

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
FIRENZE

# RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA



ANNO LXII - N. 2

DICEMBRE 2022

Società  Editrice Fiorentina

*Con il contributo di*



FONDAZIONE  
CR FIRENZE



DIREZIONE GENERALE  
EDUCAZIONE,  
RICERCA E  
ISTITUTI CULTURALI

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA  
Semestrale dell'Accademia dei Georgofili

COMITATO SCIENTIFICO

*Presidente*

Gabriella Piccinni

Amedeo Alpi - Andrea Cantile - Franco Cazzola - Zeffiro Ciuffoletti - Alfio Cortonesi -  
Beatrice Del Bo - Gaetano Forni - Antoni Furió - Danilo Gasparini - Paulino Iradiel -  
Galileo Magnani - Arnaldo Marcone - Alessandra Molinari - Massimo Montanari -  
Paolo Nanni (*Direttore responsabile*) - Irma Naso - Luciano Palermo - Emanuele Papi -  
Rossano Pazzagli - Giuliano Pinto - Leonardo Rombai - Saverio Russo - Luca Uzielli - Francesco Violante

DIREZIONE REDAZIONE AMMINISTRAZIONE

Accademia dei Georgofili  
Logge degli Uffizi Corti - 50122 Firenze  
Tel. 055 213360 - 212114  
Fax 055 2302754  
e-mail: [rsa@georgofili.it](mailto:rsa@georgofili.it)  
[www.georgofili.it](http://www.georgofili.it) | [www.storiaagricoltura.it](http://www.storiaagricoltura.it)

Autorizzazione del Tribunale di Firenze n. 2280 - 3 aprile 1973

ISSN 0557-1359

ABBONAMENTI

Società Editrice Fiorentina  
via Aretina 298 - 50136 Firenze  
[sefeditrice.it/abbonamenti-accademia-georgofili](http://sefeditrice.it/abbonamenti-accademia-georgofili) | [abbonamenti@sefeditrice.it](mailto:abbonamenti@sefeditrice.it)

Annuale Italia: euro 30,00  
Annuale estero: euro 50,00

© 2023 The Author(s); contributi pubblicati con licenza CC-BY-NC-ND 4.0

*Crediti fotografici*

© 2023 crediti dichiarati in didascalia per le immagini alle pp. 75, 77, 78, 90  
Riproduzione in qualsiasi forma, intera o parziale, vietata

In copertina:

A. Pisano, *L'agricoltura* (Museo dell'Opera di S. Maria del Fiore)

## SOMMARIO

### SAGGI

MARTA M.M. ROMANO

*Il grano antico Tumminia:*

*storia di un termine e dei suoi diversi usi mediterranei* 5

MARCO BERTUCCELLI

*A proposito di alcune classi archeologiche di manufatti*

*indicativi delle dinamiche di conduzione agraria*

*nell'Italia centro-settentrionale durante il boom economico medievale* 39

SAVERIO RUSSO

*L'olivo nel Mezzogiorno moderno e contemporaneo. Brevi note* 93

### DISCUSSIONI

*L'opzione del "mercato": il patrimonio dei comuni*

*nella Lombardia austriaca della prima metà dell'Ottocento.*

*Una riflessione* (Alberto Conti) 107

### CONVEGNI

*Il tartufo tra 'natura' e 'cultura'. Passato, presente e futuro*

*di una risorsa polivalente* (Rengénier C. Rittersma) 119

### RECENSIONI

*Statuti della Dogana dei Paschi di Siena del 1419 e del 1572,*

*a cura di Davide Cristoferi* (Luciano Palermo) 127

*Indici del 2022* 129





MARTA M.M. ROMANO

IL GRANO ANTICO TUMMINIA:  
STORIA DI UN TERMINE  
E DEI SUOI DIVERSI USI MEDITERRANEI

*Premessa*

Sono numerosi i grani comunemente denominati antichi, intendendo con ciò la loro anteriorità alla metà circa del Novecento, quando si impose la consuetudine di modificare le *cultivar* alla ricerca di una maggiore produttività quantitativa o di un glutine più tenace in vista della lavorazione industriale di pane e pasta. Ogni regione italiana può vantare le proprie varietà di grano, tipiche e ben adattate alle differenti caratteristiche climatiche, morfologiche e idrogeologiche del territorio stesso: in Toscana vi sono Frassineto, Gentil Rosso, Sieve e Verna, a titolo di esempio; per la Sicilia le varietà Biancolilla, Bidì, Maiorca, Perciasacchi, Russello, Saragolle e Tumminia; un po' ovunque è invece usato il Senatore Cappelli, di cui è conosciuta anche l'epoca di selezione ad opera del genetista Nazareno Strampelli, ai primi del Novecento.

A quando risalga la prima comparsa e la presunta o reale vetustà di tutti questi grani non suscita generalmente alcun interesse storico per le aziende produttrici né per il consumatore generico: lo spartiacque del Novecento viene ormai comunemente accettato, e ciò che era prodotto in precedenza è associato a specifici pregi nell'uso alimentare, in particolare la minor presenza di glutine, sufficiente per rassicurare i consumatori, che vengono così riforniti di prodotti dietetici per celiaci o altri soggetti intolleranti.

Su un altro piano, l'assenza di manipolazioni che caratterizzerebbe i grani antichi è diventata una bandiera contro l'agricoltura intensiva, accusata di piegare la natura a proprio vantaggio senza tener conto dei danni all'ambiente: infatti ad essi è riconosciuta una maggiore resistenza naturale, per cui non necessitano di prodotti chimici come difesa dai parassiti. Ma c'è un rovescio della medaglia: poiché questi grani sono generalmente

provvisi di uno stelo troppo lungo, pertanto poco idoneo alla trebbiatura meccanica, si è ottenuta una minore lunghezza attraverso modificazioni genetiche... ma così hanno perso la loro resistenza naturale richiedendo l'intervento chimico, con tutti gli effetti negativi sull'uomo e sull'ambiente che esso comporta. E via dicendo.

Chiaramente ciascuno dei passaggi appena accennati richiederebbe un approfondimento passo dopo passo, che coinvolga numerose discipline, da quelle storiche a quelle agroalimentari, con attenzione in particolare agli aspetti chimico-fisici; ma ciò non sempre è avvenuto con la necessaria obiettività e trasparenza, e le leggi economiche del mercato hanno spesso preso il sopravvento su tutto il resto: attualmente pertanto risulta quasi impossibile al consumatore medio capire se e in che senso i grani antichi siano “migliori” di quelli moderni.

A questo si aggiunga anche un problema di copyright, ovvero il diritto d'uso che le aziende si contendono nel tentativo di ottenere un monopolio, finanziando campagne pubblicitarie che incidono a volte irrimediabilmente sull'opinione pubblica. Un esempio per tutti è il termine “kamut”, che comunemente si associa a un antico cereale orientale: ebbene, si tratta di un errore indotto. KAMUT® è infatti il marchio registrato da un'azienda che coltiva uno specifico grano, il Khorasan – dal nome di una regione dell'Iran – e che garantisce determinati standard qualitativi; pertanto non è necessaria la scritta “kamut” sulla confezione per poter alimentarsi, se lo si desidera, con prodotti a base di grano Khorasan. E analogamente si potrebbe discutere su ogni singolo cereale, alla ricerca della sua vera storia e della natura distintiva, da cui derivano le proprietà nutritive che interessano la gente comune, ma questo è compito degli specialisti.

Nel presente studio il *focus* è limitato a una sola varietà particolarmente legata alla storia della Sicilia, la Tumminia/Timilia, con l'intento di rintracciarne l'uso e le denominazioni originarie, attraversando un dedalo di documenti storici, linguistici e socioculturali che aprono a diverse possibilità, non sempre lineari né coerenti. La Tumminia è considerata infatti un grano antico, anzi antichissimo, per la derivazione dal termine latino *trimestre* o dal greco *trimeniàios*, che confermerebbe l'originario riferimento a un seme anticamente noto con una specificità, ovvero che la messa a dimora anche tardiva, a marzo o entro la stagione primaverile, portava comunque al raccolto in tre mesi: caratteristica che ha sempre offerto una grande opportunità a quelle zone agricole dove le eccessive piogge e la tipologia di terreno impedivano spesso la normale semina d'autunno.

Eppure la storia non è così semplice, né per quanto riguarda la diffusione universale del grano duro come lo conosciamo oggi, né per la termino-

logia: i nomi tumminia/timilia, come anche tumenia, tuminia, tummulia, tumolia e numerosi altri, farebbero tutti riferimento ai tre mesi necessari per la maturazione, dalle radici greche facilmente riconoscibili: τρεῖς = tre e μῆν = mese. Ma si tratta davvero di un'etimologia chiara e accertata?

Per rispondere a questa e altre domande ripercorrerò cronologicamente le varie fasi di questa vicenda con un occhio alla lingua e un altro alla storia, attingendo a strumenti e nozioni di diverse aree disciplinari.

### 1. Testimonianze della semenza trimestrale nell'antichità

Sebbene la Tumminia sia nota attualmente come varietà di grano propria del territorio siciliano, la presenza dei suoi antenati può essere rintracciata più ampiamente nell'area mediterranea, dai tempi in cui l'Impero romano raccoglieva sotto la sua ala potente diversi popoli e tradizioni, creando le basi per una cultura comune, nella quale l'alimentazione occupa un posto centrale. I cereali, ovvero la famiglia delle *Poaceae* o graminacee, assumevano allora il nome dalla dea Demetra, romanizzata in Cerere, protettrice delle coltivazioni. Ma il loro uso per il sostentamento umano e animale risale a migliaia di anni prima.

A quanto consta dai dati dell'archeobotanica e di altre discipline specializzate, i semi più diffusi, per attenerci alla nomenclatura ufficiale, erano *Triticum monococcum*, *dicoccum* e *spelta*, che adesso chiamiamo comunemente farro piccolo, farro medio e farro grande<sup>1</sup>. Il *Triticum turgidum*, o *durum*, ovvero il grano duro, tetraploide per il suo bagaglio cromosomico più complesso, è frutto invece di un'ibridazione spontanea tra specie selvatiche diffuse in area mediterranea, da cui gli antichi iniziarono la domesticazione: l'ipotesi più nota, risalente al botanico russo Nikolaj Ivanovič Vavilov, lo fa derivare da un *Triticum dicoccum* utilizzato in Abissinia<sup>2</sup>.

Il farro è dunque il cereale più comune nell'antichità, dalla cariosside più resistente rispetto al grano duro e tenero, poiché protetta da un glume persistente, e particolarmente diffusivo, poiché lo stelo si spezza facilmente

<sup>1</sup> Sulle tematiche archeologiche può essere utile il volume O. FAILLA, G. FORNI, *Le piante coltivate e la loro storia: dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta della genetica di Mendel*, Milano 2001; un'agile trattazione delle principali tappe si trova invece in P. VIGGIANI, M.G. D'EGIDIO, B. SAVIOTTI, *Il grano*, Bologna 2009, del quale la sezione dedicata agli aspetti storici è disponibile on line <https://www.colturaecultura.it/content/aspetti-storici-e-artistici-0#> (ultima visita: 19/01/2022).

<sup>2</sup> Discussione sull'ipotesi e proposte alternative in J.M.M. ENGELS, J.G. HAWKES, *The Ethiopian gene center and its genetic diversity*, in *Plant genetic resources of Ethiopia*, edd. J.M.M. ENGELS, J.G. HAWKES, M. WOREDE, Cambridge-New York 1991, pp. 26-28.

lasciando cadere i semi: questi aspetti, se pur favoriscono la coltivazione e conservazione dei chicchi, rendono però poco agevole la raccolta e la liberazione delle cariossidi, cosa che costringeva i Romani all'operazione detta *pilatura*.

Teofrasto, vissuto in Grecia tra il 371 e il 287 a.C., fu uno scienziato che scrisse più di duecento opere su vari argomenti. Nella *Storia delle piante* fornisce la classificazione di diverse famiglie vegetali, tra cui i cereali. È nel libro VIII che egli utilizza l'aggettivo τρίμηνος (*trimenos*) in riferimento a un genere particolare:

VIII 1,4 Ὅψισπορα δὲ τούτων γε αὐτῶν ὅσα διαφέρει τοῖς γένεσιν, οἷον πυρῶν τέ τι γένος καὶ κριθῶν ὃ καλοῦσι τρίμηνον διὰ τὸ ἐν τοσοῦτῳ τελειοῦσθαι<sup>3</sup>.

[Tra quelli a semina tardiva, che si differenziano per la generazione, il solo genere di frumenti e di orzi è quello detto trimestrale, poiché giunge a compimento in quell'arco di tempo].

Egli sembra essere il primo a scrivere di questa caratteristica comune a più cereali, che è stata a volte interpretata come primo riferimento a un grano "trimestrale", ma che di fatto è molto più generica.

Tra i termini greci per indicare le semenze, sia farro sia grano, vi erano πυρός (*puròs*) di solito al plurale, e σῖτος (*sìtos*), che può riferirsi sia al chicco allo stato naturale come anche a quello lavorato, alla farina, al pane... Vi era poi κριθή (*kritè*) per indicare l'orzo, e compare solo al plurale.

Passando al mondo romano, la situazione è ancora più complessa, poiché il latino aveva una vasta scelta di termini pressoché sinonimici per indicare i grani: *frumentum*, *triticum*, *far*, *siligo*, *ador(eum)*, *fruges*, e non sempre si può stabilire con precisione la corrispondenza con i cereali attualmente utilizzati; vi sono inoltre numerose fonti riguardo la cerealicoltura, attività centrale di Roma fin dalle origini e per tutta la durata dell'Impero. La prima attestazione del termine in esame risale al censore Marco Porcio Catone, che attorno al 160 a.C. compone il *De agri cultura*, prima opera in prosa della storia della letteratura latina interamente pervenuta. Egli parla dei periodi utili per seminare i diversi cereali e nomina un *trimenstre*:

<sup>3</sup> Testo originale del Περί Φυτῶν Ἱστορίας con traduzione latina in *Theophrasti Eresii opera quae supersunt omnia*, ed. F. Wimmer, Paris 1866 (rist. Frankfurt am Main 1964), p. 126. Questa e tutte le traduzioni in italiano dei testi citati sono mie, sulla scorta di chi mi ha preceduto.

35 [XL] *Trimenstre[m], quo in loco sementim maturam facere non potueris et qui locus restibilis crassitudine fieri poterit, seri oportet*<sup>4</sup>.

[È opportuno che il trimestrale sia seminato nel terreno in cui non si fosse potuta fare la semina puntuale e nel terreno coltivabile ripetutamente per la sua fertilità].

Altro testo importante in lingua latina per la storia dei semi è quello di Lucio Columella. Membro di una famiglia aristocratica, aveva seguito a lungo la carriera militare nell'ambito dell'Impero romano ma dopo il ritiro, intorno all'anno 30 d.C., si dedicò alla coltivazione agricola; così a partire dall'esperienza ma unendovi fonti informative precedenti, poté comporre un'opera che è rimasta di riferimento per la scienza agraria fino a tre secoli fa: il *De re rustica*. La prima menzione della parola "trimestre" compare al libro II, e si riferisce alle caratteristiche secondo cui debbono classificarsi i semi di *triticum*: per peso, per bianchezza e infine per la rapidità di crescita:

2, VI *Tertium erit trimestre, cuius usus agricolis gratissimus: nam ubi propter aquas aliamve causam matura satio est omissa, praesidium ad hoc petitur*<sup>5</sup>.

[Al terzo posto vi è il trimestrale, l'uso del quale ai coltivatori è gratissimo; poiché, quando a causa delle piogge o per altro motivo si tralascia di seminare a tempo debito, vi si ricorre in cerca d'aiuto].

Per Columella *trimestre* non indica una varietà, ma piuttosto una qualità che rende alcuni semi speciali e utilissimi ai coltivatori; afferma infatti più avanti:

2, IX *Neque est ullum, sicut multi crediderunt, natura trimestre semen: quippe idem jactum autumno melius respondet. Sed sunt nihilo minus quaedam aliis potiora, quae sustinent veris tepores, ut siligo, et ordeum Galaticum, et halicastrum, granumque fabae Marsicae*<sup>6</sup>.

[Non vi è alcun seme, come molti hanno sostenuto, che sia trimestrale per natura: se infatti viene seminato in autunno, risponde meglio. Tuttavia vi sono

<sup>4</sup> Dall'edizione CATONE IL CENSORE, *L'agricoltura*, edd. L. Canali, E. Lelli, Milano 2015, p. 62.

<sup>5</sup> Testo tratto da L.G.M. COLUMELLA, *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, ed. R. Calzecchi Onesti, Torino 1977, p. 102.

<sup>6</sup> Ivi, p. 110.

sementi più adatte di altre ad aspettare<sup>7</sup> il tepore di primavera, come la segale, l'orzo galatico, l'alicaastro e la fava marsica].

Proprio *halicastrum* è il nome assegnato all'*adoreum* di semina trimestrale:

*Adorei autem plerumque videmus in usu genera quatuor (...) Semen trime-  
stre, quod dicitur halicastrum, idque pondere et bonitate est praecipuum*<sup>8</sup>.

[Vediamo che vi sono in uso specialmente quattro generi di frumento (...)  
Una semenza trimestrale detta alicaastro è per peso e per bontà primaria].

Poco più avanti Plinio, il grande politico famoso per essere stato vittima dell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., si cimentò nella composizione di un'opera enciclopedica, la *Naturalis Historia*, sui più svariati argomenti. A proposito dei cereali, egli nomina diversi generi: il *triticum* (identificato poi da Linneo come grano tenero), il *far* (riconducibile forse al farro medio, *T. dicoccum*), l'*olyra* (probabilmente un frumento tenero di bassa qualità, da cui si ricava un pane in uso in Egitto), l'*arinca* (forse corrispondente a *T. spelta*), la *zea* (*T. durum*, ovvero il grano duro), la *tiphe* e la *siligo* (identificata da Linneo come *T. turgidum*), molto usata presso i Romani per la panificazione. Egli utilizza anche il termine *halicastrum* sia per il cereale trimestrale (corrispondente alla spelta) sia per la farina<sup>9</sup>.

Nel libro XVIII approfondisce sui diversi generi di cereali e legumi, riferendosi tanto alla coltivazione quanto all'uso, anche in vista delle proprietà nutritive; afferma a proposito dei tipi di grano:

[xii] 63 *Tritici genera plura, quae fecere gentes. Italico nullum equidem compa-  
raverim candore ac pondere, quo maxime decernitur. montanis modo comparetur  
Italiae agris externum, in quo principatum tenuit Boeotia, dein Sicilia, mox Africa*<sup>10</sup>.

<sup>7</sup> *Sustineo* è tradotto da me nel senso di "aspettare", piuttosto che "sopportare", per rendere compiuto il riferimento al periodo trimestrale, che coincide con l'inizio della primavera. La scelta linguistica si fonda sulle attestazioni riportate in C. DU CANGE ET ALII, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, éd. augm., 8 voll., Niort 1883-1887, VII, col. 682c, «I sustinere» consultabile in <http://ducange.enc.sorbonne.fr/SUSTINERE1> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>8</sup> COLUMELLA, *L'arte dell'agricoltura*, cit., pp. 102-103.

<sup>9</sup> *Plinii Naturalis Historia*, 5 voll., Pisa 1984-1987, III (libri XVI-XXIV), p. 50. Il dizionario *Totius latinitatis lexicon opera et studio Aegidii Forcellini lucubratum et in hac editione post tertiam auctam et emendatam a Josepho Furlanetto*, 6 voll., Prato 1858-1875, I, p. 193 riporta la presunta etimologia («ab alica») e la citazione di Plinio, dove è indicato come grano trimestrale dal quale si ricava il pane detto "sitano".

<sup>10</sup> In *Plinii Naturalis Historia*, cit., p. 661.

[Vi sono diversi generi di grano, secondo i paesi. Però nessuno è paragonabile a quello italico per bianchezza e per peso, che lo distinguono grandemente dagli altri; si potrebbe paragonare solo con il nostro nato nelle regioni montuose il grano straniero, tra i quali il primo è quello di Beozia, poi quello di Sicilia, infine quello d'Africa].

La Sicilia è qui menzionata a proposito della qualità del suo *triticum*, che appare tra i più pregiati – dopo l'italico – in relazione al peso che ammonta, come detto più avanti, a ventisei libbre e un terzo al moggio, poco meno delle ventisette libbre del beotico. Ma non è il peso l'unico criterio di differenziazione tra i frumenti; Plinio infatti, riprendendo proprio Columella, segnala altri elementi caratterizzanti, come ad esempio lo stelo, e in questo paragrafo menziona il grano “trimestre”:

[xii] 69 *Differentia est et calami, crassior quippe melioris est generis. plurimis tunicis Thracium triticum vestitur ob nimia frigora illi plagae exquisitum. eadem causa et trimenstre invenit, detinentibus terras nivibus, quod tertio fere a satu mense et in reliquo orbe metitur. totis hoc Alpibus notum, et hiemalibus provinciis nullum hoc frumento laetius (...) 70 Est et bimestre, (...) quod XL die, quo satum est, maturescit. (...) utitur eo et Sicilia et Achaia, montuosis utraque partibus, Euboea quoque circa Carystum. in tantum fallitur Columella, qui ne trimestris quidem proprium genus existimaverit esse, cum sit antiquissimum. Graeci setanion vocant. tradunt in Bactris grana tantae magnitudinis fieri, ut singula spicas nostras aequent<sup>11</sup>.*

[Vi è anche differenza di stelo, ed il più grosso è certamente di tipo migliore. Il frumento tracio è ricoperto da più strati, eccellente, dati gli eccessivi rigori di quella regione. Per lo stesso motivo vi è il trimestre dove le nevi bloccano i terreni, il quale si miete appena arrivati al terzo mese dalla semina, assieme al resto del mondo. È conosciuto in tutte le Alpi, e nelle terre fredde non vi è frumento più fecondo. (...) Vi è pure il bimestre, che matura al quarantesimo giorno dalla semina. Lo utilizzano in Sicilia e in Acaia, nelle zone montuose di esse. E nell'Eubea presso Caristo. E tanto s'inganna Columella, che non considerò il trimestre una specie a parte, pur essendo antichissimo. I Greci lo chiamano setanion. Si dice che nella Battriana<sup>12</sup> le sementi diventano di tale grandezza che ciascuna eguaglia le nostre spighe].

Questo testo segna alcuni passaggi fondamentali per il nostro studio. Innanzitutto ricorda i pregi del frumento “trimestre”, che si miete dopo appena tre mesi dalla semina, e risolve il problema dei terreni ghiacciati; e

<sup>11</sup> Ivi, p. 663.

<sup>12</sup> Battria o Battriana è il nome greco di un'antica regione, che corrisponde in parte all'attuale Afghanistan.

accanto ad esso, il frumento “bimestre”, ancora più veloce, utilizzato in Sicilia e Acaia – alla stessa latitudine –, specialmente in quota. Inoltre Plinio, prendendo le distanze da Columella, afferma con forza che il “trimestrale” debba essere classificato come una varietà a sé, e dimostra di sapere che esso era già utilizzato in Grecia con il nome di *setanion*.

Ora, per quanto riguarda il riferimento al mondo greco, il termine *setanion* è di controversa interpretazione tanto per la forma quanto per il significato. Compare infatti come *σατάνειος*, *σητάνειος*, *σητάνιος*, *σιτάνιος* in autori contemporanei quali Plutarco, e viene ricollegato a un presunto termine \**σήτες/ τήτες* nel significato di “anno corrente”, da *ἔτος* (*ètos*) = anno<sup>13</sup>.

In Ippocrate compare – ma in un testo spurio – anche la locuzione *σητάνιοι πυροὶ* (*setànioi puròi*), che ben si può intendere come grani dell’anno o primaverili<sup>14</sup>. In Teofrasto compare *σιτανίας* (*sitanias*) al cap. VIII, 2,3, che è stato interpretato diversamente<sup>15</sup>.

Ancor più precisa è l’opera di Dioscoride Pedanio, medico greco vissuto a Roma, che negli stessi anni scrisse *Sulle erbe mediche*, un repertorio di droghe e rimedi che ebbe una vasta influenza nel Medioevo e fin circa al XVII secolo, quando venne superato dalla nascita della medicina moderna. Nei suoi testi compare l’associazione di *τριμηναῖος πυρός* con *σιτάνιος*, il che giustifica l’interpretazione come frumento trimestrale. Il suo testo suona così:

2.85 πυροὶ πρὸς ὑγείας χρῆσιν ἄριστοι οἱ πρόσφατοι καὶ τελείως ἡδρηκότες τῇ <τε> χροᾷ μῆλιζοντες, εἶτα μετὰ τούτους οἱ τριμηναῖοι, λεγόμενοι δὲ ὑπὸ τινων σητάνιοι<sup>16</sup>.

[I grani migliori per la sanità dei corpi sono quelli recenti e ben maturi, di color giallo mela cotogna, dopo essi i trimestrali, che alcuni chiamano sitanei].

A conclusione di questa prima epoca, si conferma dunque la conoscenza in area italica già dal IV secolo a.C. di più varietà di cereali a crescita

<sup>13</sup> Cfr. la voce *σητάνειος* nei diversi dizionari attraverso il portale [https://lsj.gr/wiki/Main\\_Page](https://lsj.gr/wiki/Main_Page) (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>14</sup> Nell’opera spuria *Περὶ διαίτης ὁξέων* ovvero *De dieta acutorum* [Sp.], 53 in HYPOCRATES, *Oeuvres Completes*, ed. E. Littré, Amsterdam 1961.

<sup>15</sup> R. PORTÈRES, *Les appellations des céréales en Afrique, II. Les blés et leurs dénominations*, «Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée», v, 1958, pp. 311-364: 332, si domanda se non si tratti di un seme che cresce come un albero, ovvero con le spighe ramificate (*Triticum compositum*).

<sup>16</sup> L’edizione critica di riferimento per il *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* è *Pedanii Dioscuridis Anazarbei De Materia Medica*, ed. M. Wellmann, Berlin 1906-1914, disponibile anche online <https://cts.perseids.org/read/greekLit/tlg0656/tlg001/1st1K-grc1> (ultima visita: 23/01/2021).



rapida o nell'anno in corso, con insistenza sulla denominazione di *triticum trimestre* o *trimenstre* in latino, corrispondente a τρίμηνος/τριμηναῖος πυρός in greco, o ancora σιτάνιος/*sitanion*, che era probabilmente un tipo di farro.

## 2. Evoluzione del termine durante il Medioevo

Dall'antichità si passa poi alle fonti medievali con un salto di diversi secoli durante i quali, oltre a un rallentamento delle coltivazioni, vi è un'assoluta immobilità nella produzione scientifica sull'argomento; non per nulla proprio Columella continuerà ad essere l'autore di riferimento fino al Rinascimento, e non solo per l'area latina.

Isidoro di Siviglia, grande vescovo del VII secolo in Spagna sotto i Visigoti, che compone un *corpus* enciclopedico per le etimologie delle più svariate parole, al libro XVII dedicato all'agricoltura indica il nome specifico per un grano speciale, ricalcando Columella:

XVII, 3.8 *Trimestre triticum ideo nuncupatum, quia satum post tres menses colligitur. nam ubi propter aquam aliave causa matura satio omissa est, praesidium ad hoc petitur*<sup>17</sup>.

[Frumento trimestre così chiamato, perché si raccoglie dopo tre mesi dalla semina. Infatti, se per troppa pioggia o altra causa la semina non è stata fatta a suo tempo, si ricorre ad esso come un aiuto].

Viene così consacrato da una voce autorevole il passaggio al mondo moderno sia dell'uso di un *triticum trimestre*, sia della sua etimologia classica, ovvero legata ai tre mesi di maturazione, come aveva già spiegato Plinio il Vecchio.

A parte quest'opera, le fonti medievali a disposizione appartengono a un genere differente: si tratta di glossari o lessici, che raccolgono le attestazioni da documenti d'uso, come registri pubblici, cartulari di chiese e monasteri, testi agiografici e altre prose perlopiù manoscritte nei quali, accanto alla terminologia in tardo latino, compaiono derivazioni nelle nascenti lingue moderne.

A una ricerca iniziale e non esaustiva, sono emersi fondamentalmente due filoni d'uso paralleli, di cui uno segna la continuità col mondo antico, l'altro invece appare più recente. Nel glossario ideato da Charles du Fresne

<sup>17</sup> Per l'*Etymologiarum sive Originum libri XX* ho consultato: ISIDORO, *Etimologie, o Origini*, ed. A. Valastro Canale, 2 voll., Torino 2004, II, p. 392.

sieur du Cange sono infatti attestate le forme in latino tardo e medievale *tremesium/tremisium* con diverse varianti locali: *tramisium*, *tramois*, *tramoisium*, *tremense*, *tremenstrum*, *trimense*, *trimesium*<sup>18</sup>.

Nuova appare invece l'altra denominazione, ovvero il termine *marceschia* a intendere i cereali che vengono seminati nel mese di marzo. Sempre secondo il Du Cange, accanto alla forma base sono attestate diverse varianti: *marçaiche*, *marcesca*, *marcescha*, *marcessa*, *marchaine*, *marcheschia*, *marcisca*, *mareschia*, *marsage*, *marsaige*, *marsengha*, *marsinghe*<sup>19</sup>. Da quest'uso si passerà poi al francese *marsois* e all'italiano marzuolo, tuttora attestati.

Al di là della differenza lessicale, il concetto è chiaro: identificare quei cereali (ancora soprattutto farro, ma anche grano) che, per rapidità di crescita e maturazione nei tre mesi primaverili, danno garanzia di raccolto anche nelle stagioni troppo fredde o piovose, o quando per svariati motivi non si è seminato in tempo.

I successivi punti di luce nella scarsa produzione scientifica medievale si devono tutti alla regione spagnola di al-Andalus, dove in quei secoli i sultanati musulmani e i regni cristiani si sovrappongono e si scontrano per la supremazia sul territorio<sup>20</sup>. Un autore di lingua araba che scrive tra XI e XII secolo, detto al-Ṭignarī dalla località nativa nei pressi di Granada, nel suo libro *Splendore del giardino e sollazzo delle menti*, parla di una semenza chiamata *ṭirmih* che

se siembra en abril y mayo en terrenos con mucha agua y bien abonados, tras un buen laboreo (...) Después de sembrado hay que arar dos o más veces la tierra (...) No se riega mientras que la planta es pequeña, pero una vez crecida se riega al final del día, cuando el calor no es muy intenso (...) Después de cosechada hay que atarla en gavillas para que su grano no se esparza<sup>21</sup>.

[si semina in aprile e maggio in terreni ricchi d'acqua e ben arati, dopo una buona preparazione. Dopo la semina occorre arare la terra due volte o più. La pianta non deve essere irrigata finché è piccola, invece quando è cresciuta deve

<sup>18</sup> «Tremesium» in DU CANGE ET ALII, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, cit., VIII, col. 165c, consultabile in <http://ducange.enc.sorbonne.fr/TREMESIUM> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>19</sup> «Marceschia» in DU CANGE ET ALII, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, cit., V, col. 265a, consultabile in <http://ducange.enc.sorbonne.fr/MARCESCHIA> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>20</sup> Per gli autori e i testi del periodo si veda il sito del Filāḥa Texts Project <http://www.filaha.org/> (ultima visita: 20/03/2022).

<sup>21</sup> MUHAMMAD IBN MALIK AL-ṬIGNARĪ, *Kitab Zubrat al-bustan wa-nuzhat al-adhan* (*Splendor del jardín y recreo de las mentes*), ed. e trad. E. García Sánchez, Madrid 2006, pp. 427-428. Il testo è ripreso in un autore nato nella regione di Almería, s. XIV: IBN LUYŪN, *Tratado de agricultura*, ed. e trad. J. Eguaras Ibáñez, Granada 1988.

essere irrigata a fine giornata, quando il calore non è molto intenso. Dopo la mietitura, occorre legarla in covoni affinché il seme non si disperda].

Anche un'opera botanica contemporanea, il *Libro base del medico*, prima considerata anonima e ora attribuita al sivigliano Abū l-Jayr al-Īsbīlī, ne parla come di

una especie de cebada que se siembra dos veces al año y se logra, [sin embargo], su perfecta granazón, aprovechando su cosecha, aunque tan sólo sirve de auxilio en los años de carestía o esterilidad<sup>22</sup>.

[una specie di orzo che si semina due volte all'anno e si ottiene tuttavia una perfetta granigione, approfittando del raccolto, anche se esso serve d'aiuto solo per gli anni di carestia o sterilità].

Lo stesso tipo di semente è citato dal sivigliano Ibn al-'Awwām, autore alla fine del XII secolo del *Libro dell'agricoltura* in arabo; nel capitolo XVIII intitolato "Sul modo di riconoscere il tipo di terra corrispondente ad ogni genere di semi e legumi e il tempo per seminare queste ed altre, secondo il libro di Aben Hajaj" – autore conterraneo e quasi contemporaneo – compare il *tharmir* (*ṭirmīr al-qamḥ*, *ṭirmīr al-ša'ir*), su cui torna più avanti al cap. XIX, dove distingue un *tharmir* di orzo e un «tharmir di frumento, che si semina insieme agli altri, oppure insieme ai legumi, ovvero in primavera»<sup>23</sup>.

Cosa fosse esattamente il *tharmir* non era chiarissimo ai primi studiosi di questi testi: l'autore stesso nel prologo<sup>24</sup> ipotizzava essere quello che i Nabatheï chiamavano *huchaki* o *thormaki*, e rilevava che il passo dovesse basarsi su una fonte cristiana, poiché è citata la natività; il traduttore francese Jean Jacques Clément-Mullet, la cui edizione è del 1866, seguiva la stessa interpretazione e proponeva trattarsi di un piccolo farro<sup>25</sup>. A questa semente aveva dedicato l'attenzione anche Roland Portères, indagandone l'etimologia e la diffusione in tutta l'area mediterranea, e giungendo infine

<sup>22</sup> ABŪ l-JAYR AL-ĪSBĪLĪ, *Kitāb 'Umdat al-tabīb fī ma'rifat al-nabat li-kull labīb (Libro base del médico para el conocimiento de la botánica por todo experto)*, ed. J. Bustamante, F. Corriente, M. Tilmatine, 3 voll., Madrid 2004-2010.

<sup>23</sup> L'edizione con testo a fronte consultata è ABŪ ZAKARIYĀ IBN AL-'Awwām, *Kitāb al-falāḥah. Libro de agricultura, traducido al castellano y anotado por don Josef Antonio Banqueri*, 2 voll., Madrid 1802, II, part. II, p. 29 e p. 35. Vi è una edizione facsimile con studio preliminare e note di J.E. Hernández Bermejo, E. García Sánchez, Madrid 1988.

<sup>24</sup> Ivi, I, p. 23.

<sup>25</sup> *Le livre de l'agriculture d'Ibn al-Awam*, ed. e trad. J.-J. Clément-Mullet, 2 voll., Paris 1866, II, p. 29.

alla conclusione che *tharmir* fosse come un «compagnon... commensale... esclave» del cereale principale<sup>26</sup>.

Parallelamente, in ambito linguistico il termine utilizzato in area andalusa era stato trascritto come *termés* da Miguel Asín Palacios, che lo inseriva tra le voci arabe di derivazione romanza, poi denominate “romandaluse” da Federico Corriente<sup>27</sup>; in tale sede era anche confermato l’antico suggerimento di derivazione dall’etimo latino *trimensis*<sup>28</sup>.

Negli studi più recenti sui trattati agricoli degli andalusi, così come dell’opera botanica di Abū l-Jayr al-Išbīlī, l’unità di ricerca coordinata da Expiración García Sánchez ha identificato il termine, nelle sue varianti *tirmīh/tirmīš/tirmīš*, sia con un grano a maturazione rapida, sia – sulla base dei dati morfologici e da elementi riferiti alle tecniche di coltivazione e all’ecologia – con una concreta varietà di orzo, l’*Hordeum distichon*<sup>29</sup> secondo la classificazione di Linneo, ovvero orzo a due file, conosciuto come *cebada tremesina*, orzo francese, orzo perlato o scandella.

Così per l’area mediterranea si può confermare la conoscenza del seme trimestrale, che prende già nomi diversi poi rimasti, come lo spagnolo *tremesino*, il francese *tramois* e l’arabo *tharmir/termes/tirmis*, da identificare con l’orzo, il farro o anche il grano duro, che inizia a imporsi sul mercato ad opera degli Arabi in diverse regioni tra i secoli VII e XII<sup>30</sup>.

L’epoca medievale ha come epigono il bolognese Piero de’ Crescenzi, autore nel 1304 del *Trattato della agricoltura*, un *unicum* nella produzione latina che a buon diritto gode di grande diffusione sebbene non molto originale, dove è citato «l’orzo marzuolo, che a Bologna si chiama margolla, si semina per tutto il mese di Marzo, e nel principio di Aprile, e <n>del mese di Luglio è maturo»<sup>31</sup>.

<sup>26</sup> PORTÉRES, *Les appellations des céréales en Afrique*, cit., pp. 324-325 e pp. 337-340.

<sup>27</sup> Notiamo qui che *termés* è anche termine ungherese con il significato di raccolto.

<sup>28</sup> F. CORRIENTE, *El romandalusí reflejado por el glosario botánico de Abulxayr*, «Estudios de dialectología norteafricana y andalusí», v, 2000-2001, pp. 93-241: 204, dove riprende M. ASÍN PALACIOS, *Glosario de Voces Romances Registradas por un Botánico Anónimo Hispano-Musulmán (siglos XI-XII)*, Madrid-Granada 1943.

<sup>29</sup> Vedasi la scheda in J.E. HERNÁNDEZ BERMEJO, E. GARCÍA SÁNCHEZ, *Las gramíneas en al-Andalus*, in *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus, 8: textos y estudios*, Granada 2008, pp. 235-287: 271-272 e J.E. HERNÁNDEZ-BERMEJO, E. GARCÍA SÁNCHEZ, J.M<sup>a</sup> CARABAZA BRAVO, *Flora agrícola y forestal de al-Andalus. Volumen 1: Monocotiledóneas, cereales, bulbosas y palmeras*, Madrid 2012, pp. 221-222.

<sup>30</sup> Si veda la vasta e documentata rassegna in PORTÉRES, *Les appellations des céréales en Afrique*, cit., qui p. 327.

<sup>31</sup> Del testo ho consultato l’edizione in volgare curata dall’Accademia della Crusca: PIETRO DE CRESCENZI, *Opus Commodorum ruralium libri XII*, Firenze 1605, p. 131.

### 3. La novità del grano Tumminia in età moderna

Mentre le epoche più antiche sono fondamentali sotto l'aspetto linguistico, per la ricostruzione della catena etimologica che dai volgari, dal latino e dall'arabo risale fino al greco, il periodo tardomedievale risulta innovativo per l'evoluzione delle coltivazioni che riprendono fiorenti. Lungo questi secoli le diverse aree mediterranee si influenzano reciprocamente, e particolarmente in Sicilia si sentono gli effetti delle buone pratiche custodite dai Bizantini e dagli Arabi per la coltivazione della terra, mantenendo sì il legame con il mondo precedente, quando la Sicilia era il "granaio di Roma", ma approfittando anche dei benefici influssi di altre culture.

Tuttavia, il pur auspicato passaggio dalla coltivazione del farro a quella del grano duro, buono per la semola, e del grano tenero, buono per la farina, tarda molto in Europa e può dirsi compiuto solo nel XV secolo; ciò avviene in contemporanea con la ripresa demografica seguita alle guerre e alle epidemie di peste, e va di pari passo con il miglioramento delle tecniche agricole.

Sappiamo dagli studi storici di Orazio Cancila che nel tardo Medioevo il *triticum* trimestrale o marzuolo era un grano duro che si andava affermando nell'uso specialmente siciliano, dove veniva preferito per la produzione di pasta, mentre la varietà Maiorca serviva per il pane bianco di città e il grano forte era destinato all'esportazione<sup>32</sup>. A questo proposito, uno spoglio di registri notarili e inventari rurali dell'epoca contribuirebbe di certo ad aggiungere termini d'uso e variazioni lessicali, ma al momento ho trovato in letteratura solo poche attestazioni più tarde.

Con il Rinascimento riprende la letteratura sui temi agrari, non più basata soltanto sulle fonti autorevoli dell'antichità, ma frutto dell'osservazione e dell'esperienza, come è il caso del bresciano Agostino Gallo, che nel 1564 dettaglia le buone pratiche agricole nelle *Dieci giornate della vera agricoltura*. Siamo oramai pienamente approdati alle forme in lingua moderna, che dall'uso popolare vengono via via innalzate e inserite nelle trattazioni scientifiche. Alla domanda dell'interlocutore sui grani migliori da seminare nella regione lombarda, egli risponde:

dirò solamente del marzuolo, corezzuolo, e rosso, i quali si seminano tra noi, benché il marzuolo non si semini se non di Marzo, e per occasione quando i terreni non si sono potuti seminare all'autunno per cagione de' tempi con-

<sup>32</sup> I suoi principali scritti sulla storia dei cereali nella società siciliana – nei quali il *triticum* è sempre inteso come grano – sono raccolti in O. CANCELILA, *La terra di Cerere*, Caltanissetta 1983, qui pp. 38-39; si veda anche ID., *Baroni e popolo nella Sicilia moderna*, Palermo 1983.

trari. Il quale pesa bene, ma è minuto piu de gli altri, e non figliuola se non pochissimo<sup>33</sup>.

In Spagna il maggior agronomo del tempo è Gabriel Alonso de Herrera, considerato un'autorità del settore fino al Novecento. Egli, da buon umanista, sviluppa nel 1513 una poderosa compilazione delle fonti greche, latine e arabe sull'agricoltura e delle pratiche in uso nella regione di Granada. Tra i generi di *candeal derraspado*, ovvero grano tenero glabro, egli colloca il "tresmesino"<sup>34</sup>. Nell'edizione ottocentesca saranno i curatori ad aggiungere *tremesino*, *tremeson*, *tremesi*, *tremés* e a spiegare:

Las denominaciones *de trigo de primavera, de estío y de marzo o marzal*, tan universalmente aplicadas á esta especie en muchas lenguas y naciones, estriban claramente sobre la primacía que sabemos se le reconoce para tremesina o sea para la siembra tardía, sin que por eso deje de retribuir mucho mas copioso y seguro esquilmo sembrado en otoño<sup>35</sup>.

[Le denominazioni di grano di primavera, d'estate e di marzo o marzal, adottate per questa specie in molte lingue e nazioni, si fondano chiaramente sul primato che le si riconosce in quanto tremesina, ovvero per la semina tardiva, senza che per questo essa manchi di produrre un raccolto molto più abbondante e sicuro se seminata in autunno].

Nella sua opera, tuttavia, compaiono altri semi trimestrali: infatti nel gruppo del *fanfarron lampiño* – ovvero il farro – vi sono alcuni detti «tremeses o tremesinos de Sevilla»<sup>36</sup>.

Nel primo dizionario bilingue latino-siciliano, edito nel 1519 dall'umanista spagnolo Lucio Cristóbal de Escobar che, ambientatosi in Sicilia, viene poi ricordato sempre come Scobar, il vocabolo proposto è "timinia furmentu", cui egli fa corrispondere i termini latini *robus*, *zea* e *alicastrum*<sup>37</sup>.

