

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Diretta da Giovanni Cherubini



ANNO LV - N. 2

DICEMBRE 2015

Le Lettere

SOMMARIO

ANTONIO MACCHIONE

*«Torni a sarchiar cipolle e lasci star le gentildonne!».
Usi alimentari, medici e agronomici tra Medioevo ed età moderna* 3

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

*Alle origini della denominazione dei vini di qualità in Toscana.
I bandi di Cosimo III del 1716* 27

DUCCIO VANNI, PAOLO VANNI, SIMONE VANNI

*Pietro Betti (1784-1863) e Maurizio Bufalini (1787-1875):
lo scontro tra due grandi georgofili* 43

MARIA LUISA DI FELICE

*Il comparto lattiero-caseario sardo tra Ottocento e primo Novecento.
L'impatto della modernizzazione, i riflessi sociali e antropologici* 89

Esposizioni dell'Accademia dei Georgofili

DANIELE VERGARI, DAVIDE FIORINO,

FAUSTO BARBAGLI, STEFANO CASATI

*“Un mondo che si incontra”. Firenze e le esposizioni;
le esposizioni a Firenze. Agricoltura, scienza
e alimentazione (1851-1911)* 107

Discussioni

*A proposito di un bel libro sulla storia della vite
e del vino in Liguria (Paolo Nanni)* 143

Indici del 2015 149

ANTONIO MACCHIONE

«TORNI A SARCHIAR CIPOLLE
E LASCI STAR LE GENTILDONNE!»

USI ALIMENTARI, MEDICI E AGRONOMICI
TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA

«Molto diverse si trovano le cipolle, e di colore, e di sapore, e di figura. Le bianche sono più domestiche, e manco acute. Le rosse sono più aspre, e più acute: le picciole, e le aguzze, sono più acute e più forti, le larghe e rotonde sono più piacevoli».

Con queste parole Bartolomeo Boldo, medico bresciano, descrive le caratteristiche e le proprietà della cipolla che occupava un ruolo importante nella dieta dell'uomo medievale¹.

Le proprietà nutritive e farmacologiche dell'ortaggio, continuava il medico bresciano, si amplificano con la cottura per il benessere dello stomaco, stimolando la diuresi, fluidificando i muchi del petto e combattendo l'inappetenza. A questi effetti benefici ne corrispondono altrettanti dannosi. La cipolla, infatti, provoca il mal di testa a causa della sua umidità volatile; genera un sonno profondo tale da sconsigliarne l'uso agli uomini di scienza (i medici per esempio); annebbia la vista al punto da essere evitata dai falconieri e dagli uccellatori. Le virtù e i danni arrecati sono proporzionali alle quantità consumate, ecco perché se ne suggerisce sempre un uso moderato per evitare problemi alla milza con l'insorgenza dell'idropisia².

Alla cipolla è assimilato lo scalogno somministrato dalle madri ai bambini per la riconosciuta azione vermifuga³ e ottenuto innestando il seme

¹ B. BOLDO, *Libro della natura e virtù delle cose che nutriscono, et delle cose non naturali, con alcune osservazioni per conservar la sanità, et alcuni quesiti bellissimi da notare*, Venetia 1575, p. 83.

² *Ibidem*. L'idropisia si ha quando del materiale sieroso si deposita nella cavità peritoneale e dà luogo a un edema massivo che gonfia le membra dando un aspetto goffo. Solitamente, e anche impropriamente, definita come ritenzione idrica.

³ Retaggi residuali di questa concezione magica simpatetica si trovano anche oggi in alcuni luoghi della civiltà contadina del Mezzogiorno d'Italia. Si veda ad esempio un classico della lettura

dell'aglio direttamente nella «spica» della cipollina. Simili allo scalogno erano i bulbi utilizzati fin dall'antichità per la loro azione afrodisiaca tanto che, racconta Varrone, nell'antica Roma gli scalogni, intrecciati con pinoli, rucola e «pevere» (pepe), erano donati agli sposi novelli, nel corso della liturgia sponsale, in segno di buon auspicio per il matrimonio⁴.

Qualche anno prima di Bartolomeo Boldo, si era interessato agli usi della cipolla, e soprattutto alla sua azione cosmetica, Gabriele Falloppio (1523-1562), il quale, botanico e studioso di anatomia, più volte richiama le virtù curative dell'ortaggio⁵. Falloppio, per la preparazione di un'acqua «per far belle le donne» (capitolo 154 del trattato) raccomandava di prendere cipolla di giglio, unirla a cipolla tritурata e pasta di farina, cuocere il tutto al forno e, dopo aver tolto la farina, stendere l'intruglio ottenuto su una pietra mescolandolo con olio di oliva e con una buona dose di argento «vivo sublimato e polverizzato». Al termine della mantecazione, il composto ottenuto doveva essere conservato in un recipiente sterilizzato. Al bisogno se ne sarebbe attinta una manciata che, stemperata tra le mani con acqua di rose, doveva essere frizionata sul viso⁶.

Infine, l'utilizzo alchemico della cipolla è analizzato da Giovambattista della Porta (1535-1615), filosofo e commediografo napoletano, il quale dimostra che il succo di cipolla era impiegato per scrivere lettere «che si leggono col fuoco» e per scrivere sull'uovo⁷.

Da una prima messa a fuoco emerge un'articolata letteratura sugli usi della cipolla che dall'approfondimento degli studi agronomici sul ciclo di produzione con le sue molteplici norme tocca gli usi dietetico-alimentari; l'utilizzo medico, cosmetico e magico chiudendo con l'analisi di alcuni documenti che dimostrano la diffusa produzione e l'utilizzo della cipolla da parte dei contadini meridionali sin dal Medioevo⁸.

antropologica sviluppatasi a cavallo delle due grandi guerre mondiali (cfr. E. DE MARTINO, *Sud e Magia*, Milano 2002).

⁴ BOLDO, *Libro della natura e virtù delle cose che nutriscono*, cit., pp. 83-84.

⁵ G. FALLOPPA, *Secreti diversi e miracolosi nei quali si mostra la via facile di risanare tutte le infirmità del corpo umano*, Venetia 1563.

⁶ *Ivi*, cap. 154. Falloppio faceva conoscere anche un utilizzo antibiotico della cipolla. Per ripulire, ad esempio, ferite provocate da schegge di legno, ferro, osso e per rimuovere gli ascessi invitava a preparare un pesto di agrimonia, songia e cipolla canina cotta sotto la cenere. Con l'intruglio ottenuto si potevano fare degli impacchi sulla lesione (*ivi*, cap. 285).

⁷ G. DELLA PORTA, *Della magia naturale*, Napoli 1677, pp. 453 e 457. Anche il Falloppio documentava che col succo della cipolla si potevano scrivere «lettere d'oro in carta e in altre cose». Per questo scopo al succo di cipolla si sarebbe dovuto mescolare del sale e dell'urina. Con quel composto, dopo averlo filtrato, si otteneva un inchiostro «simpatico» per scrivere sul papiro, sulla pergamena e sulla carta. Chiaramente sul foglio non sarebbe apparso nulla se non avvicinandolo alla viva fiamma del fuoco (FALLOPPA, *Secreti diversi e miracolosi*, cit., cap. 352).

⁸ Per una rassegna bibliografica sugli orti in Italia meridionale si vedano *infra* le note 125,

1. La cipolla nella letteratura medievale

Numerose fonti ricordano l'uso e le proprietà di questa pianta erbacea. Trattati agronomici, ricettari, letteratura medica e notizie documentarie ne dimostrano la diffusione della coltura in varie aree del Mezzogiorno dall'alto Medioevo in poi. Queste fonti pongono in rilievo il suo carattere ambivalente. Per esempio, se come alimento povero è destinato a soddisfare le voglie di un marito tradito, all'amante viene riservato ben altro menù in cui abbondano cibi succulenti ed elaborati⁹. Un'ambivalenza etnica, poi, è segnalata tra le corti occidentali (consumatori di piatti speziati) e quelle barbariche che "puzzano" di aglio e cipolla a sottolineare come le diverse abitudini alimentari diventino stigmi di superiorità, anche culturale¹⁰. Sino a connotarne *status* sociale che per un verso sublimano la prodigalità signorile e i caratteri costituenti la regalità, mentre per l'altro rimarkano la sobrietà alimentare dei religiosi. Infatti, se le mense di re e signori si imbandiscono con portate abbondanti e succulente, quelle dei monaci, invece, sono apparecchiate con zuppe di legumi e di ortaggi, tra cui spicca la cipolla¹¹.

La prospettiva dualistica, propria della concezione medievale, figura la canonica distinzione "legoffiana" tra tempo di Dio e tempo del mercante. Un dualismo che caratterizza ogni ambito della vita sociale e culturale medievale e che è stigmatizzata nell'ambivalente "grammatica" della cipolla. Essa, infatti, per un verso annebbia la vista e offusca i sensi, per l'altro estinguendo gli

126 e 128. Significativi, in tale segmento di ricerca, sono i contributi di Irma Naso per gli orti piemontesi e quelli di Alfio Cortonesi per gli orti romani (I. NASO, *Spazi agricoli nel contesto urbano. Gli orti nel Piemonte tardo medievale*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne: Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccinni, G. Pinto, Siena 2009, pp. 555-586; EAD., *Verzieri e orti signorili. I giardini dei castelli sabaudi fra XIV e XV secolo*, «Bollettino della Società per gli Studi Storici Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo», 138, 2008, pp. 27-44; A. CORTONESI, *Gli orti di Roma nel Due-Trecento*, in *Scritti per Isa: raccolta di studi offerti a Isa Lori Sanfilippo*, a cura di A. Mazzon, Roma 2008, pp. 251-262).

⁹ M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988, p. 10.

¹⁰ ID., *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina la tavola*, Bari 2012, p. 23. Montanari cita un episodio in cui Liutprando da Cremona, inviato da Ottone I di Sassonia alla corte di Costantinopoli, stigmatizza l'inferiorità dell'Imperatore d'Oriente per il fatto che Niceforo si ciba solitamente di aglio, porri e cipolle al contrario di Ottone che se ne astiene: «Grecorum res crinitus, tunicatus, manicatus, teristratus, mendax, dolosus, immisericors, vulpinus, superbus, falso humilis, parcus cupidus, allio, cepe et porris vescens, balnea bibens; Francorum rex contra pulchre tonsus, a muliebri vestitu veste diversus, pileatus, verax, nil doli habens, satis, ubi competit, misericors, severus, ubi oportet, semper vere humilis, nunquam parcus, non allio, cepis porris vescens, ut possit animalibus eo parcere, quatinus non manducatis, sed venundatis pecuniam congreget» (LIUTPRANDI, *Relatio de legatione constantinopolitana*, in *Die werke Liudprandus von Cremona*, ed. J. Becker, Hannover und Leipzig 1915, pp. 196-197, cap. 40).

¹¹ *Ibidem*, ma si vd. anche MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, cit., pp. 10 e 63-92.

umori densi del corpo esercita una funzione depurativa. D'altronde la differenza crudo/cotto, che è alla base di questo dualismo, segna la distinzione tra natura e cultura. La cipolla, che in natura rischia di essere dannosa per il corpo, con la cottura diventa cibo medicamentoso e base con cui preparare gustosi piatti utilizzati soprattutto nelle diete di corte.

La storiografia sulla cipolla si declina anche in ambito letterario. Basti pensare, ad esempio, alla nota novella che Boccaccio dedica a frate Cipolla nel *Decameron*¹². Frate Cipolla, appartenente all'ordine di Sant'Antonio, porta questo nome per il fatto che il territorio di Certaldo, di cui sarebbe originario, produceva «cipolle famose per tutta Toscana»¹³. Questa tradizione rimonta all'interpretazione che Boccaccio stesso fa del *Plinio* di Petrarca quando sottolinea che «nondum certaldenses erant»¹⁴. Il buon frate è l'immagine dell'avidità e dell'inganno che, nel raccogliere le elemosine, cerca di far credere ai bravi contadini toscani di essere in possesso di un'importante reliquia: una piuma dell'arcangelo Gabriele. Gabbato da alcuni giovani trova nella bisaccia, al momento dell'ostensione della reliquia, solo un sacchetto pieno di carboni. Disorientato per l'accaduto, ma senza perdersi d'animo continuando la beffa, fa credere agli avventori si tratti del carbone utilizzato per il martirio di san Lorenzo¹⁵.

Che la Toscana, quindi, fosse un luogo particolarmente adatto alla coltivazione delle cipolle, al punto da trasformare il nome dell'ortaggio in antroponimo, lo rivela lo stesso Boccaccio nel *Corbaccio* quando nei panni di un certaldese si fa beffare dall'avida e maliarda vedova che, vanamente corteggiata, apostrofa l'ardito con un solenne «torni a sarchiar cipolle e lasci star le gentildonne!»¹⁶. E ancora Boccaccio, descrivendo la campagna toscana, tra le varie specie di alberi e le innumerevoli colture ricorda con enfasi «le cipolle coperte di molte veste, e' capituti porri, e li spichiuti agli»¹⁷. La cipolla, del resto, come il porro e l'aglio era un cibo rustico «quantunque a le volte artificiosamente civile se faza, ponendosi nel corpo de li arostiti pavari»¹⁸.

¹² G. BOCCACCIO, *Decamerone*, a cura di V. Branca, Torino 1987², pp. 759-774.

¹³ *Ivi*, pp. 760-761.

¹⁴ P. DE NOLHAC, *Pétraque et l'humanisme*, II, Paris 1907, p. 81.

¹⁵ Pure Dante inveisce contro i frati antoniani, bollandoli come incantatori e ingannatori (*Paradiso*, XXIX, 124ss., «Di questo ingrassa il porco Sant'Antonio, / e altri assai che sono ancor più porci, / pagando di moneta senza conio»). Nella stessa scia il Bottari, il Sacchetti e Masuccio Salernitano. Per lo stesso motivo anche Gregorio IX, nel 1240, inflisse gravi pene agli antoniani di Vienne.

¹⁶ G. BOCCACCIO, *Opere in versi, Corbaccio, Trattatello in laude di Dante, prose latine, epistole*, a cura di P.G. Ricci, [La Letteratura Italiana. Storia e Testi, 9], Milano-Napoli 1965, pp. 542-543.

¹⁷ *Id.*, *L'Ameto o ver commedia delle ninfe fiorentine*, IV, Firenze 1723, p. 67.

¹⁸ SABADINO DEGLI ARIENTI, *Le Porretane*, a cura di B. Basile, Roma 1981, pp. 238-244.

Sabadino degli Arienti, ne *Le Porretane* ricorre, invece, all'utilizzo "morale" dei cibi poveri. E quando un cameriere chiese al suo principe Nicolò d'Este la grazia di essere creato cavaliere, venne sbeffeggiato con l'investitura e col dono di uno scudo su cui campeggiava un capo d'aglio ed una damigella che si turava il naso per l'acre odore¹⁹. La morale del racconto è racchiusa nelle parole conclusive con cui il principe d'Este apostrofa il misero cameriere: «Quando averai digestito quest'aglio averai da me ciò che desideri»²⁰. L'aglio, come la cipolla, è un cibo povero e tale rimane nonostante ingentilisca le mense dei signori. Pertanto il giovane cameriere ingurgitando aglio non sarebbe mai uscito «de la villana sua natura»²¹.

2. Agronomia della cipolla

Così come per la Spagna, anche in Italia un periodo particolarmente fecondo per lo sviluppo pratico e per la concettualizzazione teorica dell'agricoltura è stato quello a cavallo tra XI e XII secolo nel quale, come aveva osservato acutamente Pierre Toubert, l'incolto venne aggredito e nuovi territori furono messi a coltura determinando una migliore qualità della vita²².

D'altronde, come aveva osservato anche Amato di Montecassino, i Normanni percepiscono sin dalle loro prime apparizioni la ricchezza della Calabria. In particolare in Val di Crati, il cui bacino è segnato da numerosi corsi d'acqua, Roberto il Guiscardo «vit terre molt large, et richiez citez, et villes espessez, et les (champs) pleins de molt de bestes. Et regarda en loing tant coment pot regarder»²³. La Calabria, commenta Giovanni Cherubini, appariva ai conquistatori franchi come il regno dell'abbondanza²⁴. Ma questa percezione di opulenza si affievoliva davanti all'arretratezza delle tecniche agrarie che non prevedevano, ad esempio, la concimazione dei terreni e manteneva ancora un carattere seminomade (spostando i centri di semina ogni due o tre anni) operando con attrezzi rudimentali²⁵.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ *Ivi*, p. 243.

²¹ *Ibidem*.

²² P. TOUBERT, *Les Structures du Latium médiéval: le Latium méridional et la Sabine du IX à la fin du XII siècle*, Roma 1973; ID., *Le terre et les hommes dans l'Italie au temps de Normands*, in *Società, potere e popolo nell'età di Ruggero II*, Atti delle Terze Giornate normanno-sveve, Bari, 23-25 maggio 1977, Bari 1979, pp. 55-72.

²³ AMATO DI MONTECASSINO, *Storia de' Normanni*, a cura di V. De Bartholomaeis [Isime – Fonti per la storia d'Italia, 76], Roma 1935, III, 8, pp. 121-122.

²⁴ G. CHERUBINI, *Uomini, attività, poteri nelle campagne calabresi del Medioevo*, in ID., *Scritti meridionali*, «Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura», 7, Firenze 2011, pp. 116-117.

²⁵ *Ibidem*.