È questa la prima attestazione di seme trimestrale che con certezza allude a una varietà di grano duro, ben distinta dal farro, coerentemente

<sup>33</sup> Edizione consultata: AGOSTINO GALLO, *Dieci giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa*, Brescia 1614, p. 44.

<sup>34</sup> Edizione consultata: GABRIEL ALONSO DE HERRERA, *Obra de agricultura*, Alcalá de Henares 1513, fol. ix recto.

<sup>35</sup> *Agricultura general de Gabriel Alonso de Herrera, corregida según el testo [sic] original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor, y adicionada por la Real Sociedad Economica Matritense*, 4 voll., Madrid 1818-1819, I, pp. 77-81.

<sup>36</sup> Ivi, p. 85.

<sup>37</sup> Si veda l'edizione moderna A. LEONE, *Il vocabolario siciliano-latino di L. C. Scobar*, Palermo 1990, p. 286.

con l'uso divenuto comune in Sicilia, proprio come in pianura padana si attesta, di nome e di fatto, il marzuolo o marzatico<sup>38</sup>.

Ciò è confermato un secolo dopo dal botanico francescano Francesco Cupani, che pubblica il trattato *Hortus Catholicus*, in cui illustra la collezione di piante che ha costituito nel giardino botanico di Misilmeri, presso Palermo, dopo anni di studio sulla flora endemica di Sicilia, classificandole in base all'innovativo sistema tassonomico della nomenclatura binomiale, poi universalmente diffuso; soffermandosi alla voce *triticum* sulle diverse varietà di frumento, ne descrive una così:

*Triticum minus, vere serendum, subrubrum, intus flauum, polline omnibus prouentiori, ac dulciori, longa, angustaque spica, arista modo nigra, modo alba*<sup>39</sup>.

[Grano glabro, di semina primaverile, rossiccio, all'interno giallo, per farina più abbondante e dolce di tutti, di spiga lunga e stretta, con arista talvolta nera talvolta bianca].

Fin qui la descrizione; seguono poi le corrispondenze con la classificazione di altri botanici, ovvero i fratelli svizzeri Caspar Bauhin, nella *Pinax theatri botanici* pubblicata nel 1596 (da cui la sigla C. B. P.) e Iohannes Bauhin (I. B.), nella *Hystoria plantarum universalis* pubblicata nel 1619:

*Triticum aestiuum* C. B. P. *Zea verna* I. B. *vulgo Tumminia*<sup>40</sup>.

[Denominato grano estivo nella classificazione di Caspar Bauhinus, *zea verna* da Iohannes Bauhinus e dalla gente comune Tumminia].

L'utilizzo di questa varietà di grano è ormai acquisito in Sicilia, sia tra la popolazione di agricoltori sia tra le classi intellettuali, di cui Cupani è membro di fama internazionale. Inoltre assistiamo qui alla prima comparsa della forma "tumminia" riferita al grano nella lingua comune (*vulgo*), che segue di poco la "timinia" di Scobar.

<sup>38</sup> Sull'argomento delle diverse colture d'uso si legga M. AYMARD, H. BRESC, *Nourritures et consommations en Sicile entre XIV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, «Mélanges de l'Ecole Française de Rome», LXXXVII, 1975, pp. 535-581: 540-541.

<sup>39</sup> Edizione antica: *Hortus Catholicus seu illustrissimi, & excellentissimi principis Catholicae, auctore pat. fr. Francisco Cupani tertij Ordinis S. Francisci, S. Th. magistro Siculo, & Myrthensi*, Napoli 1696, p. 218 disponibile online: [https://books.google.it/books?id=sCQ8U4AUe4C&dq=francesco+cupani+hortus&hl=it&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.it/books?id=sCQ8U4AUe4C&dq=francesco+cupani+hortus&hl=it&source=gbs_navlinks_s) (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>40</sup> *Ibidem*.

Vi è anche una forma “tumenia”, che ho individuato nell’inventario della masseria di Guddemi, presso Mezzojuso (PA), stilato nel 1600, a proposito degli oggetti contenuti nel locale forno:

una salma di tumenia  
rastrello di ferro per lo forno  
dui maidi usati  
un crivo di pane di pilo usato<sup>41</sup>.

Questa terminologia italiana o meglio ancora siciliana, che d’ora in poi si imporrà, apre una fase del tutto nuova e inedita di allontanamento dall’origine greco-latina, in particolare per la prima parte della parola.

Di ciò si era accorto il glottologo palermitano Giacomo De Gregorio, secondo cui il nome del grano «parrebbe essere» frutto dell’influenza di “tummino” sulla parte iniziale dell’etimo greco τρεῖς-μήν (*trèis-men*), con l’aggiunta del comune suffisso -ía confermato dalle forme più fedeli all’originale, ad esempio “trimminia” che manterrebbe il richiamo ai tre mesi greci<sup>42</sup>.

Il riferimento evoca una parola molto cara all’ambiente rurale siciliano: il *tùmminu* (plurale *tùmmina*). In Italia meridionale esso è l’unità di misura adottata durante l’epoca normanna, grazie al forte apparato amministrativo da essi creato, e in Sicilia è stato utilizzato per secoli sia per dare la dimensione di un coltivo – come sedicesima parte di una salma – sia per la quantità di frumento: i concetti sono infatti collegati perché il valore di un campo era considerato non in base alla metratura bensì alla quantità di grano da seminare; e *tùmminu* si chiama anche lo strumento utilizzato per la misurazione di cereali o legumi, ovvero il recipiente cilindrico generalmente in legno con impugnatura in ferro, contenente circa 17 litri o 14 chilogrammi.

Il termine, attestato nei documenti medievali anche come *thuminu* e *thumulu*, Alberto Varvaro affermava trattarsi di un prestito dall’arabo, dove “th” rende la lettera “ṭā” araba<sup>43</sup>; Girolamo Caracausi in aggiunta ne identificava l’origine nel greco θούμενον (*thúmenon*), a sua volta derivato

<sup>41</sup> I. GATTUSO, *Economia e società in un comune rurale della Sicilia (secoli XVI-XIX)*, Palermo 1976, appendice 1, p. 140.

<sup>42</sup> Cfr. l’esposizione in G. DE GREGORIO, *Contributi al lessico etimologico romanzo con particolare considerazione al dialetto e ai subdialetti siciliani*, «Studi Glottologici Italiani», VII, 1920, pp. VII-XXVIII e 1-462: 405-406.

<sup>43</sup> A. VARVARO, *Vocabolario storico-etimologico del Siciliano*, 2 voll., Palermo 2014, II (N-Z), pp. 1119-1121.



dall'unità di misura *thumn*<sup>44</sup>, usato anticamente in area ispanica per riferirsi all'ottava parte di un *adarme* d'oro, antica misura di peso, poi modernizzato nella parola *tomín*<sup>45</sup>.

Ora, il termine siciliano ha anche un'interessante corrispondenza nella tradizione araba: nel supplemento linguistico compilato a fine Ottocento dall'orientalista Reinhart Dozy<sup>46</sup> compare la voce *thumniyya* con significato di brocca o vaso, la cui fonte è nel *Vocabulista aravigo en letra castellana* del frate Pedro de Alcalà, pubblicato a Granada nel 1505, secondo cui l'unità di misura e il recipiente hanno lo stesso nome, come per il nostro *tummino*; e conferma di tale antica terminologia si trova in una compilazione coeva di area andalusa e magrebina dove, a proposito di casi legati alla vita coniugale, è segnalato il lascito di una brocca detta *thumniyya*<sup>47</sup>. Inoltre è stato recentemente classificato in area cisgiordana tra le tradizionali unità di misura del peso per aridi e liquidi, nella forma *tumniyyā* in "Classical Arabic", nella forma *tumnah* in "Jewis Palestinian Aramaic" e nella forma *tumna* in "Egyptian Arabic Dialect"<sup>48</sup>.

Si vede allora che, in aggiunta a quanto ipotizzato da De Gregorio, non soltanto la voce *tumminu* ma anche una forma *\*tumnià* di origine semitica potrebbe aver agito sulla terminologia greco-latina riferita al grano, producendo le varianti moderne quali "triminia/tumminia".

In questo gioco di specchi tra popoli e culture del tempo, nelle pagine di Dozy si trova ancora una curiosità: sotto la voce *thumniyya* sopra citata, si fa riferimento a un piatto tipico degli Arabi detto "tomina", così descritto: «semoule grossière, grillée dans une casserole en terre et plongée dans du beurre et du miel bouillants»<sup>49</sup>. La parola è tratta da un testo di Eugène Daumas dove il generale racconta le proprie esperienze in Algeria<sup>50</sup>: lì ha visto la *tomina* (detta anche *tommina*, *tamina*, *tamminet*, *tamena*, *atamine*,

<sup>44</sup> G. CARACAUSSI, *Lessico greco della Sicilia e dell'Italia meridionale (secoli X-XIV)*, Palermo 1990, p. 235.

<sup>45</sup> Si veda come fonte storica l'edizione del *Nuevo diccionario de la lengua castellana por V. Salvá*, Paris 1852<sup>3</sup>, p. 1057.

<sup>46</sup> R. DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, 2 voll., Leiden 1881 (rist. Beyrouth 1991), I, p. 164.

<sup>47</sup> H.R. IDRIS, *Le mariage en Occident musulman. Analyse de fatwas médiévales extraites du "Mi'yar" d'Al-Wancharichi*, «Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée», XII, 1972, pp. 45-62: 57.

<sup>48</sup> Cfr. ISSAM K.H. HALAYQA, *The Lexical Origin of Traditional Measure and Weight Units in the Colloquial of Hebron District*, «Wiener Zeitschrift für die Kunde des Morgenlandes», CV, 2015, pp. 69-86: 75. M. BEAUSSIER, *Dictionnaire pratique arabe-français*, Alger 1887, p. 75 indica *thamnà* come unità di misura dei cereali.

<sup>49</sup> DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, cit., p. 164.

<sup>50</sup> E. DAUMAS, *La vie arabe et la société musulmane*, Paris 1869, p. 253.

*tagnata*...), una pietanza tradizionale riservata generalmente alla festa di Mawlid Nabawi, ovvero il natale di Maometto, e per estensione utilizzata come pasticceria rituale della nascita, per il rafforzamento della partoriente e per gli ospiti<sup>51</sup>. Essa è molto diffusa ancora oggi, nella ricetta originaria limitata alla semola o nelle varianti con altri ingredienti.

Un altro filone contemporaneo riguarda una forma differente del nome di grano, che anch'essa apre a una certa ambiguità interpretativa. È attestata nella provincia di Catania, in un documento del 1597 che annota la presenza della speciale varietà nelle aree intorno a Grammichele:

Diego Angelica rivela haver raccolto diverse genere et quantità suo proprio fondo... salme venticinque fromenti forti... et ancora rivela havere raccolto in detto anno... salme diciassette... Diminia<sup>52</sup>.

“Demenia” compare anche nel primo versamento delle *Cronachette* del notaio Francesco Li Testi di Paternò (CT), la cui scrittura viene ascritta a una formularità medio-alta:

A 4 di gennaro X Ind. 1627 vinni pragmatica che si ponga meta alli fonti, ruccelli, et demenia, alli prezzi che hanno curso dalli 18 di novembre per fina ad hogi. Stanti la mala ricolta fu misa formenti demenia a onzi 3.10 la roccella a onzi 3<sup>53</sup>.

Parallelamente, nell'opera di Gabriele Barrio, il *De antiquitate et situ Calabriae* del 1571, dove l'autore si propone di correggere i tanti malintesi delle denominazioni botaniche locali, compare un termine che sarà detto dal commentatore settecentesco Tommaso Aceti una “formazione in latino” da trimestre, contro *diminio* a lui contemporaneo:

<sup>51</sup> J. DESPARMET, *Ethnographie traditionnelle de la Mettidja. L'enfance*, «Bulletin de la société de géographie d'Alger et de l'Afrique du Nord», XXIV, 1919, pp. 217-246, ripreso da F. AUBAILE-SALLENAVE, *Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen*, «Médiévales», XXXIII, 1997, pp. 103-124.

<sup>52</sup> Archivio storico del comune di Grammichele, Ravello Frumentario anno 1597: prendo questa citazione da uno dei numerosissimi studi presenti online, che provano – ciascuno a suo modo – a ricostruire la storia di questo nome: <https://www.lafrecciaverde.it/pane-di-tumilia> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>53</sup> Documento intitolato *Notar Francesco Li Testi di Paternò-Cronachette 1621-1627* conservato in Archivio di Stato di Catania, *Fondo Notarili*, Armadio pergamene, già indicato in R. SARDO, *Registrare in lingua volgare: scritture pratiche e burocratiche in Sicilia tra '600 e '700*, Palermo 2008, p. 201.

Sunt in Calabria frumenti genera plura...diminum, triminum, quod Turcicum appellant<sup>54</sup>.

E anche in una cronaca di Lentini, presso Siracusa, riportata nel volume di storia locale compilato nell'Ottocento da Niccolò Palmeri e Carlo Somma, accanto al grano marzuolo compare la denominazione "diminia", parlando della strategia dei paesani per resistere all'assedio spagnolo dell'anno 1359:

Erasi in quell'epoca e per quella guerra venne introdotta la coltivazione del grano marzuolo, che allora diceasi Diminia perché, venendo in maturità in minor tempo degli altri frumenti, credeano gli agricoltori di correre meno pericolo (...) Venutovi l'Alagona fece mietere tutte le biade, tagliar tutte le vigne e gli alberi di quegli ubertosissimi campi e trovato il grano marzuolo ancora in erba, vi fece pascere il bestiame, finché ridusse il suolo affatto nudo<sup>55</sup>.

Queste varianti con fonema iniziale "d", minoritarie – esistono anche "diminià" rinvenuta a Biancavilla, Giarre e Paternò e "ddiminia" a S. Alfio e Bronte, sempre in provincia di Catania –, sono state ricondotte alla sonorizzazione del fonema "t" di *tresmenia* per l'influenza esercitata dalla voce "dumunedda", ovvero la misura per gli aridi in uso in quella zona di Sicilia, per analogia con il fenomeno tumminia/tumminus<sup>56</sup>. Questa spiegazione è plausibile e coerente; d'altra parte, non è da escludere più semplicemente il riferimento alla radice greca *δύο* = due<sup>57</sup> appoggiandosi anche alla fonte di Plinio, che aveva attestato vari secoli prima il frumento bimestre, la cui crescita è possibile in due soli mesi.

Da quanto detto, l'evoluzione del termine dalle forme medievali strettamente etimologiche, come *tremesium/tremisium*, giunge a perfezione nel Cinquecento nella letteratura ufficiale e non solo, compiendo il salto alla voce "timinia furmentu" di Scobar e poi "tumminia" di Cupani; nella stes-

<sup>54</sup> *Thomi Aceti academici consentini, ex Vaticanis Basilicis clerici beneficiati in Gabrielis Barii franciscani De antiquitate & situ Calabriae*, Roma 1737, p. 44.

<sup>55</sup> N. PALMERI, C. SOMMA, *Opere edite et inedite*, Palermo 1883, p. 802.

<sup>56</sup> Cfr. S.C. TROVATO, *La Sicilia*, in *Dialecti italiani. Storia, struttura, uso*, edd. M. Cortelazzo, C. Marcato, N. De Blasi, G. Renzo, P. Clivio, Torino 2002, p. 839, tesi avallata da R. PADALINO, *Cultura alimentare e lessico in Sicilia. Alcune schede storico-etimologiche*, «Analele Universității de Vest din Timișoara. Seria științe filologice», xli, 2003, pp. 199-212: 209, che nel suo studio congloba numerosi dati dialettologici raccolti nell'ambito del progetto AGAM (Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea).

<sup>57</sup> Ipotizzato in C. BATTISTI, G. ALESSIO, *Dizionario etimologico italiano*, 5 voll., Firenze 1950-1957, II, p. 1306.

sa epoca può dirsi consolidata la sua accezione come grano – tenero o duro – distinto dal farro o dall’orzo.

#### 4. Denominazioni e classificazioni della *Tumminia* fino ad oggi

Passando al Settecento, secolo pervaso da ambizioni illuministe, il grande naturalista svedese Carl von Linné, detto in italiano Linneo, è colui che fissa una classificazione più complessa e universale delle piante, collocando il *Triticum* tra i *triandria-digynia* e distinguendo tra *Triticum turgidum* (corrispondente al grano duro), *Triticum aestivum* (corrispondente al grano tenero), *Triticum monococcum* e *spelta* per le varietà di farro<sup>58</sup>. Da allora entra in voga la tassonomia con nomenclatura binomiale per procedere a ulteriori classificazioni, tra cui quella modernamente accettata per le specie d’uso in coltivazione.

Un’eco imperfetta risuona nei numerosi strumenti linguistici dell’epoca attenti alla varietà regionale del siciliano. Così il gesuita Michele Del Bono inserisce il termine nel suo dizionario:

Tumminia: grano marzuolo. Può dirsi *triticum martium* (perché si semina a marzo) o *triticum cordum* (perché si matura tardi)<sup>59</sup>.

Anche Giuseppe Vinci lo menziona in ben due voci del suo, dimostrando piena dimestichezza con l’etimologia greca del termine:

*Timinia, frumentum, quod martio mense seritur, et trimestri spatio mature-scit, grece τριμηνον, trimenon, idest trimestre, inde triminia, timinia.*

[Timinia, frumento che si semina a marzo, e matura nell’arco di un trimestre, in greco trimenon, ovvero trimestre, da cui triminia, timinia].

*Tuminia, frumentum, quod citius aliis maturescit, grece τριμηνον, trimenon, idest trimestre, nam Martio seritur, Iunio vero metitur*<sup>60</sup>.

<sup>58</sup> L’edizione considerata di riferimento è la decima, in due volumi: *Caroli Linnaei Systema Naturae per Regna Tria Naturae, secundum classes, ordines, genera, species, cum characteribus, differentiis, synonymis, locis*, 2 voll., Stockholm 1758-1759, disponibile on line in <https://www.biodiversitylibrary.org/bibliography/542> (ultima visita: 24/01/2022). Il *Triticum* si trova nel t. II, p. 880, num. 94.

<sup>59</sup> *Dizionario siciliano italiano latino del p. Michele Del Bono della Compagnia di Gesù dedicato al sig. principe di Campo Fiorito*, 3 voll., Palermo 1751-1754, III, p. 641.

<sup>60</sup> *Etymologicum Siculum auctore Joseph Vinci protopapa Græcorum anno 1758 et 1759 dicatum*, Messina 1759, p. 246 disponibile online: [https://archive.org/details/bub\\_gb\\_JAx9qGqJTAQC/page/n269/mode/2up](https://archive.org/details/bub_gb_JAx9qGqJTAQC/page/n269/mode/2up) (ultima visita: 26/04/2020).

[Tuminia, frumento che matura più rapidamente degli altri, in greco tri-menon, ovvero trimestre, infatti si semina a marzo e si miete a giugno].

Come anche l'abate Michele Pasqualino:

Tumminia, o frummentu Marzuddu, sorta di grano che, per lo più si semina nel mese di marzo. (...) Voce formata dal greco τρεῖς-μήν, tris-men, significante tre mesi, quasi tresmenia, scorciato triminia, timinia, tumminia, perché si matura fra tre mesi, come i Latini dissero *trimestris satio*<sup>61</sup>.

E le attestazioni del termine aumentano con il proliferare delle pubblicazioni tecniche ad opera di nuovi esperti, che chiaramente attingono a fonti precedenti. Un esempio ancora siciliano è quello del barone Francesco Nicosia, che così scrive del grano, riprendendo il Cupani:

Quest'è una spezie di grano, che si semina nella primavera, ovvero nel marzo, e perciò è detto Marzajuolo: (...) ed in Sicilia Tumminia. È grano minore, rossetto, dentro giallo, rende più farina per tutti, è più dolce, con lunga ed angusta spiga, colla resta or bianca, ed or nera<sup>62</sup>.

Così si è giunti a un'identità unanimemente accettata tra le varietà Tumminia, grano marzuolo, seme trimestrale dei Romani e *sitanio* dei Greci – anacronisticamente considerato un grano duro –, al punto che la conoscenza entra nel patrimonio universale attraverso la letteratura.

Essa riverbera infatti nel famoso brano di *Italienische Reise* redatto da Johann Wolfgang Goethe, che celebrò con la sua penna poetica i paesaggi rurali della Sicilia vista in viaggio; così racconta negli appunti presi ad Agrigento, il giovedì 26 aprile 1787:

Die Folge ihres Fruchtbaus ist Bohnen, Weizen, Tumenia, das vierte Jahr lassen sie es zur Wiese liegen. Unter Bohnen werden hier die Puffbohnen verstanden. Ihr Weizen ist unendlich schön. Tumenia, deren Namen sich von "bimenia" oder "trimenia" herschreiben soll, ist eine herrliche Gabe der Ceres: es ist eine Art von Sommerkorn, das in drei Monaten reif wird. Sie säen es

<sup>61</sup> *Vocabolario siciliano etimologico, italiano, e latino, dell'abate Michele Pasqualino da Palermo*, 5 voll., Palermo 1785-1793, v, p. 260.

<sup>62</sup> F. NICOSIA, *Il podere fruttifero, e dilettevole diviso in tre parti, nelle quali s'insegna la coltura delle vigne*, Palermo 1735, p. 532, dal volume dedicato alla «coltura delle vigne, salceto, canneto, alberi fruttiferi, colla loro istoria, e natura, sì per vaghezza, come per bosco, orti, seminati di frumento, orzo, legumi, col governo de' Bovi, Vacche, Pecore, ed ogn'altro, che può far vaga, e fruttuosa una possessione».

vom ersten Januar bis zum Juni, wo es denn immer zur bestimmten Zeit reif ist. Sie braucht nicht viel Regen, aber starke Wärme<sup>63</sup>.

[Il resto delle loro coltivazioni sono fagioli, frumento, Tumenia, che per un quarto dell'anno lasciano giacere nel prato. Con fagioli qui intendono dire le fave. Il loro frumento è infinitamente bello. La Tumenia, il cui nome deriverebbe da bimenia o da trimenia, è un meraviglioso dono di Cerere: è una specie di grano estivo che matura in tre mesi. Lo seminano ai primi di gennaio fino a giugno, ed è sempre maturo al momento preciso. Non ha necessità di pioggia abbondante, ma di forte caldo].

Sull'uso di questo grano, che denomina tumolia/tumminia, l'abate Paolo Balsamo, attento osservatore e studioso delle pratiche agricole sul territorio, nota che esso viene ultimamente seminato sui campi a riposo, creando una nuova alternanza erba/grano trimestrale sul tradizionale ritmo maggese/grano; inoltre esso è individuato come semente più diffusa dopo la Castigliona, la Cannizzara e la Maiorca<sup>64</sup>.

Come già detto anche dai commentatori di De Herrera, nel regno di Francia questa semente venne introdotta solo nel Settecento, affermazione ripetuta poi dal professore dell'università di agraria di Pavia, Giuseppe Bayle-Barelle, che testimonia come nell'Ottocento il marzuolo stia scomparendo pian piano dalle regioni settentrionali, a favore dei grani teneri:

In Francia il marzuolo fu introdotto dalla Spagna nel principio del secolo decorso per ordine di Luigi XIV allorchè il gelo celebre del 1709 aveva fatto perire le biade seminate in autunno. In Italia è pel contrario di antica data; ma viene piuttosto neglittato nella Lombardia<sup>65</sup>.

Tornando a documenti archivistici di Sicilia, compare "tomminia" in un inventario a titolo di eredità del 15 novembre 1767 nell'area di Racalmuto (AG). Il *de cuius* è tal D. Nicolaus Tirone:

...salmi quattro e tumuli dieci di frumento; salmi quattro di tomminia; salmi dodici di orzo; salme sette di fave<sup>66</sup>.

<sup>63</sup> Edizione contenuta in E. GRUMACH, *Goethe und die Antike: Eine Sammlung*, Berlin 1949, p. 26.

<sup>64</sup> Cfr. P. BALSAMO, *Appendice sullo stato dell'agricoltura in Sicilia (anno 1792)*, in *Memorie inedite di pubblica economia e agricoltura*, 2 voll., Palermo 1845, II, p. 194 e 198.

<sup>65</sup> G. BAYLE-BARELLE, *Monografia agronomica dei cereali*, Milano 1809, pp. 45-46.

<sup>66</sup> Documento in Archivio di Stato di Agrigento, notaio Angelo Maria Cavallaro, testo citato in <http://contraomniaracalmuto.blogspot.com/2015/04/carte-appunti-memorie-sul-settecento.html> (ultima visita: 08/09/2021).

Risulta poi che l'8 dicembre del 1798 fu dato in gabella ad Antonio Barbaria, D. Giuseppe Bonadonna e Giuseppe Dina di (Cefalà) Diana il feudo di Scorciavacca per quattro anni, con il *terraggio* – ovvero il pagamento – di nove salme di frumento forte e timinia<sup>67</sup>.

E ancora in un documento amministrativo del comune di Mineo, nel catanese, si leggono i nomi delle sementi con i rispettivi prezzi:

Farro di prima qualità onze 5 e 24 grane a salma. Triminia di prima qualità onze 5 e 16 grane a salma. Majorca di prima qualità onze 4 e 26 grane a salma. Francisa di prima qualità onze 5 e 60 grane a salma. Scursunera di prima qualità onze 5 e 80 grane a salma. Farro Gigante di prima qualità onze 5 e 25 grane a salma. Realforte prima qualità onze 5 e 24 grane a salma...<sup>68</sup>

Si osserva dunque la prevalenza sia del nome sia della coltura in area meridionale, e il legame stretto che lì permane tra popolazione e attività agricola: quando infatti l'Italia, come anche altre zone europee, abbandona l'economia tradizionale a favore di diverse piantagioni intensive o dell'industria, la Sicilia resta sempre dipendente dal latifondo e, con esso, dalla cerealicoltura estensiva.

Questo spiega perché, tra le varianti internazionali del termine, compaia adesso anche l'attribuzione regionale, come ad esempio nell'*Handbuch des Getreidebaues* dell'agronomo tedesco Hugo Werner, che raccoglie nel suo manuale di cerealicoltura varie denominazioni sotto la voce "Trigo tremes":

Spanisch: Tremesino.

Ital.: Triminia, Grano marzatico, Tumminia (Neapel), Timilia o Tremilia (Sicilien).

Franz.: Blé trimenia, trémois, trimenia de Sicile, de mars de l'Ardèche, de Géorgie, de Salerne, sicilien; Blé dur de Vendôme, de Desfontaines, d'Alger.

Deutsch: Dreimonatweizen. Triticum tumonia (bot. Gärten).

Alte Namen: Puros trimenaios (Theophrast); Trimenon (Griechenland); Trimetri (Plinius); Trimestre (Columella)<sup>69</sup>.

<sup>67</sup> Documento in Archivio di Stato di Palermo, *Fondo Notarile (già Notai Defunti)*, Paolino M. Franco, vol. 21370, f. 1013.

<sup>68</sup> Archivio storico del comune di Mineo, *Prezziario del 1880*, testo citato in <https://www.lafrecciaverde.it/pane-di-tumilia> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>69</sup> H. WERNER, *Handbuch des Getreidebaues*, 2 voll., Bonn 1885, II (*Die Sorten und der Anbau des Getreides*), p. 415.

Qui, oltre al riferimento etimologico e all'autorità Desfontaines, compaiono varie indicazioni di provenienza geografica prettamente meridionali. Consultando un giornale botanico francese dell'epoca, appaiono altri richiami sotto "trimenia": «blé de Vendôme, de Mogador, de Manfredonia» e, nella fotografia, «blé trimenia barbu de Sicile»<sup>70</sup>: il riferimento ai Paesi africani di Algeria e Marocco, dove si trova Mogador ovvero l'attuale Essaouira, conferma ulteriormente lo stretto legame tra il seme amato dai siciliani e le coltivazioni nella regione del Maghreb.

In un inventario botanico della regione salentina, a proposito del *Triticum trimenon*, ovvero trimenia o grano marzuolo, è attestata la variante "vermenia"<sup>71</sup>; ma si tratta di nuove classificazioni poco coerenti con i repertori di consolidata autorità.

I lessici italiani dell'Ottocento confermano invece quanto detto sopra, registrando come termine dialettale ormai ampiamente attestato "tumminia", che viene spiegato in italiano con riferimento al grano marzuolo (in siciliano *marzuddu*) o marzatico: così in Gregorio Barnaba La Via, *Lezioni di agricoltura teorico-pratica per la Sicilia* del 1853, o Giuseppe Biundi, *Dizionario siciliano-italiano* del 1857, o Vincenzo Mortillaro, nei volumi del *Nuovo dizionario siciliano-italiano*, ristampati più volte dopo gli anni 1838-44, e infine Antonino Traina, *Nuovo vocabolario siciliano-italiano* del 1877<sup>72</sup>.

Per un serio avanzamento sul fronte della classificazione scientifica si deve attendere la Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia<sup>73</sup> che negli anni '30 del Novecento selezionò due varietà di grano duro denominate "timilia". Il primo direttore della stazione, Ugo De Cillis, classificò quarantacinque varietà di sementi locali, ciascuna con caratteristiche proprie, e le rese pubbliche attraverso il volume *I frumenti siciliani*<sup>74</sup>; lì compaiono, come *Triticum durum* secondo la classificazione di Desfontaines, la *reichenbachii* Timilia S.G.1 a reste nere, e la affine Timilia S.G.2 a reste

<sup>70</sup> *Classification des blés*, «Journal d'agriculture pratique et de jardinage», III, 1851, pp. 485-489: 486-487 (section 46).

<sup>71</sup> M. MARINOSCI, *La flora salentina*, 2 voll., Lecce 1870, I, p. 40.

<sup>72</sup> Una buona parte delle indicazioni bibliografiche e un'ottima disamina del termine ho trovata in PADALINO, *Cultura alimentare e lessico*, cit., in particolare pp. 207-212.

<sup>73</sup> Ente istituito con Regio decreto n. 2034 del 12/08/1927, che ha come scopo affrontare i problemi della tecnica agraria specifici per il clima caldo arido della regione, e migliorare la produzione agraria, particolarmente quella cerealicola.

<sup>74</sup> Il volume di catalogo, edito a Catania nel 1942, è stato recentemente riproposto in ristampa anastatica: *I frumenti siciliani: patrimonio da mantenere e valorizzare*, edd. G. GALLO ET AL., Catania 2004, cui rimando per approfondimenti. Le fotografie della spiga Timilia sono alle tavole VIII e XVI.



bianche<sup>75</sup>, con denominazione ufficiale da iscrivere nel Registro nazionale delle varietà vegetali.

Esse erano due tra le antiche varietà allora in uso in quasi tutte le province di Sicilia, che vengono scelte per la loro maggiore produttività rispetto a tante altre simili. Il loro carattere morfologico comune riportato è il colore del chicco, o cariosside, che è sempre bruno; cambia invece il colore delle reste, ovvero dei prolungamenti della setola sul chicco che formano come una barba, che può essere chiara o scura. Come carattere biologico è indicata una produttività media, con fioritura e maturazione tardive.

Per valorizzarne questo pregio indubbio delle sementi ma, allo stesso tempo, ovviare alla cariosside scura, considerata un secolo fa un difetto estetico per via del colore impresso alla farina e alla pasta derivate, venne fatta un'ibridazione tra la Timilia e la Biancuccia – che ha il seme biondo – chiamata Duro S.G.3. Ai tempi attuali è poi stata proposta<sup>76</sup> un'altra varietà dello stesso antico frumento, senza ibridazioni ma così com'è ancora usato in Sicilia: la Tumminia S.G.3, dalla cui tipica semola scura si produce il famoso pane di Castelvetro, adesso in voga proprio perché nero.

Da un punto di vista strettamente linguistico invece il termine è presente in diverse ricerche specialistiche recenti, come quelle dello studioso tedesco Gerhard Rohlfes che, indagando le aree abitate un tempo dai Greci in Calabria, Puglia e Sicilia, ha rintracciato le varianti *diminì*, *diminìtu*, *riminèdu*, *duminia*, *triminì*, *triminìtu*, *triminìa*, *trimminìa*, *triminèa*, *timunìa*, *riminìa*, *riminèa*, *rriminìa*<sup>77</sup>. E infine vi sono molte altre attestazioni territoriali raccolte nel *Vocabolario siciliano*: *tirminìa*, *triminìa*, *tremenìa*, *tuminija*, *tumminì*, *tummunìa*, *tumunìa*<sup>78</sup>.

<sup>75</sup> La classificazione mantiene memoria storica dei botanici che le hanno studiate in precedenza: il francese René Louiche Desfontaines (1750-1831) e il tedesco e Heinrich Gottlieb Ludwig Reichenbach (1793-1879).

<sup>76</sup> Tale iniziativa si deve ancora alla Stazione di Granicoltura, che ha depositato il brevetto europeo per questo grano; in mancanza di normative regionali o di carattere superiore, la stazione sta infatti cercando di fissare qualche regolamentazione a garanzia dei produttori e dei consumatori. Per approfondimenti vedasi G. VENERA, S. BLANGIFORTI, *I grani antichi siciliani. Manuale tecnico per il riconoscimento delle varietà locali dei frumenti siciliani*, Ragusa 2017.

<sup>77</sup> Si veda G. ROHLFES, *Lexicon graecanicum Italiae Inferioris. Etymologisches Wörterbuch der unteritalienischen Gränzität*, Tübingen 1964, p. 128 e 511, che ne attribuisce taluni a δῖμνος, altri a τριμηνιαῖος.

<sup>78</sup> *Vocabolario siciliano*, ed. S.C. Trovato, 5 voll., Palermo-Catania 1977-2002, v (Si-Z), pp. 728 e 816-818.

### 5. *Timonia: una variante per un feudo siciliano*

A questo ormai lunghissimo elenco di testimonianze voglio aggiungere un elemento, frutto dello studio storico che ho appena concluso riguardo al territorio nel palermitano – prima feudo poi masseria fino alla moderna azienda agrituristica –, che porta il nome Tumminia<sup>79</sup>.

Come ben si può immaginare, anche per la terra nel contesto toponomastico, tra disposizioni regie e atti notarili, le varianti del nome sono numerose e instabili; colpisce però che la prima denominazione del feudo negli anni 1397 e 1399, quando venne assegnato da re Martino al suo fedele scriba Raimondo de Planis, fosse Thimonia, dizione mantenuta anche nei cinquecenteschi capibrevi di Giovanni Luca Barberi<sup>80</sup>.

Il termine “thimonia” ha origine dal greco *θημὼν* (*themòn*) che vuol dire cumulo, mucchio, e dall’ellenistico *θημωνιά* (*themonià*) che indica mucchio o anche pagliaio. Il lemma è ritrovato dallo studioso Rohlfs in diversi dialetti dell’area grecanica meridionale, con esiti della latinizzazione differenti<sup>81</sup>: nella Sicilia occidentale infatti *ω* diviene *ō>u*, dunque da un intermedio latino *thēmōnia* o dall’accusativo *themōna* deriva “timugna”; nella Sicilia orientale invece *ω* diviene *ō*, da cui “timogna”; ed entrambi i termini sono d’uso nel siciliano rurale a significare quell’ammasso rotondo che si faceva nei campi o nell’aia con i covoni di spighe, detta anche bica o barca<sup>82</sup>. Per quanto riguarda l’accento, lo scambio *-ιά>-ία*, è un fenomeno già documentato per altre parole greche<sup>83</sup>.

Nel caso del feudo, il nome primitivo scompare presto, sostituito nel 1426 da Duminia, poco dopo da Dimonie, Dimunia e Timogna nel 1487; con l’epoca moderna le attestazioni del nome si modificano ancora: Tumminia nel 1525 e poi Temelia, Timilia, Tomilia, Tomminia, Tumminiarum, Tuminia, Tumminie, Tumminii... con la scomparsa di Timonia/Timogna e il progressivo e finale prevalere di Tumminia<sup>84</sup>.

<sup>79</sup> Il volume dal titolo *Tumminia: storia di un feudo e di un grano, dalle origini ai giorni nostri*, è in corso di pubblicazione.

<sup>80</sup> Edizione *I capibrevi di Giovanni Luca Barberi ora per la prima volta pubblicati da Giuseppe Silvestri*, vol. III: *I feudi del Val di Mazzara*, Palermo 1888 (rist. Palermo 1985), pp. 261-262.

<sup>81</sup> ROHLFS, *Lexicon graecanicum Italiae Inferioris*, cit., p. 180.

<sup>82</sup> Voce dialettale segnalata già nel *Vocabolario siciliano etimologico*, cit., v, p. 205 e p. 207, e poi in CARACAUSSI, *Dizionario onomastico della Sicilia*, cit., p. 1620.

<sup>83</sup> Come già mostrato dallo stesso ROHLFS, *Grammatica storica*, cit., par. 83.

<sup>84</sup> Nella tabella che si trova in Appendice ho riportato le diverse denominazioni del feudo Tumminia, facendo riferimento ai documenti consultati nella stesura del volume sopra citato.

## Conclusioni

Da quanto detto, sembra proprio che la Sicilia sia la tappa finale del lungo pellegrinaggio della Tumminia tra regioni mediterranee e popoli che, dall'attributo di trimestrale – generico per farro, orzo e grano – porta alla classificazione scientifica come varietà di *Triticum turgidum durum*. Processo evolutivo che si può dire compiuto al momento del “battesimo” da parte di Scobar nel 1519, poi riconfermato nel Seicento da Cupani e dalla Stazione di Granicoltura nel corso del Novecento. Così essa merita a buon diritto l'appellativo di grano siciliano, poiché nell'isola ha avuto la culla di accoglienza e un rapporto viscerale e continuativo con la popolazione e, allo stesso tempo, quello di grano antico, rintracciando la sua identità agli albori dell'era moderna.

Ora, riguardo alla terminologia ho già riportato l'intuizione di De Gregorio sulla trasformazione del nome dalla radice originaria, che viene però accantonata da Caracausi nel suo autorevole dizionario: lo studioso infatti, definendo il toponimo Tumminia, afferma che i termini siciliani “tumminia”, “tumunia” e “trim(m)inìa” deriverebbero tutti dal nome del grano, da un ipotetico \*τριμηνία (*trimenia*), passo intermedio dall'originario greco τριμηνιαίος (*trimeniaios*) con aggiunta del suffisso *-la* caratteristico per i nomi delle piante<sup>85</sup>. Non essendo diversamente specificato, il passaggio dalla lingua greca al siciliano prescinderebbe dal mondo latino, ovvero il termine d'uso nella tradizione greco-bizantina locale si sarebbe mantenuto nell'avvicendamento storico. In tal modo la spiegazione più economica è considerata la migliore.

Per quanto riguarda la semente, però, la persistenza dei diversi sostrati linguistici nel contesto agricolo siciliano non è sempre distinguibile, come anche va considerata la possibilità di un rientro in Sicilia, finita l'epoca romana, di tradizioni di coltivazione cerealicola proprie di altre aree del Mediterraneo. E qui ho rimesso in gioco nuovamente l'ipotesi di un'influenza araba: se proprio nel Cinquecento è attestata in area semitica *thumniyya* tra le parole d'uso agricolo, sia come unità sia come attrezzo di misurazione dei cereali, ben potrebbe aver influenzato un precedente “trimenia” per produrre in Sicilia l'esito linguistico definitivo, che identificherebbe il contenente con il contenuto per metonimia e confermerebbe la varietà specifica Tumminia come grano siciliano per antonomasia.

Guardando poi al caso del feudo come a uno specchio, secondo il *Prospetto riassuntivo delle attestazioni* riportato a seguire, anche lì è notevole la

<sup>85</sup> Cfr. CARACAUSI, *Dizionario onomastico della Sicilia*, cit., p. 1664.

trasformazione dell'etimo *themonià/thēmōnia* fino alla forma attuale, anch'essa verificatasi nei primi decenni del Cinquecento: potrebbe trattarsi di una contaminazione avvenuta proprio nel momento storico in cui si impone nel territorio il grano Tumminia, con il quale il feudo verrebbe erroneamente assimilato nella parlata comune, con buona pace del covone e della bica, ipotesi rafforzata dalla successiva presenza di varianti quali temelia/timilia, tardive e di provenienza orientale, che nulla hanno a che fare con l'appellativo giuridico del feudo.

Comunque sia, a conclusione di queste analisi e comparazioni forse talvolta avventate, posso solo dire che, come sempre accade con la lingua parlata, da una parte v'è la regola, dall'altra l'uso, e ogni variante è giustificata da testimonianze del tempo, le più diverse e inarrestabili. Tuttavia mi sento di incoraggiare la comunità – non solo degli studiosi ma anche dei produttori e consumatori – verso la denominazione finalmente condivisa del grano Tumminia, così impregnata di storia siciliana e mediterranea, accantonando Temelia prescelta inizialmente da De Cillis... e non solo in onore del feudo palermitano!

Quanto poi alla particolare qualità dei prodotti derivati e agli usi più opportuni e salutari, tocca agli specialisti dare indicazioni chiare: qui ho voluto raccogliere il maggior numero possibile di documenti sulla sua genealogia antica e la continuità in ambito ampiamente mediterraneo, a dimostrare quanto valore culturale ci sia dietro un alimento semplice e buono come il pane.

#### RIASSUNTO

Il seme chiamato Tumminia è uno dei grani antichi più cari al Mediterraneo per le sue peculiarità: pur interrato nei mesi primaverili, giunge a maturazione insieme agli altri e con la sua farina si impasta un genuino pane nero. La denominazione corrente, nelle diverse varianti quali Timilia/Tremenia/Tumonia e altre, rimonta non a un grano duro bensì a cereali di più antica tradizione e uso, menzionati già da Teofrasto e Columella; passa poi attraverso lo spagnolo *tremesino*, il francese *tramois* e l'arabo *tharmir/tirmis* di epoca medievale, fino al dizionario siciliano di Scobar e all'*Hortus Catholicus* di Cupani. Grazie poi alle classificazioni scientifiche settecentesche sulla scorta di Linneo, si giunge a maggior chiarezza di identificazione, anche se le varianti lessicali per influenza delle tradizioni locali convivono fino ad oggi.

#### ABSTRACT

The seed called "Tumminia" is one of the ancient grains beloved in the Mediterranean area for its peculiarities: although sown in spring, it grows at the same time of

the others, and with its flour knead a genuine black is kneaded. The current designation “Tumminia”, with variant names such as Timilia/Tremenia/Tumonia and so on, derives not from a durum wheat but from other cereals of more ancient tradition and use, already mentioned by Theophrastus and Columella. After the Spanish word *tremesino*, the French *tramois* and the Arabic *tharmir* / *tirmis* in Middle Age, it finally appears in the *Sicilian dictionary* of Scobar and in the *Hortus Catholicus* of Cupani. Finally, thanks to the scientific classifications of Linnaeus and other scientist of 18th, we reach higher clarity in identification, even if the lexical variants coexist until today due to the influence of local traditions.

MARTA M.M. ROMANO  
Officina di Studi Medievali (Palermo)  
maromano1@libero.it

## APPENDICE

*Prospetto riassuntivo delle attestazioni*

ANNO	DENOMINAZIONE GRANO	FONTE	ANNO	DENOMINAZIONE FEUDO	FONTE
371-287 a.C.	τριμήνος	TEOFRASTO, <i>Storia delle piante</i>			
160 a.C.	<i>trimenstre</i>	CATONE, <i>De agri cultura</i>			
30 d.C.	<i>trimestre</i>	COLUMELLA, <i>De re rustica</i>			
70 d.C. ca	τριμήνιαιοι, σητάνιοι	DIOSCORIDE PEDANIO, <i>Sulle erbe mediche</i>			
79 d.C.	<i>bimestre, trimestre</i>	PLINIO, <i>Naturalis Historia</i>			
VII sec.	<i>trimestre</i>	ISIDORO, <i>Etymologiarum libri</i>			
Medioevo (ed. 1678)	<i>tramisium, tramois, tramoisium, tremesium, tremisium, tremense, tremenstrum, trimense, trimesium</i>	DU CANGE, <i>Glossarium</i>			
Medioevo (ed. 1678)	<i>marçaiche, marcesca, marcescha, marceschia, marcessa, marchaine, marcheschia, marcisca, mareschia, marsage, marsaige, marsengha, marsinghe</i>	DU CANGE, <i>Glossarium</i>			
XI-XII sec.	<i>ṭirmīḥ, ṭirmīš, ṭirmīš (termés)</i>	AL-TIGHNARI, <i>Kitab Zubrat</i>			
XI-XII sec.	<i>ṭirmīḥ, ṭirmīš, ṭirmīš (termés)</i>	AL-IŠBĪLĪ, <i>Kitab 'Umdat</i>			
fine XII sec.	<i>tharmir, ṭirmīr</i>	AL-'AẒẒĀM, <i>Kitab al-falahab</i>			
1304	<i>marzuolo</i>	DE CRESCENZI, <i>Opus Commodorum</i>			
1359 (ed. 1883)	<i>diminia, marzuolo</i>	cronaca di Lentini (SR), in PALMERI-SOMMA, <i>Opere</i>			
			1397, 1398 /99	<i>thimonia</i>	<i>privilegium di re Martino</i>

ANNO	DENOMINAZIONE GRANO	FONTE	ANNO	DENOMINAZIONE FEUDO	FONTE
			1426	<i>duminia</i>	atto notaio Bruno (PA)
			1431 1433	<i>dimonie</i>	nome masseria di Antonio de Xacca
			1478	<i>dimunia</i>	archivio La Grua Talamanca
			1487	<i>timogna</i>	nome masseria di Pietro Antonio de Brandino
			1508	<i>timonia</i>	BARBERI, <i>Capibrevi</i>
1513	<i>tremeses, tresmesino</i>	DE HERRERA, <i>Obra de agricultura</i>	1525	<i>tumminia</i>	atto notaio De Marchisio (PA)
1519	<i>timinia</i>	SCOBAR, <i>Il vocabolario</i>	1542	<i>tuminia</i>	atto notaio Scavuzzo (PA)
1564	<i>marzuolo</i>	GALLO, <i>Dieci giornate</i>	1584	<i>tumminia, tomminia</i>	rivelo di Ciminna (PA)
1571	<i>diminum, triminum</i>	BARRIUS, <i>De antiquitate et situ Calabriae</i>	1593	<i>tumminia, tuminia</i>	atto notaio Lazzara (PA)
1597	<i>diminia</i>	rivelo frumentario di Grammichele (CT)	1594	<i>tuminia</i>	investitura a Marco Mancino I
1600	<i>tumenia</i>	masseria di Guddemi (PA)	1636	<i>tuminia</i>	rivelo di Ogliastro (PA)
1627	<i>demenia</i>	LI TESTI, <i>Cronachette</i>	1648	<i>tumminii, tumminia</i>	investitura a Marco Mancino III
1696	<i>tumminia</i>	CUPANI, <i>Hortus Catholicus</i>	1666	<i>tomminia, tumminiarum</i>	investitura a Marco Mancino IV
1735	<i>tumminia, marzuolo</i>	NICOSIA, <i>Il potere fruttifero</i>	1720	<i>tumminii, tumminie</i>	investitura a Marco Mancino V
1737	<i>diminio</i>	TOMMASO ACETI, su <i>De antiquitate et situ Calabriae</i> di Barrius			
1751-1754	<i>tumminia, marzuolo</i>	DEL BONO, <i>Dizionario</i>			
1759	<i>timinia, triminia, tuminia</i>	VINCI, <i>Etymologicum</i>	1745	<i>tumminia</i>	investitura a Marco Mancino VI

ANNO	DENOMINAZIONE GRANO	FONTE	ANNO	DENOMINAZIONE FEUDO	FONTE
1767	<i>tomminia</i>	notaio Cavallaro (AG)	1747	<i>tumminii, tumminie</i>	investitura a Marco Mancino VII
1787	<i>tumenia, bimenia, trimenia</i>	GOETHE, <i>Italienische Reise</i>			
1792	<i>tumminia, tumolia</i>	BALSAMO, <i>Memorie</i>			
1795	<i>tumminia, tresmenia, triminia, timinia</i>	PASQUALINO, <i>Vocabolario</i>			
1798	<i>timinia</i>	notaio FRANCO (PA)			
1809	<i>marzuolo</i>	BAYLE-BARELLE, <i>Monografia agronomica</i>	1811	<i>tumminia</i>	rivelo di Ogliastro (PA)
1818	<i>tremés, tremesí, tremesino, tremeson</i>	REAL SOCIEDAD ECONOMICA MATRITENSE su <i>Agricultura general</i> di Gabriel Alonso de Herrera	1812	<i>tumminii</i>	investitura a Marco Mancino VIII
1838-1844	<i>tumminia</i>	MORTILLARO, <i>Nuovo dizionario siciliano-italiano</i>	1845	<i>tumminia</i>	atto notaio Miraglia (PA)
1851	<i>trimenia</i>	<i>Journal d'agriculture</i>	1846	<i>timilia</i>	prospetto contribuzione fondiaria (PA)
1853	<i>tumminia</i>	LA VIA, <i>Lezioni di agricoltura teorico- pratica</i>	1847	<i>temelia, timilia</i>	prospetto contribuenti strada rotabile (PA)
1857	<i>tumminia</i>	BIUNDI, <i>Dizionario siciliano-italiano</i>	1849	<i>tumminia</i>	atto notaio Donato e De Luca (PA)
1870	<i>vermenia</i>	MARINOSCI, <i>La flora salentina</i>	1849- 1852	<i>tomilia</i>	carta topografica
1877	<i>tumminia</i>	TRAINA, <i>Nuovo vocabolario siciliano- italiano</i>	1873	<i>tumminia</i>	<i>Giornale botanico italiano</i>
1880	<i>triminia</i>	prezziario di Mineo (CT)			
1885	<i>dreimonatweizen, de mars, marzatico, timilia, tremes, tremesino, tremilia, trémois, trimenia, triminia, tumminia, tumonia</i>	WERNER, <i>Handbuch</i>			



ANNO	DENOMINAZIONE GRANO	FONTE	ANNO	DENOMINAZIONE FEUDO	FONTE
1920	<i>tumminia, trimminia</i>	DE GREGORIO, <i>Contributi al lessico</i>	1903	<i>tuminia</i>	Regio decreto
1942	<i>diminia, riminia, timilia, triminia, tumminia, tumulia</i>	DE CILLIS, <i>I frumenti</i>	1913, 1917	<i>tumminia</i>	atto notaio Petta (PA)
1964	<i>dimini, diminutu, riminèdu, duminia, trimini, triminiu, triminia, trimminia trimineà, timunia, riminia, riminèa, rriminia</i>	ROHLFS, <i>Lexicon</i>	1933	<i>tumminii</i>	DE SPUCCHES, <i>Storia dei feudi e dei titoli nobiliari</i>
1993	<i>tumminia, tumunia, trim(m)inia</i>	CARACAUSI, <i>Dizionario onomastico</i>	1958-oggi	<i>tumminia</i>	atto notaio Ribaudò (PA) e successivi
2002	<i>tirminia, triminia, tremenia, tuminija, tummini, tummunia, tumunia</i>	TROVATO, <i>Vocabolario</i>			
2003	<i>diminia, ddiminia</i>	PADALINO, <i>Cultura alimentare</i>			



MARCO BERTUCCELLI

A PROPOSITO DI ALCUNE CLASSI ARCHEOLOGICHE  
DI MANUFATTI INDICATIVI DELLE DINAMICHE  
DI CONDUZIONE AGRARIA  
NELL'ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE  
DURANTE IL BOOM ECONOMICO MEDIEVALE

*Introduzione*

Il presente contributo, sintesi ragionata di uno studio di tesi magistrale maturato sotto la supervisione della cattedra di Archeologia Medievale dell'Università di Pisa<sup>1</sup>, si è proposto di raccogliere il dato archeologico edito per l'Italia centro-settentrionale al fine di operare una prima sintesi sugli indicatori materiali dei cicli di produzione agricola di età bassomedievale.

Attraverso un censimento di reperti archeologici legati alle economie agricole come gli attrezzi di lavoro, le strutture dei forni da pane e gli impianti di produzione vinaria si è pertanto operata una seriazione tipologica al fine di rileggere, alla luce dei dati ottenuti, i più recenti modelli teorici elaborati dagli esperti di paleodemografia, paleoclimatologia, archeologia dei paesaggi rurali e archeobotanica.

Le ricerche eseguite hanno reso in tal modo possibile pertanto non solo di tracciare un primo bilancio, ma anche di individuare ulteriori prospettive e suggerire percorsi di ricerca propedeutici ad approfondire la comprensione delle dinamiche di gestione agraria nell'Italia centro-settentrionale durante il Medioevo.

<sup>1</sup> M. BERTUCCELLI, *Civiltà ed economie agrarie nell'Italia del boom economico medievale alla luce dei dati della ricerca archeologica*, Università di Pisa, tesi di laurea in Archeologia Cristiana e Medievale, relatore prof. Federico Cantini, correlatori prof. Riccardo Belcari e dott.ssa Maddalena Belli, 2020-2021.

## 1. *Alla base della crescita economica nell'Occidente medievale, studi storici e «status quaestionis»*

### 1.1. Inquadramento cronologico del processo

Il processo espansivo registrato dalle economie europee nei secoli medievali viene tradizionalmente inscritto in un arco di tempo compreso tra fine X – inizio XI e fine XIII – inizio XIV secolo, arrivando a coinvolgere perciò un periodo che nella sua estensione massima copre 340 anni e nella sua minima 280. Se si accetta che il suo avvio rimonti all'indietro – adottando le prospettive storiche suggerite da Bonnassie, Devroey, Toubert e Verhulst<sup>2</sup> – la situazione dell'anno 1000 apparirà, piuttosto che palcoscenico di un “epocale, nuovo e dirompente” balzo in avanti, il risultato maturo di tre secoli di sviluppo lento e costante. Questa seconda prospettiva, meglio conosciuta in ambito storiografico come *première croissance*, riconosce il ruolo centrale dello sfruttamento agrario – nonché le relative conseguenze che esso comporta sulla società contemporanea – e sottolinea allo stesso tempo l'importanza, nelle aree rurali europee, delle attività su piccolo raggio di artigianato e commercio. Queste ultime, infatti, alla luce degli studi operati negli ultimi decenni hanno rivelato una forza propulsiva capace di contribuire in modo cruciale nell'evoluzione degli scambi commerciali da una scala regionale a dimensioni interregionali e intercontinentali<sup>3</sup>.

### 1.2. Teorizzazioni storiografiche e scuole di pensiero

Il complesso delle ricerche storico-archeologiche che si propone di definire con sempre maggiore chiarezza le cause della crescita economica medievale

<sup>2</sup> Per approfondire: F. FRANCESCHI, *La crescita economica dell'Occidente medievale: un tema storico non ancora esaurito. Introduzione*, in *La crescita economica dell'Occidente Medievale, un tema storico non ancora esaurito*, Atti del Venticinquesimo convegno internazionale di studi, Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 14-17 maggio 2015, Roma 2017, pp. 1-24.

<sup>3</sup> Risulta infatti poco realistico attribuire esclusivamente ai pur dinamici ceti mercantili delle città marinare italiane del XII secolo un ruolo egemonico nel processo, in quanto difficilmente essi sarebbero stati capaci di monopolizzare in senso assoluto la totalità delle reti di scambio, produzione e investimento della loro epoca. Inoltre esse rimasero in posizione subalterna agli Stati del Mediterraneo sud-orientale almeno fino al sacco crociato di Costantinopoli del 1204. Pare comunque verosimile attribuire ai ceti mercantili italiani una pervasiva e funzionale opera di coordinamento e networking nel complesso delle rotte commerciali mediterranee a partire dal secondo quarto del XII secolo. Per un maggiore approfondimento si rimanda alla ricostruzione storica delle economie mediterranee (Cap. 7) operata in C. WICKHAM, *The Donkey and the Boat. Reinterpreting the Mediterranean Economy, 950-1180*, Oxford 2023.

poggia su oltre 100 anni di studi. Le indagini operate negli anni più recenti dagli esperti del settore hanno posto l'accento su come molte delle passate teorizzazioni, spesso accettate quasi acriticamente per decenni<sup>4</sup>, non debbano tuttavia essere per questo ritenute esenti dalla tendenza umana a ricercare una provvidenziale quanto semplicistica chiave di lettura monocausale da fare assurgere a "motore immobile" del processo storico. Si è inoltre acquisita una più acuta consapevolezza dei limiti e dei vantaggi insiti nella tendenza, che ha a lungo contrassegnato gli sviluppi recenti delle ricerche, a privilegiare l'approfondimento di fasi e periodi precedenti oppure immediatamente successivi ai secoli in cui si svolse la maggior parte del fenomeno espansivo del comparto economico-produttivo di XI e XIII secolo, mentre quest'ultimo, grandioso, processo veniva generalmente considerato quasi alla stregua di un dato acquisito.

Alla base della riflessione sul presente tema di ricerca si possono pertanto ricondurre le analisi operate rispettivamente da Georges Duby<sup>5</sup> e Michael Postan<sup>6</sup>, i quali, a loro volta influenzati dal paradigma braudelianesimo della *longue durée* e dalla visione neoclassicista di Malthus<sup>7</sup> e Ricardo, teorizzavano un panorama statico delle strutture economiche europee dal Medioevo, la cosiddetta *histoire immobile*. Parallelamente a questa chiave di lettura gli studiosi di scuola marxista riflettevano sul ruolo svolto dalle aristocrazie nei processi di acquisizione e reinvestimento del plusvalore prodotto dai contadini<sup>8</sup>. A partire dagli anni '80 si afferma inoltre, con le teorizzazioni della New Institutional Economics (NIE), la tendenza a rifiutare le visioni pessimistiche di cui sopra, focalizzando gli studi sulle capacità dei commerci di favorire crescita e produttività, coordinati dalle nascenti istituzioni statali<sup>9</sup>. Quest'ottica, tendenzialmente liberalista, negli ultimi anni è stata rivista da L. Epstein, grazie al cui operato è stato possibile ridefinire le dinamiche di produttività agricola, specializzazione produttiva, investimento e consumo, alla luce di una rilettura del ruolo attivo delle istituzioni nella risposta alle difficoltà economiche regionali di fine XIII<sup>10</sup>. Negli anni Novanta del Novecento subentrano nella ricerca le tematiche

<sup>4</sup> C. WICKHAM, *L'Europa nel Medioevo*, Roma 2020, p. 168.

<sup>5</sup> Cfr. G. DUBY, *L'economia rurale nell'Europa medievale. Francia Inghilterra Impero*, Bari 1966.

<sup>6</sup> Per approfondire: P. IRADIEL, *Definire e misurare la crescita economica medievale*, in *La crescita economica dell'Occidente Medievale, un tema storico non ancora esaurito*, Atti del Venticinquesimo convegno internazionale di studi, cit., pp. 25-46.

<sup>7</sup> Cfr. S. CAROCCI, *Il dibattito teorico sulla "coniuntura del trecento"*, «Archeologia Medievale», XLIII, 2016, pp. 17-19.

<sup>8</sup> *Ibidem*.

<sup>9</sup> Cfr. WICKHAM, *The Donkey and the Boat*, cit., cap. 7.

<sup>10</sup> Ivi, pp. 21-22.

della *Industrious Revolution*, ovvero il dibattito su un eventuale atteggiamento proattivo dei contadini verso consumi e lavoro, e della *endogenous growth*, che pone il focus della ricerca sugli studi microeconomici. È degna di nota l'osservazione di Van Zanden in calce alla tematica dell'*European Marriage Pattern*: la tendenza europea a contrarre matrimoni per scelta ed in età elevata avrebbe infatti contribuito alla scolarizzazione dei figli concorrendo allo sviluppo di una manodopera sempre più specializzata e scolarizzata<sup>11</sup>. L'indagine storico-archeologica in tutto questo ha cercato di stabilire con maggior precisione chi, e in quale misura, abbia beneficiato del processo di espansione economica, incrementando attraverso di esso il proprio benessere individuale. Mirando proprio a questo fine, negli ultimi decenni si è registrata la tendenza a focalizzare l'indagine sulle dinamiche evolutive della domanda e dei suoi fattori strutturali, in modo che alla già esistente storia della produzione si affiancasse anche una "storia dei consumi". È ormai indubbio infatti che nei secoli centrali del Medioevo questa trasformazione economica avesse comportato un netto incremento del reddito pro-capite, la cui distribuzione però, stando alle informazioni fornite dai dati al momento in nostro possesso, non fu omogenea: se da un lato, infatti, la manodopera salariata diveniva un elemento sempre più primario per la vitalità dell'economia – complice anche la capillare messa a punto di un dinamico mercato del lavoro e il concomitante declino dei vincoli extra-economici sulla manodopera – il loro potere d'acquisto tuttavia non cresceva, accentuando le preesistenti differenze sociali e creando in tal modo disagi socio-economici generalizzati, dal momento che questa dinamica si riproducesse sia negli ambienti produttivi urbani che in quelli rurali.

### 1.3. Economie e casi di studio regionali

Non è possibile poi non considerare la differenza di densità abitativa tra le regioni costiere, disabitate nei secoli iniziali del Medioevo e solo in seguito colonizzate da contadini di condizione libera, e le zone dell'entroterra, solitamente caratterizzate da insediamenti più antichi e dal predominio delle grandi proprietà terriere a manodopera servile. In base alle stime a nostra disposizione<sup>12</sup> è possibile tratteggiare una panoramica estremamente va-

<sup>11</sup> Cfr. CAROCCI, *Il dibattito teorico*, cit. pp. 25-26.

<sup>12</sup> Particolarmente importanti si sono dimostrati gli indici di densità demografica della popolazione rurale, gli indici di urbanizzazione, i livelli di commercializzazione dell'economia, l'andamen-

riegata a livello europeo. La presente analisi si è tuttavia concentrata sulla peculiare situazione della penisola italiana<sup>13</sup>, i cui ritmi di crescita tra XIII e XIV secolo presentano forti difformità sulla base delle differenze a livello delle dinamiche demografiche, ambientali, dei diversi ritmi che nel suo territorio ebbero i processi di incremento urbano degli insediamenti e del grado di sviluppo delle vie di comunicazione d'acqua e di terra. Pertanto ci siamo limitati a restringere ulteriormente il campo di analisi al *case study* dell'Italia centro-settentrionale, costituito essenzialmente da Toscana e valli del Po. Questo areale, dove dal VII all'XI secolo esistette la realtà politica del *Regnum Italiae*, è caratterizzato da una sostanziale coesistenza di importanti poli urbani, commerciali e finanziario-manifatturieri e realtà signorili e cittadine ben più modeste e di raggio locale, queste ultime situate specialmente nelle regioni di ambito geografico pedemontano, caratterizzate da una minore densità urbana e da un più scarso sviluppo produttivo<sup>14</sup>. Analoga situazione si presenta anche per i centri umbri, marchigiani e laziali, i cui traffici commerciali e imprenditoriali si mantenevano su livelli decisamente più modesti che nei grandi poli settentrionali<sup>15</sup>.

#### 1.4. L'incidenza della recessione del XIV secolo

È stata abbastanza diffusa tra gli specialisti l'impressione di un rallentamento<sup>16</sup> dei ritmi di crescita europei precedente alla crisi della Peste Nera. La prima parte del XIV secolo (per alcuni il fenomeno inizia dagli anni '70 del XIII secolo) sarebbe apparsa infatti segnata sia da periodi di carestia (in parte imputabili al frequente susseguirsi dal 1314 di annate con estati piovose e inverni più freddi di quanto fosse abituale<sup>17</sup>) che al fenomeno della

---

to dei tassi di interesse nel lungo periodo, sul numero dei mulini e sul grado di divisione del lavoro; FRANCESCHI, *La crescita economica dell'Occidente medievale*, cit.

<sup>13</sup> Per approfondire l'evoluzione del *Regnum Italicum*, prima longobardo e poi franco-germanico, nell'Italia dei comuni e delle signorie si rimanda al capitolo dedicato all'Italia centro-settentrionale (Cap. 6) in WICKHAM, *The Donkey and the Boat*, cit.

<sup>14</sup> È appropriato, per l'intera area dell'Italia centro-settentrionale, parlare di andamento economico regionale a partire dagli inizi del XIII secolo, a causa dell'effetto penalizzatore dato dall'assenza di una tassazione unitaria; cfr. WICKHAM, *The Donkey and the Boat*, cit. Allo stesso tempo nelle aree di minore sviluppo la gestione dei flussi di credito era tendenzialmente affidata a professionisti di estrazione straniera; FRANCESCHI, *La crescita economica dell'Occidente medievale*, cit.

<sup>15</sup> A questo proposito appare ormai indubbio come alcuni circuiti commerciali potessero, a seconda dei centri cui facevano capo, assumere un raggio sensibilmente differente, cfr. *ibidem*.

<sup>16</sup> Per approfondire: F. MENANT, *Fine della crescita o inizio della crisi?*, in *La crescita economica dell'Occidente Medievale, un tema storico non ancora esaurito*, Atti del Venticinquesimo convegno internazionale di studi, cit., pp. 409-421.

<sup>17</sup> L'inizio del XIV secolo coincide difatti con l'*akme* di una tendenza ad andamenti climatici

*manque de terre*, tanto da indurre nei casi estremi a far riconsiderare il fenomeno espansivo registrato nei secoli immediatamente precedenti come una falsa partenza, sfociata in un periodo di crisi sistemica. Il programma europeo di ricerca *La conjoncture du 1300* ha permesso di smentire la visione pessimista, restituendo l'immagine di un quadro socio-economico e demografico complessivamente capace di far fronte a guerre, fiscalità e speculazioni. Tale visione ha contribuito a mitigare la narrazione storiografica del XIV secolo come generica età di morte, collasso socio-economico e miseria, complice anche il capillare sviluppo dei mercati, sia nei contesti urbani che in quelli rurali, tanto da poter sopperire, perlomeno parzialmente, ai bisogni delle regioni temporaneamente svantaggiate mediante lo smercio di eventuali eccedenze in termini di prodotti agricoli e manifatturieri<sup>18</sup>.

### 1.5. Teorizzare l'incremento produttivo registrato in ambito rurale: progresso tecnico e *rivoluzione industriosa*, due paradigmi a confronto

Un tradizionale filone di studio sull'evidente processo espansivo che l'economia agricola occidentale registrò per i secoli XI-XIII è quello incentrato sul concetto di "rivoluzione agraria mediante l'innovazione delle tecniche agricole", il cui capostipite è lo studioso statunitense Lynn White. Quest'ultimo, infatti, attribuiva particolare importanza all'introduzione combinata, in area transalpina e a nord della Loira, dell'aratro pesante, combinatamente all'introduzione del sistema dei campi aperti, della pratica della rotazione triennale e infine delle ottimizzazioni apportate ai sistemi di sfruttamento della forza-lavoro animale, modifiche che avrebbero tutte assieme reso possibile i significativi progressi di resa produttiva e – conseguentemente – il *surplus* di prodotti agricoli grazie al quale si sarebbe sostenuto il rapido incremento demografico registrato a partire dall'XI secolo<sup>19</sup>. Attualmente questa interpretazione è stata rimessa in discussione da più

---

freddo-umidi già in atto verso la fine del XIII e preludio alla cd. «piccola età glaciale del Trecento»; cfr. MENANT, *Fine della crescita o inizio della crisi?*, cit. Cfr. sulla tematica anche CAROCCI, *Il dibattito teorico*, cit., pp. 20-21; P. NANNI, *Per un quadro ambientale e biologico: il periodo caldo medievale e la variabilità climatica*, in *La crescita economica dell'Occidente Medievale, un tema storico non ancora esaurito*, Atti del Venticinquesimo convegno internazionale di studi, cit., pp. 69-92.

<sup>18</sup> La differenza di risposta alla congiuntura sfavorevole avrebbe tuttavia acuito le differenze regionali; inoltre il vertiginoso crollo demografico avrebbe innescato una contrazione dei commerci internazionali, una carestia di metallo monetabile e favorito pratiche agricole meno intensive; cfr. CAROCCI, *Il dibattito teorico*, cit., pp. 27-28.

<sup>19</sup> Per approfondire: L. WHITE JR, *Tecnica e società nel medioevo*, Milano 1967.



parti<sup>20</sup>: non si è infatti mancato di notare come molte delle innovazioni che White aveva posto all'origine del *boom* economico e demografico dell'anno mille esistessero in realtà da prima dell'inizio del Medioevo stesso, né è sfuggita la difficoltà, data dalle stesse fonti a disposizione, per gli addetti ai lavori a conoscere con sufficiente precisione la velocità e la geografia della loro diffusione. In Italia i principali studiosi delle campagne italiane, Cherubini, Montanari e Piccinni<sup>21</sup>, sono abbastanza concordi che per il caso della penisola l'aumento di disponibilità accertato per i prodotti agricoli sia dovuto piuttosto all'ampliamento delle superfici coltivate e irrigate<sup>22</sup>, unito all'intensificazione del lavoro di manodopera contadino che non a un effettivo apporto delle innovazioni tecniche sopra menzionate, le quali avrebbero comportato un debole se non nullo incremento delle rese. Alla luce di queste considerazioni la ricerca nell'ambito del progresso tecnico si è indirizzata verso nuovi campi d'indagine, come testimoniano le ipotesi formulate da Michael Mitterauer<sup>23</sup>, il quale teorizzava che l'elemento d'inesco del processo espansivo fosse da ricercare nell'introduzione, a partire dall'età carolingia, di nuove specie cerealicole come segale e avena, le quali si sarebbero ben presto mostrate capaci di ottenere raccolti sempre più abbondanti. In parallelo a questi sviluppi l'attività di più studiosi, *in primis* Paolo Malanima<sup>24</sup>, ha ribadito l'importanza svolta dai progressi ottenuti nell'ambito tecnico delle fonti di energia e il loro utilizzo per il processo espansivo medievale, che non si limitò certo agli ambiti lavorativi rurali ma investì appieno anche i settori artigianali di ambito urbano. Un ulteriore problema – in passato interpretato come possibile spiegazione al fenomeno dell'incremento produttivo – deriva inoltre dal ruolo che ebbe la pressione signorile, forte del proprio consolidamento territoriale e giurisdizionale, in merito all'intensificazione del lavoro contadino nelle campagne. Questo

<sup>20</sup> Cfr. J.L. VAN ZANDEN, *The Long Road to the Industrial Revolution. The European Economy in a Global Perspective, 1000-1800*, Leiden-Boston 2009, pp. 41-42.

<sup>21</sup> Cfr. M. MONTANARI, *Culture, lavori, tecniche, rendimenti*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II, *Il medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, Firenze 2002, pp. 59-81; A. CORTONESI, G. PICCINNI, *Medioevo delle campagne. Rapporti di lavoro, politica agraria, protesta contadina*, Roma 2006, pp. 15-55; G. PICCINNI, *All'apogeo: quale società? Uguaglianze e disuguaglianze nell'Italia medievale*, in *La crescita economica dell'Occidente Medievale, un tema storico non ancora esaurito*, Atti del Venticinquesimo convegno internazionale di studi, cit., pp. 383-407.

<sup>22</sup> M. CAMPOPIANO, F. MENANT, *Agricoltura irrigue: l'Italia padana*, in *I paesaggi agrari d'Europa (secoli XIII-XIV)*, Atti del Ventiquattresimo convegno internazionale di studi, Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte, Pistoia, 16-19 maggio 2013, Roma 2015, pp. 291-322.

<sup>23</sup> L. ROMBAI, *Dall'Atlantico agli Urali: quadro geografico*, in *I paesaggi agrari d'Europa (secoli XIII-XIV)*, cit., p. 61.

<sup>24</sup> P. MALANIMA, *Economia preindustriale: mille anni, dal IX al XVIII secolo*, Milano 1995, p. 82.

fenomeno, percepito dallo stesso Henning come possibile fattore frenante per un efficace incremento produttivo<sup>25</sup>, pare ridimensionato in conseguenza degli studi svolti negli ultimi anni, dal momento che classificano il ruolo del prelievo signorile all'interno del sistema curtense come una tra le molteplici espressioni delle prerogative proprie del ceto padronale. Mathieu Arnoux invece, appoggiandosi al proprio studio<sup>26</sup> incentrato su Francia e – occasionalmente – Inghilterra, tende a porre l'accento sulla natura volontaria di un crescente impegno speso dai lavoratori nelle campagne, i quali sarebbero stati in tal modo intenzionati a ottenere benefici materiali di ritorno dai propri *domini* non senza l'eventuale impiego di forme contrattuali. È dunque in tal modo che le ricerche di ambito regionale ricostruiscono le dinamiche di accrescimento produttive all'interno della cd. «rivoluzione industriosa», il cui principale effetto fu quello di aumentare le capacità di reddito e spesa nella classe dei *laboratores*, accrescendo in tal modo la capacità di adattamento e inventiva dei secondi nel far fronte al pressante aumento della domanda signorile<sup>27</sup>. Altra perplessità, mossa stavolta dagli storici, riguarda il grado di lavoro ancora necessario da svolgere al fine di ottenere una chiarezza effettiva sulle dinamiche del «saldamento tra le due età della crescita»<sup>28</sup>: il lento accumulo di popolazione e risorse, i cui risultati si sarebbero pienamente spiegati nel corso del XIII secolo, non viene ritenuto in sé sufficiente senza il concorso di ulteriori elementi d'inesco. Grazie al filone di studi e indagini storico-archeologiche condotte a partire dalla fine degli anni 2000 negli ambiti regionali e sovraregionali dell'Italia centro-settentrionale, si può affermare, senza necessariamente per questo disconoscere le periodizzazioni più consolidate, che oltre quelli tra X e XI secolo, si sarebbero verificati altri momenti di espansione sotto forma di processo di accrescimento territoriale ed egemonizzazione politi-

<sup>25</sup> J. HENNING, *Early European Towns. The Development of the Economy in the Frankish Realm between Dynamism and Deceleration AD 500-1100*, in *Post-Roman Towns, Trade and Settlements in Europe and Byzantium*, 1, *The Heirs of the Roman West*, edited by J. Henning, Berlin-New York 2007, pp. 3-40; ID., *Revolution or relapse? Technology, Agriculture and Early Medieval Archaeology in Germanic Central Europe*, in *The langobards before the frankish conquest: an ethnographic perspective*, edited by G. Ausenda, P. Delogu, C. Wickham, Woodbridge 2009, pp. 149-173.

<sup>26</sup> M. ARNOUX, *Rivoluzione industriosa e crescita demografica medievale*, in *La crescita economica dell'Occidente Medievale, un tema storico non ancora esaurito*, Atti del Venticinquesimo convegno internazionale di studi, cit., pp. 137-145.

<sup>27</sup> G. BIANCHI, S.M. COLLAVINI, *Risorse e competizione per le risorse nella Toscana dell'XI secolo*, in *Acquérir, prélever, contrôler: les ressources en compétition (400-1100)*, a cura di G. Bühner-Thierry, R. Le Jan, V. Loré, Turnhout 2017, pp. 171-188, p. 187.

<sup>28</sup> Cfr. FRANCESCHI, *La crescita economica dell'Occidente medievale*, cit., p. 8; R. RAO, *I paesaggi dell'Italia medievale*, Roma 2015, p. 85.

ca diretto dalle élites dei centri urbani<sup>29</sup>, da collocare precisamente nel XII secolo avanzato e nel secolo successivo<sup>30</sup>.

## 2. *Le fonti indirette*

### 2.1. L'ambito documentario

Per quanto riguarda le fonti documentarie è necessario segnalare come la loro redazione si proponga di destinare queste ultime a un pubblico urbano, dal momento che esse erano concepite più per istruire al corretto svolgimento di pratiche inerenti alla gestione giuridico-aziendale dei possessi fondiari che non all'esercizio di abilità pratiche, lasciate alla «dura fatica dei rustici»<sup>31</sup>. Data la maggior quantità di studi operati in tal senso sui tipi di documentazione reperibili negli ambiti dell'Italia centro-settentrionale, la nostra analisi si propone quindi di focalizzare la situazione delle fonti scritte per questa determinata area. È purtroppo necessario constatare, in primo luogo, quanto poco spazio abbia mediamente trovato nei documenti pervenutici la letteratura dedicata alla descrizione e trasmissione di saperi a carattere diffuso quali erano quelli necessari alla cura dei campi. A partire da questo dato è opportuno ipotizzare che le competenze agronomiche, necessarie allo svolgimento di attività produttive di tipo primario, fossero

<sup>29</sup> Questo beninteso non mette in discussione la precocità nello sviluppo di realtà cittadine e aree costiere (per esempio Pisa e Roma nel Tirreno meridionale e Venezia, Comacchio e Ravenna per l'Adriatico); FRANCESCHI, *La crescita economica dell'Occidente medievale*, cit.; C. WICKHAM, *Archeologia e mondi rurali: quadri d'insediamento e sviluppo economico*, «Archeologia Medievale. Cultura Materiale. Insediamenti. Territorio», xxxvii, 2010, p. 280.

<sup>30</sup> Uno studio puntuale sulla questione è stato recentemente edito per l'ambito toscano, dove l'espansione promossa dalle dirigenze politiche cittadine sarebbe stata favorita tra IX e XIV secolo da una serie di circostanze favorevoli, non ultime tra le quali una prolungata fase di *optimum* climatico, l'adozione da parte delle nuove signorie territoriali di innovative tecniche irrigue e una parallela intensificazione delle coltivazioni cerealicole; cfr. F. CANTINI, «Costruire lo sviluppo». *Tempi e forme della crescita economica tra XI e XIII secolo nella Toscana settentrionale*, in «Costruire lo sviluppo». *La crescita di città e campagna tra espansione urbana e nuove fondazioni (XII-prima metà XIII secolo)*, a cura di F. Cantini, Atti del convegno. San Miniato, 21 maggio 2016, Sala Consiliare del Comune, Firenze 2019, pp. 137-150; S.M. COLLAVINI, *La crescita pieno medievale in Toscana tra campagna e città. Prime riflessioni a partire da un seminario*, *ivi*, pp. 151-156. Vedi anche FRANCESCHI, *La crescita economica dell'Occidente medievale*, cit.

<sup>31</sup> P. GALETTI, *Strutture del paesaggio: spazi domestici e produttivi dell'edilizia residenziale tardoantica e altomedievale tra pensiero agronomico e organizzazione economico-insediativa*, in *La villa restaurata e i nuovi studi sull'edilizia residenziale tardoantica*, Atti del convegno Internazionale del Centro Interuniversitario di Studi sull'Edilizia abitativa tardoantica nel Mediterraneo (CISEM), Piazza Armerina, 7-10 novembre 2012, a cura di P. Pensabene, C. Sfameni, Bari 2014, pp. 427-428.

sufficientemente diffuse sotto forma di conoscenza orale nella popolazione rurale del tempo.

### 3. *Le fonti dirette*

#### 3.1. Gli strumenti del lavoro agricolo

##### Premessa

Lo spoglio sistematico delle pubblicazioni relative alle indagini archeologiche finora svolte nell'area settentrionale della penisola (fig. 1) ha permesso di rilevare la presenza di strumenti agricoli provenienti da siti del Piemonte, Friuli, Liguria, Toscana, Lombardia ed Emilia-Romagna. La maggioranza di questi studi si presenta come l'esito finale di un'indagine eseguita nell'ambito di uno specifico progetto volto ad approfondire la storia di un territorio ben preciso. A questa prima grande categoria si possono aggiungere rari casi di edizione di reperti a lungo inediti, non raramente privi di contesto e pertinenti ai depositi di istituzioni museali civiche, vale a dire enti storicamente dedicati a illustrare la storia nazionale mediante l'approfondimento delle testimonianze di cultura materiale rinvenute nel territorio, come nel caso di alcuni manufatti conservati Museo Nazionale di Parma in Emilia-Romagna.

##### La specificità dei manufatti metallici

Fino a tempi relativamente recenti l'edizione dei reperti metallici nei cataloghi degli scavi archeologici ha tendenzialmente ricoperto un ruolo marginale, dal momento che la maggior parte dello spazio è stata più volentieri accordata ai manufatti ceramici<sup>32</sup> e vitrei, nonostante si tratti di categorie ricollegabili nel complesso anch'esse a un numero limitato di attività. Questo avviene principalmente in virtù della maggiore capacità di conservazione che connota queste tipologie di reperti rispetto a quanto avviene per i manufatti in ferro. Altra grande problematica risiede nella persistente tendenza a limitarsi a offrire una selezione di aspetti tipologici (e, quando possibile, anche funzionali) per quanto riguarda questa classe di manufatti, omettendo tuttavia la cura di una lettura che sia effettuata anche alla luce dell'interpretazione dei contesti, nonché la considerazione

<sup>32</sup> Cfr. A. MOLINARI, P. ORECCHIONI, *La dinamica dei consumi attraverso le fonti archeologiche. Secoli VIII-XV*, in *La crescita economica dell'Occidente Medievale, un tema storico non ancora esaurito*, Atti del Venticinquesimo convegno internazionale di studi, cit., pp. 255-276.

che il reperto metallico, sia nello stadio di materia prima che semilavorato o prodotto finito era spesso utilizzato dai contadini come materiale utile al saldo dei canoni dovuti al proprio *dominus*<sup>33</sup>. Va comunque sottolineato come l'identificazione di elementi significativamente indicatori delle economie insediative sulla base di un'indagine archeologica a carattere quantificatorio resti comunque possibile grazie al concorso di condizioni pedologiche relativamente eccezionali, nonché a un'accorta e tempestiva attività di conservazione e primo restauro (anche direttamente in cantiere) delle testimonianze rinvenute<sup>34</sup>.

### *Attrezzi per la preparazione del terreno*

#### Componenti metalliche dell'aratro

#### **Coltri**

Per coltro si intende l'elemento metallico munito di tagliente posto nell'aratro davanti al vomere, funzionale a predisporre il terreno all'azione di scasso di questa seconda componente<sup>35</sup> (l'espedito è particolarmente utile per i terreni pesanti e ghiacciati, difatti era adoperato ad esempio nelle zone alpine). Nel caso degli aratroidi (non adoperati in Italia ma conosciuti in area franco-tedesca nelle varianti *coutrier* e *riss*), questo specifico componente poteva, senza la presenza di un vomere, costituire l'unico elemento atto a frangere le zolle<sup>36</sup>. Il rinvenimento di questo tipo di manufatti attesta ad ogni modo l'esistenza di un'agricoltura di tipo estensivo. Sono stati individuati due tipi<sup>37</sup> per questa specifica categoria di manufatto.

<sup>33</sup> Cfr. P. TOUBERT, *Il sistema curtense: la produzione e lo scambio interno in Italia nei secoli VIII, IX e X*, in *Storia d'Italia, Annali 6. Economia naturale, economia monetaria*, a cura di R. Romano, U. Tucci, Torino 1983, p. 36; V. FUMAGALLI, *L'ambiente vegetale nell'alto Medioevo*, Spoleto 1980, pp. 21-53.

<sup>34</sup> F. ZAGARI, V. LA SALVIA, *Il metallo nel medioevo, tecniche strumenti manufatti*, Roma 2005, pp. 48-51.

<sup>35</sup> «(...) *culter vocatur inflexus prædensam priusquam proscindatur terram secans futurisque sulcis præscribens incisuris quas resupinus in arando mordeat vomer*», PLINIO IL VECCHIO, *Storia Naturale*, III, *Botanica*, I, Libri 12-19, traduzioni e note di A. Aragosti, R. Centi, F.E. Consolino, A.M. Cotrozzi, F. Lechi, A. Perutelli, Torino 2006, XVIII, pp. 170-171.

<sup>36</sup> È il caso del coltro tipo 2, cfr. P. RAGGIO, 174. *Due roncole*, 178. *Coltro*, 179. *Coltro*, in *Catalogo di C. BERTELLI ET ALII, Vivere il Medioevo: Parma al tempo della cattedrale. Vita quotidiana, lotte di potere e religiosità nel Medioevo*, Cinisello Balsamo, 2006, pp. 258-259.

<sup>37</sup> Per il tipo 1 si veda *ibidem*.

COLTRO TIPO 1					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. EEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIFERIMENTO TAVOLA
Località ignota, provincia di Parma.	<i>Non disponibile</i> (periodo medievale).	1	<i>Non disponibile.</i>	Lu. totale: 42 cm h. lama: 4,5 cm	Tav. I, n. 1.
COLTRO TIPO 2					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. EEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIFERIMENTO TAVOLA
Cortile del Vescovado, Fidenza (PR), 2002.	<i>Non disponibile.</i>	1	<i>Non disponibile.</i>	Lu. totale: 73 cm h. lama: 9,2 cm	Tav. I, n. 2.

### Lama metallica semiovale

Il manufatto, proveniente dal sito della terramare di Montale<sup>38</sup> e purtroppo non datato, fungeva sicuramente da rivestimento e superficie di taglio per la punta lignea di uno strumento atto alla lavorazione del terreno, sulla natura del quale esistono due ricostruzioni divergenti: F. Sogliani infatti indica il manufatto come pertinente a un aratro di tipo simmetrico, capace di effettuare il solo taglio orizzontale della zolla di terra senza poterla rivoltare o smuovere in maggiore profondità, mentre per G. Forni<sup>39</sup> il reperto è interpretabile come lama metallica di una pala lignea e ferrata.

LAMA METALLICA SEMIOVALE, TIPO I					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. EEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIFERIMENTO TAVOLA
Terramare di Montale (MO).	<i>Non disponibile.</i>	1	<i>Non disponibile.</i>	La. lama: 5,3 cm ><: 0,1-1,2 cm	Tav. I, n. 3.

<sup>38</sup> Pubblicazione di riferimento: F. SOGLIANI, *I manufatti metallici*, in Id., *Utensili, armi e ornamenti di età medievale da Montale e Gorzano*, Modena 1995, p. 100.

<sup>39</sup> G. FORNI, *Gli strumenti di lavoro agricolo in epoca medievale*, in *Campagne medievali. Strutture materiali, economia e società nell'insediamento rurale dell'Italia settentrionale (VIII-IX secolo)*, Atti del convegno Nonantola (Mo), San Giovanni in Persiceto (Bo) 14-15 marzo 2003, a cura di S. Gelichi, Mantova 2005, pp. 26-30, tavola 1, n. 84.

## Vanghe e pale/badili

La principale differenza tra queste categorie di manufatti risiede nell'andamento della lama, che nelle vanghe si presenta con forma triangolare, lievemente inclinata o dritta e spesso in asse con un manico lungo e dritto, mentre nei badili<sup>40</sup>/pale la testa metallica è leggermente incurvata e concava all'interno, larga nella parte superiore e terminante in una punta leggermente arrotondata. Il lato superiore inoltre resta orizzontale e il manico, spesso incurvato, presenta una lunghezza mediamente compresa tra i 120 e i 180 cm. Sono stati individuati due tipi<sup>41</sup>, il primo dei quali suddiviso nei sottotipi *a* e *b*.