In altre regioni del Mezzogiorno medievale, come in Sicilia, invece, lo sviluppo dell'agricoltura ebbe impulso da fattori endogeni (quali la morfologia del suolo) e da vicende occasionali, come l'invasione araba, che portò all'introduzione di nuove piante orticole e nuovi metodi di coltivazione. Dopo la conquista di Palermo (831), i musulmani diffusero non solo diversi tipi di colture, quali la canna da zucchero, il cotone, lo zafferano, la canapa e il lino, ma anche nuove piante da orto come zucche, cetrioli, melanzane, cocomeri e meloni; piante arboree quali le palme da dattero, i cedri, gli aranci e i limoni. Vennero edificati numerosi fabbricati rurali, numerosi opifici e, soprattutto, fu creato un adeguato sistema di raccolta, sollevamento e distribuzione delle acque per soddisfare sia il fabbisogno irriguo agricolo dei numerosi parchi e giardini, che quello della città. Il successo dell'economia agricola fu generato dal frazionamento dei latifondi in tante piccole proprietà, accompagnato da un regime di tassazione fondiaria non vessatorio che stimolava gli investimenti nella proprietà terriera²⁶.

A questo sviluppo del comparto agricolo non fu estranea la coltivazione della cipolla che, come ogni ortaggio, aveva una lunga e delicata lavorazione. Una fonte araba, di recente pubblicata in Francia, e il noto *Libro della Agricoltura* di Piero Crescentio composto a «honore di Dio et del Serenissimo Re Carlo» II d'Angiò dimostrano come l'influenza araba sulle tecniche e sulle pratiche della lavorazione agricola determinasse le opzioni di agricoltori e agronomi occidentali lungo tutto il Medioevo²⁷.

La prima opera è stata scritta da Abû Zakariyyâ Iahyâ ibn Muhammad ibn Ahmad ibn al-'Awwâm, un sivigliano vissuto nella seconda metà del XII secolo. Non si hanno dati certi sulla sua biografia né sulla data di composizione del suo trattato di agronomia che gli studiosi ritengono essere stato redatto a Siviglia, verosimilmente alla fine del XII secolo²⁸. Si tratta, per i critici, del più completo trattato di agricoltura medievale, il cui unico esemplare scampò miracolosamente al fuoco che il 7 giugno 1671 distrusse gran parte dei manoscritti arabi conservati nella biblioteca del monastero dell'Escorial di Madrid²⁹.

L'articolo quarto del capitolo XXIV contiene la descrizione delle proprietà delle cipolle e i consigli per la loro coltivazione. Nell'introdurre i metodi di coltivazione, ibn al-'Awwâm ricorda la varietà di cipolle rag-

²⁶ F. GABRIELI, U. SCERRATO, *Gli arabi in Italia. Cultura, contatti e tradizioni*, «Antica Madre». Collana di studi sull'Italia antica a cura di G. Pugliese Carratelli, Milano 1979, pp. 149-165.

²⁷ P. CRESCENTIO, *De Agricultura*, Venezia, Matheo Capcasal, 1495.

²⁸ IBN AL-'AWWÂM, *Le Livre de l'agriculture Kitâb al-Filâha*, trad. J.-J. Clément-Mullet, intr. M. El Faïz, Arles 2011.

²⁹ *Ivi*, p. 9.

gruppate in base ad affinità rilevanti, quali la dimensione e il colore: rossa tonda, bianca tonda e dalla forma lunga. Riporta poi le considerazioni empiriche di altri agronomi che avevano condotto esperienze dirette di coltivazione su varie tipologie di terreno. Egli non esprime alcun giudizio in merito, ma raccomanda che i luoghi delle piantagioni siano situati quanto più possibile vicino ai corsi d'acqua perché «l'oignon aime l'eau courante»³⁰.

Su qualsiasi tipo di terreno «on fait précéder le semis de l'oignon d'une bonne culture à la charrue, en donnant trois labours, à divers intervalles, [...] ou bien on donne une bonne culture profonde à la houe». E ogni aratura deve essere ricoperta di letame (stallatico) per ben concimare il terreno preferibilmente esposto a levante per proteggere i semi dalle correnti fredde³¹.

La cipolla è seminata normalmente a ottobre «et on arrose immédiatement à la suite du semis, en faisant arriver l'eau doucement»³². Solitamente le piantagioni di ottobre hanno un processo di arrossamento che arriva sino ai primi freddi invernali e riprende dopo la metà di gennaio, per cui ibn al-'Awwâm raccomanda di non far mancare, soprattutto in questa fase intermedia, l'umidità alle piantine per non interrompere il ciclo di accrescimento del bulbo.

Ad aprile, invece, per ottenere una cipolla “tardiva” si effettua il cosiddetto *repiquage* (trapianto) che permette di raccogliere cipolle sino al mese di agosto³³. Per il *repiquage* è necessario preparare un buon terreno con solchi paralleli nei quali far scorrere dolcemente l'acqua proveniente dai canali di irrigazione³⁴. Predisposta l'innaffiatura, si batte la terra con i piedi per renderla consistente a forma di piccola collinetta sulla cui sommità si trapianta un pezzo (*l'extrémité des faille et des racines*) delle giovani piantine alla distanza di circa un palmo l'una dall'altra³⁵. Questa tecnica Ibn Bassâl ritiene essere stata adottata con ottimi risultati dai siciliani³⁶.

Dalla breve descrizione del processo di coltivazione si comprende che la cipolla è un ortaggio semplice che riesce a dare buoni frutti con pochi accorgimenti, come l'umidificazione pressoché costante del terreno (soprat-

³⁰ *Ivi*, p. 655.

³¹ *Ivi*, p. 656.

³² *Ibidem*.

³³ *Ibidem*.

³⁴ Su quest'uso nella Sicilia araba si rimanda a F. GABRIELI, U. SCERRATO, *Gli arabi in Italia*, cit.

³⁵ IBN AL-'AWWÂM, *Le Livre de l'agriculture*, cit., p. 657.

³⁶ *Ibidem*.

tutto nella stagione calda) per rendere il frutto più dolce³⁷. Ibn al-‘Awwâm, richiamandosi a una tradizione agronomica consolidata, conclude le sue riflessioni spiegando le tecniche di coltivazione per ottenere bulbi più grossi, più dolci e succosi e indicando i cibi che si legano meglio alla cipolla, come la carne³⁸.

Piero Crescentio (1233-1320), tra i maggiori agronomi del Medioevo occidentale, nel *Proemio* al suo trattato afferma che, prima di inviare il testo al re di Napoli (per migliorare l’agricoltura del suo regno), sottopose le “bozze” al severo giudizio del sapientissimo frate Amerigo ministro dell’Ordine dei Predicatori e a quello più severo degli scienziati dell’Università bolognese³⁹.

Secondo il Crescentio per la coltivazione della cipolla è necessario che la terra sia «soluta grassa et optimamente lavorata» e che il miglior periodo per la semina è novembre. In Toscana solitamente il semenzaio si suole coprire con *strami* per proteggerlo dalle correnti fredde. La notizia più significativa è però quella inerente la coltivazione promiscua della cipolla con altre erbe (spezie) o con altri ortaggi⁴⁰.

Come nel trattato di Ibn Al-‘Awwâm, il Crescentio ricorda l’importanza della tecnica del *repiquage* (trapianto o reimpianto): «quando si deono piantare si ricidano le lor radici in fino alla grossezza dun dito o dun mezo allato alla cipola et si fichino solamente un dito sotto terra»⁴¹.

Necessario per avere un buon raccolto di cipolle è la letamazione della terra, infatti «se loro terra non sara stata letaminata quello medesimo anno si dee nel tempo che si piantano letaminare accio che optimamente alignino». Le migliori cipolle, terminato il processo di crescita, vengono lasciate nella terra fino ad agosto per essere utilizzate per il successivo semenzaio. Invece quelle “cattive” si trapiantano tra agosto e settembre per avere, nella quaresima successiva, le cipolle verdi⁴².

Crescentio consiglia pure come conservare il prodotto preferibilmente scegliendo un luogo asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore; e per gli scopi dietetici in quanto se consumate crude non darebbero alcun alimento al corpo. Perciò suggerisce di lessare le cipolle, gettare la prima acqua di cottura e ricuocerle con vari tipi di carne. Le migliori proprietà medicamentose, al contrario, sarebbero date dalla cipolla cruda cui l’agro-

³⁷ *Ivi*, 658.

³⁸ *Ivi*, pp. 659-660.

³⁹ P. CRESCENTIO, *De Agricultura*, cit.

⁴⁰ *Ivi*, lib. VI, cap. XXIII.

⁴¹ *Ibidem*.

⁴² *Ibidem*.

uomo bolognese riconosce virtù terapeutiche contro le calvizie, l'inappetenza e per la stimolazione della diuresi⁴³.

3. *La cipolla in cucina*

Esiste una grammatica del cibo in relazione alle implicazioni simboliche dei tanti prodotti che nel Medioevo imbandivano la tavola. Tra questi la cipolla era tra i prodotti ricorrenti nella dieta comune: dal pellegrino al monaco, dal contadino ai potenti⁴⁴.

Uno dei grandi problemi del Medioevo era rappresentato dalla "fame": il rapporto tra produzione e numero di abitanti, infatti, non era sufficiente a coprire l'intero fabbisogno delle popolazioni almeno dal punto di vista qualitativo. Inoltre, specie per l'alto Medioevo caratterizzato dall'estensione dell'incolto, bisognava considerare la capacità effettiva dei singoli ad accedere alle risorse alimentari, quindi la partecipazione ai mercati o alle fiere⁴⁵. A questo si aggiungano le guerre che inaridivano i suoli generando pestilenze, cui seguivano inevitabili carestie. A tal proposito è una spia significativa quanto scrive Procopio di Cesarea: «a tal punto la fame li aveva indeboliti che se trovavano un po' d'erba vi si gettavano sopra con bramosia, chinandosi per strapparla da terra, ma siccome non ci riuscivano per totale mancanza di forze, cadevano sull'erba con le mani tese, e lì morivano»⁴⁶.

Solo con la progressiva diffusione del sistema curtense longobardo, che rappresentava per l'alto Medioevo il grado massimo di razionalizzazione delle risorse, la situazione andò lentamente normalizzandosi sino al X secolo, quando si verificò un nuovo aumento demografico che diede impulso all'economia agricola cui non fu estranea l'attività dei monaci dissodatori: erano ridotti l'*haspretum* e il bosco e nuovi terreni guadagnati all'agricoltura. Allo stesso modo crebbe la disponibilità di beni alimentari che miglioravano le diete e i processi nutrizionali: carne, cereali, ortaggi e soprattutto legumi consentivano un regime alimentare variato anche per le classi meno abbienti, che, coltivando direttamente la terra, si garantivano un certo controllo su parte della produzione⁴⁷.

⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴ Su questo si rinvia a MONTANARI, *Gusti del Medioevo*, cit., pp. 23-42.

⁴⁵ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, p. 425.

⁴⁶ PROCOPIO DI CESAREA, *De Bello gothico*, II, 20. Sulla fame si vd. anche M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari 1993, pp. 7-50 e 161-188.

⁴⁷ MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, cit., pp. 246-247; ID., *La fame e l'abbondanza*, cit., pp. 51-88.

Tuttavia il problema della fame periodicamente riesplodeva. Nel 1058, per esempio, la Calabria fu percorsa da un triplice flagello che dimezzò la popolazione: la spada dei Normanni, la fame e la guerra⁴⁸. La gente pur di sopravvivere si cibava di tutto «arborum corticibus cum castaneis et quercinis sive glicini, nucibus, quas glandes dicimus, porcis substractis, et mola post essiccationem tritis, panes facere», ma quella poltiglia ripugnante consumata con «crudae radices» produceva «ventris tumorem cum pallore vultus excitantes»⁴⁹.

Dalla seconda metà del X secolo, le fonti agiografiche cominciano a distinguere tra cibi poveri e cibi ricchi: le vite dei santi italogreci dell'Italia meridionale riportano una serie di aneddoti a testimonianza di come gli eremiti amassero l'incolto che diventava «il simulacro dell'innocenza edenica e di una alimentazione – questa volta vegetariana – dono della provvidenza», al contrario dei monaci cenobiti il cui regime alimentare, proprio per la sua concezione domestica, si richiama alla cultura contadina⁵⁰. In questa prospettiva è possibile inquadrare anche il regime dietetico dei contadini dell'Italia meridionale che prevedeva il consumo di grandi quantitativi di cipolla come dimostrano i dati contabili tratti dai libri di conto (anni 1453 e 1454) della grande Masseria di Lucera. Infatti, dal capitolo delle spese per il fabbisogno dei lavoratori, si ricava che vennero acquistate 94.700 cipolle e 29 agli al prezzo di 47 ducati per l'anno 1453 e 43.000 agli per l'anno successivo⁵¹.

Le scelte economiche, legate allo sfruttamento delle qualità orogenetiche dei territori, determinavano modelli di alimentazione e di cucina in cui prevalevano ora alcuni alimenti, ora altri. Ma con lo sviluppo dei commerci le diete si arricchivano di nuovi prodotti liberamente scambiati in fiere e mercati⁵². Sono poi gli inventari dei monasteri e delle tenute nobiliari a dare il senso esatto del regime alimentare nei vari ambiti locali, come

⁴⁸ G. MALATERRA, *De Rebus gestis Rogerii Calabriae et Siciliae Comitis et Roberti Guiscardis Ducis fratris eius*, ed. E. Pontieri [RIS², V], Bologna 1928, I, XXVII. Si vd. anche *Chronicon Breve Nortmannicum (anno 1041-1085) auctore anonimo*, in J.P. MIGNE, *Patrologia Latina*, CXLIX, sub anno.

⁴⁹ *Ibidem*. Si vd. il saggio di P. DALENA, *Pane bianco e pane nero, del ricco e del povero*, in *La civiltà del pane: storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Atti del convegno internazionale di studio, Brescia, 1-6 dicembre 2014, a cura di G. Archetti, Centro studi longobardi. Ricerche, 1, Spoleto 2015, pp. 699-716.

⁵⁰ MONTANARI, *Gusti del medioevo*, cit., p. 25; DALENA, *Pane bianco e pane nero*, cit.

⁵¹ F. VIOLANTE, *Il Re, il Contadino, il Pastore. La grande masseria di Lucera e la Dogana delle pecore di Foggia tra XV e XVI secolo*, Bari 2009, pp. 99 e 109.

⁵² Si vd. A. GROHMANN, *Le fiere del Regno di Napoli in età Aragonese*, Napoli 1969 e più di recente dello stesso autore *Fiere e mercati nell'Europa occidentale*, Milano 2011; P. CORRAO, *Fiere e mercati*, in *Strumenti, tempi e luoghi di comunicazione nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle XI Giornate normanno-sveve, Bari 1995, pp. 345-361.

nel caso dei Ruffo di Scilla, i quali consumavano molti legumi, pochi cereali e carne ovina come si deduce da un inventario fatto redigere nel 1322 da Guglielmo barone di Sinopoli⁵³. E sulla varietà dei cibi della mensa di corte risulta esemplare l'*Expensarum* di Federico II (studiato e pubblicato da Pietro Dalena) che ricostruisce in maniera dettagliata le dotazioni della ricca dispensa federiciana⁵⁴.

E proprio all'imperatore svevo è attribuita una fonte di estremo interesse, il cosiddetto *Liber de coquina*, che raccoglie una serie di ricettari in latino e in volgare della corte meridionale. In esso non sono contenute solo le ricette "imperiali", ma anche tutta una serie di tradizioni culinarie parte di un progetto complessivo di studi gastronomici, promossi da Federico II, per la redazione di un unico trattato sulla cucina medievale di area meridionale. Il *liber* non è testimonianza del solo cibarsi alla maniera medievale, ma offre indicazioni pregnanti e per certi versi nuove sulle stratificazioni sociali delle corti meridionali (e italiane in genere), e sul retroterra culturale arabo da cui quelle ricette attinsero⁵⁵.

Nell'appendice del volume, che riporta l'edizione critica dei ricettari, i lemmi riconducibili all'archetipo *cepa* (cipolla) sono ben 137 a testimonianza della sua versatilità culinaria nella preparazione di battuti, triti, fondi, brodetti, legumi, pesci e carne suina al fine di esaltarne il sapore con il suo gusto agrodolce⁵⁶.

In quaresima, ad esempio, la cipolla fritta con olio si abbinava molto bene con i cavoli, finocchi e pomi, mentre gli stessi finocchi potevano essere serviti su letto di cipolla ben rosolata in olio bollente condita con aceto⁵⁷. Ottimo fondo di cottura per altri cibi, ma anche una pietanza povera da servire da sola era composta da un battuto di foglie minute di finocchi triturate con cipolle «*feniculum et anetum*»⁵⁸. Mentre per condire pietanze a base di carne, la cipolla era sminuzzata e soffritta con prezzemolo, maggiorana e *feniculum* cui veniva aggiunto dello zafferano⁵⁹.

Anche i ceci bolliti dopo essere stati rammolliti in acqua e sale erano mantecati con cipolla soffritta e lardo animale. Così come i piselli che venivano cotti con un battuto di cipolla tagliata *menutissime*. L'acqua dei

⁵³ ASNa, Ruffo Scilla, Cartulario I, doc XVI cc. 19r-19v.

⁵⁴ P. DALENA, *Olivo e olio, Appendice documentaria I*, in *Mezzogiorno rurale*, cit., pp. 95-102.

⁵⁵ A. MARTELLOTTI, *I ricettari di Federico II dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze 2005, pp. 5-19.

⁵⁶ *Ivi*, Appendice.

⁵⁷ *Ivi*, pp. 202 e 204.

⁵⁸ *Ibidem*.

⁵⁹ *Ivi*, pp. 206-207.

piselli, a differenza di quella dei ceci, veniva però riutilizzata per una zuppa «a modo di francia» che prevedeva l'aggiunta della cipolla soffritta, pane tagliato grossolanamente e altre spezie⁶⁰.

Un po' tutti i legumi erano abbinati alla cipolla. A questa tradizione non sfuggivano neppure le fave che, pelate e bollite, venivano colate e rimesse in cottura con cipolle soffritte, spezie, pepe e olio. Le fave erano servite sia come portata principale che come accompagnamento di altre pietanze a base di carne. Mondate e bollite, le fave venivano lavate e ribollite, quindi pestate e finite con olio e cipolla. Questa preparazione prevedeva alcune varianti con l'aggiunta di miele o di prezzemolo per addolcire la pietanza, che poteva accompagnarsi alla carne, al pesce d'acqua dolce o formare un *mortadello* (polpetta) da passare al forno e servire caldo⁶¹.

I fagioli e i funghi di montagna erano preparati nelle cucine di corte con cipolla soffritta, peperoni, porro, lardo e spezie. E per la cottura del brodetto granato era indispensabile la cipolla che si abbinava rigorosamente al lardo animale, così come nel cosiddetto «brodetto per appetito»⁶².

La cipolla si accompagnava alle preparazioni di carne di pollo e gallina fritta con l'aggiunta di lardo per insaporirla⁶³. Lo stesso procedimento si utilizzava per cucinare le gru e altri uccelli silvestri, mentre la preparazione dei *paté* di fegato richiedevano necessariamente un fondo di cipolla e lardo. E il soffritto di cipolla e grasso animale (suino) costituiva la base per rosolare il pollo da cuocere poi con la mostarda⁶⁴.

Anche la carne di vacca legava molto bene con quest'ortaggio; anzi veniva cotta quasi sempre in un trito di aglio, cipolla e scalogno, aromi e sapori forti per dare più consistenza al piatto⁶⁵. Allo stesso modo si procedeva con le carni silvestri e con la carne di maiale con la quale la cipolla si amalgamava bene specie se si trattava di pezzi grassi⁶⁶. Una preparazione particolare era quella dei ravioli ripieni di ventresca di maiale che, oltre alle erbe odorifere, contenevano grandi quantità di cipolla. E nella preparazione della *pantossa*, della *brustinga* e del *mortarolo* il fondo di cottura doveva essere costituito sempre da cipolla e lardo tritati finemente⁶⁷.

Una deliziosa bagna per accompagnare gli arrosti era formata da cipolla

⁶⁰ *Ivi*, pp. 209-211.

⁶¹ *Ivi*, p. 214.

⁶² *Ivi*, pp. 215-218.

⁶³ *Ivi*, pp. 221-226.

⁶⁴ *Ivi*, pp. 231-236.

⁶⁵ *Ivi*, p. 237.

⁶⁶ *Ivi*, pp. 240-245.

⁶⁷ *Ivi*, pp. 246-247.

soffritta in olio cui era stato aggiunto formaggio in scaglie o grattugiato. Così come nelle salse *alba*, *camelina* e *viridi* agli, cannella, prezzemolo e altre spezie o odori dovevano essere stemperati dalla “gradevole” acredine della cipolla⁶⁸.

La cipolla si accompagnava indistintamente alla carne e al pesce come nel caso della scapece preparata con alici fritte in abbondante olio cui venivano aggiunte cipolla fritta, uva passa, prugne, zafferano e aglio. Lo stesso procedimento disciplinava la preparazione del brodetto di seppie e di polpi; quest’ultimi, però, soffritti con cipolla erano finiti con poca acqua, l’aggiunta di maiorana, di prezzemolo e di altre erbe aromatiche. Al termine della cottura il piatto veniva sfumato col nero di seppia. Nella preparazione del tartaruga, invece, si friggeva il rettile in abbondante cipolla, olio ed erbe odorifere⁶⁹.

Da questa veloce rassegna sull’utilizzo della cipolla nelle cucine federiciane si intuisce come essa rappresentasse un elemento indispensabile per gli *chefs* di corte che non solo l’accostavano a ogni tipo di cibaria, ma la utilizzavano anche per preparare le zuppe depurative di Federico. L’uso della cipolla non era una novità assoluta del Trecento napoletano. Infatti, come emergere dalla lettura del *Liber de coquina*, il suo utilizzo venne mutuato dalla tradizione culinaria araba.

Nel cosiddetto *Liber de ferculis et condimentis* di Giambonino da Cremona, Anna Martellotti pubblica le ricette di molte specialità arabe⁷⁰. Nel contesto, infatti, delle trasformazioni sociali operate dagli abbasidi, nota la Martellotti, «la nuova élite culturale arabo-persiana coltiva l’arte del ben vivere. [...] si appropria di una cucina elaborata e complessa, che ha successivamente introdotto in Occidente e che è tuttora viva nei paesi arabi del continente asiatico ed africano»⁷¹.

In questo libro il lemma cipolla ricorre complessivamente 18 volte nell’accezione araba di *czwival*, o di *czwivol* ed è utilizzata quasi sempre come base per un piatto di carne chiamato *bessalia*; si aggiunge, dopo essere stata lessata con carote e porro al *sicbez*. Spesso la cipolla è il condimento utilizzato nella confezione dell’*essenachia* e della *sumachia*, mentre ben tritata è incorporata alla *messia*, al *mudachatat* e allo *sfidabez*. Tagliata, invece, a grossi pezzi è mescolata all’*esermia*. Molto raffinato è anche l’uso del succo di cipolla suggerito come alternativa al *tabaeget acre*⁷².

⁶⁸ *Ivi*, pp. 249-250.

⁶⁹ *Ivi*, pp. 265-266.

⁷⁰ A. MARTELOTI, *Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in occidente nella trattatistica dietetica*, Brindisi 2001.

⁷¹ *Ivi*, pp. 14-15.

⁷² *Ivi*, pp. 123-124.

La *bessalia* era un piatto di carne aromatizzato con cannella cui veniva mescolata una quantità di cipolle pari al doppio del peso della carne con l'aggiunta di ruta, coriandolo, cumino, sale e altre spezie⁷³. Dopo aver soffritto il preparato, solitamente si lasciava terminare la cottura con poca acqua portata rapidamente a ebollizione. La *Dincarneta* prevedeva invece piccoli quantitativi di porri e cipolle sminuzzati aggiunti a piselli, coriandolo e pochi pezzetti di carne, cui in cottura si mescolava dell'aceto per creare un effetto agro-dolce. Per l'*esermia*, preparata sia con la carne di manzo che con quella di pollo, oltre a spezie quale il coriandolo, la cannella e l'olio di sesamo erano indispensabili la menta, il coriandolo e alcuni pezzi di cipolla, mentre nell'*essenechia*, la carne tagliata in piccoli pezzi e ben rosolata finiva di cuocere con una cipolla e un pezzo di cannella⁷⁴.

Un piatto più complesso era l'*homadia*, in cui carne di pollo e di agnello erano cotti in acqua e spezie in polvere cui si aggiungevano 3 dracme di coriandolo, mezza di cumino, un pezzo di cannella, 2 di olio di mandorle, 1 di sale, succo di limone e acqua di rose insieme a un po' di cipolla, quanto bastava a bilanciare la dolcezza delle spezie⁷⁵. Nella *medhera* pezzi di carne grassi e magri venivano cotti con una sola cipolla, olio, lardo e cannella, pepe, galanga e molto latte⁷⁶. L'abbinamento dei legumi con la cipolla, nel mondo arabo è ben rappresentato dal *messia* in cui fagioli e altri legumi simili alle lenticchie (verosimilmente cicerchie) venivano cotti con cipolla, coriandolo e salgemma. Questi ultimi formavano un intingolo aggiunto al piatto al momento di portarlo in tavola⁷⁷. Mentre per il *mudachathat*, fatto esclusivamente con carne di montone, si utilizzavano 20 dracme (circa 80 gr.) di cipolla bianca tagliata a *julienne*. Il bianco delle cipolle, cioè la parte più interna del bulbo, più tenera, veniva utilizzata nella preparazione del *Nyrabez*, così come in quella della *Saldia*. Nel *sicbez*, invece carne di gallina ben lessata era cotta con poca cipolla, aceto, spezie, zucchero e miele per darle un sapore molto consistente, così come nella preparazione della *sumachia*. Molto elaborato era il *tabaeget acre* che prevedeva, invece, l'impiego sia di una cipolla intera, sia di un'oncia (pari a 31 gr.) di succo di cipolla⁷⁸.

Da questi dati si evince che nell'alimentazione del mondo arabo la ci-

⁷³ Per l'uso delle spezie nella cucina araba si rimanda a B. LAURIOUX, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, «Médiévales», 2, 1983, pp. 15-31.

⁷⁴ MARTELOTTI, *Il Liber de ferculis*, cit., pp. 185-191.

⁷⁵ *Ivi*, p. 197.

⁷⁶ *Ivi*, p. 207.

⁷⁷ *Ivi*, p. 209.

⁷⁸ *Ivi*, pp. 210-219.

polla occupava un ruolo estremamente importante. Molte delle preparazioni descritte, inoltre, richiamano quelle della corte federiciana. Alcune tecniche di preparazione dei cibi, quali le cotture protratte o la ricottura della carne e della stessa cipolla dimostrano, ancora, il lungo processo di assimilazione tra cultura araba e culture indigene nell'Italia meridionale. E ancora oggi, come fa rilevare la Martellotti, l'uso abbondante dello zucchero, le lunghe cotture dei sughi e l'utilizzo del contrasto agro-dolce in alcune aree del Mezzogiorno altro non sono se non la conservazione, e la rivisitazione di specialità medievali⁷⁹. Per concludere, tratto caratteristico tra la cucina araba e quella mediterranea occidentale è dato dal fatto che i cibi venivano utilizzati non solo per nutrirsi ma soprattutto per curarsi⁸⁰.

4. *L'uso medico della cipolla*

«Medicina est quae corporis vel tuetur vel restaurat salutem»⁸¹. Isidoro di Siviglia riteneva che tre fossero le grandi scuole mediche dell'antichità: la metodica (fondata da Apollo); la empirica (fondata da Esculapio) e la logica (fondata da Ippocrate)⁸². Queste tradizioni (soprattutto quella fondata da Ippocrate) si diffusero nel Mediterraneo e veicolarono i propri insegnamenti sulla scorta dei traffici commerciali e sulle vie dei pellegrinaggi. Il sincretismo medico greco venne ripreso dal mondo ebraico, da quello musulmano e successivamente giunse nell'Italia meridionale dove i medici della Scuola medica Salernitana, ne accolsero la tradizione inaugurando una nuova e feconda stagione di studi⁸³.

⁷⁹ *Ivi*, p. 177.

⁸⁰ Per quest'ultimo argomento si rimanda all'interessante saggio di M. NICOUD, *Diététique et alimentation des élites princières dans l'Italie médiévale*, in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, «Cahier de la Ville Kérylos», 19, 1, 2008, pp. 317-336.

⁸¹ ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etimologie o origini*, a cura di A. Valastro Canale, I, Torino 2004, p. 355.

⁸² *Ivi*, p. 356.

⁸³ Una importante personalità in tal senso è quella di Donnolo autore del *Sefer ha-Mirquahot*, che la tradizione ritiene essere uno dei fondatori della scuola medica salernitana. Lo scritto di Donnolo è un vero e proprio prontuario che raccoglie ricette diverse per la preparazione dei medicinali. L'opera fu composta intorno al 970 col fine di istruire i medici ebrei. Un episodio noto della feconda vita di Donnolo è sicuramente l'incontro con Nilo da Rossano in cui l'uomo di scienza, «assai rinomato e perito nell'arte medica», meravigliandosi della forte tempra fisica di Nilo che si sottopone a «grandi penitenze», gli propone un ricostituente. Nilo declina l'invito, come notava lucidamente Cesare Colafermina, trasportando sul piano teologico una disputa scientifica, che tuttavia rimane confinata nello scambio di due sole battute (*Vita di San Nilo fondatore e patrono di Grottaferrata*, a cura di G. Giovannelli, Grottaferrata 1966, pp. 66-67; C. COLAFEMMINA, *San Nilo di Rossano e gli ebrei*, in *Id.*, *Per la storia degli ebrei in Calabria. Saggi e documenti*, Soveria Mannelli

La nuova istituzione riprendeva la tripartizione stigmatizzata da Isidoro il quale distingueva, nella sezione rimedi e medicine del libro IV delle *Etymologie*, tra farmacologia, chirurgia e dietetica⁸⁴. La farmacologia curava attraverso medicinali, con la chirurgia si incideva il corpo con strumenti metallici; mentre con la terza si dava una “regola” di vita perché l’osservazione empirica aveva permesso di comprendere che i cibi nei loro diversi accostamenti e nelle loro preparazioni influivano, spesso benevolmente, sui decorsi delle malattie⁸⁵. D’altronde anche la farmacologia in senso stretto, utilizzava erbe, succhi, droghe estratti da piante e ortaggi. La componente naturalistica ed omeopatica delle preparazioni farmacologiche seguiva, allora, di pari passo i dettami della dietetica condividendo il medesimo fine curativo⁸⁶.

Scrivendo Rabano Mauro nel *De Universo* che «cepe et allia corruptio-nem mentis, et acredinem peccati significat, quae quanto amplius eduntur, tanto magis dolore cruciantur»⁸⁷. Questa affermazione richiama non solo l’ambivalenza dell’ortaggio cui si è accennato, ma fa ritenere che la cipolla avesse anche delle proprietà benefiche specie se, nella dieta, era associata con altri alimenti. I modelli dietetici, infatti, non servivano solo a stabilire un rapporto col sacro ma, come notava Baldassarre Pisanelli, erano necessari per dare al corpo «continuo pascolo e nutrimento acciocché si conservasse lungamente e potesse far resistenza alla continua risoluzione e dissoluzione»⁸⁸.

La morte era immaginata dietro a ogni uomo sempre pronta a impossessarsi del suo corpo improvvisamente. Essa personificava la fierezza che

1996, pp. 1-10; V. PUTZU, *Shabbetai Donnolo un sapiente ebreo nella Puglia bizantina altomedievale*, Cassano delle Murge 2004, pp. 56-61).

⁸⁴ ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etimologie*, cit., pp. 374-379.

⁸⁵ *Ibidem*.

⁸⁶ Si vd. su quest’ultimo aspetto G. DILLEMANN, *La pharmacopée au Moyen Age. I. Les ouvrages*, «Revue d’histoire de la pharmacie», 56, 1968, pp. 163-170; J. BARBAUD, *Les anciens calendriers diététiques*, «Revue d’histoire de la pharmacie», 76, 1988, pp. 328-342; L. PLOUVIER, *L’alimentation carnée au Haut Moyen Age d’après le «De observatione ciborum» d’Anthime et les «Excerpta de Vinidarius»*, «Revue belge de philologie et d’histoire», 80, 2002, pp. 1357-1369.

⁸⁷ RABANO MAURO, *De universis libri XXII*, in J.P. MIGNE, *Patrologia Latina*, CXI, Paris 1852, col. 531.

⁸⁸ B. PISANELLI, *Trattato della natura de’ cibi e del bere*, Bergamo 1587, p. 3. La citazione è in S. TRAMONTANA, *Il Regno di Sicilia. Uomo e natura dall’XI al XIII secolo*, Torino 1999, p. 286. Si vd. anche P. CAMPORESI, *Le officine dei sensi*, Milano 1985; ID., *Il sugo della vita. Simbolismo e magia del sangue*, Milano 1997. A proposito di quel che sosteneva il Pisanelli, Camporesi ricorda che «nella cucina, come nel laboratorio stregonesco, il sangue trionfava come intingolo primario, come il fondo più prestigioso e ricercato “il sangue è l’ottimo dei sughi – osservava a metà del cinquecento un medico filosofo zelandese – all’uomo, familiare e specialmente domestico alimento e pascolo della vita» (CAMPORESI, *Il sugo della vita*, cit., pp. 28-29), alimentarsi bene significava far buon sangue perché la vita e la salute erano legate alla sua qualità e alla sua purezza.

dissolveva le membra mortali senza essere ostacolata, così come sostiene Guglielmo di Puglia quando alla morte di un giovane cavaliere normanno lamenta l'impotenza dinnanzi a un simile ed ineffabile nemico: «La morte invidiosa che non risparmia nessuno e che penetrava nelle sue membra giovanili»⁸⁹.

Ma la morte era anche il «momento necessario del processo di crescita individuale e collettivo» e se chi aveva la sventura di perire giovane intristiva gli spiriti coevi⁹⁰ la ricerca di una vecchiaia in cui macerare il corpo e prepararsi al ferale abbraccio teneva la riflessione di imperatori, medici e scienziati che cercavano in tutti i modi di ritardare il più possibile il momento del distacco. In questa prospettiva la magia simpatetica, l'alchimia e la medicina allopatrica condividevano la stessa dimensione ermeneutica. A tal proposito Goffredo Malaterra racconta che i saraceni di Sicilia per acquisire la giovanile prestantza di Serlone lo fecero a pezzi e si cibavano del suo cuore⁹¹, così come fece Federico II col cuore del provenzale Blacatz, signore di *Aups*⁹²; mentre i medici salernitani sperimentavano nuovi strumenti diagnostici e nuovi farmaci per combattere e debellare le malattie del corpo tenendo però sempre un occhio fisso al suo benessere. Gli alchimisti-maghi, invece, sperimentavano in improvvisati laboratori nuovi intrugli alla ricerca della pietra filosofale che, come ritiene Salvatore Tramontana, altro non era che *al-iksir* arabo su cui si erano sedimentati elementi ellenistici, suggestioni indiane e cinesi, «connubi tra nozioni taoistiche di longevità e “teorie galeniche degli umori”»⁹³.

Tra i numerosi prodotti che i medici di Salerno raccomandavano per le cure un posto significativo era riservato alla cipolla: un ortaggio eccezionale che, abbinato ad altri alimenti, rilasciava principi benefici e curativi. Nel *Regimen Sanitatis*⁹⁴ molte volte ricorre il termine cipolla per indicare altrettanti farmaci o preparati utili a risolvere numerose patologie. Ad esempio, nel regime delle carni si raccomanda di accompagnare col vino le pietanze a base di carne suina (dannosa per il corpo), che assunta ben cotta con le cipolle diventa addirittura una medicina perché nutritiva⁹⁵. Tra le erbe in-

⁸⁹ GUILLAUME DE POUILLE, *Le geste de Robert Guiscard*, ed. M. Mathieu, [Istituto Siciliano di studi bizantini e neoellenici. Testi, 4], Palermo 1961, III, vv. 663-664, p. 200.