VANGHE E PALE/BADILI, TIPO 1A					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. EEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIFERIMENTO TAVOLA
"Crypta Balbi" (RM)	fine XII – inizi XIII sec.	1	Periodo V, Attività 30.	<i>Non disponibili</i>	Tav. II, n. 1.
Rocca di Ripafratta (S. Giuliano Terme, PI)	XV-XVII sec.	2	US I-109.	Lu. tot.: 34 cm La. max.: 26 cm Ø manicotto: 5 cm	Tav. II, nn. 2-3.
VANGHE E BADILI, TIPO 1B					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. EEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIFERIMENTO TAVOLA
Rocca di Ripafratta (S. Giuliano Terme, PI)	XV-XVII sec.	2	US I-241.	Lu. tot.: 28 cm La. max.: 26,5 cm Ø manicotto: 5 cm	Tav. II, nn. 4-5.
VANGHE E BADILI, TIPO 2					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. EEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIFERIMENTO TAVOLA
"Crypta Balbi" (RM)	p. m. XIV sec.	1	Periodo X, Attività 70.	<i>Non disponibili</i>	Tav. II, n. 6.

<sup>40</sup> M. BARUZZI, *I reperti nello scavo di Villa Clelia (Imola). Note sull'attrezzatura agricola nell'Altomedioevo*, in *Archeologia e storia del medioevo italiano*, a cura di R. Francovich, Roma 1987, p. 156.

<sup>41</sup> Per il tipo 1a cfr. P. SFLIGIOTTI, *Manufatti in metallo, osso, terracotta e pietra*, in *L'esedra della Crypta Balbi nel medioevo (XI-XV secolo)*, a cura di L. Paroli, L. Sagui, Firenze 1990, p. 526; S. AMICI, *Oggetti metallici e non metallici*, in *Medioevo vissuto: primi dati sulla cultura materiale del castello di Ripafratta: i reperti dello scavo: catalogo della mostra*, a cura di F. Redit, Pisa 1990, p. 126; per il tipo 1b cfr. AMICI, *Oggetti metallici e non metallici*, cit., pp. 124-126; per il tipo 2 cfr. SFLIGIOTTI, *Manufatti in metallo, osso, terracotta e pietra*, cit.

## Sarchiatoi

Questa categoria funzionale viene adoperata in epoca moderna per zappare e smuovere il terreno, raschiando via dalla sua superficie le malerbe e ripulire in tal modo le aree destinate alla coltivazione<sup>42</sup>. Le dimensioni della lama e il tipo di immanicatura possono variare. L'operazione della sarchiatura viene solitamente svolta nei mesi di gennaio, febbraio e marzo<sup>43</sup>. In epoca tardoantica e medievale questa tipologia di attrezzo viene anche indicata per le azioni di dissodamento, al punto da sostituire l'aratro nei terreni collinari – e per lo scavo di canali volti al drenaggio dei campi (*Plin.*, NH, XVIII, 178). Sono stati individuati due tipi<sup>44</sup>, il primo dei quali suddiviso nei sottotipi *a* e *b*.

SARCHIATOI, TIPO 1A					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Terramara di Gorzano (Maranello, MO)	XIII-XIV sec.	2	<i>Non disponibile.</i>	Lu.: 11,7 cm La. lama: 4,9 cm ><: 0,4 cm	Tav. III, n. 2.
				Lu.: 14,8 cm La. lama: 9 cm ><: 0,3 cm	Tav. III, n. 1.
Castellaro di Monte Zignago (Zignago, SP)	XIII-XIV sec.	1	A. E3, US 12.	Ø (occhio) manicotto: 3 x 2, 5 cm Lu. (immanicatura): 8 cm La. (base) lama: 4 cm	Tav. III, n. 3.

<sup>42</sup> «*Sarrire, vel sarcularre est a superfluis virgis vel erbis mundare*», in V. NIERI, *Il più antico testimone di Palladio volgare: il codice Lucca, Biblioteca Statale, 1923. Edizione e studio linguistico*, tesi di laurea magistrale in Lingua e Letteratura italiana, relatori prof. M. Tavoni, prof. C. Ciociola, corelatore prof. L. D'Onghia, Università di Pisa, 2013-2014, p. 16.

<sup>43</sup> P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano 1980, p. 88.

<sup>44</sup> Pubblicazione di riferimento: per il tipo 1a cfr. SOGLIANI, *I manufatti metallici*, cit., nn. 151-152, L. GAMBARO, *Reperti metallici*, in D. CABONA ET ALII, *Scavo dell'area ovest del villaggio abbandonato di Monte Zignago: Zignago 3*, «Archeologia Medievale», XII, 1985, p. 224; per il tipo 1b cfr. F. CERES, *I reperti metallici provenienti dal castello minerario di Cugnano (Monterotondo M.mo – GR): analisi delle prime dieci campagne di scavo*, Università degli studi di Siena, tesi di laurea in Archeologia e Scienze dell'Antichità, relatrice prof.ssa G. Bianchi, correlatrici dott.ssa F. Grassi, prof.ssa F. Sogliani, Università degli studi di Siena, 2012-2013, pp. 103-104; per il tipo 2 cfr. M. BELLÌ, *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, Tesi di dottorato in Archeologia Medievale, XVII Ciclo, tutor prof. R. Francovich, Università di Siena, 2004-2005, Tipo 2.



SARCHIATOI, TIPO 1B					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castello di Cugnano (Monterotondo M.mo, GR)	s. m. XIV sec.	1	Periodo VI – Fase 3, Area 8000, US 8035.	Ø (gorbia): 2,5 cm La. (lama): 2,7- 5,6 cm ><: 0,1-0,4 cm Lu. (totale): 15, 5 cm	Tav. III, n. 4.
SARCHIATOI, TIPO 2					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Rocca S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI)	p. m. XIV sec.	2	<i>Non disponibile.</i>	Lu. lama: 11,6- 13,2 cm La. lama: 3,4-4 cm Gorbia: 3,6 x 2,4 cm	Tav. III, nn. 5,6.

## Zappe

Fine principale di questa specifica categoria di manufatti consiste nel dissodare i terreni compatti frangendoli in zolle<sup>45</sup>. Se nelle aree montane, caratterizzate da appezzamenti coltivabili di ridotte dimensioni o scoscesi, le zappe hanno per lungo tempo sostituito gli aratri, in pianura e collina questo strumento (non dissimilmente rispetto a quanto avveniva per i sarchiatoi) viene adoperato per “ammorbidire” e areare i terreni arati nuovamente induriti, o per eseguire operazioni di dissodamento laddove l’aratro non sarebbe arrivato (es. i dintorni dei campi e attorno le radici degli alberi). Generalmente la forma della lama varia in funzione del terreno da coltivare: lunga, stretta e appuntita per i suoli più tenaci e pietrosi, per lavorare la terra più leggera invece tende ad avere forma larga<sup>46</sup>. Non è escluso un utilizzo della zappa sostitutivo dell’aratro anche in ragione di una minore disponibilità economica del coltivatore/*foditor*<sup>47</sup>. Sono stati individuati 3 tipi<sup>48</sup>, dei quali primo e secondo sono suddivisi nei 4 sottogruppi *aI*, *aII*,

<sup>45</sup> “*Mox bene cum glebis vivacem caespitis herbam / contundant marrae vel fracti dente ligonis*”, L. GIUNIO MODERATO COLUMELLA, *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, traduzione di R. Calzecchi Onesti, introduzione e note di C. Carena, Torino 2003, x, 88-89.

<sup>46</sup> SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini*, cit., p. 85.

<sup>47</sup> Cfr. P. DITCHFIELD, *La culture matérielle médiévale: l'Italie méridionale byzantine et normande*, Roma 2007, p. 220.

<sup>48</sup> Per il tipo *aI* cfr. CERES, *I reperti metallici provenienti dal castello minerario di Cugnano*, cit., pp. 105-106; per il tipo *aII* cfr. SOGLIANI, *I manufatti metallici*, cit., nn. 101; M. CATARSI, 176,

*bI*, *bII*, sulla base delle differenti dimensioni e del grado di svasatura della lama.

ZAPPE, TIPO I, SOTTOTIPO AI					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castello di Cugnano (Monterotondo M.mo, GR)	XII – p. m. XIII sec.	1	Periodo V, Area 14000, US 14010.	Lu.: 28,5 cm La. taglio: 9,7 cm	Tav. IV, n. 1.
ZAPPE, TIPO I, SOTTOTIPO AII					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Terramara di Montale (Castelnuovo Rangone, MO)	XIII-XIV sec.	1	<i>Non disponibile</i>	Lu.: 27,5 cm La. (taglio lama): 13 cm ><: 1 cm	Tav. IV, n. 2.
<i>Curtis</i> di Fraore (PR)	XI sec.	2	<i>Non disponibile</i>	Lu.: 26 cm La.: 11 cm	Tav. IV, n. 3.
				Lu.: 24 cm La: 11 cm	Tav. IV, n. 4.
ZAPPE, TIPO I, SOTTOTIPO BI					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castello di Donoratico (Castagneto Carducci, LI)	s. m. XIV sec.	1	<i>Non disponibile</i>	Lu.: 20 cm La. taglio: 7,5 cm	Tav. IV, n. 5.
ZAPPE, TIPO I, SOTTOTIPO BII					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castello di Soffumbergo (Faedis, UD)	XIII-XIV sec.	1	<i>Non disponibile</i>	Ø manico: 1,8 x 3,5 cm Lu: 19,5 cm	Tav. IV, n. 6.

*Due zappe*, in *Catalogo* di BERTELLI ET ALII, *Vivere il Medioevo: Parma al tempo della cattedrale*, cit., pp. 160-280; per il tipo *bI* cfr. M. BELLI, *Gli oggetti in metallo: indizi per l'analisi funzionale degli spazi*, in *Il castello di Donoratico. Analisi preliminare dei risultati delle campagne di scavo 2000-2003*, a cura di G. Bianchi, Firenze 2004, p. 108. Per il tipo *bII* cfr. invece F. PIUZZI, *Il caso del castello di Soffumbergo (Faedis-Udine): un'eccezione o la regola?*, «Archeologia medievale», xxi, 1994, pp. 552-554; E. POSSENTI, *Manufatti in ceramica, pietra, osso, metallo*, in *Scavi al castello di Piadena (Cr)*, a cura di G.P. Brogiolo, N. Mancassola, in *Campagne medievali. Strutture materiali, economia e società nell'insediamento rurale dell'Italia settentrionale (VIII-IX secolo)*, cit., p. 196; BELLI, *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, cit. Per il tipo *c* cfr. ivi, tipo 1*b*. Per il tipo *d* infine cfr. ivi, tipo 3.

Motta di Piadena (CR)	X – XI sec.	1	A. F, US 486.	Lu. (max.): 20 cm Sp. (max.) lama: 2, 3 cm	Tav. IV, n. 9.
Rocca S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI)	p. m. XIV sec.	2	A.500, US 595 (P III, F II); A. 250, US 360 (non datati).	Lu.: 14 – 15, 2 cm La. taglio: 4,6-6,8 cm	Tav. IV, nn. 7, 8.
ZAPPE, TIPO 2					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Rocca S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI)	p. m. XIV sec.	4	A. 1, US 1, A. 5000, US 5034, A. 8000, US 8051 (P III, F 2).	Lu.: 14 – 15,2 cm La. taglio: 4,8-6,8 cm	Tav. IV, nn. 10, 11, 12.
ZAPPE, TIPO 3					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Rocca S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI)	s. m. XIV sec.	1	<i>Non disponibile</i>	Lu. tot.: 20, 22 cm La. taglio: 7,2-7,5 cm	Tav. IV, n. 13.

## Zappe – sarchiatoio

Talvolta le operazioni di sarchiatura dei terreni coltivati possono essere eseguite con piccole zappe, e viceversa i sarchiatoi possono essere adoperati nelle attività di zappatura<sup>49</sup>. Di questa categoria di manufatto è stato individuato un solo tipo, suddiviso nei sottotipi a<sup>50</sup> e b<sup>51</sup> in base alla differente larghezza della lama.

<sup>49</sup> SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini*, cit., p. 88.

<sup>50</sup> Cfr. rispettivamente D. CABONA ET ALII, *Scavo dell'area est del villaggio abbandonato di Monte Zignago: Zignago 4*, «Archeologia medievale», xvii, 1990, p. 396; E. GIANNICCHEDDA, *Lo scavo archeologico*, in ID., *È sotto terra la tradizione di Bano: archeologia e storia di un monastero femminile*, Firenze 2012, p. 244; BELLI, *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, cit., tipo 1.

<sup>51</sup> Cfr. CABONA ET ALII, *Scavo dell'area est del villaggio abbandonato di Monte Zignago*, cit.

ZAPPE – SARCHIATOIO, TIPO 1					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castellaro di Monte Zignago (Zignago, SP)	XIV sec.	1	Settore M01, US 23.	Ø occhione: 2,1 x 3, 25 cm Lu. totale: 13, 25 cm La. (max) lama: 9,6 cm	Tav. V, n. 2.
Monastero di S. Maria di Bano (Tagliolo Monferrato, AL)	XIV sec.	1	Edificio C, US 910.	Ø occhione: 1, 59 x 2,45 cm Lu. (totale): 17, 36 cm La. (max) lama: 8, 13 cm	Tav. V, n. 1.
Rocca degli Alberti (Campiglia M.ma, LI)	XV sec.	1	A.4000, attività 18,19,20.	<i>Non disponibili</i>	Tav. V, n. 3.
Rocca S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI)	<i>Non disponibile.</i>	1	(non datato) A.1, US 36.	La. (ricostruibile): 22,4 cm	Tav. V, n. 4.
ZAPPE – SARCHIATOIO, TIPO 2					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castellaro di Monte Zignago (Zignago, SP)	XII-XIV sec.	1	Settore M01, US 22.	Lu. totale: 14,2 cm ca. Ø occhione: 3 x 2,5 cm La. max. lama: 4,5 cm	Tav. V, n. 5.

### Zappa – forca

Il manufatto<sup>52</sup>, che rappresenta un *unicum*, si presenta costituito da un occhiello centrale di immanicatura cui si contrappongono le seguenti parti di lavoro, rispettivamente una zappetta a taglio leggermente convesso e un rastrello a tre denti. Non sono correntemente disponibili esemplari di confronto.

<sup>52</sup> Cfr. BELLÌ, *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, cit., tipo 1 (Attrezzo).

ZAPPA – FORCA, TIPO 1					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castello di Rocchette Pannocchieschi (Poggio Trifonti, Massa M.ma, GR)	s. m. XIV sec.	1	Area 3000, attività 50, 51, 52.	Lu. complessiva: 30 cm La. occhiello: 4 cm La. taglio lama zappa: 4 cm Lu. denti forca: 10 cm	Tav. V, n. 6.

### *Strumenti per potatura, raccolta, sfrondata*

#### **Falcetti messori**

Questa categoria di strumenti agricoli, di gran lunga la più attestata nelle fonti archeologiche ad ora edite, si compone in un primo tipo<sup>53</sup> dotato di una lunga lama ricurva innestata generalmente per mezzo di un codolo in un manico corto e giacente sullo stesso piano. Il tipo 2, privo di codolo, presenta un'eccezione proprio sotto questo punto di vista<sup>54</sup>: il grado di curvatura della circonferenza disegnata dalla lama, solitamente policentrica, varia infatti dalla leggera arcuatura alla semi-ellisse, così come del

<sup>53</sup> Per il tipo 1 cfr. SOGLIANI, *I manufatti metallici*, cit., p. 99; L. GAMBARO, *Catalogo dei materiali metallici*, in CABONA ET ALII, *Scavo dell'area est del villaggio abbandonato di Monte Zignago*, cit., pp. 55-56; A.L. ERMETI, D. SACCO, S. VONA, *Il castello di Monte Copiolo nel Montefeltro (Marche, PU). Le prime sei campagne di scavo (2002-2007), una sintesi*, «Archeologia medievale», xxxv, 2008, p. 169; CERES, *I reperti metallici provenienti dal castello minerario di Cugnano*, cit., pp. 100-101; M. BELLI, *I Reperti metallici provenienti da Castel di Pietra: studio preliminare dei contesti e presentazione della tipologia morfologica*, in *Castel di Pietra (Gavorrano, GR). Relazione preliminare della campagna 2001 e revisione delle precedenti*, a cura di C. Citter, «Archeologia Medievale», xxix, 2002, pp. 119, 142; L. MARASCO, *Il castello di Scarlino tra XVII e XVIII secolo: elaborazione e analisi dello scavo archeologico*, tesi di laurea, relatore prof. R. Francovich, Università degli studi di Siena, 2002-2003; BELLI, *Gli oggetti in metallo: indizi per l'analisi funzionale degli spazi*, cit., p. 108; Id., *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, cit., tipo 1; A. VANNI DESIDERI, *Villaggi abbandonati e pievi tra guerre e pandemia. Nota archeologica per il castello di Cigoli nel Valdarno pisano*, «Archeologia Medievale», xxxvi, 2009 p. 231; S. AMICI, *Oggetti metallici e non metallici*, in *Medioevo vissuto: primi dati sulla cultura materiale del castello di Ripafratta: i reperti dello scavo: catalogo della mostra*, a cura di F. Redi, Pisa 1990, p. 125; A. D'ALOIA, in F. CANTINI ET ALII, *Ubi dicitur Millano. Archeologia e storia di un sito d'altura nella valle dell'E-gola*, (S. Miniato, Pi), «Archeologia Medievale», xli, 2015, p. 37; M. DADÀ, *Reperti metallici e di uso militare*, in *L'aratro e il calamo: benedettini e cistercensi sul monte Pisano, dieci anni di archeologia a San Michele alla Verruca*, a cura di S. Gelichi, A. Alberti, Pisa 2005, pp. 364-365; F. CANTINI, *Il castello di Montarrenti*, Firenze 2003, pp. 172-173.

<sup>54</sup> Cfr. BELLI, *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, cit., tipo 2.

resto esistono diversi tipi di manico. La perfetta bilanciatura tra lama e manico è stata raggiunta solo a partire dall'epoca romana, mentre nei secoli medievali si registra una costante evoluzione della forma della lama, la cui morfologia tende a divenire leggermente curva o quasi rettilinea, al fine di favorire una percussione orizzontale e costante su tutto il fronte del tagliente per un taglio uniforme lungo tutto il corso della sventagliata<sup>55</sup>.

FALCETTI MESSORI, TIPO I					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Terramare di Gorzano (Maranello, MO).	XIII-XIV sec.	1	<i>Non disponibile</i>	Lu. (totale): 24 cm La. lama: 3,8 cm > <: 0,2-0, 4 cm	Tav. VI, n. 20.
Castellaro di Monte Zignago (Zignago, SP).	XIV sec.	3	Area MO, US 23; strati di crollo della copertura dell'edificio E3.	La. max lama: 1,4 cm (a); 2,3 cm (b) Lu. codolo: 5,6 cm (b) La. max codolo: 0,45 cm (a); 0,7 ca. (b) Sp. rastrematura: 0,3 cm (b)	Tav. VI, nn. 17(b), 18(a).
Castello di Montecopiolo (PU).	XIV sec.	1	<i>Non disponibile</i>	Lu. (totale): 19,2 cm La. lama: 2,6 cm La. (max) codolo: 0,6 cm	Tav. VI, n. 19.
Castello di Cugnano (Monterotondo M.mo, GR).	XII – fine XIV sec.	14	Periodo V, Area 1500, US 1549, 1566; Periodo VI – Fase 2, Area 8000, US 8069; Periodo VII, Area 6000, US 6050; Area 8000, US 8034; Area 13000, US 13001; N.d. Area 10000, US 10061; Area 13000, US 13062	Lu. codolo: 6,7- 11 cm La. lama: 2,4-3 cm > <: 0,5-1 cm	Tav. VI, nn. 1, 2, 3.

<sup>55</sup> G. FORNI, *Strumenti e macchine agricole dal Medioevo al Rinascimento*, in *Storia dell'Agricoltura Italiana*, II, *Il Medioevo e l'Età Moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, Firenze 2002, p. 600.

Castel di Pietra (Gavorrano, GR)	Fine XI – XIV sec.	3	Periodo II – Fase 1, US 29, 30, 38 (Attività 140: livelli di butto all'interno del palazzo e del corridoio, seconda metà XIV); Periodo III – Fase 5, US 94, 95, 223, 2, 54 (Attività 138: primi strati di butto, risalenti agli anni a cavallo tra XIV–XV, cassero.	Lu. codolo: 7,5- 11,5 cm	Tav. VI, nn. 4, 22, 15.
Castello di Scarlino (Scarlino, GR).	<i>Non definita</i>	1	<i>Non disponibile</i> (rinvenimento sporadico)	Lu. (tot.): 11,6 cm La. lama: 2 cm La. (max) codolo: 0,8 cm ca.	Tav. VI, n. 26.
Castello di Donoratico (Castagneto Carducci, LI).	XIV sec.	1	Area 7000.	Lu. codolo: 10 cm ca. La. lama: 2,4-3,2 cm Sp. dorso lama: 0,4-0, 8 cm	Tav. VI, n. 5.
Rocca di S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI).	s. m. XIII – fine XIV sec.	24	A. 750, US 771, 788; A. 800, US 958; A. 1600, US 1630; A. 2300, US 2491; A. 3700, US 3717; A. 3850, US 3879; A. 4200, US 4247; A. 5500, US 5506; A. 5600, US 5627, 5633.	La. lama: 2,4-3,2 cm > <: 0,4-0,8 cm Lu. codolo: 5,2- 10 cm	Tav. VI, nn. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13.
Castelvecchio di Cigoli (S. Miniato, PI).	XIV sec.	2	Edificio 2.	Lu. totale: 45, 88 cm (a); 20,3 cm (b) La. lama: 3, 16 cm (a); 2,4 cm ca. (b) La. codolo: 2,7 cm (a); 2,4 cm ca. (b)	Tav. VI, nn. 14 (a), 23(b).

Rocca di Ripafratta (S. Giuliano Terme, PI).	XIV-XVII sec.	1	I, US 146.	Lu. totale: 34 cm La. (max.) lama: 2,77 cm Sp. (max.) lama: 0,36 cm	Tav. VI, n. 16.
Castello di Scopetulo (loc. Podere Migliana, S. Miniato, PI)	p. m. XII – XIV sec.	1	Saggio 100, US 119.	Lu. (totale): 15 cm ca. La. lama: 2,08 cm ca. La. max. codolo: 0,72 cm ca.	Tav. VI, n. 21.
Monastero di S. Michele alla Verruca (Vicopisano, PI).	1260 – p. m. XIV sec.	1	US 3048.	<i>Non disponibili</i>	Tav. VI, n. 25.
Castello di Montarrenti (Sovicille, SI).	XV sec.	1	A. 8000, US 8064 (strato di crollo situato all'interno dell'ambiente Sud, pertinente alla fase B del periodo VI-XV sec.)	<i>Non disponibili</i>	Tav. VI, n. 24.
FALCETTO MESSORIO, TIPO 2					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Rocca di S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI).	p. m. XIV sec.	1	A. 3000, US 3658 (Periodo III, fase II).	La. lama: 2,8 cm > <: 0,4 cm	Tav. VI, n. 27.

## Falci fienae

Questa categoria di strumenti si contraddistingue per la morfologia della lama, lunga, ricurva e dotata di codolo per innesto a quest'ultima perpendicolare. È frequente il loro impiego nell'iconografia medievale, non solo nei cicli dei mesi e delle stagioni (specialmente per i mesi estivi e a volte anche la tarda primavera, usanza forse ricollegabile alla connotazione della falce fienaria come antico tratto rappresentativo del dio Saturno) ma anche come attributo principale della Morte, definitivamente consacrata nell'immaginario popolare come personificazione trionfante di un evento tanto naturale quanto inesorabile<sup>56</sup>. A ora è stato rinvenuto un solo esemplare di questo tipo negli scavi di Monte Zignago-SP<sup>57</sup>.

<sup>56</sup> C. FRUGONI, S. FACCHINETTI, *Senza misericordia. Il Trionfo della Morte e la Danza macabra a Clusone*, Torino 2016, pp. 3-31.

<sup>57</sup> Cfr. CABONA ET ALII, *Scavo dell'area est del villaggio abbandonato di Monte Zignago*, cit., p. 398.



FALCI FIENAIE, TIPO I					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castellaro di Monte Zignago (Zignago, SP).	XII-XIV sec.	1	Area M0, US 23.	Lu. totale: 42,7 cm La. (max) lama: 7,4 cm Lu. (max) codolo: 6,3 cm La. (max) codolo: 2,2 cm Sp. (max) nervatura lama: 0,28 cm	Tav. VII, n. 1.

## Roncole

Si tratta di una tipologia di manufatti particolarmente indicata per le attività di sfrondatura e potatura delle piante, anche se non è assolutamente da escludere (considerazione estendibile a tutti i manufatti in ferro provvisti di lama affilata, ovvero *cultella*<sup>58</sup>) un loro uso bellico e di aggressione-offesa, nonché di lavorazione delle carni. Sono stati individuati 5 tipi<sup>59</sup>, dei quali rispettivamente il terzo e il quarto sono divisi in 2 e 3 sottogruppi sulla base delle dimensioni.

RONCOLE, TIPO I					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Terramara di Gorzano (Maranello, MO).	Non definita.	1	<i>Non disponibile.</i>	Lu. tot.: 32,5 cm > <: 0, 2 – 0,7 cm	Tav. VIII, n. 2.

<sup>58</sup> ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiae o Origini*, a cura di A. Valastro Canale, Torino 2006, xx, 14.3; «coltelli [...] per potare le vigne» PALLADIO, *Opus Agriculturae*, I. 43. 2, in NIERI, *Il più antico testimone di Palladio volgare*, cit., p. 141.

<sup>59</sup> Per il tipo 1 cfr. SOGLIANI, *I manufatti metallici*, cit., p. 99; CERES, *I reperti metallici provenienti dal castello minerario di Cugnano*, cit., pp. 101-102; M. BELLÌ, *I reperti in Metallo, in L'insediamento medievale nelle colline metallifere (Toscana, Italia). Il sito minerario di Rocchette Pannocchieschi dall'VIII al XIV secolo*, a cura di F. Grassi, Oxford 2013, p. 131; BELLÌ, *Gli oggetti in metallo: indizi per l'analisi funzionale degli spazi*, cit., p. 101. Per il tipo 2 il riferimento è BELLÌ, *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, cit., tipo 2. Per il tipo 3a cfr. RAGGIO, 174. *Due roncole*, cit. p. 257. Per il tipo 3b si vedano invece rispettivamente CERES, *I reperti metallici provenienti dal castello minerario di Cugnano*, cit., p. 102; BELLÌ, *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, cit., tipo 2; cfr. AMICI, *Oggetti metallici e non metallici*, cit., pp. 125. Per il gruppo 4a si veda RAGGIO, 174. *Due roncole*, cit. Per il gruppo 4b invece si vedano BELLÌ, *Produzione, circolazione, consumo dei manufatti metallici nella Toscana meridionale del medioevo (sec. IX-XV)*, cit., tipo 5a; ivi, tipo 5b. Per il tipo 4c si confronti ivi, tipo 4. Per il tipo 5 infine cfr. ivi, tipo 6.

Castello di Cugnano (Monterotondo M. mo, GR).	Fine XIV sec.	1	Area 8000, US 8064 (Periodo VI – Fase 1); Area 8000, US 8036 (Periodo VI – Fase 3).	La. codolo: 2,2 cm > <: 0,3 cm	Tav. VIII, n. 4.
Castello di Rochette Pannocchieschi (Poggio Trifonti, Massa M.ma, GR).	XIV sec.	1	(Periodo IV) Fase II, area 3000, edificio 34, attività 50-51-52.	Lu. totale: 33, 2 cm La. max. lama: 6 cm Lu. codolo: 10 cm	Tav. VIII, n. 1.
Castello di Donoratico (Castagneto Carducci, LI)	XI sec.	1	A. 7000.	Lu. totale: 40 cm La. (max) lama: 7 cm Lu. codolo: 11,6 cm	Tav. VIII, n. 3
RONCOLE, TIPO 2					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Rocca di S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI).	p. m. XIV sec.	1	A. 3500, US 3504 (P III – F 2).	Lu. lama: 9,6 cm La. max lama: 2,8 cm	Tav. VIII, n. 5.
RONCOLE, TIPO 3, SOTTOTIPO A					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Scavo delle case in legno di Via Bacchini, Fidenza (PR)	Non definita.	1	<i>Non disponibile.</i>	Lu. tot.: 32,5 cm La. max: 7,5 cm	Tav. VIII, n. 6.
RONCOLE, TIPO 3, SOTTOTIPO B					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castello di Cugnano (Monterotondo M.mo, GR)	s. m. XIII – s. m. XIV sec.	3	(Periodo VI – Fase 1) Area 8000, US 8064; Area 8000, US 8036 (Periodo VI – Fase 3).	Lu. lama: 28 cm La. lama: 4,8 cm Lu. (cons.) codolo: 9,8 cm La. codolo (rivettato): 2,5 cm	Tav. VIII, n. 11.

Rocca di Montemassi (Roccastrada, GR).	XIV sec.	1	<i>Non disponibile.</i>	Lu. lama: 10 cm La. max lama: 2,8 cm Lu. codolo: 4,6 cm	Tav. VIII, nn. 7-10.
Rocca di S. Silvestro (Campiglia, M.ma, LI)	XI – s. m. XIV sec.	9	A.9000, US 9024 (P I – F II); A.1, US 221, 243 (P III – F 1); A.2600, US 2622; A. 4500, US 4595 (P III – F 2); A. 4500, US 4576 (P III – F 3); A.5600, US 5607; A.8500, US 8510; A.9000, US 9024 (non datati).	Lu. lama: 10 cm La. max lama: 2,8 cm Lu. codolo: 4,6 cm	<i>Non dispon.</i>
Rocca di Ripafratta (San Giuliano Terme, PI)	XV – XVII sec.	1	I, US 94.	Lu. tot.: 30 cm Lu. lama: 21 cm La. max. lama: 12, 1 cm La. min. lama: 4 cm	Tav. VIII, n. 12.
RONCOLE, TIPO 4, SOTTOTIPO A					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Museo Archeologico Nazionale, Parma (rinvenimento in località ignota, PR).	<i>Non disponibile.</i>	1	<i>Non disponibile.</i>	Lu. tot.: 36 cm La. max. lama: 7,5 cm Ø gorbia: 4,5 cm ca.	Tav. VIII, n. 13.
RONCOLE, TIPO 4, SOTTOTIPO B					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castello di Rocchette Pannocchieschi (Poggio Trifonti, Massa M.ma, GR).	XIV sec.	1	A. 1000.	Lu. lama: 26,5 cm La. lama: 5,7 cm Ø gorbia: 5 cm	Tav. VIII, n. 14.

Rocca di S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI).	s. m. XIV sec.	1	A. 5700, US 5758 (P III – F 3).	Lu. lama: 11,2 cm La. lama: 2,8 cm Ø gorbia: 2 cm	Tav. VIII, n. 15.
RONCOLE, TIPO 4, SOTTOTIPO C					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Rocca di S. Silvestro (Campiglia M.ma, LI).	<i>Non disponibile.</i>	1	A. 8500, US 8525 (non datato).	Lu. lama: 9,6 cm La. (max) lama: 2,8 cm	Tav. VIII, n. 16.
RONCOLE, TIPO 5					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castel Pietra (Gavorrano, GR).	XIV sec.	1	<i>Non disponibile.</i>	Lu.: 11 cm La. lama: 2,1 cm	Tav. VIII, n. 17.

## Pennati

Morfologia attestata almeno iconograficamente a partire dal secolo XI, il pennato viene adoperato per i lavori di sfronatura e potatura per la sistemazione di arbusti e piante<sup>60</sup>. La presenza di una lama distinta sul dorso – *penna* –, permette un uso collaterale di questa categoria di strumenti per il taglio della legna. Sono stati individuati due tipi<sup>61</sup>, differenti per dimensioni e forma della lama.

<sup>60</sup> «Falci che siano di dietro agute e tallienti, (...) penantelli per potare le vigne», PALLADIO, *Opus Agriculturae*, in NIERI, *Il più antico testimone di Palladio volgare*, cit., p. 141.

<sup>61</sup> Per il tipo 1 cfr. rispettivamente E. DE MINICIS, E. HUBERT, *Indagine archeologica in Sabina: Montagliano, da Casale a castrum (secc. IX-XV)*, «Archeologia Medievale», XVIII, 1991, pp. 523; S. PANICHI, *I reperti metallici provenienti dallo scavo di Poggio Imperiale a Poggibonsi (SI). Per un'archeologia della produzione*, tesi di laurea, relatori prof. R. Francovich, prof. M. Valenti, Università degli studi di Siena, 2002-2003, p. 248. Per il tipo 2 si veda invece CERES, *I reperti metallici provenienti dal castello minerario di Cugnano*, cit., p. 103.

PENNATI, TIPO 1					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
<i>Castrum</i> di Montagliano (Collalto Sabino, RI).	metà XIV sec.	1	Saggio II, US 204.	Lu. totale: 60,5 cm La. (max.) lama: 12 cm Lu. codolo: 24,38 cm La. (max.) codolo: 4, 4 cm ca.	Tav. IX, n. 1.
Castello di Poggiobonizio (fortezza di Poggio Imperiale, Poggibonsi, SI).	metà XIII sec.	1	A. 2, US 189 (P VI – F 2).	Lu. totale: 26,6 cm La. lama: 3,7 cm Lu. codolo: 7,4 cm	Tav. IX, n. 2.
PENNATI, TIPO 2					
SITO DI PROVENIENZA	CRONOLOGIA	N. ESEMPLARI	POSIZIONE STRATIGRAFICA	MISURE	RIF. TAVOLA
Castello di Cugnano (Monterotondo M.mo, GR).	fine XIV sec.	1	A. 8000, US 8001 (P VII).	La. max. lama: 6, 65 cm > <: 0,5 cm La. penna: 5,95 cm	Tav. IX, n. 3.

### 3.2. La testimonianza dei forni da pane come indicatore delle attività di panificazione

#### Stato degli studi sui dispositivi di cottura

Nonostante questa branca di studio sia stata probabilmente a lungo penalizzata da un prolungato disinteresse, unito all'oggettiva difficoltà di leggere e classificare sistematicamente questo genere di testimonianze materiali<sup>62</sup>, il panorama archeologico italiano (fig. 2) ha tratto debito giovamento

<sup>62</sup> Si tratta spesso infatti di tracce estremamente effimere se non attentamente salvaguardate dopo la scoperta, nonché di difficoltosa lettura senza l'adozione delle moderne tecniche di scavo stratigrafico (si veda E. ZANINI, *Appunti per una "archeologia del pane" nel Mediterraneo tardo antico*, in *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, a cura di G. Archetti, Spoleto 2015, p. 376). Cfr. anche L. ZANNOL, *Le macine tra Antichità e Medioevo: evoluzione tecnologica, produzioni e commercio*, tesi di laurea, relatore prof. F. Cantini, Università di Pisa, 2015 -2016; N. CASSONE ET ALII, *Un insediamento produttivo agricolo altomedievale dal territorio di Besate (MI). Dati preliminari dallo scavo archeologico e dal territorio*, in Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Archeologia Medievale, Firenze 2018, pp. 36-40; S. DELWEN, *Bread in archaeology*, «Civilisations», 49, 2002, pp. 27-36. Online URL: <http://journals.openedition.org/civilisations/1353>.

da un recente e sistematico censimento delle evidenze materiali di epoca medievale riconducibili a forni, piani cottura e focolari. L'importanza di questa categoria di impianti è, d'altronde, facilmente intuibile se si considera la necessità di cuocere prima della commercializzazione e del consumo i prodotti ottenuti mediante la molitura di grano e cereali al fine di garantire una loro maggiore conservazione. Per quanto sia infine assodato che nel millennio medievale non sono state apportate significative modifiche tecnologiche a questi specifici manufatti, che sostanzialmente vennero ereditati nelle forme messe a punto durante l'antichità (ill. 1, figg. a, b, c), non viene comunque meno l'utilità di documentare l'eventuale presenza di piccoli accorgimenti architettonico-funzionali, elaborati al fine di ottimizzare la produzione all'interno dei singoli contesti produttivi<sup>63</sup>.

### 3.3. Testimonianze della vitivinicoltura

*Ricostruire il dato tecnico attraverso le testimonianze storico-letterarie e iconografiche: i dispositivi di spremitura (prela)*

Vari e recenti contributi<sup>64</sup> hanno evidenziato come questo genere di macchinari sia stato nei secoli beneficiario di una progressiva ottimizzazione volta, in ultima analisi, a ottenere il massimo profitto. Le fonti antiche infatti già attestano due principali categorie tipologiche, ovvero il "Torchio a leva o Catoniano/a vite senza fine o Pliniano I tipo", dove la pressatura veniva eseguita esercitando forza mediante l'utilizzo di una trave orizzontale adoperata come leva/*prelum* e azionata per mezzo di un meccanismo a verricello (ill. 2, fig. b) oppure di un palo a vite, e il "Torchio a vite diretta (II tipo pliniano)", dove il macchinario (ill. 2, figg. a, b, c; ill. 3, fig. c) veniva azionato grazie alla propulsione impressa alla vite mediante un palo in essa inserito<sup>65</sup>. Il prodotto della spremitura fluiva in appositi *canales* che portavano a vasche per la decantazione. Šebesta individua nel secondo tipo descritto da Plinio il modello di torchio vinario che avrebbe conosciuto la maggiore diffusione nel periodo medievale<sup>66</sup>. Tuttavia, in considerazione anche della scarsità di rinvenimenti sistematici nonché univocamente certi

<sup>63</sup> X. BARRAL, Y. ALTET, *Le architetture medievali del pane*, in *La civiltà del pane*, cit., pp. 1439-1455.

<sup>64</sup> Cfr. J.P. BRUN, *L'oléiculture antique en Provence, Les huileries du département du Var*, Supplément à la «Revue Archéologique de Narbonnaise», 15, 1986, pp. 81-132.

<sup>65</sup> PLINIO IL VECCHIO, *Storia Naturale*, III, *Botanica*, I. Libri 12-19, cit., p. 317; ZANNOL, *Le macchine tra Antichità e Medioevo*, cit.

<sup>66</sup> G. ŠEBESTA, *Il lavoro dell'uomo nel ciclo dei mesi di Torre Aquila*, Trento 1996, pp. 185-186.

dal punto di vista dell'identificazione funzionale<sup>67</sup> di impianti di questo tipo per il millennio medievale, è alquanto verosimile il quadro, già tratteggiato da Cortonesi, di una sostanziale crisi profonda, tra V e VII-VIII secolo, del comparto produttivo viti-vinicolo, che si potrebbe tradurre sul livello della cultura materiale in un panorama predominato dall'utilizzo dei tini (fig. 3)<sup>68</sup>, mentre gli elaborati e costosi impianti per la torchiatura dell'uva (*torcularia*) sarebbero stati prerogativa di grandi enti come le fondazioni monastiche, le aziende signorili di tipo curtense e, in alcuni casi, forse anche di insediamenti castrensi (sono indicativi in tal senso i manufatti rinvenuti all'interno della curtis di Vico Wallari-S. Genesio e a rocca S. Silvestro)<sup>69</sup>, per poi venire gradualmente riadottati dagli amministratori e fattori più facoltosi e attenti all'ottimizzazione dei profitti, seguendo un *trend* che sarebbe proceduto di pari passo con l'andamento espansivo del *boom* economico bassomedievale.

#### 4. Riflessioni di sintesi

##### 4.1. A proposito degli attrezzi agricoli

L'esiguo numero complessivo dei manufatti agricoli in ferro editi per le regioni dell'Italia centro-settentrionale e risalenti tra XI e XVII secolo (115 esemplari provenienti da contesti di Toscana, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Piemonte, Toscana e Friuli Venezia-Giulia) non consente l'elaborazione di statistiche generali sufficientemente affidabili: i dati statistici ricavabili dal catalogo operato risultano difatti troppo viziati dalla storia degli studi, dal peso dell'inedito, dai processi di formazione dei depositi archeologici e dall'incidenza del riciclo per tutti gli oggetti metallici. Stante ciò, appare plausibile ipotizzare che il minor rinvenimento di strumenti per la preparazione del terreno alla coltivazione sia indicativo del

<sup>67</sup> G. VELLUTI, *I materiali*, in *Il frantoio di Rocca San Silvestro (Campiglia M.-LI): appunti per la ricostruzione del ciclo dell'olio di oliva*, a cura di C. Citter, G. Velluti, «Archeologia medievale», xx, 1993, pp. 151-184.

<sup>68</sup> ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiae o Origini*, cit., xv, vi, 7-8; Art. 48, *Explication du Capitulaire de Villis*, Par M. Guérard, Paris 1853; A. GAROFALO, *De Rerum Vinorum Historia*, tesi di laurea in Viticoltura ed Enologia, relatrice prof.ssa G.P. Parpinello, Alma mater Studiorum Università di Bologna, 2018-2019, p. 66.

<sup>69</sup> F. CANTINI, *La gestione della produzione fra curtes fiscali e curtes private in età carolingia*, in *Spazio pubblico e spazio privato tra storia e archeologia (secoli VI-XI)*, Atti del VII Seminario internazionale del Centro Interuniversitario per la Storia e l'Archeologia dell'Alto Medioevo, Roma, Bologna, 6-8 novembre 2014, a cura di G. Bianchi, C. La Rocca, T. Lazzari, Turnhout 2018, pp. 261-291.

maggior valore attribuito a questa specifica tipologia di attrezzi, in ragione sia della maggiore quantità di metallo e forza-lavoro adoperate per la loro produzione che per la loro importanza nel garantire il corretto svolgimento di attività basilari come la rovesciatura delle zolle, svolte nei campi sia quotidianamente (ad esempio per lavori di pulizia di eventuali fossi deputati allo scolo delle acque) che in determinati periodi dell'anno.

Allo stesso modo non si può ignorare l'esistenza di un legame, sebbene indiretto e pertanto spesso difficilmente quantificabile, tra le attività di fienagione e la filiera d'allevamento degli animali domestici, in particolare bovini ed equini, particolarmente bisognosi di foraggio e privilegiati dall'uomo come forza lavoro e mezzo di spostamento *domi bellique*.

Dal punto di vista di una quantificazione diacronica emergono due distinti momenti in cui molti manufatti vengono scartati, vale a dire rispettivamente tra i secoli XII-XIII e XIV-XV. Se l'andamento dei dati nel primo caso può confermare un momento di grande espansione economica e incremento produttivo documentato anche dalle altre fonti materiali, l'aumento di materiale abbandonato a cavallo tra Trecento e Quattrocento è piuttosto riconducibile alla fase di spopolamento e abbandono di molti centri minori – nel nostro caso spesso castrensi – e anche delle comunità monastiche sorte in luoghi particolarmente isolati<sup>70</sup>, conseguente sia a probabili episodi di conflitti e scorrerie tra le varie nascenti signorie italiane<sup>71</sup> che allo spopolamento causato dalla pandemia di peste nera, che nel giro di pochi anni, a partire dalla metà del XIV secolo, aveva dimezzato l'intera popolazione europea. Parrebbe poco realistico tuttavia leggere in maniera eccessivamente "depressionista"<sup>72</sup> i dati materiali forniti per questo periodo dai siti dell'alta Italia in quanto, sebbene molti territori fossero stati definitivamente spopolati dalle ondate epidemiche, molti dei centri castrensi e i monasteri indagati continuarono a mantenere una, sia pur ridotta, vitalità (ill. 5, fig. c).