⁹⁰ Si vd. l'epistolario di Pier del Vigne pieno di voti di condoglianze dove la bellezza fuggevole della vita era posta accanto all'ineluttabilità della morte.

⁹¹ MALATERRA, *De Rebus gestis Rogerii Calabriae...*, cit., II, XLVI, p. 54.

⁹² *Poesie provenzali*, a cura di V. De Bartholomaies, II, Roma 1931, p. 135, n. CXXX, vv. 9-12.

⁹³ TRAMONTANA, *Il Regno di Sicilia*, cit., pp. 294-298 e 341-347.

⁹⁴ *Regimen sanitatis flos medicinae scholae Salerni*, presentazione di S. Visco, Milano 2014.

⁹⁵ *Ivi*, p. 110.

vernali, ottime per la cura dei malanni di stagione, insieme al nasturzio, al cerfoglio, alla nepeta e al cretamo si annoverano le cipolle e i porri⁹⁶.

Alle proprietà terapeutiche della cipolla il *Regimen Sanitatis* dedica un intero paragrafo in cui si ricordano i controversi pareri dei medici sull'utilizzo del bulbo, come Galeno che la consigliava ai flemmatici (ma non ai biliosi) e Asclepiade che, al contrario, ne esaltava i benefici per lo stomaco.

Ma più interessante era il suo uso nelle terapie estetiche: infatti pestate con miele ed aceto esercitavano un'azione antisettica e, forse, antirabbica se applicate sul morso del cane. Pestate da sole erano indicate per curare l'alopecia del capo⁹⁷. Molto studiata era anche l'azione antiemorragica del porro (prodotto con l'innesto dell'aglio nella piantina di cipolla) utile a bloccare l'epistassi, applicando direttamente l'intruglio di porro nella narice sanguinante. E esso, inoltre, «reddit foecundas permansus saepe puellas» ed era meglio digeribile se cotto o mangiato col cacio⁹⁸.

Una particolare varietà di cipolla, detta *Squilla* o cipolla marina (perché coltivata in luoghi marittimi) era indicata per la frigidità delle donne, per provocare il mestruo e per sanare le malformazioni dei piedi. La letteratura medica ricorda che la *Squilla* fu consigliata da Galeno e da Ippocrate anche per la cura dell'asma e dell'idropisia⁹⁹. La cipolla, infine, era utilizzata come cataplasma nella cura dell'*apostema*, una sorta di tumore della pelle¹⁰⁰. I medici salernitani raccomandavano: «mox caepa coquatur, desuper extendas, mollescit et evacuator»¹⁰¹.

Il solo effetto dannoso della cipolla era quello di rendere gli occhi cisposi a causa dei suoi umori volatili¹⁰².

Nel trattato di ginecologia di Trotula, celebre guaritrice salernitana, si fa spesso riferimento all'efficacia della cipolla nella cura delle affezioni delle donne¹⁰³. Ad esempio, per la scarsità del mestruo Trotula consigliava di

⁹⁶ *Ivi*, p. 128.

⁹⁷ *Ivi*, p. 136.

⁹⁸ *Ivi*, pp. 137-138.

⁹⁹ *Ivi*, p. 202.

¹⁰⁰ In realtà l'*apostema* è un qualsiasi tumore della pelle di qualunque parte del corpo che provoca rigonfiamenti. I maestri della scuola medica salernitana di esso scrivevano che «est tumor vel inflatio membri preter naturam ex aliqua materia in aliqua parte corporis collecta» mentre per Costantino Africano era «tumor vel inflatio membrum ex superfluis humoribus» (S. DE RENZI, *Collectio Salernitana*, II, Napoli 1852, p. 577).

¹⁰¹ *Regimen sanitatis*, cit., p. 498.

¹⁰² *Ivi*, p. 318.

¹⁰³ La tradizione di studi su questo trattato riferisce dell'esistenza di ben tre diverse fonti testuali. In nessuna delle tre Trotula appare esserne l'autrice perché ci si riferisce a essa sempre coerentemente in terza persona. Tuttavia gli studiosi sono concordi nell'attribuirlo a questo personaggio non per il fatto che ne sia l'autrice ma perché «essa rappresentava l'autorità che vi stava dietro» (*Trotula. Un compendio medievale di medicina delle donne*, a cura di M. H. Green, Firenze 2009, pp. 85-87).

mangiare cipolle, porri, agli, pepe, cumino e pesci con le squame per ripristinare il ciclo¹⁰⁴. Al contrario alle nutrici era consigliato di astenersi dai cibi salati e speziati, dai prodotti piccanti o eccessivamente caldi, dai cibi astringenti e da cipolle e porri¹⁰⁵.

Dopo il parto, per ritrovare l'integrità fisica e la bellezza, la donna si prendeva cura dei capelli e del viso detergendolo con sapone gallico, crusca, spalmandolo con olio di tartaro e facendo un bagno di vapori per rimuovere le impurità della pelle. Ma se permanevano sgradevoli foruncoli si spalmava sul viso cipolla di scilla (*drimia maritima*) e sego fresco di capra¹⁰⁶. Anche la sterilità maschile poteva essere curata con la cipolla che, assieme alla pastinaca, stimolava la produzione di sperma¹⁰⁷.

Le sperimentazioni mediche della tradizione salernitana influenzarono le scuole mediche occitaniche, i cui ricettari medico-farmaceutici medievali della Francia meridionale sono stati editi nel 1997 da Maria Sofia Corradini Bozzi¹⁰⁸. Anche questi ricettari presentano la cipolla nel duplice e a volte conflittuale profilo di alimento per un verso spregevole e dannoso, che gonfia il ventre (flatulenza) e provoca mal di testa, per l'altro terapeutico capace di guarire dai morsi del cane, di avere proprietà antipiretiche, antisettiche e antidolorifiche (utilizzata per il mal di denti e come rimedio contro l'alopecia), di curare le otiti e l'*apostema*, utile contro la gotta¹⁰⁹.

5. La "cepolla" nella documentazione di età medievale

Le evidenze documentarie in cui ricorre il lemma sono poche per l'intero Mezzogiorno medievale. Nei documenti il termine assume anche valore antroponimico e toponimico come in alcune carte del Codice Diplomatico Verginiano, nei *Regii Neapolitani Archivi Monumenta*, nei documenti del Tabulario delle Pergamene di casa Moncada di Paternò e nelle pergamene di Castrovillari¹¹⁰.

¹⁰⁴ *Ivi*, p. 135.

¹⁰⁵ *Ivi*, pp. 184-186.

¹⁰⁶ *Ivi*, pp. 292-297.

¹⁰⁷ *Ivi*, pp. 193-195.

¹⁰⁸ M.S. CORRADINI BOZZI, *Ricettari medico-farmaceutici medievali nella Francia meridionale*, I, Firenze 1997.

¹⁰⁹ *Ibidem*, pp. 198, 265, 293, 305-307, 315.

¹¹⁰ Il termine cipolla è stato utilizzato anche come antroponimo e toponimo. Ad esempio da una pergamena verginiana del 1199 si apprende l'esistenza di un tale Ruggiero Cipolla al quale, Gabriele abate di Montevergine, cede un pezzo di terra che il monastero possedeva nella località Planitello (*Codice Diplomatico Verginiano*, a cura di P. M. Tropeano, XI, Montevergine 1977-2000, doc. 1064); mentre il 21 dicembre del 1006 Pietro Dedoni, figlio di Leone da *Munianum* promet-

Le *chartae* testimoniano che le cipolle erano normalmente utilizzate come corrispettivo per il pagamento del fitto del fondo rustico. Per esempio, nel 1002 il presbitero Donnello abate della Chiesa di Santa Maria, costruita presso la città di Salerno, enumerando le pertinenze all'interno della città ed «extra Salernum» e una serie di terreni ricevuti in *pastinato*, dice che «praeter, de que per annum ibidem seminaberit, deant inde nobis inclita tertia pars: preter de cepolle quod per annum ibidem abuerit, deant inde nobis de decem combinas una pro terraticum»¹¹¹. A una prima lettura il dato sembrerebbe la semplice registrazione di una tassa dovuta al concessionario, tuttavia il termine «seminaberit» evidenzia come nell'area salernitana oltre alla coltura della cipolla negli orti domestici, ve ne fosse, sin dagli inizi dell'XI secolo, anche una coltivazione estensiva forse per la tipologia dei terreni sabbiosi e quasi sempre localizzati in prossimità dei corsi d'acqua¹¹².

Che la produzione delle cipolle si dimostrasse particolarmente remunerativa e necessaria per la dieta monastica e dell'uomo comune, per il commercio nei mercati locali e come emolumento della erigenda abbazia, lo ricorda anche un secondo inciso della *cartula* in cui, per il diritto di decima, si stabilisce che «de ipsae cepolle quod per annum ibidem abuerit, deant exinde nobis terraticum de decem combinas una, et licentia habeant de ipso flubio vel de ipsa harcaturia aqua tollere, quanta ei necessa fuerit»¹¹³.

In un successivo documento del 1004 che si riferisce a una *terra bacua*, donata *ad laborandum* da Giovanni abate del Monastero di Sant'Angelo e Santa Sofia nella città di Salerno a Nicola e Ademario di *Bespanico*, i concessionari erano tenuti a dare al monastero la terza parte del prodotto,

te a Stefano soprannominato Inferno la metà di un fondo detto *at cepollari*, da adibire a vigneto (*Regii Neapolitani Archivi Monumenta edita ac illustrata*, III, Neapoli 1845, pp. 31-33 doc. 276). Analogamente nella documentazione dei principi Moncada ricorre spesso il toponimo *Cipulluzza*, col quale vengono indicate delle porzioni di terreno coltivate a viti, oliveto e orto (*Tabulario delle Pergamene della casa dei Principi Moncada di Paternò 1194-1342*, I, a cura di E. Mazzaresse Fardella e B. Pasciutta, Documenti per servire alla Storia di Sicilia, Diplomatica vol. XXXVI, Palermo 2011, pp. 38-39, doc. 7; pp. 47-50, doc. 10; pp. 53-65, docc. 12, 13, 14, 15 e 16), mentre in ambito calabrese, in un documento del 17 gennaio 1340 il prete Guglielmo di *Lacu* della chiesa di Santa Maria del Castello in Castrovillari, col consenso del vescovo di Cassano dona a Matteo de *Sancto Blasio* un pezzo di terra in fondo alla quale questi deve costruire un acquedotto per l'irrigazione di giardini, orti e «bombicaree» in cambio di un pezzo di terra sito contrada *Cipulla* tra Castrovillari e Cassano (G. Russo, *Le pergamene latine di Castrovillari (1265-1457)*, I, Castrovillari 2009, pp. 65-71, doc. 20).

¹¹¹ *Codex Diplomaticus Cavensis*, a cura di M. Marcoaldi, M. Schianni, S. De Stephano, IV, Napoli-Milano 1873-1970, doc. DXLII, pp. 7-9.

¹¹² *Ibidem*.

¹¹³ *Ivi*, p. 8.

ma se «cepolle ibi fecerit, quartam parte, ibidem nobis deant»¹¹⁴. Oltre al fatto di fornire annualmente *duo carra de palea intus ista cibitatem* al monastero¹¹⁵. Nicola e Ademarico si impegnavano a cedere la terza parte del prodotto (*victum*), fornire dei pali e pagare *uno aureum tari*. Interessante la prescrizione che obbligava a spostare gli orti delle cipolle vicino ai corsi d'acqua della città¹¹⁶.

In una carta del 1035, invece, la chiesa di Santa Maria di Salerno «tradidi, ad tenendum et laborandum, una clusuria de terra cum arbustum vitatum et pomis et aliquante quertie crisentii» che possedeva in *locum liciniano*, ai confini con la città di Salerno. In queste terre c'erano orti di cipolle (*ortum de cepolle*) su cui il concessionario esercitava il diritto di terza parte¹¹⁷.

Per la Puglia particolarmente interessante si rivela una *cartula concessionis et confirmationis episcopi* del maggio 1182 nella quale Guglielmo IV vescovo di Troia, confermando al capitolo della cattedrale le concessioni dei predecessori, accordava anche il godimento delle decime dell'olio dei frantoi di Troia, di alcuni mulini e orti; una terra a San Leonardo e una possessione sul *Separone*, sottolineando che la decima degli orti veniva abitualmente pagata in cipolle ed agli¹¹⁸.

Nel 1223, invece, *Magister Blandusmirus Venerabilis Prior Ecclesiae Sancti Nicolai de Baro* ricorre all'Imperatore Federico II perché il catapano di Bari «non permicterent predictam Ecclesiam quosdam proventus percipere a duana Bari»¹¹⁹. La chiesa barese, infatti, percepiva *pacifice et quiete* i proventi fin dal tempo di Guglielmo I consistenti nell'elemosina del pane esportato, del vino esportato e importato a Bari, dei prodotti caseari, del lino che arrivava e che partiva dallo scalo barese, del legname lavorato, del vetro e dei prodotti di orto e giardino *ficubus alleis et cepis, de herbis exilibus*, pecore, vasi fittili, scodelle e altri prodotti. Istruita l'inchiesta, ci si accorse che quanto sosteneva il priore barese corrispondeva al vero come dimostravano anche le copie dei documenti attestanti le concessioni di Guglielmo I e dei successori stabilendo così che la chiesa barese potesse riprendere l'esercizio delle antiche consuetudini¹²⁰.

Qualche anno più tardi (1261), invece, Leonardo vescovo di Giovi-

¹¹⁴ *Codex Diplomaticus Cavensis*, cit., VII, doc. MCXXV, pp. 119.

¹¹⁵ *Ibidem*.

¹¹⁶ *Ibidem*.

¹¹⁷ *Codex Diplomaticus Cavensis*, cit., VI, doc. CMIV, p. 52.

¹¹⁸ J.M. MARTIN, *Les Chartes de Troia (1024-1266)*, I, [CDP, XXI], Bari 1976, pp. 293-296.

¹¹⁹ *Codice Diplomatico Barese*, VI, Bari 1906, pp. 66-68.

¹²⁰ *Ivi*, p. 67.

nazzo affidò a Guidone e ai suoi discendenti due vignali e mezzo di terra in località Santo Spirito dietro la corresponsione di un fitto di tre tarenì e quindici grana. Nel contratto si stabiliva che i concessionari circondassero la terra di *parieti* e, negli anni in cui piantavano le cipolle, fossero tenuti a darne dieci *serte* al vescovo¹²¹. La corresponsione dei donativi doveva avvenire a metà agosto *in festo Sancte Marie mensis augusti* e le dieci *serte* di cipolle non sostituivano, bensì integravano, il canone monetario. La *serta* era formata da cipolle intrecciate e solitamente corrispondeva alla quantità massima di prodotto che si poteva tenere in mano.

Questi dati dimostrano che la cipolla rappresentava uno dei prodotti di punta dei mercati locali come ribadisce il documento emanato il 25 agosto 1354 da Roberto d'Angiò col quale ordinava agli ufficiali dell'Università di Monopoli di esigere dai venditori locali un grano e mezzo per ogni salma di cipolle e di agli secchi venduti¹²². Analogo provvedimento era stato emanato il 24 maggio 1314 dal consiglio e dall'assemblea dell'*Universitas* di Lucera per regolamentare l'ammontare delle gabelle versate da parte di mercanti che importavano o esportavano merci dalla città. Contestualmente il provvedimento fissava la sospensione del pagamento di tali gabelle in occasione delle fiere annuali e particolari esenzioni riservate ai cittadini. Per le cipolle, gli agli, i porri e «aliis odoribus immisso similiter vel extracto» i mercanti pagavano solitamente sei grana a carro¹²³.

Altri dati significativi sulla coltivazione e sull'utilizzo della cipolla nel Medioevo si ricavano dalla statutaria che prevedeva l'esenzione del pagamento del banno per cocomeri, cetrioli, zucche e cipolle coltivate in orti privati come testimonia la rubrica VI della prima parte degli statuti di Diano¹²⁴.

Un giudizio complessivo su queste produzioni è quello di Jean Marie Martin il quale ritiene che l'agricoltura in area pugliese, più che in quella campana, si fondi sulla classica triade mediterranea: cereali, vigneto e oliveto mentre assolutamente minoritarie erano le produzioni ortofrutticole. Accanto infatti a *rare arbores fruitiers*, si conoscono, e sono testimoniati nella documentazione, solo pochi prodotti di orto tra cui agli, cipolle e pochissime piante aromatiche infatti, conclude Martin «nul doute qu'ils aient été plus nombreux en fait» per cui «qualitativement, l'agriculture

¹²¹ *Codice Diplomatico Barese*, II, Bari 1899, pp. 203-204.

¹²² *Il libro Rosso della Città di Monopoli*, a cura di F. Muciaccia, Bari 1906, doc. VII, pp. 19-23. La riconferma di tali dazi fu concessa da Ladislao il 12 agosto 1399 (*ivi*, doc. XIV, pp. 39-43).

¹²³ A. PETRUCCI, *I più antichi documenti originali del Comune di Lucera (1232-1496)*, [Codice Diplomatico Pugliese, XXXIII], Bari 1994, pp. 38-43, doc. 13.

¹²⁴ P. EBNER, *Economia e società nel Cilento medievale*, II, Roma 1979, p. 179.

et l'élevage produisent le strict minimum qu'on est droit d'attendre de toute région méditerranéenne»¹²⁵. Da queste conclusioni si discosta Francesco Violante che ritiene essere la Puglia la regione che meglio sintetizza "l'individualismo agrario mediterraneo" nel quale insieme al vigneto, alle vaste distese cerealicole e agli uliveti appaiono numerosi orti e giardini diffusi in zone ben riconoscibili e sempre fornite di buone possibilità di irrigazione¹²⁶. Queste considerazioni fissano le caratteristiche del paesaggio agrario dell'Italia meridionale, dove accanto al bosco¹²⁷ era preponderante il vigneto e contigui agli uliveti, spesso costituiti solo da poche piante, c'erano gli orti e i giardini che punteggiavano i confini cittadini e degli altri insediamenti demici¹²⁸.

Appare evidente, nonostante tutto, che l'esistenza di coltivazioni liliacee sia ben attestata nel Mezzogiorno medievale. La cipolla riuscì a permeare l'immaginario dell'uomo medievale non solo a livello terapeutico ed alimentare, ma anche negli ambiti della vita pratica. È giusto, allora, concordare con quanto sostiene Massimo Montanari che «una cipolla è [sempre] una cipolla»¹²⁹. Il linguaggio del cibo «non è discrezionale ma condizionato, e in qualche modo predeterminato, dalle qualità concrete, economiche e nutrizionali, del lessico impiegato. In fin dei conti, una cipolla è una cipolla»¹³⁰.

¹²⁵ J.M. MARTIN, *La Pouille di VIe au XIIe siècle*, Roma 1993, pp. 331-332.

¹²⁶ F. VIOLANTE, *L'economia rurale nel Mezzogiorno continentale: produzione e scambi*, in *Un regno nell'Impero. I caratteri originari del regno normanno nell'età Sveva 1194-1250*, a cura di P. Cordasco e F. Violante, Atti delle XVIII giornate normanno-sveve, Bari-Barletta-Dubrovnik, 14-17 ottobre 2008, Bari 2010, p. 383.

¹²⁷ Sul bosco, il suo utilizzo e la sua percezione si rimanda a A. DI MURO, *Silva densissima. La percezione del bosco nel Mezzogiorno medievale (secc. VI-XIII)*, «Nuova Rivista Storica», XCVII, 2013, fasc. III, pp. 953-990; P. CORRAO, *Boschi e legno*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle VIII giornate normanno-sveve, Bari 1989, pp. 135-164.

¹²⁸ Si veda la descrizione in MARTIN, *La Pouille*, cit., pp. 348 ss. e il saggio di G. VITOLO, *I prodotti della terra: orti e frutteti*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, a cura di G. Musca, Atti delle VII giornate normanno-sveve, Bari, 15-17 ottobre 1985, Bari 1987, pp. 159-185.

¹²⁹ MONTANARI, *Gusti del Medioevo*, cit., p. 23.

¹³⁰ *Ivi*, p. 42.

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

ALLE ORIGINI DELLA DENOMINAZIONE
DEI VINI DI QUALITÀ IN TOSCANA.
I BANDI DI COSIMO III DEL 1716

1. Il contesto europeo e la vitivinicoltura in Toscana

A partire dagli inizi del XVII secolo il mercato del vino si stava espandendo in Europa. Non solo regnanti e principi, tra cui i Medici, inviavano vini in omaggio ai loro pari in Europa, ma ormai era attivo anche un commercio atlantico verso le colonie americane. Fin dai primi anni del XVII secolo, una piccola glaciazione aveva raffreddato il clima, rendendo sempre più difficile la vitivinicoltura nei paesi del nord Europa, dove si era spinta in precedenza accompagnando il diffondersi del cristianesimo, che aveva reso il vino indispensabile per la celebrazione della messa. Grazie ai mutamenti prodotti dallo sviluppo delle colonie americane e dal cambiamento climatico, l'Atlantico aveva acquisito un'importanza crescente. Il porto di Bordeaux stava diventando la porta del commercio dei vini francesi che gli inglesi, in patria e nelle colonie, sempre di più apprezzavano. La fama dei vini francesi accompagnava il processo di globalizzazione. Occorreva affrontare il problema della qualità, della commercializzazione e della confezione per reggere la navigazione e i lunghi viaggi.

Fu proprio in questi anni che in Toscana si manifestò un'ammirazione per i vini francesi, ben noti a quei fiorentini che avevano accompagnato Maria e Caterina de' Medici, andate spose alla corte di Francia. Uscì, infatti, a Firenze un opuscolo sul *Modo di fare il vino alla francese secondo l'uso dei migliori paesi di Francia* (Firenze 1610)¹, che illustrava le pratiche di cantina tanto più accurate di quelle praticate in Toscana. Il volume ebbe numerose ristampe nel corso del Seicento a dimostrazione dell'interesse crescente per

¹ Cfr. A.M. PULT QUAGLIA, *L'età medicea*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia, Toscana*, a cura di P. Nanni, Firenze 2007, p. 57.

la vitivinicoltura francese in Toscana, dove la pubblicistica sul tema era peraltro ben rappresentata dai lavori del monaco vallombrosiano Vitale Magazzini, dal Soderini, dal Davanzati e altri ancora². Se si voleva produrre vini di qualità per esportarli, occorreva imitare i francesi. La cosa era più facile a dirsi che a farsi, perché i rapporti mezzadrili non favorivano la qualità a partire dalle uve, ma la quantità. Per il mercato interno toscano il vino era più che altro un alimento. Dal basso Medioevo a Firenze, fino alla fine del Cinquecento, il consumo pro capite oscillava dai 248 ai 293 litri annui. A Siena il consumo pro capite arrivava addirittura a 419 litri. In Toscana e in particolare a Firenze si faceva una grande attenzione al mercato interno sia da parte delle autorità comunali sia da parte della Signoria³.

Il Comune fin dal Medioevo emanava dei veri e propri disciplinari a tutela non solo dei produttori, ma soprattutto dei consumatori. Gli statuti cittadini, poi, prestavano grande attenzione ai mercati e ai prezzi⁴. Si stabiliva il prezzo dei vini nuovi rispetto a quelli vecchi, venduti a prezzo ridotto. Ora, però, la questione era più complessa e riguardava non i vini comuni per il mercato interno, ma i vini di qualità adatti all'esportazione. L'incremento della viticoltura nel corso del XVII secolo era evidente in diverse parti della Toscana. Da più parti i documenti di fattoria attestano l'insistenza dei proprietari sull'effettiva esecuzione e incremento dei lavori di scavo per le fosse⁵.

Andamenti crescenti della produzione di vino si osservano in gran parte delle fattorie di Santa Maria Nuova fin dai primi anni del secolo XVII, un po' ovunque tranne che nel Valdarno, a Prato, nelle vicinanze di Firenze, nel Chianti. Tale tendenza era particolarmente marcata nelle proprietà fiorentine del monastero di Santa Caterina di San Gaggio. Non mancarono, ma limitatamente a certi casi, flessioni successive negl'anni e settanta e novanta del secolo, ma l'andamento restò in atto e riprese vigore dal primo o secondo decennio del Settecento a seconda dei casi, lasciando intravedere precedenti allargamenti delle piantagioni⁶.

² *Ivi*, pp. 56-57. Cfr. anche L. TOSIN, *Dalla vite al vino attraverso l'iconografia dei libri a stampa del Cinque-Seicento*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», LI, dicembre 2011, p. 22.

³ Cfr. *Storia del vino in Toscana dagli etruschi ai giorni nostri*, a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze 2000.

⁴ Cfr. P. NANNI, *I vinattieri fiorentini. Dalle taverne medievali alle moderne enoteche*, Firenze 2003.

⁵ Cfr. A. MENZIONE, *Riordinamento colturali e mutamenti strutturali nella campagna toscana fra XVII e XVIII secolo*, in *La Toscana nell'età di Cosimo III*, a cura di F. Angiolini, V. Becagli, M. Verga, Firenze 1993, p. 21.

⁶ *Ivi*, p. 22.

In buona sostanza nell'età di Cosimo III dei Medici le campagne toscane, dopo le tragiche pestilenze e carestie che avevano decimato la popolazione in Toscana e in Europa, erano in movimento anche in relazione all'andamento dei prezzi dei prodotti e al calo della domanda dei cereali. Nel corso del XVII secolo, infatti, si assistette a un declino del prezzo dei grani e a una tenuta del prezzo del vino che favorì l'espansione della viticoltura e in certa misura anche quella dell'olivo.

Sebbene lentamente la popolazione toscana, dopo la crisi del '66, stava crescendo e diminuiva la mortalità infantile. A metà Seicento la popolazione era di 780 mila abitanti e, nonostante la carestia del 1709 e l'epidemia di influenza del 1720, continuò a crescere sino alla metà del Settecento. Lo stesso *trend* si registrò in molti paesi europei e questo spiega anche la crescita della domanda dei prodotti agricoli⁷. Gli scarti dei prezzi verso l'alto erano collegati ad annate di cattivi raccolti, che in un'agricoltura ancora non investita dalla rivoluzione agronomica, erano frequenti e innestavano il classico fenomeno della *famines*⁸ e delle carestie. Il vincolismo dominante impediva di usufruire degli effetti compensativi della libera circolazione dei prodotti.

In Toscana l'espansione delle colture arboree, vite e olivo, non era concepita come alternativa al grano, dato che la mezzadria poteva favorire la consociazione delle varie colture. La vite era perlopiù, sia in collina che in pianura, tenuta in coltura promiscua, in filari ai bordi dei campi. Inoltre, spessissimo, era coltivata su sostegno vivo (olmi, frassini, salici). L'uso del sostegno vivo si era diffuso sia in collina che in pianura anche perché forniva legname utile alla famiglia contadina o fogliame per l'alimentazione del bestiame o per lettime. In collina, dove in genere si trovavano i boschi, la vite era coltivata su sostegni morti, cioè con pali di castagno e di acacia. Rara era la coltivazione esclusiva della vite. Sempre, però, si badava più alla quantità che alla qualità delle uve e i tralci venivano lasciati lunghi. Tuttavia proprio negli ultimi decenni del Seicento si cominciò non solo ad estendere la coltivazione delle viti, ma anche a porre più attenzione alle uve e ai processi di vinificazione. Il sistema di fattoria, che procedeva nel suo corso a danno delle autonomie poderali, tendeva a concentrare le tinaie e a migliorare la qualità dei vini in vista della loro commercializzazione. Tuttavia non si poneva ancora attenzione alla disposizione delle viti. Il

⁷ Cfr. B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Milano 1972.

⁸ Sulle carestie cfr. C. O'GRADA, *Storia delle carestie*, Bologna 2012.

senese Giuseppe Nenci poteva scrivere nel 1691, che «le viti sono ormai venute in uso tanto comune che si vedon per tutto, e in tutte le sorti dei terreni»⁹.

Non c'è dubbio che i proprietari toscani stavano reagendo ai bassi prezzi dei cereali cercando una compensazione nell'espansione della vitivinicoltura e ponendo attenzione anche alla qualità dei vini, almeno quelli di parte padronale vinificati e conservati nelle cantine di fattoria. È stata notata in molti studi¹⁰ la tendenza ad accentrare in fattoria la produzione di vino e a scontare il debito colonico, assai diffuso, in cambio dei lavori di scavo per l'impianto di nuove viti¹¹. C'erano zone collinari che da secoli producevano vini di qualità apprezzati in Toscana ma anche fuori. Si pensi ai vini utilizzati dai Medici come doni preziosi ai principi italiani ed europei¹². Tuttavia non era facile favorire la qualità dei vini per l'eccessiva varietà dei vitigni e per il diverso andamento stagionale. Per non parlare delle pratiche di cantina e del metodo di fermentazione o della pratica del "governo", che era molto seguito in Toscana e anche utile, ma non adatto per i grandi vini da invecchiamento¹³. La pratica del "governo" era largamente impiegata nel Chianti, ma anche altrove, e consisteva nell'aggiungere una certa quantità (1/5-1/10) di uve scelte appassite, pigiate e in piena fermentazione, al vino nuovo appena ultimata la "fermentazione alcolica"¹⁴. In verità la pratica della "rifermentazione" era molto antica e nota anche in Toscana. Era nota anche a Montepulciano, dove il gesuita Rodolfo Acquaviva aveva sperimentato alla fine del Seicento quel metodo "champenoise" diventato il segreto dello champagne. Anche in Toscana i religiosi nelle loro certose e nei conventi si erano interessati all'uva e al vino¹⁵. Per ritornare alla pratica del "governo" come ben comprese Bettino Ricasoli, essa funzionava per i vini di "pronta beva", ma non per quelli da invecchiamento¹⁶.

⁹ G. NENCI, *Riflessioni sopra le più frequenti e necessarie operazioni della coltivazione*, Firenze 1691, p. 38, in A.M. PULT QUAGLIA, *L'agricoltura*, in *Storia della civiltà toscana*, volume IV, Firenze 1999, p. 389.

¹⁰ *Il sistema di fattoria in Toscana*, «Rassegna Storica Toscana», n. speciale, a cura di Z. Ciuffoletti.

¹¹ PULT QUAGLIA, *L'agricoltura*, cit., p. 389.

¹² Cfr. G. CIPRIANI, *Il vino a corte*, e ROMBAI, PINZANI, SQUARZANTI, *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, cit., p. 104.

¹³ Cfr. N. PASSERINI, *Il governo del vino come si pratica in Toscana*, III ed., Casal Monferrato 1928.

¹⁴ Cfr. E. GARINO-CANINA, *La pratica del "governo" nel quadro delle trasformazioni chimico-biologiche della rifermentazione*, in Atti dell'VIII Congresso Internazionale Industria Agraria, Bruxelles 1950, p. 20.

¹⁵ Cfr. ROMBAI, PINZANI, SQUARZINI, *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, cit., p. 106.

¹⁶ Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Alla ricerca del vino perfetto. Il Chianti del Barone di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze 2009.

Francesco Redi, a fine Seicento, aveva provveduto a stendere una lista dei vini del Granducato nel suo *Bacco in Toscana* (1685). Redi celebrava il Chianti, il Moscadello di Montalcino, il vino di Montepulciano, il rosso di Artimino, il Trebbiano e il Claretto di Castello, il Trebbiano e il Colombiano delle colline di Pescia, il vino di Carmignano, la Vernaccia di Putrofitta, la Verdea ecc.¹⁷. Al di là della brillante rassegna nei ditirambi del Redi la realtà era meno poetica. Persino i vini migliori soffrivano di instabilità e non reggevano al tempo e ai viaggi. Il problema riguardava sia la selezione accurata delle uve, sia le pratiche di cantina a partire dalla cura dei vasi vinari. Ora, davanti alla crescita della fama dei vini francesi, bisognava correre ai rimedi. Ed è esattamente a questo punto che Cosimo III intervenne per promuovere la produzione di vini di qualità e per favorire la collocazione dei vini toscani all'estero. In realtà Cosimo III, appena salito al trono nel 1670, si era trovato alle prese con una carestia gravissima e da allora in poi fu ossessionato dal problema dei cereali e delle grasce, ma anche dalla produzione di vino da esportare.

Le guerre della seconda metà del secolo, da quelle di Luigi XIV, di cui il principe ereditario toscano aveva sposato nel 1671 la cugina Marguerite Louise d'Orleans, sino alla "guerra del Nord", aggravarono la crisi intralciando i commerci e la circolazione delle merci e in particolare dei cereali. Le guerre tra Francia e Inghilterra e tra Francia e gli Asburgo potevano aprire delle straordinarie possibilità alle merci toscane e in particolare al vino. Tuttavia le politiche ossessivamente vincolistiche di Cosimo III e le forti limitazioni e gravezze imposte ai commercianti livornesi non fecero cogliere alla Toscana quelle opportunità. Del resto per affrontare i mercati esteri bisognava non solo aumentare la qualità dei vini, ma trovare anche i contenitori più adatti al trasporto. Proprio per il vino, nel periodo tra 1679 e il 1683, quando per le guerre si interruppero completamente le relazioni anglo-francesi, chi profitto della mancanza di esportazione dei vini francesi nell'isola, non fu il Granducato mediceo, ma il Portogallo¹⁸.

In effetti le esportazioni dei vini portoghesi salirono dai circa 100 barili annui ai 16.772 barili del 1683, mentre l'esportazione di vino toscano verso l'Inghilterra rimase nel suo modestissimo standard di 100 barili l'anno¹⁹. I provvedimenti di Cosimo III per fronteggiare la carestia e le turbolenze nel mercato internazionale, tutti all'insegna del vincolismo e del

¹⁷ CIUFFOLETTI, *Storia del vino in Toscana*, cit. Cfr. C. ACIDINI, *Dalla vite al vino nel Rinascimento toscano*, in *Storia regionale della vite e del vino in Italia, Toscana*, cit., p. 177. Cfr. F. REDI, *Bacco in Toscana*, Bergamo 1995.

¹⁸ Cfr. F. DIAZ, *Il Granducato di Toscana. I Medici*, Torino 1987, p. 480.

¹⁹ *Ibidem*.

protezionismo, furono in generale disastrosi per l'economia toscana sia in campo industriale che agricolo. Anche se bisogna riconoscere che all'epoca, anche nel resto d'Europa, il tasso dei provvedimenti di economia politica era dello stesso tenore. Il vincolismo fece dei danni ulteriori all'industria toscana, ma le guerre non favorirono la circolazione. Si pensi che le guerre che coinvolsero i maggiori paesi europei stimolarono l'importazione dei tessuti indiani di seta e cotone meno pregiati, ma favorirono solo limitatamente l'industria toscana della seta. Così l'arte della lana fiorentina non si avvantaggiò della recessione dell'industria laniera francese e olandese per la difficoltà di procurarsi materia prima durante la guerra di successione spagnola²⁰.