A essere immediatamente abbandonati furono infatti gli insediamenti collocati nelle posizioni più marginali e sfavorite in rapporto alla quantità di risorse disponibili nel territorio, mentre gli altri centri vennero spesso riadattati a ospitare presidi di natura strettamente militare per venire defi-

<sup>70</sup> Cfr. GIANNICCHEDDA, *Lo scavo archeologico*, cit., pp. 164-201; A. ALBERTI, S. GELICHI, M. DADÀ, *L'indagine archeologica del monastero di San Michele alla Verruca*, in *L'aratro e il calamo: benedettini e cistercensi sul monte Pisano, dieci anni di archeologia a San Michele alla Verruca*, a cura di S. Gelichi, A. Alberti, Pisa 2005, pp. 63-137.

<sup>71</sup> Cfr. VANNI DESIDERI, *Villaggi abbandonati e pievi tra guerre e pandemia. Nota archeologica per il castello di Cigoli nel Valdarno pisano*, cit., pp. 227-236.

<sup>72</sup> R.C. MUELLER, *Epidemie, crisi, rivolte*, in *Storia medievale*, a cura di C. Donzelli, Roma 1999, pp. 557-581.



nitivamente abbandonati, o perlomeno riconvertiti in lotti poderali (come avvenne a Montarrenti e San Silvestro<sup>73</sup>) qualora i mutamenti geopolitici avessero reso la loro funzione obsoleta (è il caso, ad esempio, di Rocca degli Alberti e della fortezza medicea di Poggio Imperiale)<sup>74</sup>.

Sebbene dunque una brusca recessione sia innegabile è possibile intravedere una marcata capacità di adattamento mostrata dai contemporanei, i quali dovettero ricavare le prime basi della ripresa economica registrata già a partire dalla seconda metà del secolo<sup>75</sup> grazie all'immediato aumento delle risorse a loro disposizione (il cd. effetto eredità<sup>76</sup>), come testimoniato dal rinvenimento di ingenti quantità di manufatti negli insediamenti abbandonati a causa dello *shock* causato dalla recessione economica, concomitante al disastro sanitario della morte nera e al conseguente spopolamento.

#### 4.2. A proposito dei forni da pane in muratura

Per quanto riguarda invece i dispositivi per la cottura del pane, un loro specifico bilancio<sup>77</sup> ha permesso di evidenziare la prevalenza, negli esemplari finora editi per il periodo bassomedievale, delle strutture caratterizzate da una camera di cottura poggianti su una base in muratura autonoma rispetto alle strutture murarie degli ambienti circostanti. Sebbene quindi la

<sup>73</sup> Si veda la recente sintesi di Paola Orecchioni sull'evoluzione delle classi ceramiche nei castelli toscani tra XIII e XV secolo, in P. ORECCHIONI, *Dopo la peste. Consumi ceramici e standard di vita in Toscana e in Inghilterra tra Due e Quattrocento*, Firenze 2022, pp. 83-93; pp. 181-199.

<sup>74</sup> Per rocca degli Alberti si rimanda a M.L. CECCARELLI LEMUT, *La Maremma popoloniese nel medioevo*, in *Campiglia. Un castello e il suo territorio*, a cura di G. Bianchi, Firenze 2004, pp. 1-116, mentre per la fortezza di Poggio Imperiale una panoramica generale si ricava da *Poggio Imperiale a Poggibonsi: dal villaggio di capanne al castello di pietra*, 1, *Diagnostica archeologica e campagne di scavo 1991-1994*, a cura di M. Valenti, Firenze 1996, pp. 15-20; cfr. anche R. FRANCOVICH, M. VALENTI, *Poggio Imperiale a Poggibonsi. Il territorio, lo scavo, il parco*, Milano 2007; M. VALENTI, M. CAUSARANO, *La fondazione di Poggiobonizio sulla via Francigena: evidenze materiali e struttura urbanistica*, in *Le vie della cultura. Il ruolo delle province europee nella valorizzazione dei percorsi storici di pellegrinaggio*, a cura di A. De Martinis, P. D'Orsi, Atti del Convegno Internazionale, Siena 2009, Firenze 2011, pp. 81-87.

<sup>75</sup> Le evidenze archeologiche paiono orientarsi verso questa direzione, testimoniando in alcune aree geografiche della Penisola un incremento della produzione dei beni di consumo di massa dei prodotti artigianali, un marcato processo di specializzazione agricola in prodotti ricercati e commerciabili e l'incremento degli scambi di *bulk commodities*; cfr. A. MOLINARI, *La "coniuntura del trecento" e le fonti materiali. Note introduttive*, «Archeologia Medievale», XLIII, 2016, p. 15; R. ROMANO, *Tra due crisi: l'Italia del rinascimento*, Torino 1971, pp. 35-68.

<sup>76</sup> P. MALANIMA, *Measuring the Italian Economy. 1300-1861*, «Rivista di storia economica», 19, 2003, pp. 265-296.

<sup>77</sup> Imprescindibile il contributo di Pizzinato del 2014: C. PIZZINATO, *Focolari domestici, forni e piani cottura dell'Italia Medievale. Un primo bilancio*, «Archeologia Medievale», XLI, 2014, pp. 335-347.

morfologia degli impianti di cottura si mantenga sostanzialmente nel solco della tradizione romana imperiale e tardoantica, questo specifico carattere può essere interpretato come testimonianza di un crescente impegno economico da parte dei committenti nella costruzione di forni da pane stabili e duraturi, tuttavia ancora tendenzialmente ascrivito all'ambito immediatamente domestico oppure a livello comunitario<sup>78</sup>. Ciononostante, lo spesso difficoltoso riconoscimento dei contesti può mettere in dubbio questa supposizione (ill. 7, fig. c). L'ipotesi potrà essere provata solo mediante la prosecuzione delle ricerche storiche e delle attività di scavo archeologico. Per quanto riguarda invece il cd. «autunno del Medioevo», la leggera flessione quantitativa avvertibile tra XIV e XV secolo potrebbe essere indicativa del momento di crisi economica, sociale e demografica esplosa in questo periodo, tra le cui conseguenze è lecito presupporre che vi sia stata una minore propensione a investire capitali per la creazione di nuovi forni da pane – prodotto che, è bene ricordare, avrebbe sempre costituito un genere di prima necessità –, prediligendo l'adozione di strutture economicamente meno dispendiose, incassate nel suolo o appoggiate alle pareti degli edifici (ill. 6, fig. b). Per ottenere risultati maggiormente affinati sarà tuttavia necessario procedere a un ulteriore spoglio delle fonti archeologiche esistenti, da svolgere alla luce di un percorso di ricerca volto ad approfondire le dinamiche evolutive proprie di questi manufatti, l'eventuale adozione di specifiche tecniche oppure la scelta di nuove materie prime all'interno delle varie fasi costituenti il loro ciclo produttivo. Risulta infine doveroso auspicare ulteriori approfondimenti della tematica dei forni da pane in ceramica (*clibani*), funzionali alla cottura di pani e focacce direttamente nei focolari domestici<sup>79</sup>.

#### 4.3. A proposito degli indicatori di produzione viti-vinicola

Per questo specifico ambito la scarsità di dati materiali (se si escludono il confronto con la nutrita letteratura archeologica esistente riguardo gli impianti di torchi romani, deputati tuttavia prevalentemente alla spremitura

<sup>78</sup> Un caso esemplare di forno da pane unico per insediamento e pertanto preposto con molta probabilità a un tipo di utilizzo comunitario sotto egemonia signorile è dato dalla struttura produttiva rinvenuta a Rocca San Silvestro, cfr. R. FRANCOVICH, C. WICKHAM, *Uno scavo archeologico e il problema dello sviluppo della signoria territoriale: Rocca San Silvestro e i rapporti di produzione minerari*, «Archeologia medievale», XXI, 1994, pp. 7-30.

<sup>79</sup> Per una prima panoramica sul tema cfr. M. ROTILI, *Molitura e pane: le evidenze materiali*, in *La civiltà del pane*, cit., pp. 418-431.

dell'olio, e alcuni puntuali rilievi effettuati per installazioni tardomedievali e cinque-seicentesche<sup>80</sup>) rende assai ardua la ricerca. Non va tuttavia scordato il ruolo di indicatore che per la filiera della produzione vinaria ricoprono particolarmente le roncole e i pennati, particolarmente nell'Italia centrale (ill. 8).

Come emerge infatti da una prima quantificazione (limitata peraltro alle sole roncole, ill. 8, fig. a) la grande maggioranza delle evidenze archeologiche finora edite proviene da contesti toscani (eccezione facendo per la roncola rinvenuta a Gorzano – MO), principalmente insediamenti rurali castrensi (cfr. ill. 8, fig. b) e “villaggi quasi urbani” (è il caso quest'ultimo di Poggiobonizio e San Genesio). La tendenza “monoregionale” evidenziata dalla panoramica appena tracciata è strettamente debitrice all'intensità delle attività di ricerca storico-archeologica svolte da enti pubblici e atenei, tradizionalmente attenti in Toscana ai campi della storiografia medievistica e alla storia degli insediamenti locali, e al forte impegno profuso nelle attività di ricerca dalla cattedra di Archeologia Medievale dell'Università di Siena sotto la direzione scientifica di R. Francovich.

#### 4.4. Prospettive e proposte di sviluppo

«(...) l'uomo non è soltanto un agente economico»<sup>81</sup>  
F. Furet

Alla luce delle considerazioni appena operate appare prioritario auspicare il prosieguo delle attività di ricerca archeologica in questi specifici ambienti mediante un'attività programmata di indagini a carattere diagnostico e campagne di documentazione e rilievo archeologico comprendenti anche lo studio di corpi architettonici<sup>82</sup>. Sarebbe inoltre utile intraprendere in parallelo un'attività mirata di ricerca storico-archivistica mirante a reperire il dato di scavo non edito, attraverso il quale è sicuramente possibile

<sup>80</sup> A. DEIANA, M. MILANESE, *Fonti archeologiche e archeobotaniche per la storia della vite e del vino nella Sardegna nord-occidentale (secc. XIV-XVII)*, in *La vite e il vino nella storia e nel diritto (secoli XI-XIX)*, voll. 1-2, a cura di M. Montanari, Roma 2000, pp. 531-578.

<sup>81</sup> F. FURET, *Il quantitativo in storia*, in *Fare Storia*, a cura di J. Le Goff, P. Nora, Torino 1981, pp. 3-23.

<sup>82</sup> Questi due ultimi aspetti valgono particolarmente per i manufatti metallici e le strutture di cottura del pane, in maniera da potere ampliare la quantità di dati a disposizione e, di conseguenza, affinare le conoscenze in merito alle tecniche costruttive e produttive, nonché di un'indagine maggiormente approfondita volta alla ricerca sulla diffusione delle varie tipologie di strumenti, in maniera da mettere infine i dati materiali così raccolti in relazione al tipo di insediamento.

reperire dati utili ad arricchire le conoscenze già in nostro possesso tentando, laddove possibile, un'opera di ricostruzione dei contesti archeologici e dei rapporti stratigrafici. I risultati in tal modo conseguiti potrebbero stimolare lo studioso alla formulazione di nuove domande, nonché a una calibratura maggiormente ottimale degli obiettivi di ricerca. Si prefigura inoltre necessario ampliare il panorama di quanto finora illustrato nell'ambito delle ricerche di archeologia ambientale e archeologia del paesaggio, integrando i risultati finora conseguiti dalla ricerca con i nuovi dati offerti dalle discipline dell'archeobotanica<sup>83</sup> e dell'archeozoologia<sup>84</sup>, al fine di ottenere una ricostruzione delle dinamiche inerenti la gestione del paesaggio e delle risorse agro- e silvo-pastorali sempre più precisa, nonché consapevole dell'importanza del ruolo svolto dai fattori climatici.

Su un piano d'indagine maggiormente storico-filologica si avverte invece la necessità di operare una sintesi complessiva di quanto finora edito sugli autori medievali di trattati agronomici, assieme all'opportunità di intraprendere una ricerca documentaria mirata all'approfondimento del ruolo effettivamente rivestito in ambito fiscale dagli impianti produttivi di panificazione e vinificazione e dai manufatti adoperati nei lavori agricoli. Un'operazione analoga potrebbe essere proseguita sul piano storico-artistico per mezzo di un censimento iconografico relativo alle raffigurazioni degli indicatori dei cicli economici agricoli, spesso presenti in raffigurazioni del vissuto quotidiano come i calendari, le rappresentazioni agiografiche, i trattati specialistici e i simboli di arti e corporazioni. Il raggiungimento di questi obiettivi potrebbe essere perseguito pertanto mediante lo sviluppo di un apposito database che possa georeferenziare, inventariare e organizza-

<sup>83</sup> Per una panoramica essenziale sullo stato dell'arte degli studi climatici applicati al Medioevo si rimanda a P. DELOGU, *L'ambiente altomedievale come tema storiografico*, in *Agricoltura e ambiente attraverso l'età romana e l'Alto Medioevo*, Atti della Giornata di studio per il 50° anniversario della «Rivista di storia dell'agricoltura», Firenze, 11 marzo 2011, «Quaderni della Rivista di storia dell'agricoltura», 8, Firenze 2012, pp. 67-108. Si segnalano inoltre, a scopo assolutamente non esaustivo, per gli studi archeobotanici dell'ambito italiano centro-settentrionale i contributi di sintesi: E. CASTIGLIONI, M. ROTTOLI, *Broomcorn millet, foxtail millet and sorghum in North Italian Early Medieval sites*, «PCA. Post classical archaeologies», 3, 2013, pp. 131-144; M. ROTTOLI, *Reflections on Early Medieval resources in northern Italy: The archaeobotanical and archaeozoological data*, in *Agrarian archaeology in early medieval Europe*, edited by J.A. Quirós Castillo, Amsterdam 2014, pp. 20-27. Occorre segnalare come confronto anche G. BOSI., E. CASTIGLIONI, M. MAZZANTI, M. ROTTOLI, *New crops in the 1st millennium CE in Northern Italy*, in corso di pubblicazione su «Vegetation History and Archaeobotany». Per l'ambito toscano cfr. inoltre i lavori di Buonincontri e Di Pasquale in *Origins of a new economic union (7th-12th centuries): preliminary results of the nEU-Med project*, October 2015-March 2017, edited by G. Bianchi, R. Hodges, Sesto Fiorentino 2018.

<sup>84</sup> Per l'ambito archeozoologico una valida panoramica per il territorio italiano è attualmente offerta dal contributo di F. SALVADORI, *Uomini e animali nel Medioevo. Ricerche archeozoologiche in Italia, tra analisi di laboratorio e censimento dell'inedito*, Saarbrücken 2015.

re al proprio interno i dati relativi alle categorie di manufatti da indagare. Sono stati mossi in tal senso alcuni primi passi, dal momento che chi scrive sta approntando un primo schedario dei manufatti metallici per mezzo del programma *Idatabase* e ha elaborato una apposita scheda digitale (figg. 4, 5) per i manufatti artistici da indagare, tuttavia sarà necessario continuare ad affinare, anche mediante un apposito lavoro di gruppo, le metodologie e i *software* da impiegare al fine della creazione di strumenti di catalogazione veramente organici e, pertanto, utili anche al reperimento di nuovi spunti per proseguire e arricchire l'indagine.

#### RIASSUNTO

Il presente lavoro si è focalizzato sugli indicatori materiali dei cicli di produzione agricola di età bassomedievale in Italia centro-settentrionale al fine di ottenere una prima sintesi dei dati archeologici ad ora editi. Quanto raccolto ha reso possibile una prima lettura delle fonti archeologiche alla luce delle più recenti ricostruzioni storiche, permettendo non solo di tracciare un primo bilancio ma anche di individuare ulteriori prospettive e nuovi percorsi di indagine.

#### ABSTRACT

This paper is meant to establish a first resuming step about the current state of art concerning some among the material markers referring to the scope of such agrarian management features during the later Middle Ages as agricultural tools, bread ovens and wine pressing devices. After a presentation of the examined artifacts made according both to agronomic and ethnographic sources, a classification has been provided with up-to-date confrontations through scientific literature exempla. The amount of collected data has thus enabled to compare historical theories with the recent results of archaeological research, allowing both to outline a general overview and to enhance new researching paths for a deeper learning of medieval landscape developmental and administrative dynamics.

MARCO BERTUCCELLI

Università degli Studi di Padova  
marcobertuccelli94@gmail.com








Fig. 3 *Autunno*, Vienna, Biblioteca Nazionale, Ms. Series nova, c. 54v, in L. COGLIATI ARANO, *Tacuinum Sanitatis*, Milano 1979, p. 47, tav. III

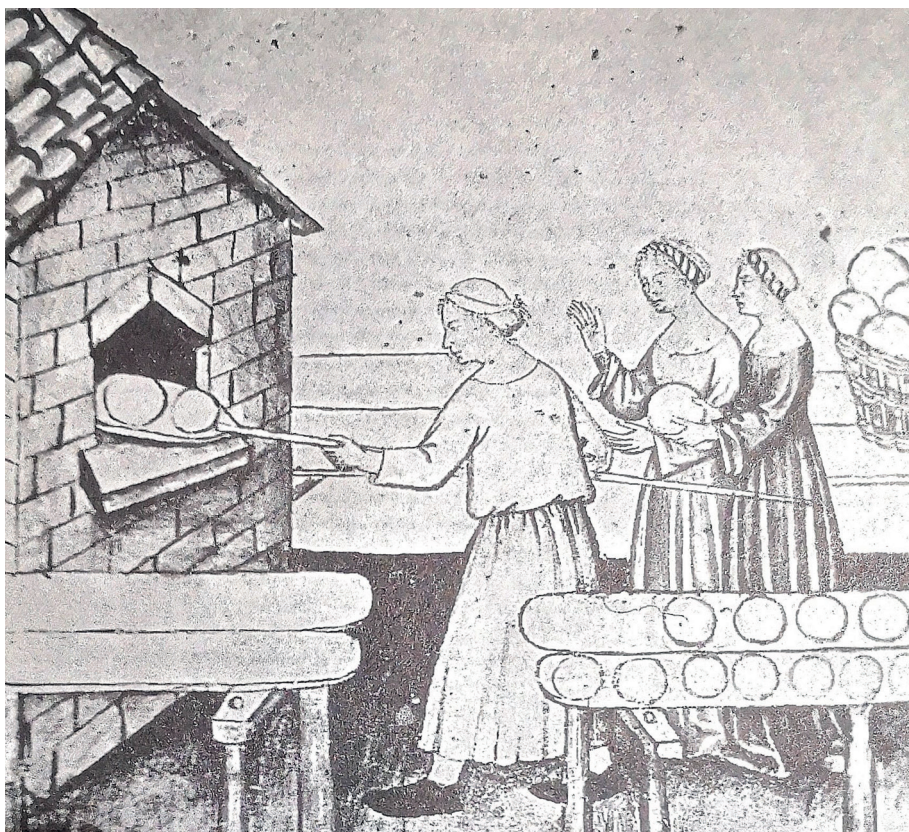


<b>Tipologia funzionale</b>	Strumento per la lavorazione del terreno/ Attrezzo di lavorazione artigianale
<b>Definizione</b>	Ascia/Zappa
<b>Utilizzo</b>	Preparazione del terreno alla semina/carpenteria
<b>Rappresentazione grafica del manufatto</b>	
<b>Tipo</b>	Tipo 2
<b>Descrizione</b>	Piccola ascia con lama "a becco d'anatra" e raccordo munito di foro. Identificata come zappa (PIUZZI 1994), può essere identificata anche come ascia in virtù delle dimensioni ridotte e dell'inclinazione del manico (desumibile dal relativo foro).
<b>Località di provenienza</b>	Castello di Soffumbergo
<b>Comune</b>	Faedis
<b>Provincia</b>	UD
<b>Regione</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Collocazione attuale</b>	Museo Archeologico Medievale, Atimis
<b>N° Esempiari</b>	1
<b>Giacitura</b>	N.d.
<b>Cronologia</b>	XIII-XIV
<b>Misure:</b>	l.u.: 19,5 cm Ø manico: 1,8x3,5 cm
<b>Materiale</b>	Ferro
<b>Tecnica di produzione</b>	Battitura
<b>Bibliografia</b>	LIBRENTI 1999, n. 62. PARENTI 1994. PIUZZI 1994a, p. 109, fig. 45. PIUZZI 1994b, pp. 552-554, fig. 12. SOGLIANI 1995, p. 101, n. 153. VANNINI 1985, p. 369, tav. VIII, nn. 1-2.

Scheda attestazioni iconografiche relative agli strumenti per la lavorazione dei prodotti agrari	
Documentazione fotografica manufatto	
Fonte immagine	
Descrizione dell'opera	Descrizione del manufatto raffigurato
Cronologia	
Attribuzione	
Bibliografia di riferimento	
Tecnica	
Tipologia di rivestimento	
Tipologia di supporto	
Stato di conservazione	
Tipologia di contesto	Municipalità
Localizzazione dell'opera (provincia)	Localizzazione dell'opera (regione)
Confronti nella documentazione archeologica	Confronti iconografici
Menzioni in letteratura agronomica	Menzioni nelle fonti giuridiche
Data di redazione della scheda	
Firma del redattore	

Figg. 4, 5 A sinistra, tipologia di scheda elaborata durante la creazione di un database utilizzando il programma *Idatabase*, a destra proposta di scheda per l'inserimento di manufatti artistici recanti raffigurazioni iconografiche da integrare nell'archivio digitale suddetto

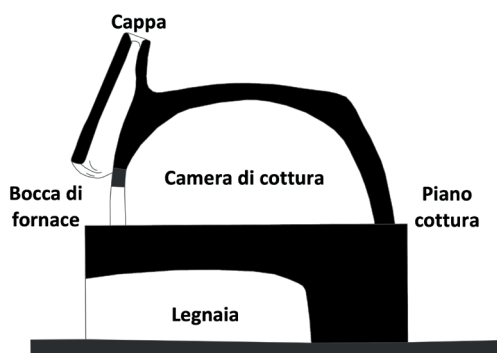




a)

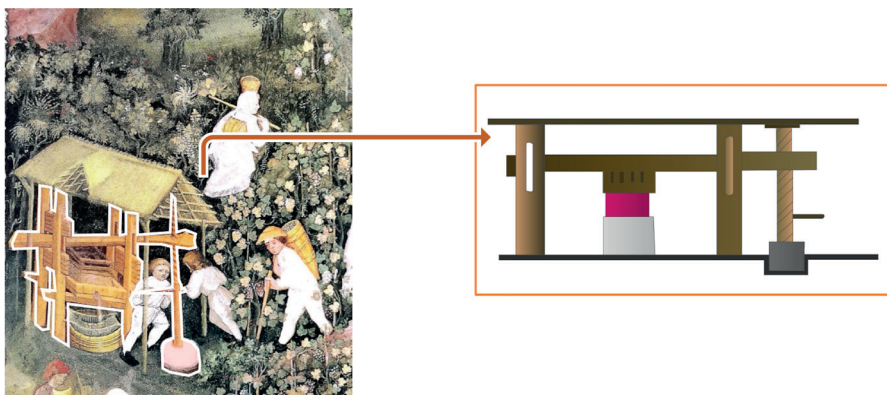


b)

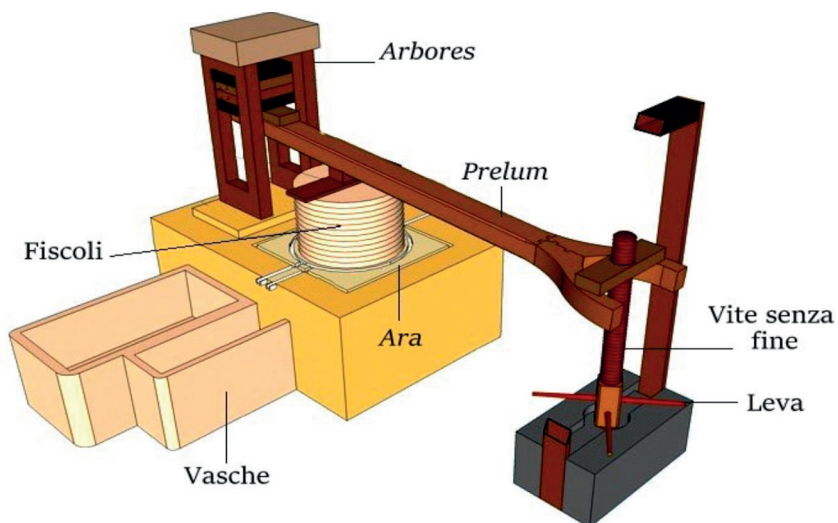


c)

Illustrazione 1 In senso orario: (a) *Theatrum sanitatis* (ms. 4282, Biblioteca Casanatense, Roma), in M.G. MUZZARELLI, P. GALETTI, B. ANDREOLLI (a cura di), *Donne e lavoro nell'Italia medievale*, Torino 1991, immagine 28, p. 204.; (b-c) proposta ricostruttiva e sezione di un forno da pane bassomedievale (elaborazioni personali)



a) b)



c)

Illustrazione 2 Componenti e struttura del torchio a vite diretta come descritto da Plinio. In senso orario: (a) particolare del mese di Ottobre, in ŠEBESTA, *Il lavoro dell'uomo*, cit., p. 28 (b) rielaborazione personale di ŠEBESTA, *Il lavoro dell'uomo*, cit., p. 186, fig. 42; (c) ZANNOL, *Le macchine tra Antichità e Medioevo*, cit., p. 89, fig. 4.4.7).

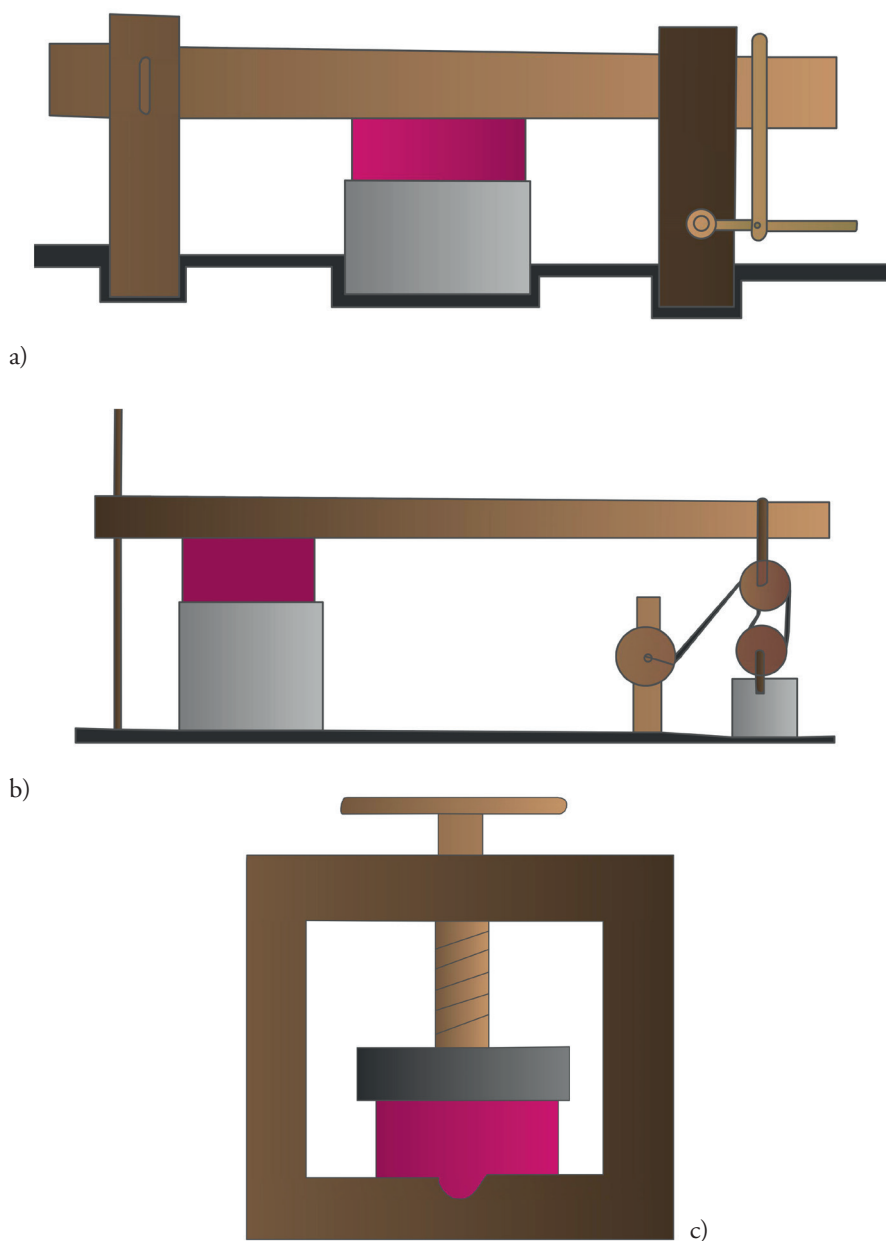
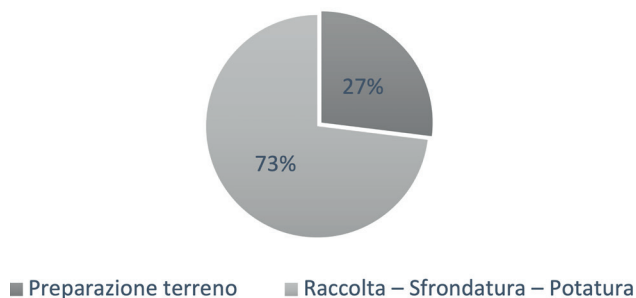
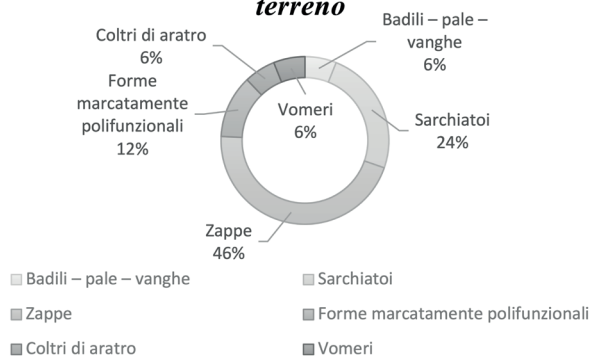


Illustrazione 3 (a) Ricostruzione schematica di un torchio vinario (rielaborazione personale da ŠEBESTA, *Il lavoro dell'uomo*, cit., p. 184, fig. 37); (b) Ricostruzione del torchio catoniano secondo lo schema di Erone (rielaborazione personale da ŠEBESTA, *Il lavoro dell'uomo*, cit., p. 184, fig. 38); (c) Pressa a vite diretta secondo il modello di Erone (rielaborazione personale da ŠEBESTA, *Il lavoro dell'uomo*, cit., p. 185, fig. 41).

**(a) Totale esemplari rinvenuti (XI -XVII secc.)**



**(b) Strumenti per la lavorazione del terreno**



**(c) Attrezzi per la raccolta – sfrondatura – potatura**

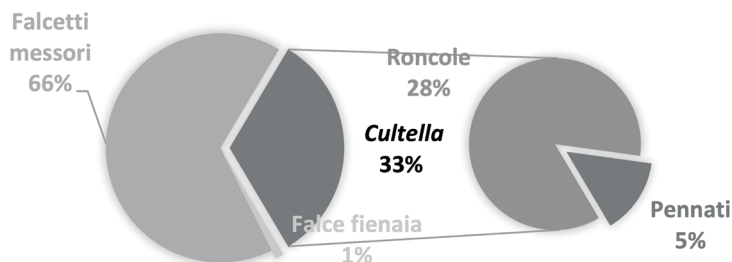


Illustrazione 4 Quantificazioni dei manufatti metallici di uso agricolo rinvenuti editi per i contesti archeologici dell'Italia centro-settentrionale

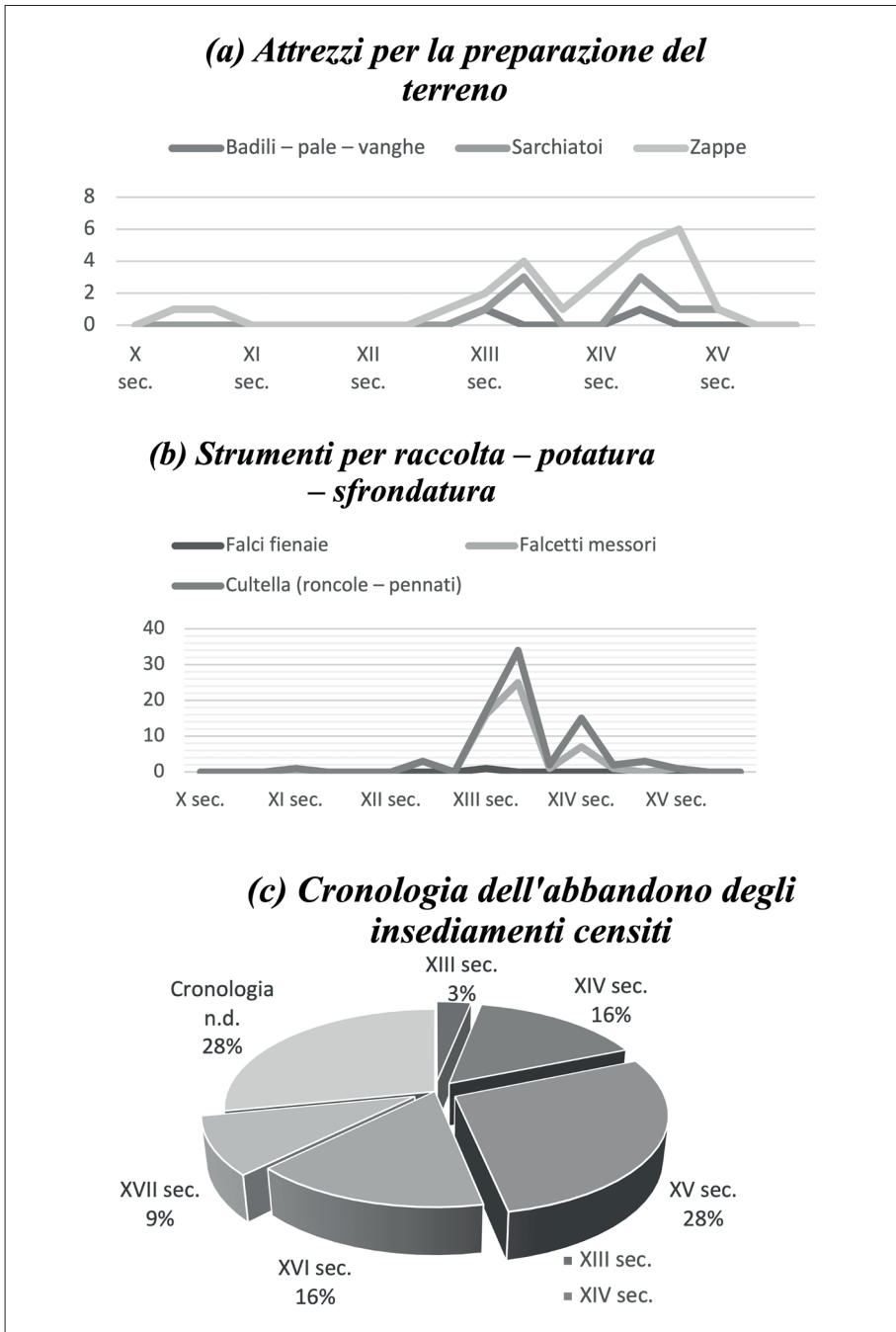
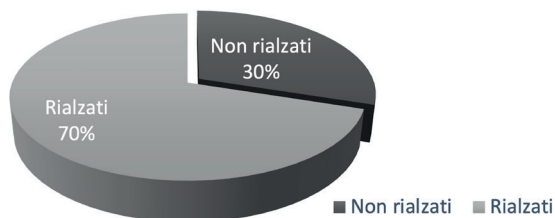


Illustrazione 5 Cronologie dell'abbandono dei manufatti metallici e di tutti gli insediamenti censiti

**(a) Impianti di forno per panificazione  
(p.m. XIII - XVII)**



**(b) Variazioni quantitative dei dispositivi  
rinvenuti**

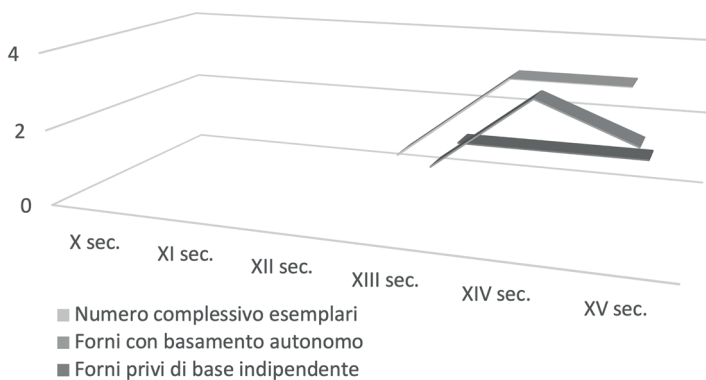
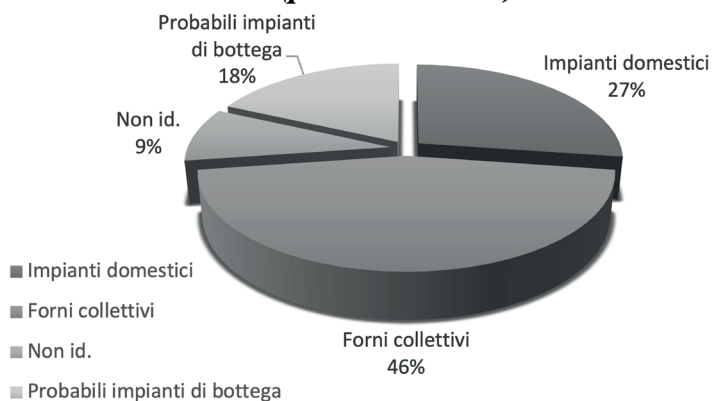


Illustrazione 6 Quantificazione e cronologia riassuntive degli impianti di forno per panificazione in Italia centro-settentrionale

**(c) Destinazioni d'uso degli impianti di cottura censiti  
(p.m. XIII-XVII)**



**(d) Ripartizione dei casi di studio complessivi per  
tipologia di reperimento dei dati**

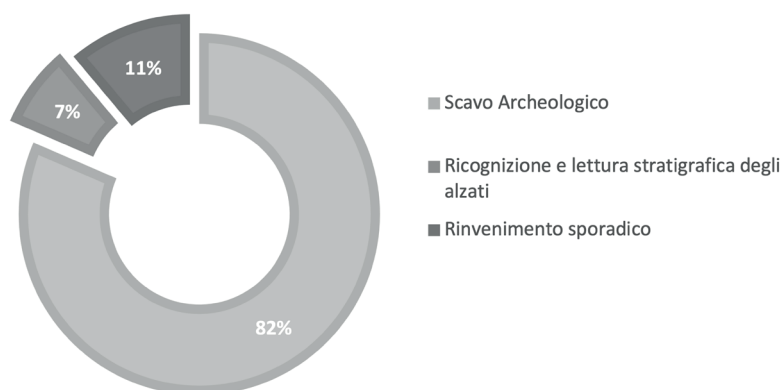
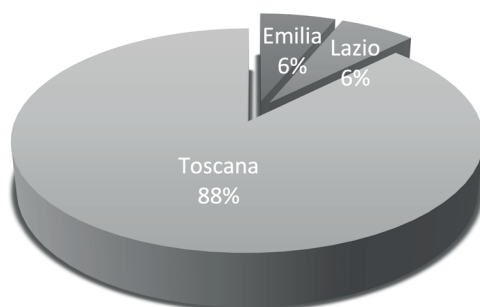


Illustrazione 7 Destinazioni di utilizzo degli impianti di cottura censiti in Italia centro-settentrionale e suddivisione dei casi di studio considerati per tipologia di reperimento dei dati



***(a) Roncole-Pennati in Italia centro-settentrionale  
(secc. XI – fine XIV)***



■ Emilia ■ Lazio ■ Toscana

***(b) Tipologie di insediamento recanti  
elementi indicatori di attività vitivinicola (X – XIV secc.)***

■ Insediamento castrense ■ Villaggio urbano-quasi città

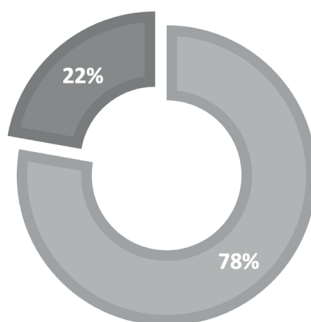
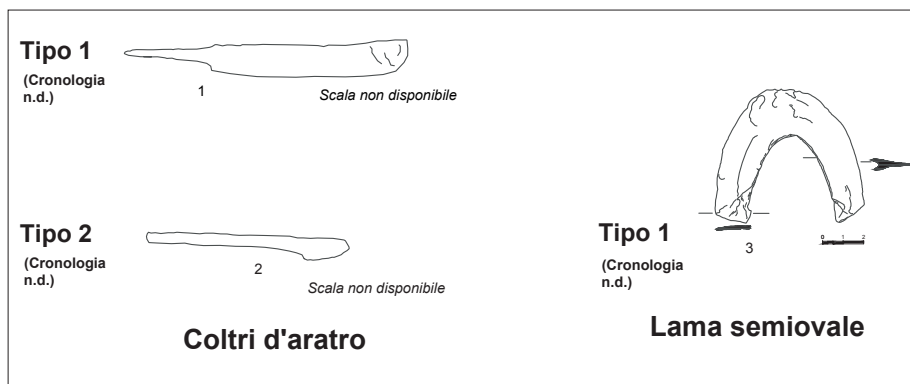
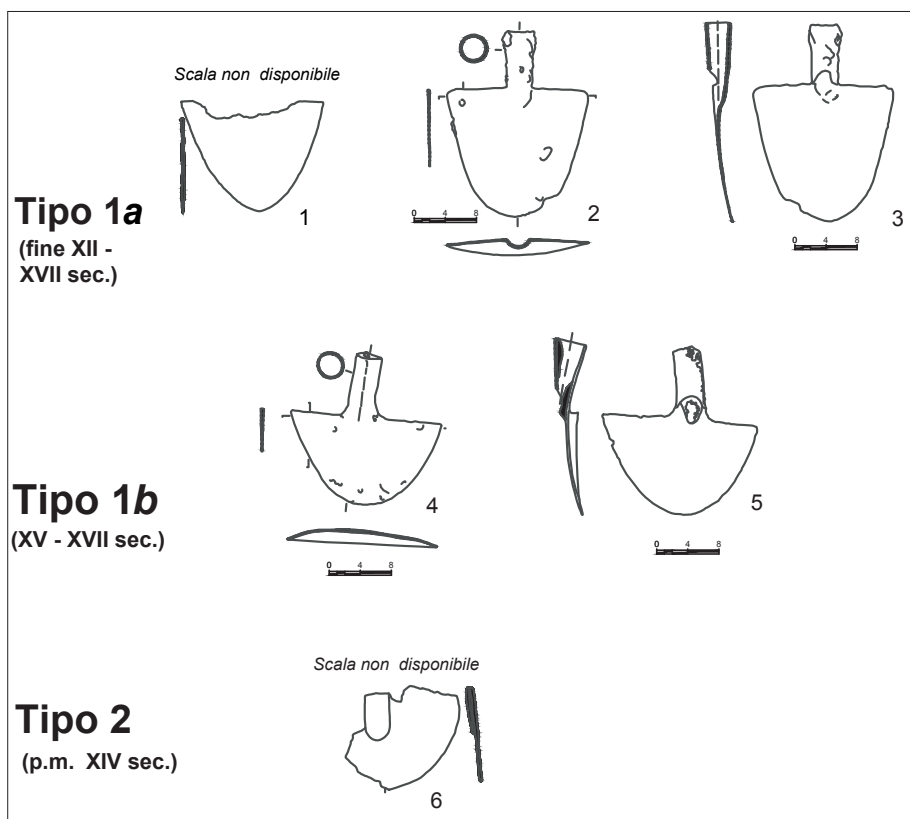


Illustrazione 8 Quantificazioni degli elementi indicatori di attività vitivinicola

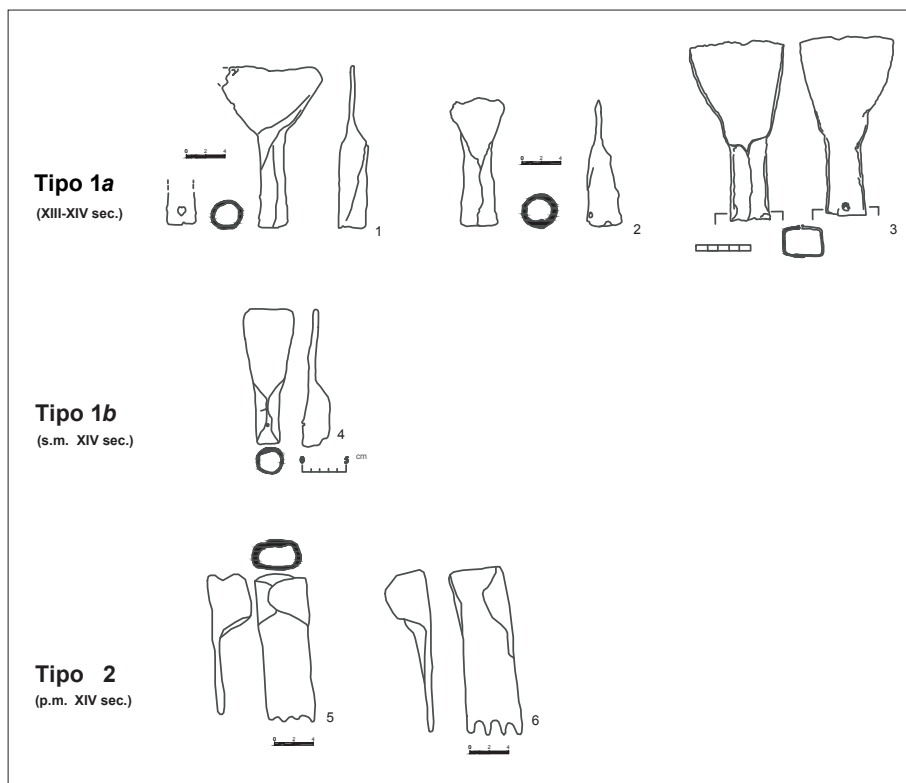




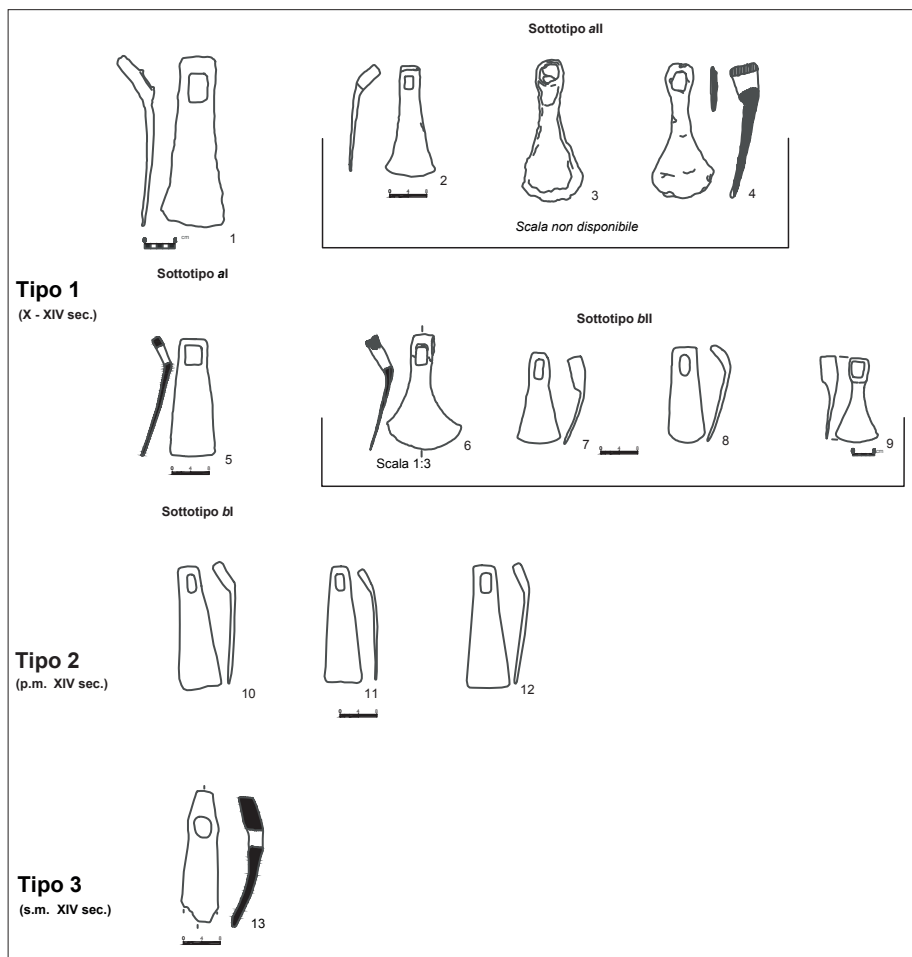
Tav. 1 Componenti dell'aratro



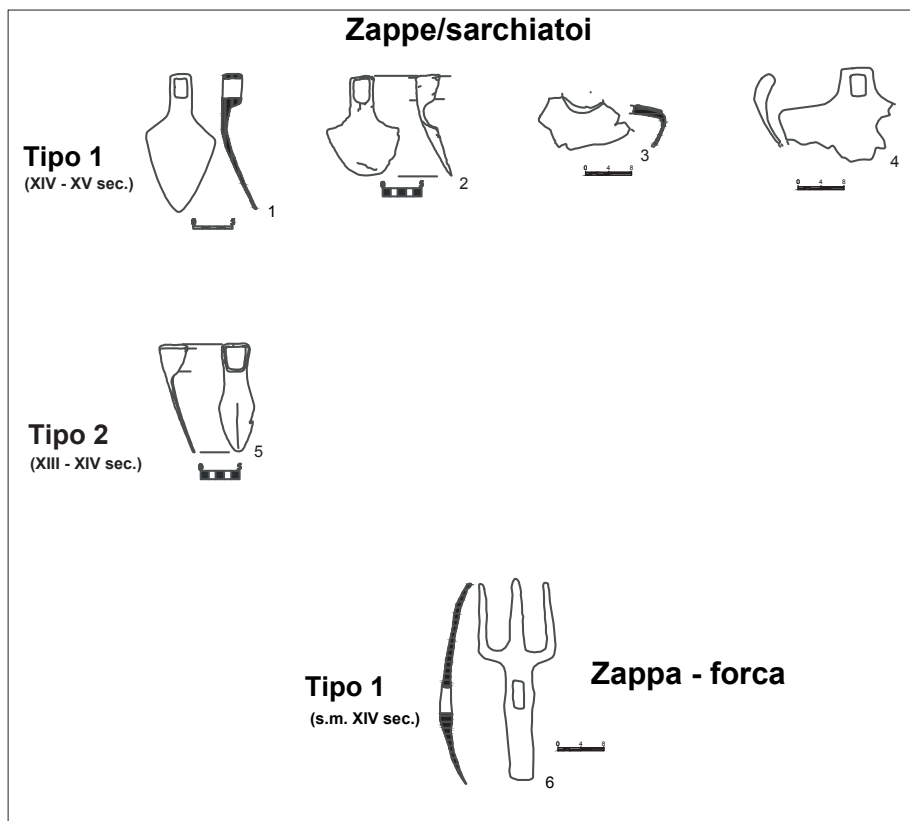
Tav. 2 Pale e badili



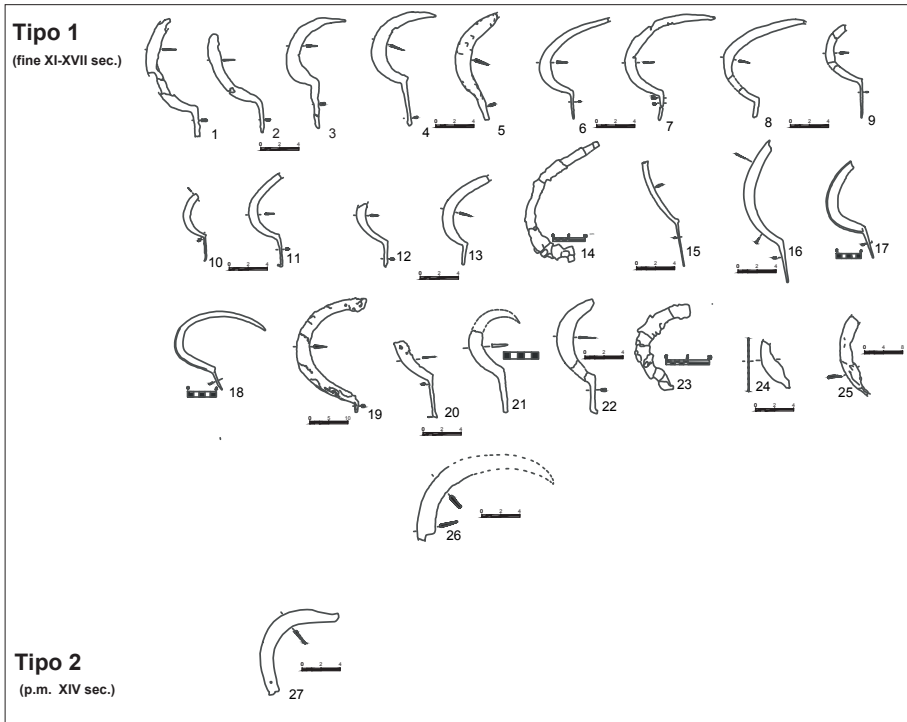
Tav. 3 Sarchiatoi



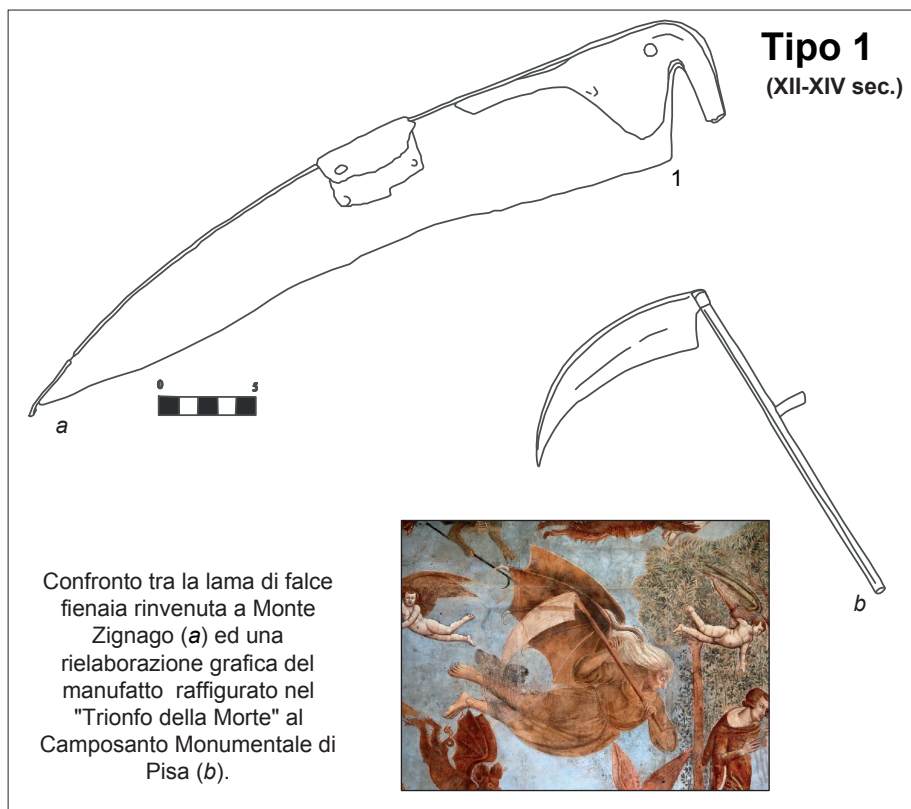
Tav. 4 Zappe



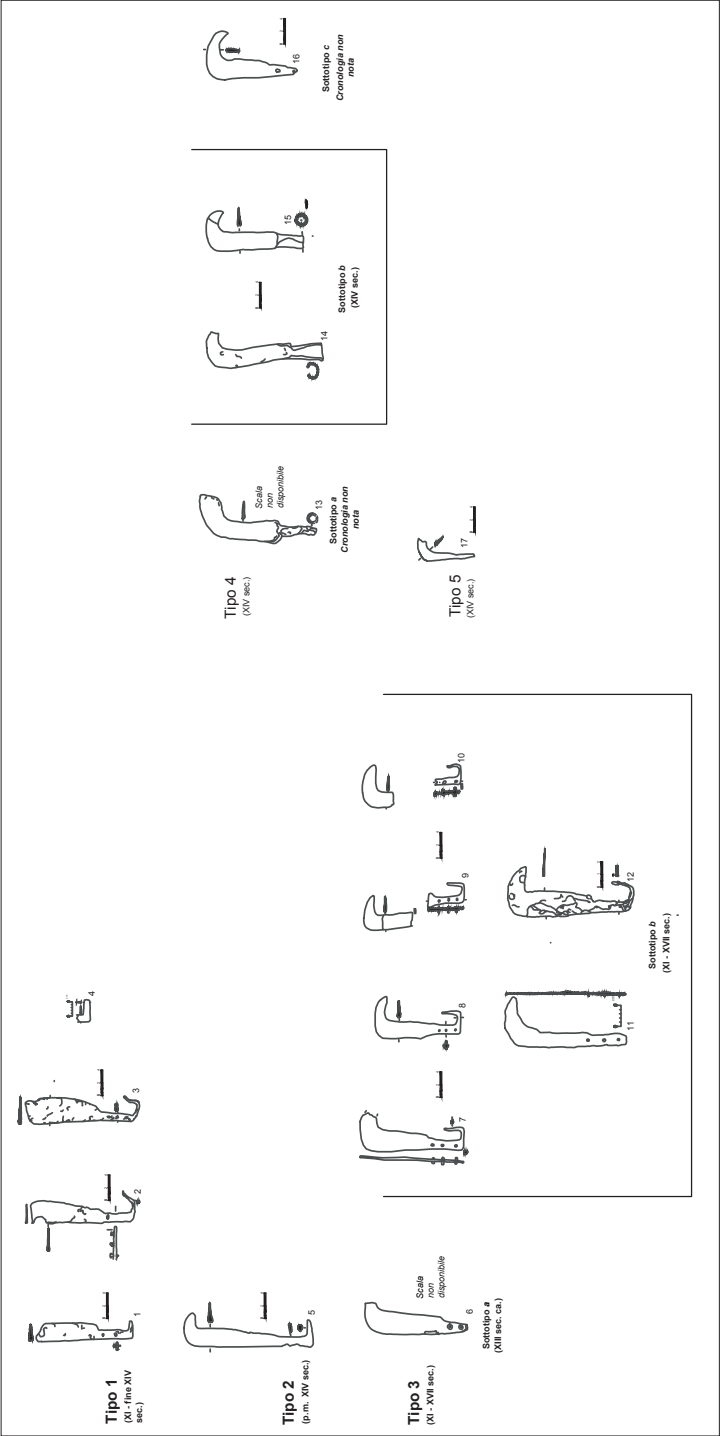
Tav. 5 Strumenti polifunzionali



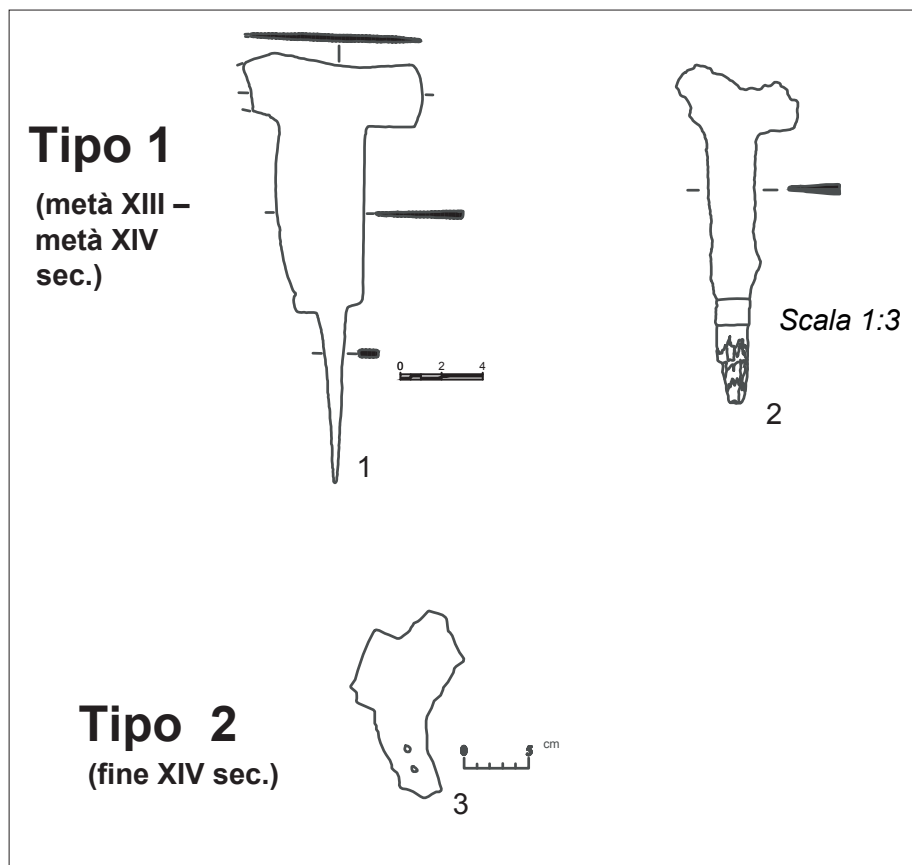
Tav. 6 Falcetti messori



Tav. 7 Falce fienai (Photo by Sailko - Own work, CC BY 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=130363261>, visitato in data 18/11/2020)



Tav. 8 Roncole



Tav. 9 Pennati



SAVERIO RUSSO

L'OLIVO NEL MEZZOGIORNO MODERNO  
E CONTEMPORANEO. BREVI NOTE<sup>1</sup>

La recente epidemia provocata in Puglia dal patogeno batterico *xylella fastidiosa* e le gravi difficoltà sul versante del mercato e dei costi di produzione che stanno interessando un settore tradizionalmente rilevante dell'economia agricola del Sud Italia, con il rischio, soprattutto a causa del batterio, di una trasformazione sostanziale del paesaggio agrario di importanti aree olivicole, hanno sollecitato la pubblicazione della riflessione di sintesi sull'olivicultura dell'Italia meridionale in età moderna e contemporanea che qui si propone.

Il Mezzogiorno che esce faticosamente dalla lunga crisi del Trecento presenta ampi tratti del suo territorio, soprattutto nelle zone costiere e in Puglia in modo particolare, già fortemente segnati dalla presenza dell'olivo<sup>2</sup>. Tra questi, nei manuali di mercatura – come quello ben noto di Francesco Balducci Pegolotti – la provincia di Terra di Bari viene caratterizzata come l'area di maggiore produzione di olio di tutta la Puglia<sup>3</sup>. Quando, ad esempio, nel 1470, il fiammingo di origini genovesi Anselmo Adorno, di ritorno dalla Terrasanta, passa per Monopoli scrive:

<sup>1</sup> Questo contributo riprende, integra e aggiorna una relazione, rimasta inedita, presentata nel 2000 al seminario bolognese "Alberi: economia, cultura materiale, immaginario. Le piante legnose coltivate in Italia dal medioevo all'età contemporanea", organizzato dai Dipartimenti universitari di Discipline storiche e di Paleografia e Medievistica, in collaborazione con il Centro "Luigi Dal Pane" per la storia economica e sociale dell'Emilia-Romagna, allora diretto dal prof. Lucio Gambi. La relazione seguiva quella di Giuliano Pinto dedicata al Medioevo ripresa in buona misura in *L'olivo, l'olio*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II, *Il Medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, Firenze 2002, pp. 489-501.

<sup>2</sup> Si veda una recente rassegna relativa al Mezzogiorno in F. VIOLANTE, *Olivicoltura e classi sociali nel Mezzogiorno medievale*, in «*De bono oleo claro de olivo extracto*». *La cultura dell'olio nella Puglia medievale*, a cura di F. Violante, Bari 2013, pp. 13-25.

<sup>3</sup> F. BALDUCCI PEGOLOTTI, *La pratica della mercatura*, ed. A. Evans, Cambridge (MA) 1936, pp. 162-164.

Essa è molto popolata e gli abitanti, che traggono grandi profitti dai loro oliveti, sono ricchi. Intorno alla città per più di trenta miglia sia i campi che i pascoli sono pieni di olivi. Infatti ci sono boschi di olivi, che è piacevole attraversare. È possibile altrove, come in Siria, in Barberia, vedere boschi di olivi, tuttavia questi ci sono sembrati più piacevoli a guardarli e più grandi, poiché si trovano in una zona pianeggiante<sup>4</sup>.

Nel Cinquecento, con l'aumento della popolazione e la crescita della domanda di olio, per i consumi alimentari e gli impieghi manifatturieri, la presenza dell'oliveto si espande. In Puglia, secondo stime veneziane, la produzione di olio passa da circa 20 mila miara l'anno (120 mila ettolitri) agli inizi del XVI secolo, la metà delle quali esportate nel territorio della Serenissima, a 50-60 mila nella seconda metà del secolo<sup>5</sup>.

Possiamo chiedere al domenicano bolognese Leandro Alberti, che percorre la Puglia nel 1525, qualche dettaglio sulla geografia della coltivazione dell'olivo nella regione: se «totalmente priva d'alberi»<sup>6</sup> è la pianura attorno a Foggia, in Terra di Bari, superate le ultime propaggini del sistema della Dogana della mena delle pecore, da Trani «grandi selve di olivi e amandole (...) quasi insino a Taranto discorrono». Si tratta di

selve d'olivi, et di mandorle molto ordinatamente disposte, di tanta altezza, et grossezza che non sarebbe creduto narrandolo, da quelli che non l'hanno veduto. (...) pareva a me tanta differentia tra questi alberi fruttiferi, e i nostri quali avemo di tal generatione, quanta è fra gli olivi salvatichi, et gli olivi domesticchi, et quanto alla grossezza de i tronconi, et quanto all'altezza, et dispositione de i rami<sup>7</sup>.

La Puglia olivicola, nella descrizione di Alberti, continua diffusamente in Terra d'Otranto, in particolare tra Brindisi e Otranto, nelle zone di Gallipoli, dove si produce «assai oglio», e di Nardò, «dalle grandi selve di olivi»<sup>8</sup>.

Se in Puglia nel Cinquecento l'olivo è la cultura arborea più diffusa, lo stesso non si può dire per la Calabria. L'Alberti, ad esempio, non la menziona quasi del tutto, se si fa eccezione per il territorio di Cosenza, dopo

<sup>4</sup> G. ADORNO, *Itinerario di Anselmo Adorno in Terrasanta: la Puglia*, trad. e introduzione di P. Izzi, Ed. digitali del Cisva 2006, pp. 25-26.

<sup>5</sup> I. MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento nello Stato veneziano sei-settecentesco. Il caso della produzione e del commercio oleario*, «Studi veneziani», 1980, p. 205.

<sup>6</sup> L. ALBERTI, *Descrittione di tutta Italia (...) aggiuntavi la descrittione di tutte l'isole*, vol. II, Bergamo 2003 (rist. anastatica dell'edizione del 1568), p. 251v.

<sup>7</sup> Ivi, p. 243v.

<sup>8</sup> Ivi, p. 240v.

aver, comunque, collocato l'olio tra i prodotti della regione dopo «grano, orzo, et altre biade con vino di ogni conditione», ma con un rilievo paesaggistico, per lo meno per le gerarchie valutative del domenicano bolognese, decisamente inferiore rispetto ai «giardini pieni di Citroni, Aranci et Limoni», o agli «alberi Moroni da nodrire i vermicelli», cioè i bachi da seta<sup>9</sup>.

Effettivamente l'olivo sembra complessivamente meno importante del gelso, con cui spesso è consociato. Tuttavia da altre fonti apprendiamo che prevale tra Rosarno e Seminara, sul Tirreno, tra Corigliano e Cariati, sullo Ionio, ma è presente in tutta la regione, con aree di significativa diffusione anche nella piana di Sant'Eufemia e lungo la valle del Crati<sup>10</sup>. Anche in questa regione, una forte espansione si registra nel secondo Cinquecento, sovente a spese degli alberi di alto fusto.

Nell'uno e nell'altro caso, ma soprattutto in quello pugliese, siamo in presenza di forme spiccate di specializzazione colturale, orientata dalla domanda dei mercati della Capitale, di Venezia e, attraverso questo ultimo snodo, della Terraferma veneta e dell'Europa centrale. Promiscua è invece, di norma, la coltura dell'olivo nell'altra importante regione olivicola meridionale, l'Abruzzo. Ma è l'olio pugliese che fa la parte del leone nel commercio internazionale, che registra l'esportazione dal Regno di Napoli di oltre 70 mila salme a metà Cinquecento<sup>11</sup>, salite ulteriormente a 100 mila negli anni Ottanta<sup>12</sup>.

La crisi del Seicento, che vede un po' dovunque il parziale inselvaticimento del paesaggio e l'arretramento delle colture specializzate – o, come ha scritto Biagio Salvemini, la crescita delle colture del «suolo» rispetto a quelle del «soprasuolo», con la semina sotto gli alberi<sup>13</sup> –, è la crisi dell'Adriatico, soprattutto di Venezia, mentre emerge, a parziale compensazione, Ferrara. Il centro di gravità del commercio oleario si sposta verso Occidente: in Puglia emerge ormai nettamente il porto di Gallipoli, secondario, per tutto il Cinquecento, rispetto agli scali adriatici della stessa Terra d'Otranto. Le rotte dell'olio pugliese si divaricano: «quello di Terra d'Otranto

<sup>9</sup> Ivi, vol. I, pp. 202r-213v.

<sup>10</sup> G. GALASSO, *Economia e società nella Calabria del Cinquecento*, Milano 1975, pp. 157-161.

<sup>11</sup> B. MANTELLI, *Burocrazia e finanze pubbliche nel Regno di Napoli*, Napoli 1981, pp. 241-243, e G. FENICIA, *Politica economica e realtà mercantile nel Regno di Napoli nella prima metà del XVI secolo (1503-1556)*, Bari 1996, pp. 42-46. Una salma equivale a 16 staia, uno staio corrisponde a 10 rotoli e due terzi, cioè circa 10 kg.

<sup>12</sup> A. MONTAUDO, *L'olio nel Regno di Napoli nel XVIII secolo. Commercio, Annona e Arrendamenti*, Napoli 2005, p. 139.

<sup>13</sup> B. SALVEMINI, *Prima della Puglia. Terra di Bari e il sistema regionale in età moderna*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'unità a oggi. La Puglia*, a cura di L. Masella e B. Salvemini, Torino 1989, p. 99.

si dirige ormai in prevalenza verso il Nord attraverso l'Atlantico»<sup>14</sup>. Sono i mercanti inglesi, in particolare, a dominare la piazza di Gallipoli, esportando l'olio verso la madrepatria e verso l'Olanda<sup>15</sup>.

La produzione olivicola si riprende nel Settecento in uno scenario di mercato fortemente mutato: «Il consumo dell'olio – nota Domenico Grimaldi – cresce a proporzione che la popolazione, il lusso, od il commercio crescono nell'Europa»<sup>16</sup>. Si affermano sempre di più i mercati occidentali, facendo spazio, gradualmente, anche agli oli della Calabria Ultra che, da quote minime agli inizi del secolo, arrivano a coprire oltre un terzo delle esportazioni meridionali, nel frattempo notevolmente cresciute (dalle 40-60 mila salme tra gli anni 1715-34<sup>17</sup> alle 61 in media nel 1760-65, a 71 mila nel 1770-75 e 1780-85 e a circa 100 mila nel 1790-94<sup>18</sup>). Declina il ruolo di Terra di Bari, i cui mercanti, tuttavia, riescono ad affermarsi, a scapito dei veneziani, nei traffici in un Adriatico in cui cresce il ruolo di Trieste, e sono in grado di ritagliarsi un peso crescente nel commercio internazionale di un prodotto versatile, usato nell'alimentazione umana, nella conservazione dei prodotti, nell'illuminazione e in alcune attività manifatturiere (nel settore laniero, nei saponifici).

Una stima della fine degli anni Sessanta del Settecento valuta in seicentomila salme, cioè circa un milione di ettolitri, la produzione del Regno di Napoli<sup>19</sup>. «L'olio – scriverà Galanti qualche anno dopo – ci rende creditori nati dei paesi settentrionali»<sup>20</sup>, costituendo in valore, nella bilancia commerciale del 1771, un terzo del totale delle esportazioni del Regno di Napoli<sup>21</sup>. Sarà così fino alla fine del Regno: nel 1838 il valore delle esportazioni meridionali è costituito per quasi metà dall'olio, che raggiunge spesso il 40% nel ventennio 1832-51<sup>22</sup>.

<sup>14</sup> Ivi, p. 69.

<sup>15</sup> M.A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale. Terra d'Otranto tra Medioevo ed età moderna*, Napoli 1988, pp. 157-160. Su Gallipoli nel Settecento, cfr. S. BARBAGALLO, *Un mercato subalterno. Economia e società a Gallipoli nel Settecento*, Galatina 1998.

<sup>16</sup> D. GRIMALDI, cit. in BEVILACQUA, *Il paesaggio degli alberi nel Mezzogiorno d'Italia e in Sicilia (fra XVIII e XX secolo)*, «Annali Cervi», x, 1998, p. 282.

<sup>17</sup> SALVEMINI, *Prima della Puglia. Terra di Bari e il sistema regionale*, cit., p. 69.

<sup>18</sup> MONTAUDO, *L'olio nel Regno di Napoli nel XVIII secolo*, cit., p. 150.

<sup>19</sup> G.B.M. JANNUCCI, *Economia del commercio del Regno di Napoli*, a cura di F. Assante, Napoli 1981, parte I, pp. 48-49.

<sup>20</sup> G.M. GALANTI, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, a cura di F. Assante e D. Demarco, Napoli 1969, t. I, p. 133.

<sup>21</sup> Ivi, t. II, p. 480.

<sup>22</sup> A. GRAZIANI, *Il commercio estero del Regno delle Due Sicilie dal 1832 al 1858*, «Archivio Economico dell'Unificazione Italiana», s. I, vol. X, fasc. I, Roma 1960, tab. IV1, V, VI. In quantità gli oli di oliva alimentari esportati raggiungono in media i 270 mila quintali nel quinquennio 1832-36 e i 280 mila nel 1842-46 (ivi, tab. IV1).

Alla fine degli anni Ottanta del XVIII secolo la *Descrizione geografica e politica delle Sicilie* di Giuseppe Maria Galanti ci consente una sintetica panoramica sulla diffusione della coltura:

Gli ulivi nascono in tutte le province, eccetto ne' luoghi troppo freddi dell'Abruzzo, del Sannio e della Basilicata. Nella Capitanata è scarsissima questa coltivazione, in grazia della Dogana di Foggia (...). Nelle province di Calabria e Puglia questi alberi sono di una mole maggiore delle querce. La provincia di Bari è tutta ingombra a vicenda di alberi di olive e mandorle (...). Nella Terra d'Otranto e di Bari, nella parte occidentale di Calabria ulteriore, questa pianta è propria del suolo, poiché circa due terzi sono coperti di boschi di ulivi<sup>23</sup>.

Non sono, quindi, solo le aree costiere, della specializzazione colturale, agganciate da tempo al commercio internazionale, quelle interessate dall'olivo, ma anche le zone collinari, pietrose, di poco fondo, inadatte ad altre colture.

Era insomma quell'albero – ha scritto Piero Bevilacqua –, per i suoi stessi caratteri fisici e per le sue originalità botaniche, destinato a diventare un po' il simbolo (e, in parte, più tardi, lo stereotipo) della resistenza e vischiosità delle economie meridionali: quello che le rappresenta come fissate, con le loro profonde radici, in un mondo irriducibilmente agricolo e rurale<sup>24</sup>.

L'aumento della domanda interna e, soprattutto, di quella internazionale spiega i numerosi episodi di nuovi impianti che si registrano già nella prima metà del Settecento, quando, ad esempio, a sud-est di Taranto, la vasta masseria cerealicola del principe Muscettola di Leporano, divenuta macchiosa e incolta per la crisi del Seicento, viene trasformata in una grande azienda olivicola attraverso i contratti di censuazione e il lavoro contadino<sup>25</sup>. Più tardi, nel 1794, il Presta segnala, per una zona del Salento, l'impianto di almeno 50 mila ulivi su terre macchiose e incolte<sup>26</sup>. Ancor più importante è la trasformazione colturale, a spese dell'incolto, del macchioso e del bosco, che si registra nella piana di Gioia, in Calabria, ma anche in altre aree del Catanzarese interessate in precedenza da una gelsicoltura in crisi drammatica<sup>27</sup>.

<sup>23</sup> GALANTI, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, cit., p. 133.

<sup>24</sup> BEVILACQUA, *Il paesaggio degli alberi nel Mezzogiorno d'Italia e in Sicilia*, cit., p. 279.

<sup>25</sup> VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale*, cit., pp. 134-135.

<sup>26</sup> G. PRESTA, *Degli ulivi, delle olive e della maniera di cavar l'olio*, Napoli 1794, p. 70.

<sup>27</sup> BEVILACQUA, *Il paesaggio degli alberi nel Mezzogiorno d'Italia*, cit., pp. 280-281.

Analoghe tendenze si registrano in Sicilia, dove l'oliveto fuoriesce dalle aree di tradizionale insediamento, cioè la val Demone, l'area nord orientale dell'isola. Altre zone del Mezzogiorno, invece, perché lontane dai flussi mercantili più vitali, continuano a produrre solo per il consumo locale, come nel Molise dove il redattore della *Statistica murattiana*, Raffaele Pepe, che censisce minutamente gli ulivi (7.450 moggia, più 7.900 piante isolate e sparse per i poderi), non nota che «poche novelle piantagioni»<sup>28</sup>.

Certo, l'olivicoltura meridionale non è una sola: varietà, tecniche di impianto e di coltivazione, di raccolta e trasformazione del frutto sono molto diverse talvolta a distanza di poche decine di chilometri. Un corrispondente di Galanti dalla Terra di Bari annota che già a pochi chilometri a sud della città nicolaiana gli alberi sono di maggiori dimensioni, come quelli salentini, il prodotto di qualità inferiore, le potature non si eseguono tutti gli anni e le olive si raccolgono a terra man mano che cadono<sup>29</sup>. Qualche anno dopo, il redattore della *Statistica murattiana* per Terra d'Otranto scrive che nella sua provincia «generalmente parlando la coltivazione degli ulivi [sia] nulla», giacché «il prezioso albero è abbandonato alla natura»<sup>30</sup>, affidato con contratti di colonia a contadini non interessati per la natura del contratto a «far fruttificare l'uliveto»<sup>31</sup>.

È appunto la *Statistica murattiana* l'occasione per una ricognizione generale sull'olivicoltura meridionale, in una congiuntura negativa per il commercio a causa del blocco continentale. Detto di Terra d'Otranto, dove si coltivano le qualità «oglierola» e «cellina», lavorate in «trappeti all'antica maniera», «luridi e sporchi», «incavati sotto terra», per quanto l'olio che se ne ricava sia «buonissimo»<sup>32</sup>, in Terra di Bari, dove si ricordano gli anni del libero commercio come il «secolo di Saturno», la coltura è più accurata, per quanto alla più corretta – ma costosa – «pollicatura», cioè la raccolta a mano, si preferisca la «bacchiatura», ovvero la battitura dei rami, mentre non commendevole è l'oleificazione, soprattutto a causa del lungo stazionamento delle olive «in differenti serbatoi, chiamati comunemente cammini», dove restano parecchi mesi, in caso di «raccolte ubertose»<sup>33</sup>. Nella Calabria ulteriore, nel versante occidentale, si coltivano «ulivi come

<sup>28</sup> *La "statistica" del Regno di Napoli nel 1811*, a cura di D. Demarco, t. I, Roma 1988, p. 334.

<sup>29</sup> SALVEMINI, *Prima della Puglia. Terra di Bari e il sistema regionale*, cit., p. 38.

<sup>30</sup> *La "statistica" del Regno di Napoli nel 1811*, t. II, pp. 226.

<sup>31</sup> Ivi, p. 227.

<sup>32</sup> Ivi, pp. 227-228.

<sup>33</sup> Ivi, pp. 104-105.

selvaggi», si raccolgono le olive da terra con «scope di frasche verdi» e l'olio non infrequentemente sa di rancido<sup>34</sup>.

Con il Decennio francese è possibile misurare la diffusione dell'oliveto con quello strumento censuario approssimativo che è il Catasto provvisorio e con criteri di classificazione talvolta diversi da comune a comune, con una probabile sottostima della presenza degli ulivi in coltura promiscua. La superficie olivata nel Regno sfiora i 215 mila ettari, con un evidente addensamento in Terra d'Otranto (con 93 mila ettari, circa il 16% delle terre produttive), e in Terra di Bari, seguite a grande distanza dalla Calabria Ulteriore I (il Reggino) con 15 mila ettari<sup>35</sup>.

Il ritorno alla libertà di commercio determina un po' dovunque nel Mezzogiorno e in Sicilia la diffusione dell'oliveto, in forma specializzata o in forma promiscua, dal Salernitano, alla parte settentrionale di Terra di Bari, all'Abruzzo, al Trapanese, al Palermitano.

Le trasformazioni produttive che si avviano a partire dalla Restaurazione fanno sì che, ad esempio, Terra di Bari accresca la superficie a oliveto di 40 mila ettari, tra il Decennio francese e il 1880, da 51 a 91 mila ettari. Le «estrazioni» dalle due province olivicole pugliesi passano da poco più di 50 mila salme tra gli anni Ottanta e Novanta del Settecento a 120 mila alla fine degli anni Trenta dell'Ottocento, a 268 mila alla fine dei successivi anni Settanta<sup>36</sup>, ma con un netto rovesciamento delle gerarchie settecentesche, mentre la Calabria resta ancorata ai valori della fine del XVIII secolo. Terra di Bari, infatti, ha conquistato nettamente il primato, grazie anche ai nuovi metodi di spremitura introdotti dal provenzale Ravanàs<sup>37</sup>, che consentono di migliorare la qualità del prodotto e favoriscono una maggiore capacità di penetrazione nel mercato degli oli alimentari. Il sud-est barese e Terra d'Otranto, con il porto di Gallipoli, divengono le aree di elezione degli oli industriali, che conferiscono a quest'ultimo scalo il primato tra i porti oleari del Regno (26% di esportazioni nel 1840, contro il 18,9 di Monopoli, il 14,8 di Gioia e il 13,3 di Bari)<sup>38</sup>.

Una valutazione quantitativa per l'intera penisola è possibile proporla solo a partire dall'Unità, ma deve fare i conti con differenti criteri di stima delle superfici rispetto al periodo precedente. Pare certo, tuttavia, che la

<sup>34</sup> Ivi, p. 591.

<sup>35</sup> L. GRANATA, *Economia rustica per lo Regno di Napoli*, t. II, Napoli 1830, p. 301.

<sup>36</sup> SALVEMINI, *Prima della Puglia. Terra di Bari e il sistema regionale*, cit., p. 154.

<sup>37</sup> ID., *Trasferimento tecnologico e costruzione del territorio. Pierre Ravanàs e l'olio meridionale fra Sette e Ottocento*, in *Il territorio sghembo. Forme e dinamiche degli spazi umani in età moderna. Sondaggi e letture*, Bari 2006, pp. 467-518.

<sup>38</sup> BURSOTTI cit. in F.A. MASTROLIA, *Agricoltura, innovazioni e imprenditorialità in Terra d'Otranto nell'Ottocento*, Napoli 1999, p. 75.



coltura si estenda dai circa 900 mila ettari nel 1870-74, con una produzione di 3,3 milioni di ettolitri, a oltre un milione di ettari (1.093.000) nel quinquennio 1901-1905 (oltre 300 mila in Puglia, 136 mila in Sicilia, 123 mila in Toscana, 111 mila in Calabria e 51 mila in Liguria), ma con una produzione stimata in 2,7 milioni di ettolitri.

Negli anni successivi, nel pieno di una crisi generale dell'olivicoltura italiana, cambiano i criteri per la stima delle superfici: ora si comincia a distinguere le superfici a coltura specializzata e quelle a coltura promiscua, dapprima confuse sotto la stessa classe, in virtù di criteri di prevalenza. Nel 1909, appunto, la coltura promiscua è stimata in poco più di 1 milione e 700 mila ettari (oltre 300 mila in Sicilia, 275 mila in Toscana, poco più di 200 mila in Liguria), mentre la coltura specializzata, stimata in poco più di 580 mila ettari, si trova per oltre la metà in Puglia (oltre 300 mila ettari)<sup>39</sup>. È noto, peraltro, che tutta l'espansione dell'oliveto in Toscana è avvenuta nelle forme del "coltivativo arborato", mentre le colture arboree specializzate vi occupano un'estensione inferiore al 3% (prevalentemente si tratta di ulivete a bosco di antica origine)<sup>40</sup>.

Ma il dato nuovo è costituito, come si è accennato, dalla crisi determinata da ragioni commerciali (la concorrenza di altri Paesi produttori e degli oli di semi) o patologiche, per la gommosi o la mosca olearia che colpiscono vaste aree del Mezzogiorno olivicolo e che sono legate – come ipotizza Bevilacqua – a mutamenti dell'habitat o all'indebolimento delle piante a causa delle selezioni<sup>41</sup>.