Sul piano della politica annonaria si continuava a rispondere alle carestie con pesanti misure restrittive e vincoli di ogni genere. Probabilmente fu proprio la crisi dell'economia toscana con la decadenza inarrestabile dell'industria della lana e poi di quella della seta, a spingere il governo granducale a cercare di promuovere la produzione di vino e la sua collocazione all'estero. Lo sviluppo del settore agricolo era una delle poche vie possibili per ristorare un'economia che vedeva la sua antica vocazione manifatturiera ormai in pieno declino, mentre molti capitali cittadini, anche di origine bancaria e commerciale, da tempo avevano preso la via degli investimenti fondiari. La vitivinicoltura e un poco anche l'olivicoltura potevano dare buoni risultati e, come si è visto, i grandi proprietari proseguirono con insistenza lo sviluppo delle colture arboree, specialmente nelle grandi fattorie a conduzione mezzadrile delle colline toscane.

Per il vino, però, occorre approfittare del mercato internazionale, dove la domanda era in crescita. Almeno sin dalla metà del XVII secolo il Chianti e altri vini toscani, dai robusti vermigli ai delicati bianchi o chiaretti, erano esportati proprio in Inghilterra²¹, ma gli esiti non sempre erano positivi perché non reggevano alla navigazione. In una lettera scritta da Livorno il 17 gennaio 1653 (da Charles Longland) si legge che il trasporto in barili era possibile solo nei mesi invernali, perché altrimenti si rischiava il deterioramento del vino²². Quando si tentò di utilizzare i fiaschi di vetro, le cose non migliorarono di tanto, perché questi ultimi erano

²⁰ Cfr. R.B. LITCHFIELD, *Emergence of a Bureaucracy. The florentine Patricians 1530-1790*, Princeton, New Jersey 1986, e J.C. WAQUET, *Le Grand-Duché de Toscane sous les derniers Médicis. Essai sur le système des finances et la stabilité des institutions dans les anciens états italiens*, Roma 1990, pp. 593 sgg.

²¹ Cfr. L. PARONETTO, *Il magnifico Chianti (note per una storia del vino Chianti)*, Verona 1967; ma anche ROMBAI, PIZZANI, SQUARZANTI, *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, cit., p. 103.

²² *Ivi*, p. 203.

tappati con cappucci di vimini. Sia il toscano Filippo Mazzei, che rivestì un ruolo chiave nello sviluppo della viticoltura nelle colonie americane, e prima ancora i Ricasoli, tentarono di piazzare a Londra i vini del Chianti fin dal 1715. Segno evidente che quello inglese era il mercato più vivace e Cosimo III ne era consapevole. Occorreva, però, garantire la qualità dei vini e il confezionamento per il trasporto. Né il fiasco, che non si potevaappare a pressione con il sughero, perché il vetro era troppo leggero, né i barili grandi sembravano una buona soluzione. Cosimo III, fin dal 1670, inviava casse di vino contenenti ognuna una ventina di fiaschi pari a un barile di vino. Se si trattava di vini dolci come la “Verdea” o il “Moscadello” i fiaschi erano più piccoli, tanto che ne potevano entrare ben 46 in ogni cassa²³. Il Granduca inviava i vini in omaggio attraverso i suoi diplomatici residenti specialmente in Inghilterra, in Austria, in Olanda, in Baviera e anche in Francia. Spesso per soddisfare le esigenze dei beneficiari il Granduca era costretto persino a comprare dei vini, come nel 1673 quando si procacciò 70 casse di vino rosso di Montegonzi. Nel 1683 si procurò 4 casse di vino rosso scelto di Pomino degli Albizi. Spesso i proprietari erano benevolmente costretti a gratificare il Granduca con i loro vini migliori, come succedeva ai produttori del “Moscadello di Montalcino”²⁴.

Spesso per ogni vino inviato si dava un giudizio di qualità, a volte molto severo. Segno che il Granduca era un notevole intenditore di vini e a corte non mancavano coloro che lo incoraggiavano nella ricerca dei vini migliori. Molti vini, però, provenivano dalle tante fattorie granducali.

Nel 1673 il cantiniere del Granduca assicurava che «i vini della cantina di Sua Altezza possono fare onore e reggeranno benissimo al tempo e alla navigazione». Tra i vini rossi c'erano quelli di Montepulciano vecchio, i Chianti «vecchi e buonissimi», poi c'erano vini rossi amabili, rossi vecchi e nuovi di Artimino e Carmignano. Tra i vini bianchi il Trebbiano e la Verdea di Carmignano e il Moscadello della villa di “Petraia”. Nel 1699 partì per l'Inghilterra una partita di 81 barili di vini di Artimino, Vernaccia nera, più vini come il “Mezzograppolo di Querceto”, “l'Occhio di pernice”, “Buonissimo” ecc. Come si può capire i vini che si inviavano in omaggio ai regnanti erano di qualità e potevano servire da apripista per uno sbarco commerciale nell'isola al centro dei traffici del vecchio continente con il Nuovo Mondo, ma dotarsi di una organizzazione commerciale era un'altra cosa.

²³ *Ivi*, p. 103.

²⁴ *Ibidem*.

2. *L'impegno di Cosimo III*

Cosimo III, appassionato di scienze naturali, aveva esercitato il suo mecenatismo a vantaggio di istituzioni, di scienziati e artisti, basti pensare ai bellissimi quadri del Bimbi o alle opere del Redi, come *Bacco in Toscana* che fu fatto circolare anche in Francia. Il Redi era un allievo di Galileo e molto risentiva del suo metodo, anche se maneggiava molto bene la lingua toscana come mostra la sua opera.

Cosimo III era uno spirito religioso, ma curava il proprio fisico e i consigli del medico Francesco Redi, che lo aveva convinto a una “dieta pitagorica” di “verdure e frutta”. Del resto Cosimo III nel coltivare la vitivinicoltura toscana non fu solo, perché la stessa attenzione la dimostrarono Cosimo II e Ferdinando II dei Medici. Tuttavia è proprio con Cosimo III che si può parlare della nascita di una “enologia toscana”²⁵.

Da sempre, come abbiamo visto, aveva cercato di favorire la commercializzazione del vino e la sua collocazione nel mercato estero. All'interno del granducato, il vino come si è detto, era un prodotto di largo consumo. Una parte rilevante del vino prodotto raggiungeva le città, mentre una parte minore si dirigeva verso il porto di Livorno, dove l'aumento della popolazione e il frequente transito di navi, incrementatosi con l'istituzione del *porto franco*, determinava una forte richiesta di vino a basso prezzo²⁶ per gli equipaggi.

Il problema, invece, era quello di promuovere una produzione di vini di qualità, atti a sostenere lunghi trasporti e a incontrare il gusto dei mercanti esteri. I numerosi invii di partite di vini scelti da parte del granduca a principi e dignitari aveva la finalità di promuovere la domanda dei vini toscani. Così come andava nella stessa direzione la promozione dell'opera del medico Francesco Redi che, come già accennato, nel 1685 pubblicò a Firenze il celebre ditirambo *Bacco in Toscana*.

Persino i grandi convivi organizzati a Firenze in onore di principi e dignitari andavano nella stessa direzione. Si pensi, ad esempio, ai pranzi organizzati nel 1709 in onore del re di Norvegia e Danimarca Federico IV. In quest'opera si distinse anche il fratello del granduca, il cardinale Francesco Maria, famoso buongustaio, che per l'ospite regale organizzò

²⁵ M. COVONI, *I vini della toscana*, «Rassegna Nazionale», III, 1981, p. 35; cfr. anche G. CIPRIANI, *Cultura, scenografia e potere nell'alimentazione alla corte medicea*, in Z. CIUFFOLETTI, G. PINTO, *Desinari nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, Firenze 2005, p. 119. Più in generale *La Toscana nell'età di Cosimo III*, cit. e DIAZ, *Il Granducato di Toscana. I Medici*, cit.

²⁶ A.M. PULT QUAGLIA, *Politica annonaria e congiuntura economica nella Toscana di Cosimo III*, in *La Toscana nell'età di Cosimo III*, cit., p. 39.

una “merenda” alla villa di Lappeggi, dove fece allestire una piramide di fiaschetti «montati in paglia di Fiesole con nappettine di seta e lamine d'argento, contenenti una intera collezione di vini di Toscana»²⁷.

Non c'è dubbio che il settore vitivinicolo veniva particolarmente curato sia dal granduca che per conseguenza dall'amministrazione granducale. Nel 1704 mentre veniva redatta la Legge generale dell'Abbondanza, si procedeva anche a compilare la raccolta della macchinosa legislazione riguardante la circolazione e la commercializzazione dei vini²⁸.

Era chiaro che il vincolismo non aveva facilitato il commercio del vino e quindi nemmeno la produzione. Occorreva liberalizzare la circolazione interna, visto che ormai la produzione di vino toscano era cresciuta al punto da soddisfare la domanda domestica, e studiare i provvedimenti necessari per migliorarne la qualità e favorire l'esportazione. Commercianti e osti che controllavano il mercato interno del vino ricorrevano spesso a frodi e truffe con l'ausilio di espedienti di ogni sorta, dall'annacquamento alla mescola di vini guasti con vini buoni etc. Tutto ciò alla fine danneggiava la qualità e l'affidabilità dei vini toscani. Per il commercio estero non esisteva in Toscana una specializzazione.

Il vino toscano destinato ad andare verso la Francia, l'Olanda o l'Inghilterra, prendeva la via dell'Arno per raggiungere, con i navicelli fluviali a chiglia piatta, il porto di Livorno e poi nei mesi invernali, via mare raggiungere i porti di Marsiglia, Amsterdam, Londra e anche la Spagna attraverso il porto di Alicante. Il vino destinato al mondo tedesco e alla corte imperiale prendeva invece la via Bolognese dal passo del Giogo trasportato su bestie da soma. In entrambi i casi, il trasporto, via mare o a dorso di mulo, causava uno sbalottamento dei vini tutto a danno della qualità²⁹. Già nel 1692 l'abate Melani rilevava che, fatto salvo il Moscadello di Montalcino, che non aveva rivali, gli altri vini toscani presenti in Francia erano giudicati «inferiori ai vini dell'ermitaggio de Cote Roty e simili, oltre a quelli di Borgogna»³⁰.

Giustamente Cosimo III si preoccupava che solo i vini di qualità potessero essere esportati per non rovinarne la fama. Era altresì chiaro che

²⁷ Cfr. M.L. INCONTRI LOTTERINGHI DELLA STUFA, *Desinari e cene dai tempi remoti alla cucina toscana del XV secolo*, con un saggio di Z. CIUFFOLETTI, *Una raffinata pioniera della storia della cucina toscana: la marchesa Maria Luisa Lotteringhi della Stufa*, Firenze 2010.

²⁸ Archivio di Stato di Firenze, 29 novembre 1704, in *Legislazione toscana*, vol. XXI, a cura di L. Cantini, Firenze 1800-1808, pp. 267-291.

²⁹ ROMBAI, PINZANI, SQUARZANTI, *La vitivinicoltura nella Toscana medicea*, in *Storia del vino in Toscana*, cit., p. 105.

³⁰ *Ivi*, p. 105.

bisognava curare i contenitori e il trasporto. Il vino imbottigliato in “mezzi fiaschi” doveva essere ben turato. Spesso i fiaschi si rompevano e spessissimo il contenuto si versava perché non ben tappato. Il problema era più serio di quanto si possa pensare, perché proprio in quegli anni si stava svolgendo in Francia, quella che è stata definita la «rivoluzione del tappo e della bottiglia»³¹. In un mondo globalizzato per l'irradiarsi delle potenze navali europee, le invenzioni da qualunque parte provenissero, trovavano applicazioni dovunque. Ne erano un esempio le nuove bottiglie di vetro, resistente e spesso, fabbricate in Inghilterra, vicino alle miniere di carbone della foresta di Dean. L'inventore fu sir Kenelm Digby, scrittore, alchimista e persino pirata. Le sue bottiglie stabili e resistenti, con una rientranza nel fondo, erano così economiche che egli fu definito il padre della bottiglia da vino moderna. La sua tecnica venne adottata nel 1670 in Olanda e agli inizi del '700 in Francia. Alle bottiglie “all'inglese” con il collo lungo mancava solo il tappo di sughero, che arrivò dai boschi del Portogallo. A quel punto con il tappo di sughero a pressione la rivoluzione era compiuta, e nella bottiglia, il vino, privato del contatto con l'aria, addirittura migliorava³². La Toscana del vino era rimasta legata al fiasco e all'olio d'oliva per evitare il contatto con l'aria.

In Francia questa rivoluzione si accompagnò ad una evoluzione sia della coltivazione della vite (viti basse, selezione delle uve, ecc.), sia delle pratiche di cantina specialmente nella regione di Bordeaux, dove dal relativo porto già da secoli si esportavano i vini verso l'Inghilterra e l'Olanda, le due potenze navali che si contendevano il dominio commerciale dei mari, e dove si formavano fasce sociali di borghesi ricchi e pronti a spendere anche per ottimi vini. Verso il 1660 un ricco commerciante presidente del Parlamento regionale di Bordeaux, Arnaud de Pontac, cominciò a produrre nella sua tenuta di Haut-Brion, il suo vino più pregiato. Fu il primo vino ad avere un nome e una qualità riconoscibile per il colore intenso e il profumo inconfondibile. La vera invenzione di Pontac, non fu solo in vigna e in cantina con l'uso di botti nuove, ma il marketing usato per reclamizzare i vini del Médoc.

Londra, colpita nel 1665 prima dalla peste e poi dal terribile incendio, era una città vitale e in piena ricostruzione. Proprio qui i de Pontac aprirono un lussuoso ristorante, il “Pontack Head” dove si gustava cucina

³¹ Cfr. J.R. PITTE, *La bouteille de vin. Histoire d'une révolution*, Paris 2013, p. 67.

³² Cfr. H. JOHNSON, *Il vino. Storia, tradizioni, cultura*, prefazione di B. Anderson, Roma, 2012, p. 282. Il Johnson peraltro non cita lavori anche importanti sul vino in Italia. Cfr. *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna*, Quaderni della «Rivista di Storia dell'Agricoltura», Firenze 1988.

francese e vino della casa a prezzi altissimi, degni della ricca borghesia. Era un marketing assai più penetrante di quello tentato da Cosimo III, tutto chiuso all'interno della nobiltà e delle corti, che alle ricchezze spesso affiancavano gusti e consumi raffinati.

In quegli stessi anni in Francia, nella regione dello Champagne avvenne una rivoluzione ancora più grande e ricca di conseguenze rispetto a quella dei de Pontac nel Médoc. L'artefice fu l'abate Dom Pérignon, nelle vigne dei terreni collinari sopra la Marna, e nelle fresche cantine dell'Abazia di Hautvillers. La rivoluzione di Dom Pérignon consisteva in una grande attenzione alla scelta delle uve (il pinot noir) e alla decisione di produrre vino bianco di qualità per non mettersi in concorrenza con i vini rossi della Borgogna. In realtà con il pinot noir si produceva un vino che andava dal grigio, al bianco scuro, al rosa delicato.

Dom Pérignon scelse i migliori vigneti, i migliori tempi di vendemmia, le migliori tecniche e il miglior modo di conservare il vino per renderlo più aromatico, sapido e vellutato. All'inizio del Settecento il vino della Champagne era già famoso e costoso. I vini di Hautvillers arrivarono a costare sino a 900 franchi alla botte, il doppio dei vini migliori sulla piazza di Parigi.

In Inghilterra, a Londra, però, il vino della Champagne era già famoso per l'abilità del marchese St-Evremond, cortigiano e scrittore di satire che ne aveva fatto un vino per epicurei. La nobiltà inglese non poteva farne a meno, anche perché proprio a Londra quel prezioso vino francese finì in bottiglia, proprio nelle bottiglie di vetro scuro e spesso, inventate da Kenelm Digby. L'aggiunta di un po' di zucchero o di melassa e poi il tappo legato fecero il resto. La nobiltà e il *bel mondo* londinese furono conquistati dal vino con le bollicine, proprio ciò che l'abate Dom Pérignon non avrebbe mai e poi mai accettato³³. Un vino di questo tipo non avrebbe mai potuto piacere a un "bigotto" come Cosimo III, ma le vie del marketing sono veramente infinite. Del resto nello Champagne erano avvenute tante cose dettate dal mercato: il passaggio dal vino rosso al bianco, dal vino tranquillo al vino pétillant, dalla bottiglia scura e spessa al tappo di sughero ingabbiato. Tutto ciò fece del vino di un abate austero, che mangiava solo cacio e frutta e poco godeva del suo prodotto, il vino del bel mondo epicureo, per non dire libertino. Nel 1719 dopo la morte di Luigi XIV, che fin dal 1691 aveva disciplinato la vendita dello Champagne, creando la carica del courtier-commissaire per fermare i prezzi, il reggente Filippo d'Orléans portò lo Champagne al Palais Royal facendone il vino della seduzione.

³³ Cfr. JOHNSON, *Il vino. Storia, tradizioni, cultura*, cit., p. 320.

Il successo dei vini francesi, come si può capire, era fatto di ingredienti diversi ma di straordinaria modernità. Insieme a questa rivoluzione, del resto stava avvenendo un'altra trasformazione altrettanto importante. I mercanti del porto di Bordeaux stavano diventando i garanti della qualità dei vini e della loro confezione per il trasporto nei mercati lontani. In questo senso il porto di Bordeaux vicino alle aree di maggiore produzione dei vini francesi di qualità, superò ben presto il porto di Marsiglia, nonostante che quest'ultimo fosse stato trasformato in porto franco fin dal 1669. Del resto anche per il vino, era verso l'Atlantico e nelle colonie che si allargavano i nuovi mercati, che si aggiungevano a quelli dell'Inghilterra, dell'Olanda della Danimarca e dei paesi scandinavi.

Cosimo III si era reso conto che la vitivinicoltura toscana aveva grandi potenzialità e cercò, come si è detto, di ridurre persino l'eccesso di vincoli e gabelle che ne avevano impedito lo sviluppo, con la revisione della legge del vino del 29 novembre 1704. Il problema di fondo, però, riguardava la qualità dei vini, la loro capacità di affrontare i viaggi, l'organizzazione commerciale, la confezione e non per ultimo il fiasco. Mentre la rivoluzione del tappo e della bottiglia, nonché quella ancora più importante della qualità, era in corso nel Médoc e nella Champagne, Cosimo III emanò i due bandi del 1716, che rappresentavano un tentativo audace e lungimirante per favorire la qualità dei vini toscani e la definizione delle aree di produzione qualificata nel granducato, nonché gli organi di controllo per garantire la qualità dei vini da esportazione. Questo complesso di norme rappresentava quanto di più innovativo si fosse mai fatto nei paesi produttori dell'area mediterranea.

Già si avvertivano, nell'ultimo periodo del granducato di Cosimo III, le avvisaglie della successione medicea³⁴. L'azione di governo di Cosimo III non fu facilitata per le crescenti difficoltà del granducato nella scena politica italiana ed europea, ma per il vino il granduca andò avanti nelle idee che dopo tante esperienze ed osservazioni aveva maturato.

3. I bandi del 1716

Nel mese di settembre del 1716 fu portato al "Serenissimo" granduca di Toscana, Cosimo III, un gigantesco grappolo di uva rossa, tre volte più grande del normale, proveniente da un podere al Ponte alla Badia. È una

³⁴ M. VERGA, *Appunti per una storia politica del Granducato di Cosimo III*, in *La Toscana nell'età di Cosimo III*, cit., p. 349.

ulteriore testimonianza del grande interesse che il sovrano manifestava per la vitivinicoltura. Non a caso quel grappolo fu raffigurato in uno stupendo quadro di Bartolomeo Bimbi.

Il pensiero della successione si faceva in Cosimo sempre più urgente dal momento che nel 1713 era morto il suo primogenito Ferdinando. Sposato con Violante Beatrice di Baviera non aveva avuto figli. Infine proprio nel 1716 era rimasta vedova la figlia Anna Maria Luigia sposata con l'elettore palatino Giovanni Guglielmo. A lei Cosimo pensava per una successione, anche se c'era l'ostacolo di una autorizzazione imperiale che non veniva. Tuttavia in quel periodo il sovrano si concentrò sul vino che rivestiva un'importanza strategica nell'economia toscana, data la crisi delle manifatture e dell'industria della seta. In questo contesto vanno inquadrati i bandi del 18 luglio "*sopra il commercio del vino*"³⁵ e l'altro del 24 settembre «sopra la dichiarazione di confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra», nel quale si specificavano i confini geografici delle zone di produzione dei quattro vini che prendevano il nome dai territori di produzione. Poi si specificava che tutti gli altri vini non prodotti nelle quattro regioni non potevano essere "contrattati per navigare". Si riconosceva cioè solo ai suddetti vini la qualità per essere esportati. Cosimo III si era reso conto che il problema dei vini toscani era quello di garantirne la qualità e a questo scopo decise la costituzione di un apposito organismo di controllo. Si potevano commerciare solo ed esclusivamente i vini pregiati e di livello superiore. La nuova "Congregazione" doveva vigilare affinché i vini «che sono commessi per navigare, siano muniti alla spedizione con la maggior sicurezza per la qualità loro, e tutto per ovviare alle frodi».

Si concessero alla "Congregazione" vasti poteri. Alla fine del mese di novembre i produttori dovevano denunciare «la portata dei vini» prodotti nel Chianti, a Pomino, a Carmignano e nel Val d'Arno di sopra, sia per la parte domenicale che colonica. Dovevano anche dichiarare le quantità «di vini di poggio che di piano» più «quanto puro che governato». Inoltre dovevano dichiarare quanto vino era stato «venduto nelle proprie cantine che mandato fuori per navigare».

Seguivano poi norme stringenti per controllare il commercio e i prezzi, ma più che altro per distinguere i «vini d'altri luoghi» rispetto alle "quattro regioni" identificate ed abilitate a produrre vini di qualità per l'esportazione. Infine la Congregazione avrebbe dovuto provvedere a stampare «il sommario di tutte le portate, con distinzioni dei nomi

³⁵ CANTINI, *Legislazione toscana*, 1806, t. XXII, pp. 203-205.

dei Padroni, e luoghi dove si troverà il vino, e con le dichiarazioni che sopra».

Un organismo, la Congregazione, che rientrava nella natura vincolistica e di controllo del governo mediceo, ma questa volta tutta finalizzata a garantire la qualità dei vini toscani destinati all'esportazione, ma a partire, ed è questo il punto di grande novità, dalle regioni di produzione identificate come le più vocate per il vino in Toscana. Andranno approfondite le ragioni che nel breve periodo non fecero decollare l'esportazione dei vini toscani, mentre, come si è visto, si affermavano i vini francesi. Oltre le ragioni politiche del declino della dinastia dei Medici, che peraltro riguardava anche altre importanti dinastie italiane fagocitate dall'ascesa delle grandi monarchie nazionali in Europa, bisogna di nuovo sottolineare che i problemi della vitivinicoltura toscana partivano dalla coltivazione promiscua della vite nelle terre collinari a mezzadria, ma si prolungavano nelle cantine. Mancavano, salvo rare eccezioni, tecniche moderne di vinificazione capaci di standardizzare il prodotto, e pratiche di conservazione atte a favorire il trasporto nei mercati. In generale bisognava legare le nuove pratiche enologiche, inaugurate in Francia, al *terroir* e poi all'organizzazione del mercato. Questo era un problema cruciale per il vino toscano come avrebbe sottolineato cento anni dopo Lapo De' Ricci e lo stesso Gino Capponi. Il problema della commercializzazione dei migliori vini toscani all'estero, oltre alle difficoltà già enumerate, consisteva nel fatto che in Toscana «disgraziatamente» non c'era «una classe intermedia fra il proprietario e il consumatore estero»³⁶. Infine Livorno non era Bordeaux.

Mario Covoni, più di cento anni dopo nel pieno del risorgimento vitivinicolo italiano³⁷ ebbe a scrivere che il vincolismo non giovò ad un paese piccolo come la Toscana che non riusciva a trovare che «a grandissimo stento» la via dell'esportazione, anche perché «circondata da paesi vinicoli al pari di lei, chiusa per ogni lato da alti monti con malagevoli strade, e allora per di più recinta da una siepe di Dogane»³⁸.

Covoni però, ricordava anche «la grande mescolanza di specie diverse di vitigni, molte delle quali anche selvatiche, poste a caso e a capriccio dai contadini»³⁹. Tutto ciò «faceva sì, che il vino riuscisse di cento tipi differenti e variabili ogni anno, e quindi poco adatto all'invecchiamento e incapa-

³⁶ Cfr. L. DE' RICCI, *Tentativi per lo smercio all'estero del vino toscano*, «Giornale agrario toscano», III, 1829, p. 216.

³⁷ Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *I pionieri del Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze 2006.

³⁸ Cfr. COVONI, *I vini della Toscana*, cit., p. 555.

³⁹ *Ibidem*.

cissimo per ogni commercio di esportazione»⁴⁰. Eppure bisognava riconoscere che se Cosimo III non riuscì a portare i vini toscani a livello di quelli francesi per tante ragioni, comprese quelle non dipendenti da lui, tuttavia grazie a lui e al patriziato più impegnato nelle fattorie i vini toscani fecero molti passi in avanti e nell'800 con Bettino Ricasoli e Vittorio degli Albizi in Toscana si registrò un vero e proprio "Risorgimento vitivinicolo"⁴¹. Si può affermare che nel Settecento la Toscana «passò in cima alla graduatoria dei vini italiani» e non solo «per la guida illuminata della casa dei Lorena» come scrive Burton Anderson nella prefazione al recente volume di Hugh Johnson⁴², ma anche per l'opera dei Medici e in particolare di Cosimo III. Forse gli storici italiani dovrebbero produrre molto di più per far conoscere anche all'estero la storia del vino italiano, che oggi rappresenta un forte competitore per qualità e quantità nel mercato internazionale, contendendo il primato plurisecolare della Francia. Questo era anche il pensiero di Giacomo Tachis, il grande innovatore del vino italiano, quando ci invitava a seguire l'esempio dei francesi: «Basta conoscere – scriveva – quanto viene proposto a Bordeaux dalle tipografie, per rendersene conto. E oltre Oceano, la California non scherza neppure essa in fatto di pubblicazioni»⁴³.

⁴⁰ *Ibidem*. Le stesse problematiche furono sollevate da Vittorio degli Albizi nel suo autorevole intervento presso l'Accademia dei Georgofili nel 1867, in CIUFFOLETTI, *Storia del vino in Toscana dagli Etruschi ai nostri giorni*, cit.

⁴¹ Cfr. CIUFFOLETTI, *Alla ricerca del vino perfetto. Il Chianti del Barone di Brolio. Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano*, cit.

⁴² Cfr. B. ANDERSON, *Prefazione* a JOHNSON, *Il vino. Storia tradizioni cultura*, cit., p. XVII.

⁴³ Prefazione di Giacomo Tachis a E. PELLUCCI, G. PISCOLLA, *Vini di Toscana*, Firenze 1991, p. 3.

DUCCIO VANNI, PAOLO VANNI, SIMONE VANNI

PIETRO BETTI (1784-1863)
E MAURIZIO BUFALINI (1787-1875):
LO SCONTRO TRA DUE GRANDI GEORGOFILI

Introduzione

Questo scritto riguarda un tempo in cui l'Accademia non era esclusivamente specializzata nelle scienze agrarie e gli accademici Georgofili appartenevano a tutti i livelli elitari delle scienze e delle lettere (nel tempo ci sono state oscillazioni notevoli su tale argomento).

Studiando le radici della nostra famiglia (Giuseppe Cosimo Vanni per la linea diretta paterna e Pietro Betti per la linea della nonna paterna, Ida Betti) siamo incorsi nel grande scontro tra due giganti georgofili, entrambi illustri medici e scienziati del XIX secolo. In quel secolo effettivamente le medicina cominciò a essere scienza e bandì l'esercizio di dialettica ciarlatanesca alla maniera dell'Arpagone di Molière. Questo scontro è estesamente riportato nella biblioteca e nell'Archivio della Accademia dei Georgofili, ma non ben conosciuto. Anzi nelle biografie di Maurizio Bufalini è spesso taciuto o appena accennato, quasi non si volesse parlare di un fatto che certo non portò gloria all'eccelso clinico. Tuttavia il punto centrale che riguarda la diatriba Betti-Bufalini sono le due "lezioni" tenute da questi due grandi personaggi dell'Accademia, una subito successiva all'altra che riporteremo integralmente in appendice (1-2).

Non è qui il caso di affrontare una biografia di Pietro Betti, ma alcuni cenni sono indispensabili per capire lo scontro che fu acerrimo.

Nato a Mangona, nel Mugello, il 28 ottobre 1784 fu uno dei più grandi medici della prima metà del XIX secolo. Studiò a Pisa e all'inizio, ancora ventenne, fu chirurgo allievo di Andrea Vaccà. Nel 1813 entrò in S. Maria Nova a Firenze e nel 1819 era già chirurgo fiscale. Da lì cominciò il suo interesse alla medicina pubblica e forense. Celebre è la sua lotta al colera nelle due pandemie del '35, a Livorno e del '54-55, a Firenze. Su questo tema

scrisse cinque poderosi volumi dal titolo *Considerazioni sul colera asiatico che contristò la Toscana*; i primi due sono sul colera del 35-37 e i tre restanti su quello del 54-55. L'opera completa uscì nel 1858. La sua esperienza sul campo ne fece un contagionista convinto. Fu chiamato nel ventennio 35-55 a incarichi prestigiosi dal granduca Leopoldo II (era medico della famiglia granducale), fu fatto nobile (commendatore dell'Ordine lorenese di San Giuseppe) e ricevette varie onorificenze. Morì il 22 aprile 1863 dopo appena due anni dalla prima unità di Italia.

Su di lui non è stato scritto quanto il personaggio meritava e questo forse anche perché essendo stato medico personale di tutta la famiglia granducale, viene da alcuni storici considerato a torto un conservatore, filorenese, poco patriottico. Questa lettura del personaggio non sembra sostenibile se si considera che tornato nel '49 il granduca Leopoldo a Firenze anche Pietro Betti cadde in disgrazia, non ebbe più incarichi prestigiosi e venne piano piano messo da parte. Inoltre furono suoi carissimi amici e colleghi illustri medici come Ferdinando Zannetti, Carlo Burci e Carlo Morelli, grandi patrioti e combattenti per l'unità di Italia (furono presenti a Curtatone e Montanara), che non avrebbero certo nutrito per Pietro una così grande stima e affetto se egli fosse stato un codino impenitente¹. Infine poco prima della sua morte, quasi ottuagenario, fu presidente del Comitato medico fiorentino dell'Associazione medica italiana².

Qualche cenno biografico anche su Maurizio Bufalini. Nato a Cesena nel 1787, studiò medicina a Bologna, poi a Pavia sotto Scarpa. Successivamente lo si trova a Milano allievo di Rasori e Tommasini. Comunque avversò le teorie browniane e vitalistiche apprese da suoi maestri; lo si può considerare il fondatore dello sperimentalismo in medicina e in realtà questo fatto è incomprensibile e in contrasto con le sue teorie anticontagioniste sul colera (fu un "epidemista intransigente"). La sua carriera nasce come assistente della clinica medica di Bologna, dalla quale si allontanò tanto che nel 1835 era medico condotto a Osimo (alcuni sostengono primario del piccolo ospedale locale) quando il granduca di Toscana lo chiamò alla cattedra di clinica medica della Scuola di Medicina di Firenze, su suggerimento di molti illustri medici fiorentini, tra cui il Betti, Angelo Nespoli, il Buzzi e altri³. Nella sua prolusione, assumendo la cattedra di Clinica

¹ R. OTTAVIANI, P. VANNI, D. POMINI, D. GUERRI, D. VANNI, *Diatribes sul colera a Firenze*, in *La geografia dell'epidemie di colera in Italia*, a cura di A. Tagarelli e A. Piro, vol. I, Cosenza 2002, pp. 79-104.

² C. MORELLI, *Cenni storici della vita scientifica del prof. Pietro Betti*, Firenze 1865, pp. 58-59.

³ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XV, n. 7-8, III serie, luglio-agosto 1924, pp. 217-224.

medica nelle scuole dell' I. e R. Arcispedale di S. Maria Nuova di Firenze, così si esprime pieno di riconoscenza per la sua chiamata:

io mi stava, o Giovani egregi, sotto il crucio di disperato dolore, solamente ansioso d'alcuna quiete, allorquando la clemenza di Augustissimo Principe volle dischiudermi un'ampia via ad esercizio di studio, ed apparecchiarmi in questo modo a quella verissima consolazione, che è nel contemplare le stupende meraviglie della natura. Ma oltre di ciò, poichè veggomi condotto in questa città maestra e nutrice di gentil costume, ove pur risplendono insigni memorie di patria onoranza, ed ove le scienze e le lettere rinacquero a vita novella, e l'italico genio produsse nelle arti belle i frutti suoi più ingenui, e vi cresce ancora una gente di puro italico seme, sì mi prende veramente e mi trasporta una giocondità e un'altezza di pensieri, che fatto maggiore di me medesimo inorgoglisco d'essere io pure di quel seme. Nè però mi diletta meno il considerare, che qui eziandio la compagnia di nobilissimi e coltissimi ingegni potrà essermi fonte di nuove soddisfazioni dolcissime, e di giovevoli consigli. In fine circondato da voi, o Giovani carissimi, e dato ad aiutare i vostri studi, non sarò io nemmeno senza conforto di cari affetti, ché in mezzo alla desolante mia gramezza si allargherà soavemente il mio cuore nell'amore di voi, ai quali, io spero, non saranno discare le mie sollecitudini. Ecco di che gran beni io senta obbligo alla magnanimità di quel Grande, che solo è intento a felicitare il suo popolo e a prosperare le utili discipline⁴.

Egli fu accolto molto favorevolmente e con considerazione da quella compagnia «di nobilissimi e coltissimi ingegni» della Scuola medica di S. Maria Nuova. All' inizio ci furono, da parte del Bufalini, ringraziamenti e moine al Betti, ma presto cominciò una fronda a partire dal contrasto sulla riforma degli studi superiori del Betti (1841) quando con *motu proprio* granducale del 22 febbraio gli fu affidata la direzione della Sovrintendenza di Sanità medica del Granducato.

Bufalini si oppose a che i professori dovessero al termine delle lezioni fare l'appello degli studenti. Questione veramente secondaria e di ripicca, ma che aprì fra i due un contrasto mai sanato che col tempo andò aumentando fino a divenire continuo e fortissimo. Ciò portò poi allo scontro feroce sul tema grandioso e terribile della genesi e della diffusione del colera.

Questa malattia per il Bufalini era "epidemica" cioè dovuta «a cause cosmo-telluriche da alterato misionismo organico per influenza di cause

⁴ M. BUFALINI, *Degli Uffici più essenziali del Clinico Discorso di M. Bufalini letto da lui nel dì 27 aprile 1835 nelle scuole dell' I. e R. Arcispedale di S.M. Nuova di Firenze. Assumendo ivi la cattedra di Clinica medica*, Firenze 1835, pp. 3-4.

occulte» (anzi occultissime!)⁵ e questo in aperto contrasto con il suo sperimentalismo e contro ogni evidenza sui contagi che il Betti aveva già sperimentato nell'epidemia di Livorno, quando era stato nominato dal granduca direttore sanitario del porto di Livorno (1834-35). Là il Betti rischiò addirittura la vita perché, odiato dalla popolazione, un giorno fu assalito da un gruppo di facinorosi che al grido: «Ecco il boia, ammazza, ammazza!» lo volevano linciare⁶ e sarebbe andata per il peggio se non fossero intervenuti dei gendarmi a cavallo. Il popolino infatti era convinto che i medici con la «loro medicina, certe boccettine sospette da far bere ai pazienti», fossero i dispensatori del male (gli untori di manzoniana memoria).