L'apporto dell'olio all'esportazione dei prodotti primari tra la fine degli anni Sessanta dell'Ottocento e l'età giolittiana si riduce bruscamente a meno di un terzo, dal 20 al 6% dell'aggregato, con un crollo verticale delle spedizioni verso Gran Bretagna, Francia e Austria, solo parzialmente compensate dagli Stati Uniti e dagli altri Stati americani<sup>42</sup>. La quantità esportata cala da poco meno di 700 mila quintali annui nel triennio 1881-83, a circa 336 mila nel 1910-13 (ancora il 30% del commercio mondiale), a

<sup>39</sup> MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Relazione sulle condizioni dell'agricoltura nel quinquennio 1870-74*, vol. I, Roma 1875, pp. 412 e sgg.; G. ZATTINI, *La produzione delle olive e dell'olio in Italia in base alla statistica del dodicennio 1909-1920*, estratto dal fasc. 9, marzo 1921, delle «Notizie periodiche di statistica agraria», Roma 1901, e F. BRACCI, *L'olivo e l'olio in Italia*, Roma 1900, p. 6.

<sup>40</sup> C. PAZZAGLI, *La terra delle città. Le campagne toscane dell'Ottocento*, Firenze 1992, p. 74.

<sup>41</sup> BEVILACQUA, *Il paesaggio degli alberi nel Mezzogiorno d'Italia e in Sicilia*, cit., p. 286.

<sup>42</sup> G. FEDERICO, *Per un'analisi del ruolo dell'agricoltura nello sviluppo economico italiano: note sull'esportazione di prodotti primari (1863-1913)*, «Società e storia», 5, 1979, pp. 427 e 440.



meno di 188 mila nel 1924-26, quando la bilancia commerciale per gli oli commestibili diventa passiva<sup>43</sup>.

È possibile seguire più in dettaglio questa fase: i prezzi sono in ascesa fino a metà degli anni Settanta, poi, negli anni Ottanta, c'è un calo a causa della diffusione degli oli di semi e, in seguito, a cavallo del secolo, per la concorrenza degli oli di oliva esteri, soprattutto del Levante. È la diffusione dei succedanei (oli minerali come lubrificanti, quelli al solfuro nelle fabbriche di sapone, il gas per l'illuminazione) a minacciare dapprima le aree che producevano oli industriali come il Gallipolino. La risposta qui è nel tentativo di ridurre i costi, tagliando le spese di coltivazione, o nel rendere commestibili gli oli. Ma non mancano, nel Salento, conversioni verso il tabacco, il vigneto, il ficheto. Migliore è la tenuta degli oli baresi, che beneficino dei grandi progressi dell'industria di trasformazione («immensi e quasi rivoluzionari», perché «non si sono venuti compiendo gradatamente come in Toscana»<sup>44</sup>). Bari, inoltre, riesce ad accentrare la migliore produzione meridionale che taglia con oli locali.

Ma le difficoltà economiche non solo spostano dal mercato internazionale a quello interno la destinazione dell'olio pugliese (da un terzo a tre quarti), ma rendono palese la debolezza delle strutture di commercializzazione, ormai dominate dalle grandi case olearie del centro-nord, che si sostituiscono ai baresi nel taglio degli oli meridionali. Quasi tutta l'esportazione italiana si concentra a inizi Novecento in pochi porti dell'Italia centro-settentrionale (Genova, Livorno, Porto Maurizio)<sup>45</sup>. Anche in questa fase la crisi porterà a espianti di oliveti, con uno spostamento verso il vigneto o le colture ortive. Solo alcuni decenni dopo ci sarebbero state trasformazioni importanti nelle pratiche colturali tali da elevare la produttività dell'olivicoltura.

Intanto, negli anni Venti e Trenta del Novecento continua il trend negativo della bilancia commerciale: ad esempio, nel 1933, a fronte di 371 mila quintali di olio importati prevalentemente da Tunisia, Grecia e Turchia, se ne esportano solo 239 mila, prevalentemente in Argentina e Stati Uniti, persi ormai definitivamente i mercati europei<sup>46</sup>. La produzione nazionale

<sup>43</sup> ID., *Oltre frontiera. L'Italia nel mercato internazionale* in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, a cura di P. Bevilacqua, III, *Mercati e istituzioni*, Venezia 1991, pp. 218-219.

<sup>44</sup> R. DE CESARE, cit. in A. CORMIO, *Le campagne pugliesi nella fase di "transizione" (1880-1914)*, in *La modernizzazione difficile. Città e campagne dall'età giolittiana al fascismo*, Bari 1983, p. 161.

<sup>45</sup> Ivi, p. 164.

<sup>46</sup> G. MEDICI, *Aspetti economici dell'olivicoltura*, in Istituto Fascista di Tecnica e Propaganda Agraria, *Atti del Convegno olivicolo meridionale*, Bari 15-16 settembre 1934, XII, Bari-Roma s.d., pp. 144-146.

di olio viene stimata poco al di sopra dei 2 milioni di ettolitri nel 1927-33, in sensibile calo rispetto ai 2,7 milioni del 1901-05, su una superficie a coltura specializzata che il catasto agrario del '29 censisce in calo rispetto a 20 anni prima, a 527 mila ettari, mentre la statisticamente più instabile promiscua viene stimata in 552 mila ettari. Non è cambiata, tuttavia, la geografia della olivicoltura, con la Puglia che ospita circa la metà della superficie specializzata e la Calabria oltre un quarto<sup>47</sup>.

Nel 1955 la superficie olivicola sembra essersi nuovamente estesa, sia quella a coltura specializzata che quella promiscua, a oltre 880 mila ettari la prima, con 559 mila in Italia meridionale e 130 mila in quella insulare, e a oltre un milione e trecentomila ettari la seconda, che è praticata prevalentemente in consociazione con le erbacee o con la vite. Si confermano il primato pugliese, con oltre 317 mila ettari, e quello calabrese, con 153 mila ettari, ma meno netto rispetto alle stime precedenti, segno di una espansione della coltura nelle altre regioni meridionali e insulari<sup>48</sup>. La produzione annua media di olio in Italia è ora di poco meno di 2,6 milioni di quintali, il 75% dei quali in Italia meridionale e insulare<sup>49</sup>.

Il consolidamento nelle tradizionali regioni olivicole meridionali e l'espansione nelle altre è il frutto di quella importante trasformazione colturale che nel Mezzogiorno e nelle Isole porta, tra gli anni Cinquanta e i Sessanta, all'impianto di 60 milioni di olivi e di 3-4 miliardi di viti<sup>50</sup>. L'ulteriore crescita della superficie olivicola rispetto a 60 anni prima riguarda in modo particolare le aree olivicole più deboli, come ad esempio la Capitanata, in cui l'olivo sfiora ora i 50 mila ettari, pur con una superficie territoriale leggermente ridotta, a fronte dei 31 mila di fine Ottocento<sup>51</sup>.

I censimenti dell'agricoltura dal 1961 in poi modificano ancora i criteri di valutazione della superficie coltivata ma confermano la tendenza a una ulteriore concentrazione nel Mezzogiorno che cresce dal 1990, quando raggiungeva il 78,8%, al 2013, quando supera l'81,2<sup>52</sup>. Degli oltre un milione e centomila ettari (1.123.000) censiti nel 2013, 373 mila sono in

<sup>47</sup> ISTAT, *Annuario statistico dell'agricoltura italiana, 1936-38*, Roma 1940, pp. 280-281.

<sup>48</sup> Sull'olivicoltura sarda (in quell'anno censita in 23 mila ettari in forma specializzata) cfr. M.L. DI FELICE, *Trasformazioni territoriali e modernizzazione agricola. L'evoluzione resistente di un comparto olivicolo tra '800 e '900*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LIV, 2, 2014, pp. 131-150.

<sup>49</sup> R. PASTORE, *Olivicoltura meridionale*, Bari 1957, pp. 2-3.

<sup>50</sup> M. ROSSI DORIA, *La realtà agricola e il suo avvenire*, in *Scritti sul Mezzogiorno*, Torino 1982, pp. 54 e 60.

<sup>51</sup> Per il dato relativo al 1893 cfr. M. PAPA, *Valori e progressi economici della Capitanata (1866-1936)*, Foggia 1936, p. 350.

<sup>52</sup> R. GISMONDI, L. DI GAETANO, M.A. RUSSO, V. VECCHIONE, *L'olivicoltura in Italia tra localizzazione produttiva e tendenze evolutive. Alcune indicazioni di policy*, «Rivista Economica del Mezzogiorno», xxx, 2-3, 2016, p. 447.

Puglia e 186 mila in Calabria<sup>53</sup>. Dentro la superficie complessiva dell'oliveto c'è da considerare quella per la produzione di olive da tavola, stimata nell'ultimo censimento dell'agricoltura, a livello nazionale, in circa 12 mila ettari, di cui circa 4 mila in Sicilia e poco più di 3 mila in Puglia<sup>54</sup>.

Tuttavia non si è trattato di semplice espansione della superficie olivicola nel Mezzogiorno olivicolo e nella sua regione più importante, la Puglia, dove nel 2010 gli oliveti coprivano il 29% della SAU<sup>55</sup> e, come è noto, un ulivo campeggia nello stemma della Regione. Ci sono stati, infatti, una importante transizione dalle colture tradizionali estensive, spesso nelle forme dell'oliveto selva, alle forme intensive dell'oliveto frutteto<sup>56</sup>, una tendenza verso il biologico, un forte aumento della quota di olio extravergine anche in regioni come la Calabria in cui ancora agli inizi degli anni Settanta non copriva che il 5% del totale, e, sia pure più lentamente che altrove, la crescita delle produzioni di qualità (DOP, IGP, STG), cui in Puglia è destinato il 18,4 % della superficie olivicola, ma contro il 61 della Toscana<sup>57</sup>.

Il trend produttivo del decennio scorso è tuttavia in calo dopo il primo triennio 2011-2013 quando la media si collocava oltre i 5 milioni di quintali<sup>58</sup>, in un mercato mondiale in cui la produzione italiana copre un sesto del totale. Accanto alla concorrenza dei semi oleosi, il cui consumo pro capite in Italia ha, già nel 1981, raggiunto quello dell'olio d'oliva<sup>59</sup>, si sono affermati nuovi protagonisti del commercio internazionale (dopo la Spagna, la Grecia, i Paesi del Nord Africa, in primo luogo Tunisia e Marocco)<sup>60</sup>. Già nei primi anni Ottanta Imberciadori poneva, in un saggio ripreso da questa rivista, il problema del difficile equilibrio economico della coltura («la sola coglitura delle olive si mangia spesso, dove la macchina non è arrivata, l'80% del prezzo di vendita, e l'indennità della CEE non rimedia»<sup>61</sup>).

<sup>53</sup> Nel 2020 l'olivo si estende su 1.146 mila ettari, calati a 1.129 mila nel 2021 (ISTAT, *Annuario Statistico Italiano*. Tav. 13.2. *Superficie investita e produzioni raccolte dalle principali coltivazioni agricole*, accessibili in [www.istat.it](http://www.istat.it)). Devo l'indicazione di questa e altre tavole all'amico Luigi Costanzo, della Direzione centrale per le statistiche ambientali e territoriali dell'ISTAT.

<sup>54</sup> [www.istat.it](http://www.istat.it). *Censimento dell'agricoltura 2021*. Tav. 18: *Superfici con vite, olivo e agrumi per regione, 2020* (il totale ad olivo complessivo è in questa fonte di 994 mila ettari).

<sup>55</sup> GISMONDI, DI GAETANO, RUSSO, VECCHIONE, *L'olivicoltura in Italia*, cit., p. 446.

<sup>56</sup> ACCADEMIA NAZIONALE DI AGRICOLTURA, *Indicazioni per l'ammodernamento dell'agricoltura italiana*, Bologna 1984, p. 15.

<sup>57</sup> GISMONDI, DI GAETANO, RUSSO, VECCHIONE, *L'olivicoltura in Italia*, cit., p. 457.

<sup>58</sup> Cfr. [www.istat.it](http://www.istat.it), *Serie storiche ISTAT*. Nel 2014 si registra un forte calo a causa della mosca olearia, che porta la produzione nazionale sotto i 3 milioni di quintali.

<sup>59</sup> P. QUIRINO, *I consumi alimentari in Italia dall'Unità ad oggi*, in *Storia dell'economia italiana*, III, *L'età contemporanea*, Torino 1991, p. 208.

<sup>60</sup> S. TARDITI, P. RIZZI, R. PIERI, *Il mercato dell'olio d'oliva*, Bologna 1980, pp. 17 e 68.

<sup>61</sup> I. IMBERCIADORI, *L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea*, «Rivista di storia dell'agricoltura», XXIII, 1, giugno 1983, p. 438.

Comunque, grazie anche all'aumento dei volumi di produzione rispetto a 60-70 anni fa e alle trasformazioni che abbiamo segnalato, l'olivicoltura, che nel 1955 contribuiva con il 9,2% al valore totale della produzione agricola dell'Italia meridionale e insulare<sup>62</sup>, pur senza il dinamismo dell'ortofrutta e del vigneto<sup>63</sup>, riusciva a mantenere, agli inizi dello scorso decennio, quote significative del valore della produzione agricola.

Il 2013 costituisce un anno di svolta in questa lunga storia che abbiamo rapidamente delineato. Già l'anno successivo è segnato nuovamente dalla mosca olearia che riduce drasticamente la produzione, ma soprattutto dalla diffusione della *xylella fastidiosa*, a partire da alcune piante di olivo individuate nel territorio a sud di Gallipoli nel 2013, arrivata a fine 2022 nel territorio di Castellana Grotte, nel sud-est barese, 120 chilometri più a nord. Tale patogeno ha portato alla morte o all'abbattimento di 21 milioni di piante, determinando, con altri fattori, una sensibile riduzione della superficie a oliveto che dal censimento agricolo del 2010 a quello del 2020 ha registrato un calo dell'11%, con 90 mila ettari persi in buona misura al Sud<sup>64</sup>. E la tendenza ha riguardato anche il 2021, in cui si stima che la superficie si sia ridotta in Italia di altri 17 mila ettari, 10 mila dei quali in Puglia, quasi tutti nel Salento<sup>65</sup>.

Non c'è solo la *xylella*, ma occorre considerare anche i problemi di redditività, per gli andamenti di mercato e il sistema dei costi, nonostante la PAC, i cui orientamenti alcuni studiosi, pochi anni fa, temevano potessero ulteriormente scoraggiare la produzione olivicola<sup>66</sup>.

Quel che è certo è che nel 2022 la siccità ha fortemente ridotto la produzione e l'aumento dei costi energetici e di raccolta hanno reso problematica per molte aziende la continuazione dell'attività.

Comunque evolva la situazione, sia per gli aspetti di mercato che per quelli epidemiologici, siamo sicuramente in un *tournant* decisivo della storia dell'olivicoltura pugliese e meridionale, in grado di modificare, come ha già fatto in Terra d'Otranto, non solo la *facies* paesaggistica, ma anche gli assetti sociali ed economici del territorio.

<sup>62</sup> PASTORE, *Olivicoltura meridionale*, cit., p. 6.

<sup>63</sup> Nel 2021 in Puglia l'olivicoltura rappresenta il 10% della produzione agricola totale, contro il 25 di ortaggi e patate e il 22 della vitivinicoltura (*Annuario dell'agricoltura italiana 2021*, v. LXXV, p. 466; [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)).

<sup>64</sup> Ivi, p. 246.

<sup>65</sup> Ivi, p. 240. Cfr. *supra* n. 53.

<sup>66</sup> GISMONDI, DI GAETANO, RUSSO, VECCHIONE, *L'olivicoltura in Italia*, cit., pp. 438 e 464.

## RIASSUNTO

Il saggio propone una riflessione sintetica sull'olivicoltura nell'Italia meridionale in età moderna e contemporanea, in una fase in cui l'epidemia di *xylella* in Puglia e problemi relativi ai costi di produzione e all'andamento del mercato mettono in crisi quello che è stato un settore importante dell'economia agricola del Sud e modificano significativamente il suo paesaggio.

## ABSTRACT

The essay offers a synthetic reflection on olive growing in southern Italy in the modern and contemporary age, in a phase in which the *xylella* epidemic in Puglia and problems relating to production costs and market trends put what was been an important sector of the agricultural economy of the South into crisis and change significantly its landscape.

SAVERIO RUSSO  
Università di Foggia  
saverio.russo@unifg.it



L'OPZIONE DEL "MERCATO":  
IL PATRIMONIO DEI COMUNI NELLA LOMBARDIA AUSTRIACA  
DELLA PRIMA METÀ DELL'OTTOCENTO.  
UNA RIFLESSIONE

1. *Un inquadramento storico*

Un tema ricorrente – ma forse non ancora sufficientemente indagato – che caratterizzava la vita dei comuni in età preunitaria era quello della gestione dei propri beni patrimoniali, ovvero ricchezze spesso poco produttive, quanto di indispensabile valore sociale.

Porremo quindi l'attenzione sulla Lombardia austriaca – alle soglie ormai del compimento dell'Unità – in un contesto nel quale cominciava a profilarsi un barlume di modernità nello sviluppo socio-economico, e poiché le realtà locali avevano ben scarso peso negoziale nei confronti dell'occhiuto potere centrale, decisioni importanti come quelle che andremo a ripercorrere potevano anche essere contrastate, ma le forme di "resistenza" assumevano caratteri affatto peculiari.

Quanto il tema del reperimento delle risorse fosse avvertito in ambito locale durante il corso del Regno Lombardo-Veneto lo testimoniava già con acutezza un esperto e capace funzionario imperiale, il delegato di Como, Fermo Terzi, al principio degli anni Trenta<sup>1</sup>. Nell'analizzare lo stato finanziario dei comuni dei vari distretti comensi, vedeva nell'autofinanziamento una preziosa risorsa per irrobustire le finanze comunali; e lodava l'esempio fornito dal distretto di Erba, «ove erano in grande quantità i fondi comunali, ora ne rimangono ben pochi». Il processo virtuoso generato dalle alienazioni, sosteneva l'esperto delegato, avrebbe aumentato le capacità d'investimento (strade, scuole, fontane e altri servizi) senza gravare la collettività di inasprimenti fiscali.

Un orientamento liberista "de facto" e anche un piccolo vademecum per autentici liberisti che ancora dovevano nascere, ma probabilmente anche il riflesso di una formazione personale che aveva ben assimilato, durante gli anni napoleonici, i nuovi paradigmi dell'individualismo borghese<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Archivio di Stato di Como (ASCo), *Fdo Prefettura*, cart. n. 4472.

<sup>2</sup> Un breve profilo biografico del delegato Terzi si trova in M. MERIGGI, *Amministrazioni e classi sociali nel Lombardo Veneto (1814-1848)*, Bologna 1983, p. 20.

Tuttavia, tale orientamento liberista non poteva non incontrare il maggior ostacolo nelle terre di montagna, ove era particolarmente estesa la proprietà comunale, la quale era condizione stessa di sussistenza per le poverissime famiglie di quei luoghi.

Si innesta qui una profonda strozzatura tra istanze liberiste e cultura consuetudinaria, dove, ricordando il pensiero di Paolo Grossi,

gli usi non nascono da brillanti ipotesi scientifiche o da interventi legislativi di Sovrani o, comunque, di pubblici poteri. Nascono, invece, sparsamente come invenzioni spontanee di comunità storiche che credono di risolvere così il problema dell'utilizzazione di una terra e, conseguentemente, della stessa sopravvivenza della comunità; e nascono diversi, perché ha da essere diverso lo sfruttamento di un territorio boschivo e pascolivo da quello suscettibile di coltivazione agraria, di un terreno di pianura da quello di montagna, di uno stagno da un ambiente siccitoso<sup>3</sup>.

Che è a dire che quella porzione del variegato territorio comasco – analogamente a molteplici altre realtà regionali – costituiva uno specchio delle profonde contraddizioni che caratterizzavano i tempi della cosiddetta Restaurazione. Torneremo su questo tema.

Intanto, riprendendo il racconto del delegato provinciale, troviamo la ricerca di un arduo punto di equilibrio tra l'indispensabilità delle terre comunali a garantire le pratiche d'allevamento delle famiglie contadine e il programma di progressiva dismissione della proprietà pubblica. Ciò sarebbe avvenuto attraverso forme di affittanza in piccoli lotti, senza la richiesta di alcuna anticipazione.

Programma che sembrava anticipare la prassi che avrebbe orientato nel territorio comense l'attuazione della sovrana risoluzione del 16 aprile 1839, per l'alienazione dei beni comunali incolti<sup>4</sup>. Secondo Jacini, infatti, nel comasco si privilegiò la soluzione dell'enfiteusi, cedendo piccoli lotti di terreno alle famiglie che componevano i singoli comuni dietro un corrispettivo, «a cui anche i più poveri potevano assoggettarsi»<sup>5</sup>. Va sottolineato che non si trattava, comunque, del primo impianto normativo varato in materia nei territori lombardi nel nuovo secolo. Infatti, un illustre precedente era costituito dal decreto del 25 luglio 1806, varato dal cessato Regno d'Italia<sup>6</sup>. In questa prospettiva è bene ricordare il contributo di Dumont d'Arbois, pubblicato nel

<sup>3</sup> P. GROSSI, *Aspetti storico-giuridici degli usi civici*, «I Georgofili. Quaderni dell'Accademia dei Georgofili», 11, 2005, pp. 21-35. Sul tema degli usi civici tra i secoli XIX e XX si cita un altro importante saggio, che affronta le dinamiche in atto in Francia e in Italia: P. ALVAZZI DEL FRATE, G. FERRI, *Le proprietà collettive e gli usi civici considerazioni storico-giuridiche tra Francia e Italia (secoli XIX e XX)*, Napoli, 2015.

<sup>4</sup> Va osservato che il tema delle proprietà comunali – nella prospettiva di una più ampia riflessione sullo stato del manto boschivo lombardo – era in campo, già nella seconda metà del Settecento, con il progetto di riforma voluto dal potente principe austriaco Kaunitz. Si veda S. SALVI, *Boschi, legna e legislazione nella Lombardia austriaca (XVIII secolo). Riflessioni storico-giuridiche*, Università degli Studi di Milano, 2022.

<sup>5</sup> S. JACINI, *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia*, parte terza, capitolo II, Milano 1854, pp. 110 sgg.

<sup>6</sup> Il citato decreto è contenuto nel «Bollettino delle leggi del Regno d'Italia», Parte II, dal 1 maggio al 31 agosto 1806.



1827<sup>7</sup>, il quale, constatando i pochi successi conseguiti, invocava l'errore "delle mezze misure" e auspicava una più energica volontà del governo. In ultima analisi potrebbe essere stata anche una poco velata polemica con la nuova amministrazione austriaca, ma poco importa. È quell'espressione – "mezze misure" – non priva di ambiguità (nel senso che poteva riferirsi anche alle insoddisfacenti risposte dei privati), a essere a suo modo paradigmatica della complessa attuazione di misure di così forte impatto. Era davvero ragionevole operare con drastiche misure? Secondo l'autore certamente sì<sup>8</sup>.

Tornando quindi al piccolo distretto erbese; esso costituì in qualche modo un modello pionieristico (almeno nella provincia di Como), ma non si comprenderebbero adeguatamente le scelte operate dalla deputazione locale senza tracciare, almeno, il profilo del dibattito sullo stato dei beni comunali avviatosi nell'ultimo scorcio del secolo precedente. Dibattito d'idee – ma anche di scelte concrete – nel quale la preoccupazione per la difesa del patrimonio pubblico si intrecciava con valutazioni economiche, ovvero di come potesse migliorarsi la profittabilità delle sue risorse. Un nodo assai complesso, destinato a caratterizzare a lungo, riflessioni e proposte in questa materia, in ragione del fatto che la quota più consistente di "demanio" comunale era costituito proprio da aree boschive (o ex boschive). Melchiorre Gioia, trattando delle terre lariane, riteneva come la notevole proliferazione delle attività industriali – tra secondo Settecento e inizio Ottocento – fosse la causa primaria del forte disboscamento in atto. Al tempo stesso, sottolineava che la proprietà comunale – in genere mal condotta – costituisse un serio danno per i boschi<sup>9</sup>. Ma già prima dell'illustre economista piacentino, attenti funzionari come Odescalchi e Castelli avevano delineato un quadro molto problematico sullo stato dei boschi in quel territorio<sup>10</sup>.

La svolta "privatistica" trovava un fiero avversario in Giovan Battista Giovio, il quale commentava amaramente il depauperamento delle risorse forestali che diverse comunità del Lario avevano ceduto a privati o date in appalto per il loro sfruttamento:

Col pretesto di conservar queste selve, e col titolo anche di sanare i debiti delle comunità, furon costrette alcune di esse alla vendita delle foreste altre a ricever denaro, perché recidessele a cottimo un appaltatore. Quindi le spietate scuri hanno fatta la strage grandissima<sup>11</sup>.

Di là da considerazioni di carattere sociale e da altre che richiamano una certa visione idillico-pastorale, la posizione di Giovio aveva il merito di non far appiattare la questione della difesa dei boschi nella pregiudiziale che essi non dovessero, di norma, essere più condotti dalle amministrazioni pubbliche.

<sup>7</sup> «Annali universali di agricoltura, economia rurale e domestica; arti e mestieri», serie 1, volume v, fascicoli 3 e 4, 1827, pp. 19 sgg.

<sup>8</sup> Beninteso, prevenendo ogni tentazione speculativa da parte dei possessori privati, onde garantire l'effettiva messa a coltura dei terreni. *Ibidem*.

<sup>9</sup> M. GIOIA, *Sul dipartimento del Lario*, Milano, 1804, pp. 3 sgg.

<sup>10</sup> Sta in C.A.V. VIANELLO, *Relazioni sull'industria il commercio e l'agricoltura lombardi del 700*, in part. pp.147-209, Milano 1941.

<sup>11</sup> G. GIOVIO, *Como e il Lario. Commentario di Poliante lariano*, Como 1795, p. 203.

La vera “scuré”, per molte comunità del Regno – tutt’altro che prone a emulare esempi come quello erbeso – sarebbe stata in realtà la legge voluta dal governo austriaco che, come anticipato, fu emanata nel 1839<sup>12</sup>. Già, in quanto la complessità dei nodi da sciogliere palesava l’antagonismo tra gli interessi e le finalità in campo: tutela ambientale; progresso economico; difesa degli assetti socio-economici esistenti.

Un quadro reso più complesso dal fatto che la risoluzione sovrana del 1839 disciplinava in particolare l’alienazione dei beni incolti dei comuni (pascoli, lande, brughiere ecc.), ma più in generale di tutti i beni comunali: quindi anche di boschi e foreste. Posto che, senza voler tediare, la distinzione non è sempre così immediata: si pensi ai numerosi boschi in stato di semiabbandono, dopo i tagli selvaggi; dovremmo ancora considerarli tali, o non semplicemente aree incolte? E in effetti, quelle che un tempo erano vaste aree boschive, spesso erano divenute autentici luoghi abbandonati, dove, per citare un commentatore dell’epoca, «non sorge che erica e qualche gramo arbusto»<sup>13</sup>.

Va peraltro sottolineato che, con la ricorrente prudenza che caratterizzava scelte in qualche misura riformatrici, le disposizioni emanate dall’autorità regia riconoscevano delle salvaguardie al mantenimento dello statu quo, ma non tali da costituire comunque un significativo limite al processo di dismissione del patrimonio pubblico. Infatti, le alienazioni, in linea di principio non erano precluse ad alcuna categoria di beni: ovvero anche ai coltivi, sebbene, in quest’ultimo caso, dovesse esserne manifesta la necessità per le deputazioni comunali.

Difficile dar conto dei tanti contributi in questa materia, ove prevaleva nettamente un orientamento favorevole alla cessione ai privati del grande patrimonio verde dei comuni<sup>14</sup>. A spiccare, anzitutto, era l’autorevole studio condotto da Stefano Jacini (comparso a stampa nel 1854<sup>15</sup>), che pur facendo già “storia” – attraverso una riflessione sull’attuazione della riforma a quasi due decenni dal suo varo – assume il profilo del più articolato compendio su questo tema.

Studio acuto e sensibile, Jacini non era certo indifferente ai problemi e ai gravi disagi che i suoi effetti avrebbe provocato nel breve-medio periodo per un gran numero di agricoltori, boscaioli e pastori (distinzione in realtà più accademica che reale, in considerazione della coincidenza frequente di queste tipologie nella stessa persona, o famiglia agricola), ma, denunciando lo stato assai precario dello stato dei beni appartenenti alle comunità locali, sottolineava come le norme varate fossero andate nella giusta direzione, tanto da sostenere che «la principale ricchezza delle montagne

<sup>12</sup> Raccolta degli atti del Governo e delle disposizioni generali emanate dalle diverse autorità in oggetti sia amministrativi che giudiziari divisa in due parti, volume secondo, Milano, Regia Stamperia, 1839.

<sup>13</sup> Uno studio importante, per l’ambito comasco, è rintracciabile in Archivio Stato Milano (ASMi), fondo studi, p.m., cart. n. 1139. È inoltre significativo – al fine di registrare l’evoluzione paesaggistica in atto sul Lario – quanto riportato nella *Nuova Enciclopedia Agraria*, dove si rimarcava la diffusa presenza di gelsi, sin dal XVI secolo. V. NICCOLI, *Saggio storico e bibliografico dell’agricoltura italiana*, Milano-Roma-Napoli 1902, p. 120.

<sup>14</sup> Un orientamento per molti versi affine a quello dominante nel dibattito avviatosi sullo scorcio del secolo precedente, ma che spesso sviluppava – anche attraverso modalità competitive tra gli studiosi – approcci più complessi alle dinamiche socio-economiche e a quelle della rigenerazione ambientale. Si vedano in particolare i contributi raccolti negli annali del «Giornale Agrario del Lombardo-Veneto».

<sup>15</sup> JACINI, *La proprietà fondiaria*, cit.

doveva essere posta sotto la salvaguardia dell'interesse privato». Asserzione non ideologica, invero, nel caso di Jacini, che comprendeva l'esigenza di temperare l'impatto delle norme rispetto alla tentazione di un esercizio d'imperio più intransigente da parte delle autorità governative.

Altro autorevole partigiano della privatizzazione dei beni comunali era Giovanni Massei, specie per il saggio comparso nel 1853. A tal proposito, un suo recensore, il celebre Giuseppe Sacchi, scriveva: «Il suo libro è unicamente diretto a mostrare il documento gravissimo che soffre ogni paese che tollera senza alcun ragionevole motivo i beni usufruiti dai comuni»<sup>16</sup>. Il suo "malthusianesimo", non privo di un'impronta fortemente aristocratica, non sfocia tuttavia mai nel cinismo ma esemplifica come meglio non si possa le attitudini dominanti nel mondo intellettuale che si occupava del tema di cui stiamo discorrendo: *Quae communia sunt communiter negluntur* potremmo dire, ricordando il già citato D'Arbois<sup>17</sup>.

Sebbene in una prospettiva storico-giuridica peculiare (ovvero con riferimento alle "proprietà collettive", da non confondere con la proprietà comunale/statale<sup>18</sup>), Carlo Cattaneo, viceversa, stigmatizzava di riflesso l'importanza dell'uso comune dei beni naturali, riconoscendo quindi la legittimità di una via alternativa al pensiero unico della proprietà individuale<sup>19</sup>.

Ora, non è che ai comuni (peraltro moltissimi nell'architettura istituzionale della Lombardia asburgica) fosse lasciata scelta, ma margini di autonomia nel processo decisionale sì. E qui, si giocava una partita dagli esiti non del tutto scontati.

## 2. I comuni e il potere centrale

Una premessa, intanto, è doverosa, e riguarda il funzionamento dei comuni durante il Lombardo-Veneto.

Sotto il profilo della forma giuridica, sottolineiamo che l'impianto costituzionale del Regno Lombardo Veneto prevedeva, come organo rappresentativo, il consiglio dove risultavano censiti, nelle rispettive tavole catastali, più di 300 proprietari (e richiedeva una rappresentanza molto selettiva, che privilegiava gli esponenti più facoltosi della comunità); il sistema convocato in tutti gli altri casi (il che significava che venivano chiamati a far parte delle assemblee, indistintamente, tutti i proprietari, al limite anche se titolari di una sola particella di terreno). La netta prevalenza della seconda condizione determinava che la parte più cospicua dei comuni fosse retta attraverso un convocato: condizione questa che assicurava, almeno teoricamente, maggiore democraticità ma allo stesso tempo era causa di forti contrapposizioni e

<sup>16</sup> «Annali universali di statistica economia pubblica, geografia, storia, viaggi e commercio», serie 2, volume xxxvi, fascicolo 108, 1853, p. 226.

<sup>17</sup> «Annali universali di agricoltura, economia rurale e domestica; arti e mestieri», serie 1, volume v, fascicoli 3 e 4, 1827, pp. 19 sgg.

<sup>18</sup> Di grande interesse è il saggio: *La favola dei beni comuni, o la storia presa sul serio*, «Ragion pratica», 41, 2013, pp. 319-332 e *Beni comuni, tra storia e diritto*, in *Il riconoscimento dei diritti storici negli ordinamenti costituzionali*, a cura di M. Cosulich e G. Rolla, Napoli 2014, pp. 13 sgg.

<sup>19</sup> C. CATTANEO, *Sulla bonificazione del Piano di Magadino*, a nome della Società promotrice, Primo rapporto, ora in *Scritti economici*, a cura di A. Bartolino, Firenze 1956, vol. III, pp. 187-188.

produceva non pochi incagli al buon funzionamento delle amministrazioni. Occorre aggiungere che la “controriforma austriaca”, varata agli albori della Restaurazione, aveva determinato una autentica polverizzazione dei comuni (ben 528, poi 525, nella sola provincia di Como, rispetto ai 168 del periodo napoleonico), tanto che spesso la contiguità fisica tra gli abitati dislocati nello stesso spazio, senza soluzione di continuità, non significava che gli stessi appartenessero allo stesso comune<sup>20</sup>.

In tale contesto, la convocazione di un convocato – almeno quando un argomento era particolarmente sensibile – poteva scatenare forti contrapposizioni o, viceversa, determinare unanimismi volti alla conservazione di un assetto di consuetudini e pratiche economiche minacciate da decisioni superiori. Difficile che, a fare attrito alle norme sull’alienazione dei beni comunali, non concorresse anche il peculiare profilo “costituzionale” dei comuni e non solamente gli atti di ribellione – individuali e collettivi – al grido, per citare Jacini, di «si vendano pure i fondi comunali, noi avremo il diritto di rubare la legna»<sup>21</sup>.

A questo punto si ripropone il tema delle risorse finanziarie, da cui abbiamo preso le mosse. Come si finanziavano quindi i tantissimi comuni dell’era asburgica? Per quanto attiene alle entrate tributarie, esse erano rappresentate: dalla sovrimposta sulla prediale, dalla compartecipazione al gettito della tassa personale – o dei dazi di consumo ove si applicavano questi ultimi (nei comuni murati) – e dal contributo arti e commercio.

Per quanto attiene alle altre entrate (quelle che tecnicamente chiamiamo oggi extra-tributarie), le più rilevanti erano rappresentate: dagli interessi attivi su capitali, dalle tasse per licenze e multe per contravvenzioni, dai proventi di pubblici servizi, e, dulcis in fundo, dalle rendite livellarie e dai ricavi conseguenti alla alienazione di beni comunali.

Un cenno è infine doveroso al versante delle spese. A prescindere dalla differente consistenza demografica di ciascun comune, le spese ordinarie più ricorrenti erano costituite: dal funzionamento degli uffici (spese per i locali e il materiale di cancelleria), dagli stipendi e onorari per il personale (ricordiamo: l’agente comunale, il maestro elementare, il medico condotto, la levatrice, il seppellitore), dalla manutenzione delle strade e acque (una delle voci di spesa più rilevanti, come vedremo); infine, ove esisteva, anche l’illuminazione pubblica nei paesi aveva ovviamente i suoi significativi costi. Sotto il profilo delle spese straordinarie, finalizzate per esempio alla creazione di nuove strade o alla realizzazione-ristrutturazione di edifici scolastici, il problema del reperimento delle risorse veniva risolto prevalentemente mediante ricorso al credito della Cassa di Risparmio, autorizzata a praticare prestiti a un tasso contenuto (uno strumento che anticipava, in un certo modo, le funzioni dell’odierna Cassa Depositi e Prestiti)<sup>22</sup>.

<sup>20</sup> Per un inquadramento generale è sempre validissimo lo storico contributo di A. SANDONÀ, *Il regno Lombardo-Veneto 1814-1859*, Milano 1912.

<sup>21</sup> JACINI, *La proprietà fondiaria*, cit.

<sup>22</sup> Jacini lodava i progressi delle comunità del Regno, rivendicando a esse meriti importanti: «Le scuole elementari, le condotte mediche e chirurgiche, i soccorsi agli indigenti, le levatrici, il magnifico sistema delle strade comunali, tutte queste glorie del nostro paese esistono per merito e a carico dei Comuni, e mostrano che i germi del self-governement, come direbbero gli Inglesi, e il senno pratico-amministrativo hanno già estese e profonde radici in Lombardia» (*ibidem*).

Il tema dell'autofinanziamento dei comuni, mai in voga come negli ultimi decenni nelle realtà pubbliche territoriali, non era, quindi, qualcosa di astruso neppure nel lontano Lombardo-Veneto. Ora, se deve essere in buona parte confutata l'idea che gli anni della Restaurazione fossero caratterizzati da una diffusa stagnazione dell'economia e da un sostanziale immobilismo sociale all'interno del Regno, proprio per questo va sottolineata la consapevolezza, da parte delle autorità, dell'importanza che assumevano le opere pubbliche, quale canale volto a far progredire borghi e villaggi e a migliorarne i collegamenti. A questo proposito, le illuminanti osservazioni di Edith Saurer, la quale, riflettendo sui caratteri di modernità rinvenibili nel Lombardo Veneto, rimarcava, tra altri fattori, l'importanza dello stato delle vie di comunicazioni interne (ovvero le strade comunali), i cui oneri erano interamente a carico dei comuni, mostrano un'altra traccia importante dei costi di funzionamento di un'Amministrazione comunale<sup>23</sup>. E con un governo centrale, comunque poco "generoso" nei confronti della moltitudine di comuni che pure aveva contribuito a creare (e a ciò non era forse indifferente, in alcuni ambienti governativi, la preoccupazione che più cospicue dotazioni finanziarie potessero contribuire a rialimentare le rivendicazioni cetuali antistatali mai sopite<sup>24</sup>), si può ben comprendere come la questione dei beni pubblici, e della loro affrancazione dalla mano pubblica, finisse con il diventare un argomento centrale, benché irto di problemi e di inevitabili conseguenze sul versante sociale. Si osserva, in definitiva, come, a cotanto incremento quantitativo delle municipalità, non corrispondesse un analogo sostegno economico da parte del governo centrale. E qui, peraltro, richiamando ancora i contributi di Carlo Cattaneo, si potrebbe aprire un discorso molto ampio sul confronto con la successiva fase unitaria, dove, proprio citando l'intellettuale e politico lombardo, il neocentralismo sabaudo profilava un quadro normativo e fiscale, con riferimento alle autonomie municipali, tali da far rimpiangere, sotto questo aspetto, sia la legislazione teresiana sia quella del Lombardo-Veneto<sup>25</sup>.

Jacini non indugia sul tema delle risorse – anzi sostanzialmente lo ignora – proteso a rappresentare l'inevitabilità della privatizzazione dei beni comunali, nella prospettiva di una maggior valorizzazione dei beni stessi, e quindi del progresso agricolo e finanche ambientale dei territori lombardi. Obiettivo centrale, ovviamente. Ma il progresso non poteva non riguardare anche il versante delle infrastrutture, prodromiche alla crescita economica e sociale.

In mezzo, per così dire, c'era però un "mondo", composto da famiglie poverissime e legate all'esercizio di pratiche secolari, quali la pastorizia e l'uso di legna per uso domestico, ma anche la raccolta dei frutti dei boschi, per i quali siffatte pratiche inte-

<sup>23</sup> M. MERIGGI e M. BARENGO, *Fiscalità e cultura materiale nel Lombardo-Veneto*, «Quaderni storici», nuova serie, vol. XXV, n. 74 (2), agosto 1990, pp. 473-486, con particolare riguardo per gli studi della Saurer, che sottolineano anche il riflesso fiscale di queste spese, il cui carico ricadeva infine soprattutto sui ceti popolari.

<sup>24</sup> M. MERIGGI, *Amministrazione e classi sociali nel Lombardo-Veneto (1814-1848)*, Bologna 1983, che indaga a fondo, in particolare, il tema delle relazioni tra potere centrale e classi nobiliari dopo la fine dell'esperienza francese.

<sup>25</sup> C. CATTANEO, *La città considerata come principio delle istorie italiane*, Pisa 2021, con particolare riguardo per l'introduzione a cura di M. Campopiano, pp. 1-7.

gravano in modo fondamentale le misere risorse di cui disponevano. E costoro erano frequentemente anche presenti nei convocati dei rispettivi villaggi.

Non sorprende, in questa prospettiva, che in una nota della delegazione provinciale di Cremona del 1842, volta a stigmatizzare i ritardi che ancora persistevano nei programmi di alienazione dei beni comunali, si lamentasse «la connivenza delle amministrazioni comunali in tollerare consuetudini, abusi ecc.»<sup>26</sup>.

Esisteva un problema di “tenuta” delle comunità, quindi, oppure la questione, come sembra evocare Jacini, era soprattutto culturale?

Erano certamente fondati i rischi di illegalità e di ordine pubblico (che si sarebbero puntualmente ripresentati dopo il varo della riforma forestale, varata successivamente al compimento dell’Unità d’Italia). Un brillante esperto di cose agrarie dell’epoca, Vincenzo Bellati, registrava fatalisticamente «la manomissione dei boschi del proprietario», operata da coloni ai quali gli effetti combinati prodotti della privatizzazione delle selve, dall’enorme diffusione dei gelseti e dal generale impoverimento del manto boschivo, già in atto da alcuni decenni (stigmatizzato anche dallo stesso Jacini nel suo testo), generavano una quasi naturale affrancazione da ogni remora di ordine legale<sup>27</sup>. E non meno problematici erano i limiti cui andava incontro la pastorizia, laddove le terre fossero state sottratte alla comunità.

### 3. *Primi bilanci*

Il bilancio di questo provvedimento regio veniva giudicato moderatamente positivo, dopo oltre un decennio dal suo varo<sup>28</sup>. Ma ombre ne restavano molte in verità, se pensiamo ad esempio al territorio comense (fonte privilegiata di osservazione per questa ricerca), in considerazione di quanto annotava, nel 1846, il delegato Beretta, quando osservava che delle 310.023 pertiche di terreni da alienare solo 14.259 risultassero sin lì effettivamente cedute ai privati<sup>29</sup>. Un altro dato significativo proviene dalla provincia di Bergamo, dove, nel 1860, oltre la metà delle pertiche censuarie boscate (oltre 500 mila) appartenevano ancora a comuni e stabilimenti pubblici<sup>30</sup>. Ma in fondo, dalle stesse osservazioni sviluppate da Jacini, si ha la netta impressione di una certa anarchia nel comportamento tenuto dai comuni del Regno, finanche nell’interpretazioni delle norme volute dall’autorità regia.

Crediamo, in realtà, che nessuno si aspettasse risultati clamorosi, proprio alla luce del quadro sociale e della centralità degli usi civici in atto ancora nelle comunità del Regno.

<sup>26</sup> JACINI, *La proprietà fondiaria*, cit.

<sup>27</sup> V. BELLATI, *Del modo di sminuire i danni che si arrecano ai boschi*, in Manuale della provincia di Como per l’anno 1847, Biblioteca comunale di Como.

<sup>28</sup> JACINI, *La proprietà fondiaria*, cit.

<sup>29</sup> Archivio di Stato di Como (ASCo), *F.do prefettura*, cart. n. 4472. Significativo che il governo, alcuni anni dopo, dovette intervenire con una circolare per denunciare le diffuse inadempienze che permanevano all’interno della Lombardia: circolare della Luogotenenza Lombarda, 23 agosto 1852, n. 18378-L.L. «Bollettino generale delle Leggi per l’anno 1852».

<sup>30</sup> «Il Politecnico», volume XI, fascicolo 66, dic. 1861, p. 606.

Semmai andrebbero sviluppate ulteriori riflessioni. Un approccio razionale al provvedimento varato dal governo asburgico non può negare le opportunità che esso offriva: in termini di parziale valorizzazione del cospicuo – quanto spesso malandato – patrimonio pubblico e di miglioramento delle modeste finanze comunali (anche per il venir meno delle imposte che gravavano sui fondi prima della loro alienazione). Si può lamentare, nel contempo, l'assenza di indicazioni che andassero, per esempio, nella direzione auspicata in suo studio coevo da Angelo Bellani<sup>31</sup>, nella prospettiva della formazione di associazioni selvicole, destinate ad assumere la gestione del patrimonio di molti comuni, salvaguardando le tutele dei rispettivi abitanti con l'esigenza di promuovere sviluppo e rigenerazione dell'ambiente. Proprio il tema dell'ambiente<sup>32</sup> – una sorta di “convitato di pietra” in questa ricerca – interagiva profondamente con le dinamiche di cui stiamo trattando, e ne era in buona parte la causa. Infatti, il preoccupante stato in cui versava il manto boschivo della regione (ma la questione andava ben oltre i confini del Regno<sup>33</sup>), interrogava tecnici e scrittori rispetto ai rimedi da mettere in atto per promuovere il rimboschimento di vallate e montagne lombarde. Il governo austriaco non affrontò il problema attraverso una specifica legge (come era avvenuto, peraltro in modo contraddittorio, nel 1811, ovvero in età napoleonica<sup>34</sup>), e piuttosto rimise al provvedimento varato del 1839 anche la possibile risoluzione dei danni causati dal taglio selvaggio di boschi e foreste. Pensando, o illudendosi, che fosse sufficiente sottrarre alle deputazioni comunali larga parte dei propri beni<sup>35</sup>.

La criticatissima riforma forestale decisa alcuni decenni più tardi dal giovane Stato unitario avrebbe almeno mostrato che il processo di risanamento boschivo non poteva prescindere da una legislazione fortemente correttiva dell'utilizzo del patrimonio arboreo, e per la realizzazione di questo obiettivo il concorso delle comunità locali era indispensabile, quantunque le endemiche difficoltà finanziarie in cui versavano

<sup>31</sup> «Giornale agrario lombardo-veneto e continuazione degli annali universali di tecnologia, di agricoltura, di economia rurale e domestica, di arti e mestieri», volume VI, fascicolo 10, ott. 1846, p. 205.

<sup>32</sup> Non deve sorprendere il ricorso alla nozione di ambiente e a quella di ecologia, con riferimento a un'epoca in larga parte ancora preindustriale. Benché la coscienza ambientale non fosse di molti, il pensiero ecologico ha radici antiche, e si configurava come un approccio nuovo e più ampio per osservare la struttura della vita sulla terra. Un importante contributo è quello di D. WORSTER, *Storia delle idee ecologiche*, Bologna 1994. È anche significativo, per restare nel nostro contesto storico, citare già il titolo di un saggio steso da G. Gautieri, ispettore dei boschi: *Dello influsso dei boschi sullo stato fisico de' paesi e sulla prosperità delle nazioni*, Milano 1817. Lavoro originale che si caratterizza per una spiccata attenzione alla difesa ambientale, anteposta all'utilità economica, intesa come mera profittabilità delle risorse arboree.

<sup>33</sup> B. VECCHIO, *Il bosco negli scrittori italiani del settecento e dell'età napoleonica*, Torino 1974, pp. 250-251. Si vedano anche: G. CORONA, *Breve storia dell'ambiente in Italia*, Bologna 2015, con particolare riguardo per i capitoli I e II, pp. 9-62 e M. AGNOLETTI, *Storia del bosco*, Roma-Bari, 2020, con particolare riguardo per il capitolo VII, pp. 200-229.

<sup>34</sup> «Bollettino delle leggi del Regno d'Italia. Parte prima. Dal 1° gennaio al 30 giugno 1811», Milano, Dalla reale stamperia, 1811.

<sup>35</sup> Vani risultarono quindi gli auspici di chi attendeva un nuovo regolamento forestale, «in quanto che il presente è tratto da leggi francesi, e perciò non può totalmente quadrare per la Lombardia». «Biblioteca Italiana ossia Giornale di letteratura scienze ed arti», volume VIII, nov. 1817, p. 269. Una vigenza, peraltro, sembra di poter dire, più simbolica che effettiva, in ragione della sua scarsa osservanza, che ne accentuava fatalmente limiti e difetti.



– unitamente a una ancora scarsamente diffusa sensibilità ecologica – avrebbero fortemente compromesso i programmi di rimboschimento.

Quanto al livello di sorveglianza sulle misure volte alla cessione dei beni comunali, giova ancora accennare alla circolare della Luogotenenza lombarda del 1852, preoccupata dei ritardi che ancora persistevano e che erano destinati ad aggravare le condizioni dei beni stessi, per via di uno stato di transizione che lasciava un po' tutti indifferenti. E questo, ben tredici anni dopo la sovrana risoluzione.

È significativo, in un'istintiva comparazione con la precedente amministrazione francese, rilevare quanto diversa fosse l'operatività delle decisioni amministrative assunte, e quindi l'effettiva incisività dei rispettivi provvedimenti. Ma di là da questo tema, che ci allontanerebbe dalla presente ricerca, si accentua comunque il sospetto di un certo scetticismo, a livello governativo, della reale portata riformatrice messa in atto; o meglio, dell'effettiva capacità di darne attuazione. Difficile credere a un deficit di capacità coercitive. Piuttosto, sembra emergere un credibile realismo politico, che alternava moniti e sollecitazioni a un certo lassismo amministrativo<sup>36</sup> (e pare quasi che riecheggiasse la polemica di D'Arbois sull'inevitabile fallimento delle "mezze misure"<sup>37</sup>). Credibile, comunque, in quanto di un certo consenso anche un governo dispotico non poteva prescindere.

Diventa molto difficile, alla luce di quanto si è cercato di argomentare, trarre conclusioni credibili rispetto ai benefici finanziari per i comuni che effettivamente misero sul "mercato" quote significative del proprio patrimonio (e certo, una lettura critica dei bilanci annuali sarebbe di un qualche aiuto), anche in considerazione del frequente ricorso alla soluzione enfiteutica, che generava introiti sotto forma di canone annuo, certamente anche di modesta entità<sup>38</sup>. Un ulteriore elemento non va trascurato, almeno per una prospettiva di medio-lungo periodo. Le vicende politiche che culminarono nelle prime due guerre d'Indipendenza determinarono forti scombussolamenti nella gestione amministrativa delle organismi comunali; con particolare riferimento al '48, l'estromissione prima, e quindi il ritorno degli austriaci, "rovescio" su queste ultime, rispettivamente, gli oneri bellici della vittoria patriottica e quindi quelli legati all'avvio della cosiddetta "seconda Restaurazione"; con evidente estenuazione delle risorse e aumento delle imposte.

<sup>36</sup> Formidabili suggestioni letterarie sollecitano anche una riflessione su quanto la cultura burocratica austriaca fosse realmente incline a quella «imperiale virtù del non agire» (Magris), ben rappresentata dall'opera di Grillparzer, non a caso fiero oppositore di Napoleone e dei valori che incarnava.

<sup>37</sup> Cfr. *supra*, par. 1.

<sup>38</sup> Va sottolineato, a questo proposito, l'orientamento che esprimeva Bellani laddove si fosse optato, da parte dei comuni, per la ripartizione di un fondo in tanti lotti a cui potessero concorrere solo gli abitanti del comune. Egli sosteneva che fatalmente essi sarebbero caduti nelle mani «dei pochi più facoltosi, per non dir meno poveri, e perciò a bassissimo prezzo». Dal suo punto di vista, insomma, ci avrebbe perso la comunità nel suo insieme e naturalmente il comune. Obiezione rafforzata anche da un interessante contributo coevo, citato dal suddetto Bellani, attribuito a tal Dal Bene, il quale «opinava già tempo che i poveri formando in ogni luogo il maggior numero, più volentieri eleggono d'avere in comune un pascolo esteso, quantunque sterile, ed alcune macchie di legna, sebben magre e minute, che di posseder in particolare una ristretta porzione di terra, fuor di cui non possa vagar col pascolo, per imboscare la quale affine di trarne maggior vantaggio richiedesi lavoro e spesa a cui non vogliono o non possono sottomettersi, e sempre anche col pericolo che i più infingardi non vengano a godere delle sue fatiche sempre mal difese». «Giornale agrario Lombardo-Veneto», serie seconda, vol. VI, fasc. XXXI, luglio 1846, p. 76.



In conclusione, non si può parlare di vincitori e vinti – in una “partita” tutt’altro che virtuale – in quanto la portata della questione era destinata a proiettarsi nelle successive vicende dello Stato unitario, in una prospettiva, come abbiamo accennato, che non avrebbe potuto più rinviare un approccio realmente innovativo nella tutela, e quindi non solo nella gestione economica, dell’enorme patrimonio pubblico dell’intera penisola.

ALBERTO CONTI

#### RIASSUNTO

La questione dei beni di proprietà comunale, nella Lombardia preunitaria intreccia temi e dinamiche complesse: la valorizzazione dei beni sotto il profilo della loro migliore profittabilità; le esigenze finanziarie dei comuni; la difesa del patrimonio arboreo, minacciato dal diffuso e indiscriminato disboscamento; l’utilizzo sociale dei beni pubblici. In tale contesto, il dibattito d’idee mette in campo tesi molto polarizzate intorno all’opzione: pubblico/privato, in un periodo storico che preludeva a grandi trasformazioni sotto il profilo sociale ed economico.

#### ABSTRACT

The question of communal property, in pre-unification Lombardy, intertwines complex issues and dynamics: the valorization of assets from the standpoint of their best profitability; the financial needs of municipalities; the defense of the tree heritage, threatened by widespread and indiscriminate deforestation; the social use of public property. In this context, the debate of ideas fielded very polarized theses around the option: public/private, in a historical period that foreshadowed great transformations in social and economic terms.

ALBERTO CONTI  
Dottore in Storia  
vantheman62@libero.it



*Il tartufo tra 'natura' e 'cultura'. Passato, presente e futuro di una risorsa polivalente*, Convegno internazionale, Alba-Grinzane Cavour (22-24 settembre 2022).

Nel settembre 2022, in occasione del ventesimo anno dalla fondazione del Centro di Studi per la Storia dell'alimentazione e della cultura materiale – CeSA ([www.centrostudicesa.org](http://www.centrostudicesa.org)), è stato organizzato il convegno internazionale dedicato al tartufo, un prodotto della terra che caratterizza la storia e la tradizione di molte aree della Penisola, e tipicamente del territorio collinare piemontese. Partendo dal riconoscimento ufficiale da parte dell'Unesco nel dicembre 2021 della “Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali”, con l'iscrizione nella lista del Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, il convegno dal titolo *Il tartufo tra 'natura' e 'cultura'. Passato, presente e futuro di una risorsa polivalente* ha percorso la storia e la dinamica del pregiato “terrae tuber”, sia nel contesto culturale, sia nell'ambiente naturale. Al di là della sua fruizione gastronomica, scandita dalla classica ritualità che contribuisce a esaltarne il mito, il tartufo rappresenta una risorsa poliedrica con aspetti non convenzionali e poco conosciuti al di fuori della cerchia degli esperti. Proprio per non ripercorrere i soliti discorsi sul tema e, anzi, per superare i ben noti stereotipi che circolano abbondantemente in scritti di diversa natura e soprattutto in rete, il comitato scientifico – composto da Allen J. Grieco, Irma Naso e chi scrive – ha voluto proporre aspetti finora poco indagati, con l'obiettivo di delineare una storia inedita del tartufo.

Si sarà notato che le parole del titolo del convegno, natura e cultura, compaiono tra virgolette: un dettaglio con il quale si è inteso segnalare il multiforme significato che i due termini assumono in questo contesto; un significato che innanzitutto indica come le categorie di natura e cultura siano utilizzate, per così dire, quali mere scorciatoie cognitive per dimensioni non sempre inequivocabilmente assegnabili e come il tartufo – pur essendo oggi anche coltivabile – rimanga profondamente radicato in una natura intatta. Senza dimenticare infine che il nostro fungo ipogeo è, per eccellenza, un organismo che prospera proprio in ambienti naturali ma con interazioni decisamente umane, in un modello che per l'appunto coniuga natura e cultura.

Nella nota introduttiva “*Bolus mirabilis*”: *un fungo enigmatico e proficuo*<sup>1</sup>, il sottoscritto ha mostrato come la ben nota mitizzazione del tartufo sia da correlare alla sua misteriosa invisibilità. Per contro la diffusa mentalità stereotipizzante, difficile da sradicare, tende a ignorare l'importanza della sua presenza per gli ecosistemi. I diversi vantaggi che la crescita del mitico tubero può apportare alla natura sono stati illustrati attraverso l'esempio storico del Vaucluse, area caratterizzata da un desolante paesaggio semidesertificato (a causa della deforestazione intensa nel periodo post-rivoluzionario), finché – nel tardo Ottocento – le autorità locali non ne promossero la riforestazione con piantine micorizzate: la rinnovata copertura arborea fece sì che il territorio tornasse a essere produttivo, agendo da modello per l'affermazione e la diffusione di un approccio agro-politico che sistematicamente dovrebbe porre il tartufo all'inizio della catena del valore economico, ma anche ecologico. Non a caso le testimonianze storiche dimostrano che la produttività tartuficola è sempre stata di gran lunga più elevata fino a quando erano ancora diffusi modelli agroforestali su piccola scala, caratterizzati da uno scambio intenso ed equilibrato tra la vegetazione (campi coltivati e boschi cedui), l'allevamento ovi-caprino e l'uomo come semplice compagno.

La prima delle quattro sessioni del Convegno, nella sede albese della Banca d'Alba, con il titolo “Oltre gli stereotipi: una storia del tartufo” (presieduta da Antonella Campanini), ha trattato in particolare tematiche storiche dal Medioevo al Cinquecento e oltre, fino al Settecento. Allen J. Grieco, nell'intervento *Il tartufo dalle enciclopedie medievali alla prima età moderna: tra botanica e dietetica*<sup>2</sup>, ha osservato come i libri di cucina tardomedievali non menzionino mai i tartufi, che invece – già documentati in età romana – ricompaiono dal secolo XVI in poi. Se il tartufo, al pari di tutti gli elementi vegetali che crescono sotto terra, viene classificato al livello più basso della cosiddetta “catena dell'essere” o “scala della natura”, e di conseguenza tra i cibi riservati ai ceti sociali inferiori (contadini, lavoratori...), esso diventa una eccezione proverbiale: da un lato considerato una prelibatezza da ricchi, dall'altro giudicato cibo poco raccomandabile che richiede attenzioni dietetiche indicate da specifiche istruzioni sanitarie.

Personalmente – conducendo indagini su fonti documentarie conservate presso l'Archivio di Stato di Torino e in alcuni archivi tedeschi – ho potuto contribuire ai lavori del convegno ricostruendo le avventure di tartufai, che nel Settecento partirono dal Piemonte per andare a lavorare in Germania presso una decina di corti. La ricerca sulla quale si basa lo studio *Sulle tracce di tartufai piemontesi negli archivi di corte tedeschi (XVIII secolo)*<sup>3</sup> ha dimostrato come questi cercatori di tartufi – in qualche caso appartenenti a famiglie facoltose – godessero in Germania di condizioni economiche particolarmente interessanti: senza dubbio molto migliori rispetto a quelle dei tartufai locali che nel breve periodo li avrebbero sostituiti. Tra l'altro quegli intraprendenti

<sup>1</sup> Questa conferenza è pubblicata sulla piattaforma YouTube: <https://youtu.be/0HjjTgyWtUI> (Rengénier C. Rittersma).

<sup>2</sup> Questa conferenza è pubblicata sulla piattaforma YouTube: <https://youtu.be/8k6TFPB4E4k> (Allen J. Grieco).

<sup>3</sup> Questa conferenza è pubblicata sulla piattaforma YouTube: <https://youtu.be/0HjjTgyWtUI> (Rengénier C. Rittersma).

piemontesi talora avviarono e gestirono microreti di approvvigionamento tra i loro territori di origine e le corti tedesche; oppure diventarono avanguardie per la diffusione Oltralpe di attività differenti, come è dimostrato ad esempio per la bachicoltura.

Federico Francesco Ferrero, con il contributo *La gastronomia del tartufo: tradizione, invenzione ed evoluzione*, ha esaminato specificamente il ruolo del nobile tartufo bianco d'Alba nella gastronomia e nella ristorazione contemporanea, realtà che molto spesso non contribuiscono a valorizzarne il sapore e l'aroma. Sarebbe invece auspicabile che i cuochi ne facessero un uso più attento, consono alle caratteristiche organolettiche del prodotto d'eccellenza, coniugando la consuetudine gastronomica con soluzioni culinarie innovative. Il relatore lo dimostra attraverso l'esempio delle classiche ricette, tipiche dell'Albese, valutando anche – da medico quale egli è – gli esiti che si manifestano nell'apparato gustativo umano in relazione al consumo di tartufo.

La seconda sessione che, come le successive, si è svolta nel castello di Grinzane Cavour (coordinata da Irma Naso), ha affrontato il tema “Prospettive, pratiche e rappresentazioni simboliche intorno al tartufo”. Francesco Aimerito, nella relazione *Il tartufo: la prospettiva storico-giuridica (1500-1800)*, ha richiamato l'attenzione sul tema della raccolta-“caccia” del tartufo nel quadro della storia del diritto italiano, evidenziando il rapporto fra le specificità del prodotto progressivamente emerse nel corso dei secoli sotto svariati profili – tutti conseguenti al particolare pregio ad esso già riconosciuto – e i riscontri possibili a ritrovarsi in ambito giuridico: riscontri che risultano numerosi e dettagliati tanto più ci si inoltra nella contemporaneità, mentre sono assai più generici e rari quando si risale nel corso dei secoli. Il fenomeno è stato inquadrato soprattutto nell'ambito delle più vaste problematiche dei rapporti proprietari, soprattutto in riferimento al grande tema degli usi civici e al nesso tra la raccolta del prodotto e la tutela dell'ambiente, focalizzandosi infine su alcune fonti esemplari tratte dall'esperienza piemontese.

A una diversa tipologia di fonti si è riferito Alberto Capatti (*La cucina dell'amore*), che ha proposto un originale sguardo d'insieme sulla semantica del tartufo in chiave erotica, sia nella letteratura romantica, sia nei libri di cucina, partendo da metà Settecento per arrivare all'attualità. I numerosi esempi, illustrati attraverso la lettura di passi tratti da opere coeve, hanno mostrato il nesso tra ricettari e testi letterari nella percezione delle decantate virtù afrodisiache attribuite a quel cibo prezioso e raro.

Nell'intervento congiunto *All'origine di un marchio: Giacomo Morra e la fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba*, Franco Fava e Tomaso Zanoletti hanno rispettivamente trattato aspetti inediti riguardanti la storia della promozione e del crescente successo della città di Alba come “capitale del tartufo” a partire dagli anni Trenta del secolo scorso, ribadendo il ruolo chiave dell'intuizione e dell'abilità commerciale di Giacomo Morra. Senza sminuire gli indubbi meriti del personaggio, è stata tuttavia evidenziata anche l'importanza di una serie di fattori socio-economici favorevoli di quegli anni: in particolare la crescente mobilità e prosperità dei ceti urbani piemontesi, l'emergente turismo enogastronomico nelle Langhe, il ruolo centrale di Alba come mercato agricolo.

L'ultima conferenza della sessione, “*Trifule, trifulau e tabui*”: *l'inscindibile rapporto tra ambiente, uomo e cane*, ha riguardato essenzialmente i tre protagonisti congiuntamente implicati nella pratica della cerca e raccolta del tartufo, indicati con la terminologia dialettale tipica del mondo dei tartufai piemontesi: in primo luogo

ovviamente il tartufo stesso o *trifula*, il cercatore o *trifulau*, il cane detto *tabui*, che è l'indispensabile compagno di ogni tartufaio. L'argomento, esposto da Ivo Zoccarato e Pier Paolo Mussa, docenti di veterinaria, è stato sviluppato soprattutto con riferimento al cane, dettagliandone le principali caratteristiche richieste: istinto e perseveranza nella cerca, potenza olfattiva e capacità di sfruttarla adeguatamente, resistenza fisica, obbedienza e sintonia con il cercatore. La taglia del cane, il temperamento, il tipo e la colorazione del pelo, l'andatura e il genere di cerca praticato sono ulteriori e interessanti parametri da considerare per orientare la scelta di un buon cane da tartufo. Considerando l'aumento del numero dei cercatori e la trasformazione graduale della prassi di cerca in seguito alla contrazione delle tartufaie naturali (dovuta ai mutamenti climatici e ambientali), è stata segnalata l'importanza di definire progetti di ottimizzazione dell'allevamento e dei sistemi di addestramento: nel primo caso attraverso il miglioramento genetico, nel secondo mediante l'applicazione di tecniche basate su approfondimenti delle conoscenze di etologia canina.

La terza sessione, "Linguaggi, ordinamenti e ricadute economiche intorno al tartufo" (moderatore Enrico Basso), è stata aperta dall'intervento di Monica Alba e Francesca Cupelloni, *Tartufo: storia e geografia di una parola*, che ha portato uno specifico contributo alla conoscenza dell'origine e della diffusione del vocabolo 'tartufo' e dei suoi geosinonimi all'interno del lessico italiano e dialettale. Il lavoro delle due ricercatrici, muovendo dallo studio del botanico torinese Oreste Mattiolo, si è basato essenzialmente sull'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana (AtLiTeG), una banca dati filologica interregionale di testi – sia già editi, sia inediti – dall'età medievale all'Unità, nonché su diverse opere letterarie dei secoli XIV-XIX: tra queste soprattutto il libro di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, testo spartiacque della letteratura gastronomica italiana. Ne è risultata una varietà lessicale estremamente ricca ed espressiva, con l'individuazione di varie attestazioni del termine finora ignote.

Le tre conferenze successive si sono concentrate essenzialmente su diversi aspetti della patrimonializzazione del tartufo. La relazione a due voci di Roberta Lombardi e Davide Porporato, *Sulle tracce del tartufo: aspetti giuridici e percorsi di patrimonializzazione*, ha indagato le problematiche giuridiche legate alla raccolta del tartufo, che ruotano intorno ai temi dell'origine, della tracciabilità e dell'informazione, nel contesto di un quadro legislativo talvolta carente e poco orientato a valorizzarne le specificità: occorrerebbe dunque individuare, tra le norme, un percorso virtuoso che sappia coniugare le esigenze di tutela del consumatore e quelle altrettanto importanti legate al riconoscimento della qualità del prodotto. Strettamente intersecata con la dimensione di ambito giuridico, è una dimensione antropologica del tartufo, collocato all'interno dei processi di patrimonializzazione della cultura contadina: un aspetto che, a partire dagli anni ottanta del secolo scorso, ha portato alla costituzione di numerosi musei etnografici, i quali finora veicolano solamente in minima parte memorie di tartufo.

Antonio Degiacomi ha descritto il processo della genesi e l'intera vicenda della candidatura presentata all'Unesco – alla quale ha partecipato personalmente – per ottenere infine l'iscrizione della *Cerca e cavatura del tartufo in Italia (dalla candidatura al riconoscimento Unesco)* nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale Unesco: un complesso di conoscenze e pratiche tradizionali, «tramandate

oralmente per secoli, che caratterizzano la vita rurale di interi gruppi di detentori e praticanti, chiamati “tartufai”, nei territori tartufigeni italiani».

Se l'attività di raccolta del tartufo ha meritato solo recentemente un'approvazione formale, Laura Bonato e Damiano Cortese hanno dimostrato come il tubero abbia conquistato nel tempo una crescente notorietà globalmente riconosciuta, tanto da trasformare un prodotto naturale locale in emblema di valore e di valori tradizionali, bene intriso di memoria e al contempo di opportunità di mercato. Sulla base di una duplice prospettiva, antropologica ed economica, l'intervento dei relatori, *La cerca del tartufo: un patrimonio immateriale e le sue ricadute concrete sul territorio (Piemonte)*, ha analizzato la connessione fra i tratti distintivi della pratica tradizionale – che unisce uomini, cani, alberi e territori – e la ricaduta tangibile che il tartufo è stato (ed è) in grado di generare in particolare sul territorio, soprattutto in termini economici: dalla sua vendita alla capacità di attrazione turistica, specie per quanto riguarda il cosiddetto turismo esperienziale.

La sessione si è conclusa con la vivace presentazione da parte di Paola Bonfante del tema *Il mondo invisibile sotto di noi. Radici, funghi, batteri*. Da quando 450 milioni di anni fa le piante hanno colonizzato le terre emerse, esse vivono in associazione con una miriade di microorganismi, che vengono oggi collettivamente identificati con il termine di *plant microbiota*. Queste comunità microbiche colonizzano tutti gli organi delle piante, ma rivestono particolare importanza quelle che si trovano associate alle radici, all'interfaccia con il suolo. Esse infatti stabiliscono interazioni con funghi e batteri del suolo originando reti con caratteristiche variabili nel tempo e nello spazio. In analogia con lo *human microbiota*, il *plant microbiota* ha un profondo impatto sulle più importanti funzioni delle piante, dalla nutrizione minerale alle risposte immunitarie. Le conoscenze di questo variegato e invisibile mondo sono in esplosivo aumento e dimostrano come le relazioni esistenti tra le radici e il *plant microbiota* siano essenziali per lo stato di salute delle piante, a sua volta elemento fondamentale per l'equilibrio ecologico e il futuro del Pianeta. Si comprende così come questa vita nascosta sia da salvaguardare e valorizzare, anche nell'ottica della biodiversità, per aumentare la resilienza di boschi e foreste in presenza dei cambiamenti climatici ed eventi estremi, che sono sempre più frequenti.

Se il «mondo invisibile sotto di noi» è essenziale per la buona salute delle piante e quindi per l'equilibrio generale della biosfera terrestre, un ruolo molto importante tra le strategie di tutela degli ecosistemi naturali e della biodiversità si deve riconoscere anche alla pastorizia. Il modo in cui la tradizionale pratica pastorale, accanto all'attività agro-forestale, sia chiamata a rispondere alla necessità di supportare uno sviluppo più sostenibile lo abbiamo ascoltato da Luca M. Battaglini, con riferimento al caso specifico delle zone di montagna: l'intervento dal titolo *La pastorizia: una via sostenibile per la difesa degli ecosistemi alpini* ha inaugurato l'ultima sessione del Convegno, “Una risorsa nascosta. Tartufi, biodiversità ed ecosistemi” (con la presidenza di Michele Morgante). Il relatore ha sviluppato per l'appunto il tema della pastorizia come attività da valorizzare in quanto forma sostenibile di approccio alle risorse naturali, nonché di uso o ripristino dei suoli contribuendo in vario modo alla salvaguardia ambientale, alla conservazione o rigenerazione della biodiversità e alla difesa degli ecosistemi alpini.

Tra gli interventi di impostazione più marcatamente “scientifica”, quello di Antonietta Mello (*Il ruolo della “ri”-cerca per svelare il tartufo e innovare la filiera*), ha pre-

sentato lo stato attuale degli studi sul tartufo, partendo dalla sua posizione tassonomica fino a evidenziarne la caratterizzazione dal punto di vista morfologico, biologico ed ecologico. I funghi appartenenti al genere *Tuber* formano simbiosi mutualistiche con le radici di una vasta gamma di piante superiori. È stato stimato che il genere sia composto da circa 180-200 specie, tutte diffuse nell'emisfero settentrionale (Europa, Asia, America settentrionale e centrale, Nord Africa). In Italia soltanto sette specie di tartufi sono ammesse per la commercializzazione: tra queste, *Tuber magnatum* è la specie con l'areale di distribuzione più ristretto, limitato alle penisole italiana e balcanica. Il contributo ha messo in evidenza gli attuali strumenti molecolari per identificare senza ambiguità sia la specie di tartufo sia le sue micorrize; rintracciare la fase vegetativa del tartufo (micelio) e i suoi "mating type" nel suolo per predirne la fertilità; identificare i microrganismi utili alla formazione del tartufo e al suo aroma; svelare il genoma del tartufo. Sono stati considerati anche altri aspetti importanti a sostegno della tartuficoltura e della valorizzazione del tartufo, oltre a elementi utili al riconoscimento di frodi legate alla filiera del prodotto: soltanto nel 2018 ne è stato definito il piano nazionale di filiera dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, allo scopo di delineare principi condivisi da utilizzare nella stesura di una nuova Legge quadro sulla raccolta, coltivazione e commercializzazione.

E se tra le peculiarità del tartufo forse la più importante è sostanzialmente l'aroma, ovvero la gamma di composti odorosi che esso esala, Vincenzo Gerbi parlando di *Vini e tartufi: la ricerca sta nei volatili* ha abbinato due prodotti tipici del Piemonte, molto apprezzati proprio per i loro particolari "profumi": l'attenzione è stata concentrata particolarmente sul ruolo dei volatili, non solo come elemento qualificante in grado di individuare eventuali frodi, ma anche in relazione alla loro implicazione nella funzione gustativa.

Il contributo *Foreste e cambiamento globale: quale futuro ci aspetta?* di Paolo Gonthier ha posto un punto di domanda molto impegnativo, prospettando alcuni scenari possibili – non sempre negativi – in ordine al futuro delle foreste, che è indubbiamente condizionato dal cambiamento climatico e dal riscaldamento globale. Il tema è stato ripreso nelle *Considerazioni conclusive* a cura di Michele Morgante, il quale ha chiuso il proprio discorso lanciando un messaggio molto interessante: ha infatti avvertito che la sfida per gli anni a venire non dovrebbe esaurirsi nell'attivismo, di fronte a problemi come il cambiamento climatico, il deperimento delle foreste e la diminuzione della biodiversità. Sarebbe opportuno anche confidare nei poteri di auto-guarigione della natura stessa, assecondandoli attraverso l'elaborazione e la promozione di strategie a livello europeo, nonché sviluppando meccanismi comportamentali in grado di sostenere i processi di auto-riparazione.

Il particolare approccio con il quale l'argomento è stato affrontato, in un'ottica variegata e pluridisciplinare grazie alla partecipazione di docenti universitari di varie discipline, rappresentanti di autorevoli organismi scientifici, studiosi ed esperti della materia, ha coinvolto una platea eterogenea con la presenza anche di appassionati e operatori del settore. Il prestigio scientifico dell'evento è stato riconosciuto da talune istituzioni pubbliche, enti locali e associazioni culturali – non soltanto del territorio – che hanno concesso il loro patrocinio: tra gli altri, la Regione Piemonte, l'Università di Torino e l'Università del Piemonte Orientale, l'Accademia dei Georgofili.



I lavori del convegno, avendo indagato – come abbiamo visto – originali problematiche riguardanti prospettive, rappresentazioni simboliche, pratiche, linguaggi, ordinamenti e ricadute economiche intorno al mondo e all’ambiente del tartufo, hanno risposto a diversi interessi e animato un appassionato dibattito al termine di ogni sessione. Gli interventi del pubblico, da cui – oltre alle immancabili curiosità – sono scaturite alcune interessanti integrazioni alle tematiche trattate, hanno evidenziato anche qualche aspetto che il programma del convegno non aveva potuto prendere in considerazione: l’ennesima conferma di come la ricerca, in qualsiasi ambito, non possa mai dirsi conclusa, ma piuttosto apra nuove piste da esplorare lasciando problemi aperti che potranno così funzionare da stimolo per ulteriori indagini.

RENGENIER C. RITTERSMA



*Statuti della Dogana dei Paschi di Siena del 1419 e del 1572*, a cura di Davide Cristoferi, Studi di fonti e di storia toscana, 8, Associazione di studi storici Elio Conti, Firenze 2021, pp. 1-160.

Dopo la pubblicazione di un'ampia e dettagliata ricostruzione storica attorno alle origini e al funzionamento della Dogana dei Paschi (DAVIDE CRISTOFERI, *Il "reame" di Siena. La costruzione della Dogana dei Paschi e la svolta del tardo Medioevo in Maremma, metà XIV-inizi XV secolo*, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, Nuovi Studi Storici, 121, Roma 2021, pp. I-XII, 1-345), con questo secondo volume l'Autore porta avanti il suo grande affresco storico dedicato al territorio maremmano, proponendo al lettore uno studio sulle più antiche regolamentazioni della Dogana dei pascoli e presentando le accurate edizioni delle due più significative normative della Dogana, quella del 1419 e quella del 1572. Per quanto riguarda lo Statuto del 1419, si tratta di un importantissimo aggiornamento dell'edizione curata nel 1938 da Ildebrando Imberciadori, assolutamente indispensabile alla luce degli sviluppi della ricerca storica; come chiarisce l'Autore, infatti, il documento del 1419 ha «il valore di un atto riorganizzativo e non fondativo della Dogana» (p. 23), essendo stata questa istituita a Siena come ufficio già nel 1353 ed essendo stata definita come tale già nel 1366. Dunque, al testo del 1419 si giungeva alla fine di un processo normativo durato quasi settanta anni, sviluppato parallelamente alla conquista militare del territorio maremmano da parte dello Stato senese e alla sua crescente utilizzazione, attraverso la Dogana, come strumento del rafforzamento delle sue finanze pubbliche. D'altra parte, il testo del 1419 è chiaramente il risultato della revisione di tutto il complesso delle norme prodotte nei decenni precedenti «alla luce delle nuove e pressanti esigenze di un sistema che, ormai, amministrava decine di migliaia di capi di bestiame, bilanci da 20.000 fiorini e un territorio sparso su quasi 4.000 km<sup>2</sup> la cui conquista era stata appena terminata» (pp. 42-43); esso fu perciò stilato togliendo tutto ciò che a quell'epoca appariva inutile o superfluo o addirittura in contrasto con nuove necessità amministrative e finanziarie. Ed è proprio l'ampiezza di questa operazione ciò che fa di questo testo «il primo statuto ufficiale della Dogana dei Paschi» (p. 42). Tra il XV secolo e gli inizi del XVI si ebbe, quindi, una fase di ulteriore sviluppo del sistema fi-

nanziario collegato alla gestione dei pascoli e un significativo riordino della legislazione doganale, culminato nei capitoli dello Statuto di Siena del 1544 dedicati a questa tematica. E tuttavia, significativi cambiamenti dovevano necessariamente apparire al momento dell'inserimento, alla metà del XVI secolo, dello Stato senese nel nascente Principato mediceo. Cosimo I, e i suoi successori Francesco I e Ferdinando I, intervennero pesantemente nella gestione dei pascoli maremmani, che venne subordinata alle politiche economiche e patrimoniali dei Medici. Questi avviarono «una serie di processi di disgregazione delle campagne maremmane che modificarono entro le prime decadi del XVII secolo lo *squilibrio controllato* fra pastori, cittadini-investitori e comunità vigente sotto la Repubblica di Siena» (p. 62). L'antico *reame di Siena* ebbe fine e il centralismo dell'amministrazione medicea impose anche alla Maremma i suoi obiettivi: il recupero di rendite consistenti per la Gran Camera dello Stato mediceo; la ricostruzione del patrimonio della famiglia regnante (la commistione tra pubblico e privato era, del resto, una tradizione fiorentina fin dai tempi di Lorenzo il Magnifico); l'utilizzazione del territorio maremmano in funzione delle necessità annonarie e produttive fiorentine; la distribuzione delle rendite, dei feudi e delle altre fonti di ricchezza ai funzionari e ai cortigiani del nuovo Stato ancora in formazione. Questa gestione rapace e insieme parassitaria delle ricchezze della Maremma senese emerge, appunto, nei nuovi Statuti approvati nel 1572. Questi finirono per codificare l'incetta dei beni delle comunità locali a vantaggio dei nuovi signori, dei loro protetti e dei loro rappresentanti a Siena e in Maremma, con la creazione di nuovi feudi e con la cessione in locazione di bandite e terreni a privati. Assai indicativi di questo progressivo impoverimento del territorio maremmano, e quindi anche della gestione dei pascoli, sono i dati presentati dall'Autore nella tavola I, alle pp. 31-33. E naturalmente si avvantaggiò di queste nuove forme di approccio speculativo al territorio anche il patrimonio familiare dei Medici (v. le pp. 65-69 e le *note conclusive* alle pp. 83-84). È bene rimarcare che, come già nel precedente volume, anche qui il vero protagonista del racconto storico di Davide Cristoferi è il territorio maremmano, con il suo ambiente naturale e con le comunità locali che tra Medioevo ed età moderna in esso erano insediate. Il territorio, l'ambiente e queste stesse comunità sono osservati dall'Autore con un'attenzione assai coinvolta e assai coinvolgente (v., ad esempio, alle pp. 55 e 63); queste realtà erano, infatti, nelle epoche qui prese in considerazione, le vittime designate del declino e dell'impoverimento inevitabilmente prodotti dalla ricerca del tutto dissennata di profitti e di rendite. La ricostruzione storica e la presentazione delle fonti trascritte fanno di questo volume uno snodo fondamentale della conoscenza delle vicende economiche, politiche e giuridiche, per le epoche qui considerate, di una delle aree maggiormente interessanti della Penisola; ma queste ricerche hanno anche un valore esemplare per la dimostrazione storica, che esse recano in sé, di come la mancata attenzione per le vocazioni di un territorio conduca necessariamente al degrado delle sue condizioni naturali e, insieme, della sua capacità di produrre benessere per le comunità in esso insediate.

LUCIANO PALERMO

## INDICI DEL 2022

### PER AUTORE

- BERTUCCELLI MARCO, *A proposito di alcune classi archeologiche di manufatti indicativi delle dinamiche di conduzione agraria nell'Italia centro-settentrionale durante il boom economico medievale*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 39-92 (Saggi).
- CONTI ALBERTO, *L'opzione del "mercato": il patrimonio dei comuni nella Lombardia austriaca della prima metà dell'Ottocento. Una riflessione*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 107-117 (Discussioni).
- CRISTOFERI DAVIDE, *Medioevo verde. Piante, boschi e paesaggi in alcune recenti pubblicazioni su agricoltura e ambiente nell'Italia bassomedievale (XI-XV secolo)*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 131-147 (Discussioni).
- CURZEL EMANUELE, FRANCESCHINI ITALO, *L'agricoltura trentina nel tardo Medioevo. Nota informativa su recenti ricerche*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 23-30 (Saggi).
- LUATTI LORENZO, *Durham x Chianina: storia di un incrocio fallito (1856-1859)*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 69-93 (Saggi).
- NANNI PAOLO, *Campagne dopo il 1348. Note sull'agricoltura italiana negli anni dopo la peste*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 5-22 (Focus).
- ORIOLO LORENZO, *Alla ricerca del contributo americano alla costituzione della nostra agricoltura. Il Conuco: una pratica culturale pre-colombiana (taíno) nell'agricoltura in Haiti (Caraibi)*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 31-68 (Saggi).
- PORCHEDDU DANIELE, DETTORI GIOVANNA, FARINA GIANRAIMONDO, ROMBI GUIDO, *Una cooperativa casearia sarda: la Latteria sociale di Tempio Pausania (1951-1990)*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 95-130 (Fonti e documenti).
- ROMANO MARTA M.M., *Il grano antico Tumminia: storia di un termine e dei suoi diversi usi mediterranei*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 5-37 (Saggi).
- RUSSO SAVERIO, *L'olivo nel Mezzogiorno moderno e contemporaneo. Brevi note*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 93-105 (Saggi).

## PER SOGGETTO

**Agricoltura, attrezzi**

BERTUCCELLI MARCO, *A proposito di alcune classi archeologiche di manufatti indicativi delle dinamiche di conduzione agraria nell'Italia centro-settentrionale durante il boom economico medievale*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 39-92 (Saggi).

**Agricoltura e ambiente**

CRISTOFERI DAVIDE, *Medioevo verde. Piante, boschi e paesaggi in alcune recenti pubblicazioni su agricoltura e ambiente nell'Italia bassomedievale (XI-XV secolo)*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 131-147 (Discussioni).

**Agricoltura, fonti**

CURZEL EMANUELE, FRANCESCHINI ITALO, *L'agricoltura trentina nel tardo Medioevo. Nota informativa su recenti ricerche*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 23-30 (Saggi).

**Allevamento**

LUATTI LORENZO, *Durham x Chianina: storia di un incrocio fallito (1856-1859)*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 69-93 (Saggi).

**Conuco**

ORIOLO LORENZO, *Alla ricerca del contributo americano alla costituzione della nostra agricoltura. Il Conuco: una pratica culturale pre-colombiana (taíno) nell'agricoltura in Haiti (Caraibi)*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 31-68 (Saggi).

**Formaggio**

PORCHEDDU DANIELE, DETTORI GIOVANNA, FARINA GIANRAIMONDO, ROMBI GUIDO, *Una cooperativa casearia sarda: la Latteria sociale di Tempio Pausania (1951-1990)*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 95-130 (Fonti e documenti).

**Grano**

ROMANO MARTA M.M., *Il grano antico Tumminia: storia di un termine e dei suoi diversi usi mediterranei*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 5-37 (Saggi).

**Peste Nera**

NANNI PAOLO, *Campagne dopo il 1348. Note sull'agricoltura italiana negli anni dopo la peste*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 5-22 (Focus).

**Proprietà fondiaria**

CONTI ALBERTO, *L'opzione del "mercato": il patrimonio dei comuni nella Lombardia austriaca della prima metà dell'Ottocento. Una riflessione*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 107-117 (Discussioni).

**Olivo e olio**

RUSSO SAVERIO, *L'olivo nel Mezzogiorno moderno e contemporaneo. Brevi note*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 93-105 (Saggi).

**CONVEGNI**

*Il tartufo tra 'natura' e 'cultura'. Passato, presente e futuro di una risorsa polivalente*, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 119-125 (Rengenier C. Rittersma).

**RECENSIONI**

MARIA PIA VILLAVECCHIA, *Nomi e forme dell'aratro in Piemonte, Piccolo Atlante Linguistico del Piemonte*, a. LXII, n. 1, giugno 2022, pp. 131-147 (Gaetano Forni).

*Statuti della Dogana dei Paschi di Siena del 1419 e del 1572*, a cura di Davide Cristoferi, a. LXII, n. 2, dicembre 2022, pp. 127-128 (Luciano Palermo).

Finito di stampare  
nel mese di giugno 2023  
da Rotomail Italia S.p.A.