Il Betti quindi era ben temprato sul colera e infatti nel 1854 fu richiamato in occasione del tristissimo ritorno della malattia a Firenze e in Toscana a «capo di tutti i lazzeretti del Regno». Fu qui che la diatriba raggiunse il culmine!

Il Betti «contagionista» (il morbo si diffonde per contagio) come a Livorno si prodigò in ogni modo con misure igieniche e anticontagiose di ogni tipo, nel frattempo Filippo Pacini aveva dimostrato che il colera non aveva niente di *cosmotellurico occulto*, ma era dovuto a «qualcosa di organico vivente». Pacini scoprì, più di 30 anni prima di Koch (24 marzo 1882), che attraverso deiezioni, inquinamento delle acque, dei cibi, degli indumenti, ecc. (insomma per contagio) il morbo si trasferiva da persona a persona⁷.

Il Betti scrisse una pregevole memoria sui 20 medici toscani caduti sul campo dell'onore, anche questa conservata nella Biblioteca dell'Accademia⁸.

Il Bufalini, chiusa la clinica medica fin dal febbraio del '54, non ritenendo opportuno coinvolgere i suoi allievi nello studio del colera, se ne era andato in campagna a Forlì «per certi suoi malorucci» dedicandosi alla scrittura del decimo volume di una sua opera in corso di stampa. Questo in aperto contrasto con quanto aveva asserito fino dalla sua prima lezione e cioè:

E qui non può non rifulgere a' vostri occhi una gravissima verità, che pure oggi giorno sembra non abbastanza apprezzata e seguita. Comprendete che la vera abilità a discernere e curare le malattie non può acquistarsi che colla

⁵ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVI, n. 1-2, III serie, gennaio-febbraio 1925, pp. 18-25.

⁶ A. CORSINI, *Pietro Betti da alcuni documenti inediti*, «Rivista delle Scienze mediche e naturali», n. 1, gennaio-giugno 1948, pp. 72-92.

⁷ R. OTTAVIANI, D. VANNI, D. POMINI, P. VANNI, *Filippo Pacini un nobel mancato*, «Giornale di medicina militare», fasc. 5-6, 1999, pp. 305-306.

⁸ P. BETTI, *Dei venti medici morti in Toscana*, Firenze 1856, pp. 1-99.

osservazione degli infermi; e la clinica è veramente la scuola in cui si forma il vero medico pratico⁹.

I due “contendenti” se ne scrissero delle belle e delle brutte e coinvolsero tutta l’intelligenza medica fiorentina in uno scontro micidiale tra contagionisti e anticontagionisti e qui la scienza e la storia dettero ragione al Betti. La figura di Bufalini stranamente ne uscì indenne e rimase ed è rimasto il primo grande clinico di Firenze e della Scuola di Studi superiori. Poco si parla della sua erronea posizione sul colera.

Tutto questo abbiamo ritrovato e consultato negli Atti e nell’Archivio dell’Accademia dei Georgofili, compresa le lettere autografe del Betti conseguenti alla “lettura” del Bufalini¹⁰ e altri testi, sempre a difesa del Betti già citati (vedi Filippi, Morelli e Corsini).

Ci è sembrato quindi molto interessante ricostruire attraverso i testi ritrovati lo scontro tra i due grandi medici di allora e nel contempo spezzare una lancia a favore del Betti.

Gli inizi

Procediamo però con ordine. Nel 1835 scoppiò il colera a Livorno e il Betti già avanti nella sua ascendente carriera, dal 1824 cattedratico e con nomina del Granduca a cavaliere prima (9 gennaio 1835) e poi, nello stesso anno, a commendatore dell’Ordine lorenese di San Giuseppe¹¹, fu richiesto dal granduca «di assumere la direzione di tutti gli ospedali e dei lazzeretti in Livorno».

Nel ’34 il Betti aveva anche assunto la direzione sanitaria del porto di Livorno:

Intanto essendosi manifestato il colera in Livorno nel 1835, il Granduca lo spedì colà affidandogli sì gli spedali come i lazzeretti di quel porto. A tale invito il Betti non stette in forse, ma, spinto dall’amore che aveva per il bene comune e per la scienza, si recò ad esercitare l’ufficio affidatogli.

Durante questo fiero morbo, dovè affrontare le più vili persecuzioni in ispecie per parte della plebe ignorante la quale credeva che il Betti desse agli

⁹ BUFALINI, *Degli Uffici più essenziali del Clinico*, cit., pp. 12.

¹⁰ Lettera di Pietro Betti del 28-3-1855, Archivio dell’Accademia dei Georgofili, busta 32, doc. 3103; lettera di Pietro Betti del 9-4-1855, Archivio dell’Accademia dei Georgofili, busta 32, doc. 3112.

¹¹ Comunicazione personale del dott. Marco Matteucci, segreteria dell’Ordine lorenese di San Giuseppe, Firenze.

attaccati dal contagio una bocsettina per mandarli più presto all'altro mondo: e però lo chiamavano il carnefice di Livorno. Ma egli in luogo d'irritarsi per quest'accuse, aumentava le sue premure.

Il dì e la notte era per lui la stessa cosa; si portava a curare non solo gli appestati delle famiglie signorili, ma spesso nella casa del povero, oltre a far le visite gratuitamente, somministrava da supplire ai bisogni del malato.

Nonostante questa sua assiduità e carità, era odiato dalla popolazione alla quale gli altri medici, invidiosi della sua fortuna, davano ad intendere che il Betti invece di curare i malati li uccideva.

Il popolo che facilmente crede, inferociva vieppiù: difatti andando il professore un giorno al lazzeretto, mentre percorreva in carrozza la via grande, gli s'avventarono molti, facchini urlando: ecco il boia!

Ammazzalo! ed altri insulti ed ingiurie; e probabilmente quel tumulto avrebbe avuto un tristo esito, se non fossero accorsi dei gendarmi a cavallo che allontanarono la marmaglia. Sebbene li invidiosi non desistettero dal dare quella cattiva voce al Betti, tuttavia in progresso di tempo vennero alla luce e le premure e la carità con la quale si era diportato in quel pubblico infortunio: e però quegli stessi che l'avevano insultato giunsero perfino a baciargli i piedi, la mattina d'Ognissanti, nella Cattedrale di Livorno, mentre si cantava il *Te Deum* di ringraziamento della cessata pestilenza. Questa dimostrazione gli era ben dovuta, perché veramente può dirsi che, dopo la mano del Signore, chi aveva sottratto molte vittime al morbo pestifero era stato il prof. Betti¹².

La sua opera fu instancabile e non priva di pericolo, come abbiamo già detto perché i suoi interventi furono spesso intesi come quelli di un "untore" che distribuiva un "farmaco" che serviva a mandare i colerosi più presto al Creatore. Poi però le sue misure medico-sanitarie (contumaciali, isolanti, disinfettive) furono capite e si cominciò a venerarlo come colui che insieme al Padre Eterno aveva salvato tante vite.

In quell'anno 1835, mentre Pietro combatteva il colera, Maurizio Bufalini "saliva" per la prima volta alla cattedra di Clinica medica nella Scuola di Santa Maria Nuova in Firenze. Egli, medico condotto in Osimo, fu chiamato con voto unanime da professori illustri della Scuola medica fiorentina incluso lo stesso Pietro Betti. Ecco quanto riportato in una lettera di ringraziamento del Bufalini al Betti del marzo 1835:

Chiarissimo Sig. Cav. Soprintendente, La ringrazio oltremodo di sua umanissima lettera e delle cortesi espressioni di cui mi onora. Se non che assai più me le riconosco tenuto per tutta la premura, che Ella spontaneamente si è preso per codesto mio collocamento, le quali derivarono unicamente da sua particolare bontà. Vano sarebbe che mi dilungassi in protestazioni superflue

¹² CORSINI, *Pietro Betti da alcuni documenti inediti*, cit., p. 74.

per avventura alla discretezza dell'animo suo, e a quella mia costante ingenuità di carattere che credo di poter confessare senza rossore. Intendo piuttosto di comprovarle col fatto la grandezza della stima e della gratitudine che Le professo; e in ciò appunto metterò mai sempre ogni mia sollecitudine. Di averla a collega per una parte e a superiore per un'altra m'è pure gratissimo; e Le confesso il vero, nella carica che dovrò occupare, spero dalla sua vigilanza molti utili aiuti. Vorrei ora esser costà di volo a compiere troppi miei dovuti uffici: ma non so se mi riuscirà averne il permesso; è di regola che le cariche mediche comunali non si abbandonino in un tratto. A ordinare poi ogni cosa mia, e ad isciogliermi del tutto dagli obblighi che ho con questa Comunità, occorreremmi certamente qualche maggior tempo, che all'amico Buzzi indicai, affinché me ne desse consiglio. Non guardo alle cose mie particolari, ma solamente alle necessità di legge, che mi vincolano a questa Comunità.

Sciolto da essa vorrò certo esser subito all'obbedienza di chi deve ora comandarmi. Ella pure me ne dia qualche consiglio e mi favorisca ove lo creda conveniente.

Le scrivo tutto ciò con quella intera fiducia che credo dover riporre in Lei a cui pure mi è caro dichiararmi con altissima stima ed affezione vera. Maurizio Bufalini (Osimo 11 marzo 1835)¹³.

Però passati pochi dì da questa lettera piena di prosternazione, di stima, di deferenza e di gratitudine, il Bufalini cominciò a «rovesciarsi iroso» contro il Betti. Forse di questa lettera si deve essere dimenticato completamente il Bufalini quando un anno prima della sua morte (31 marzo 1875) aveva scritto ancora sempre contro il Betti morto ormai da più di dieci anni.

Nel '35 al Betti era stato affidato anche l'Ufficio di Sovrintendente alle Infermerie e di Priore del Collegio dei docenti di S. M. Nuova. Ciò il granduca aveva voluto a causa del "rilasciamento" nelle discipline degli scolari che stava danneggiando seriamente il nome della Scuola. E appunto per ripristinare ordine e serietà, il Betti impose l'uso della chiama degli studenti fatto dallo stesso titolare del Corso. Tutto cominciò da lì, un attrito insanabile che durò fino oltre la morte di uno dei contendenti. Ecco quanto riporta il Filippi¹⁴:

Quali fossero le cagioni di un così repentino cambiamento d'animo, ce lo dice lo stesso Bufalini nei suoi *Ricordi*, e queste furono le seguenti che val la pena di esaminare ad una ad una.

La prima fu l'obbligo che i Professori avevano di far la chiama degli scolari per accertarsi della loro diligenza.

Ora è da sapersi che nella nostra Scuola, pur vegliando il Regolamento del

¹³ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XV, n. 7-8, III serie, luglio-agosto 1924, p. 219.

¹⁴ *Ivi*, p. 220.

1819, quando nel 1835 a Pietro Betti fu affidato l'ufficio di Soprintendente alle Infermerie e di Priore del Collegio degli insegnanti, s'era verificato un tale quale rilasciamento nella disciplina degli scolari da danneggiare alla fama della scuola: e fu allora che, tra gli altri mezzi proposti a riparare un tale sconcio, vi fu quello della chiama da farsi per bocca del Professore.

Il Betti che «aveva del macigno» nel carattere impose insieme ad altro l'obbligo della «chiama» degli studenti presenti «che doveva essere fatto dalla bocca del professore». A questo il Bufalini si oppose fortemente ritenendola una *diminutio* e che si sarebbero avute spiacevoli conseguenze con il mondo studentesco. Ci fu un lungo strascico, Bufalini si rifiutò e la faceva fare dal bidello, gli studenti se ne infischiarono e l'affare della chiama peggiorò. Ci fu una punizione per tre studenti che pur presenti non risposero all'appello. Finalmente la cosa si concluse, come racconta il Bufalini, con una tempesta in un bicchier d'acqua, per esaurimento.

Questa fu la prima ragione di scontro, ma ne seguirono almeno altre tre e sempre più gravi.

La seconda «cagione» di attrito fu riguardo alle storie cliniche dei malati e morti dell'ospedale di S. Maria Nova che secondo il Betti dovevano rimanere proprietà dell'ospedale mentre il Bufalini, per i casi da lui seguiti, li riteneva sua proprietà e non voleva lasciarli all'ospedale. Una terza ragione riguardò la durata dell'insegnamento: il Betti intendeva corsi di dieci mesi, il Bufalini li svolgeva di otto.

Il quarto motivo si verificò in relazione alla riforma della Scuola medica fatta dal Betti nel 1840-41 nella quale fu determinante la nascita delle cliniche specialistiche, poi sancita con il «Regolamento disciplinare» del 1844.

Vivente il Betti, nel 1860, il Bufalini aveva rivendicato per sé l'idea dell'istituzione delle cliniche specialistiche. Il Bufalini a pagina 282 dei suoi *Ricordi*¹⁵ scrive:

Nel 1840 nacque la Riforma della Scuola di Firenze quale tuttavia sussiste, tranne qualche aggiunta e poche modificazioni. Questa riforma fu decretata per mia proposta e ciò del tutto a caso (...).

Di lì a poco più di un mese o forse meno, venne pubblicato il decreto di tale riforma, mentre il Congresso degli Scienziati era radunato in Pisa. Conteneva per intero l'esatta copia del mio specchio che nessuno sapeva da chi e come proposto. Il Betti, solito ad esser consultato su tali materie, lasciava che si credesse l'autore di questa proposta.

¹⁵ M. BUFALINI, *Ricordi di M. Bufalini sulla vita e sulle opere proprie*, pubblicati da F. Mariotti, Firenze 1875.

Per la prima volta in Italia o più che altrove si aveva la Istituzione delle Cliniche speciali, senza delle quali io credeva molto manchevole l'insegnamento Medico-chirurgico¹⁶.

E allora il Betti nella sua opera *Medicina Pubblica* (vol. IV, 1861, p. 349), la dichiarò infondata:

Fortunatamente per la Storia, l'affermazione di priorità, così tanto recisamente affermata nei *Ricordi* del 1875, lo stesso Bufalini lo aveva affermata nel 1860 vivente il Betti (v. *Sperimentale*, anno XII, serie IV vol. VI, 31 ott. 1860): e allora il Betti nella sua Opera di *Medicina Pubblica* (vol. IV 1861, p. 349) fu a tempo a dichiararla infondata, scrivendo che non aveva egli mai, né prima né dopo la compilazione della Riforma del 1840 avuta né cognizione né il benché minimo sentore della proposta del Prof. Bufalini sulla istituzione di Cliniche speciali in Santa Maria Nuova: e ciò non ostante che a lui Betti, per ordine del Principe, fossero inviati tutti gli scritti palesi od anonimi, suggerimenti e proposizioni indirizzate al Governo da varie zelanti persone: che passato il proprio manoscritto ai singoli commissari e colleghi affinché ciascuno vi facesse le opportune osservazioni, e tenute adunanze per discuterlo verbalmente, mai nessuno articolò parola sopra veruna proposta presentata dal Prof. Bufalini¹⁷.

Come si vede, cominciata con un puntiglio (la questione dell'appello) la frizione era andata a complicarsi e ad ampliarsi fino alla rivendicazione della paternità di un'importante riforma degli studi medici, opera grandemente voluta e costruita da Pietro Betti.

Il confronto-scontro sul colera

Fin da quel fatale anno 1835 della chiamata del Bufalini a Firenze ebbe anche origine lo scontro acerrimo di tipo scientifico, oltre che personale tra i due, e l'aspetto personale si commistì profondamente con quello culturale.

Il 31 luglio 1835, durante il colera, il Bufalini, richiesto dagli studenti, tenne una lezione «sulla colera», come la chiamava lui, dove sostenne tutte le sue tesi epidemiche anticontagioniste «essere detta malattia epidemica da comuni cause morbose generate, non diffusibile per contatto, quindi

¹⁶ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XV, n. 7-8, III serie, luglio-agosto 1924, cit., pp. 222-223.

¹⁷ *Ivi*, pp. 223-224.

(erano) non efficaci se non dannose tutte le pratiche contumaciali». Era una posizione assolutamente anti bettiana.

Avvenne cioè che, essendo scoppiato nel 1835 gravissimo il colera in Tolone (con 1341 casi e 1221 morti), in Marsiglia, a Nizza e a Genova, si temè forte che, per gli scambi commerciali potesse essere importato anche a Livorno: ed il governo, preoccupato, il 31 luglio inviava il Prof. Pietro Betti quale Commissario straordinario essendo egli stato già per cinque anni ossia dal '30 ai primi del '35 in quella città Medico primario di Sanità marittima.

Purtroppo non fu vano il timore e il 4 agosto 1835 il colera asiatico si manifestava in Livorno ed in Firenze quasi contemporaneamente.

Intanto in sul finire dell'anno scolastico gli scolari richiesero il Prof. Bufalini di qualche lezione sul colera ed egli, dopo qualche perplessità, si decise a dedicare all'argomento l'ultima lezione che cadeva il 31 luglio 1835.

In quella lezione il Clinico Medico esponeva principii affatto contrarii a quelli che sapeva professati dal Betti, in quanto questi riteneva, con la maggior parte dei medici italiani e stranieri d'allora, che il colera asiatico fosse una malattia generata da un principio specifico contagioso e si propagasse per contatti, mentre il Bufalini bandiva essere *la colera*, come egli diceva, *una malattia epidemica, da comuni cause morbose generata, non diffusibile per contatti, quindi non efficaci se non dannose tutte le pratiche contumaciali*¹⁸.

Ciò dal punto di vista della libertà della scienza era del tutto accettabile. Questa lezione fu pubblicata dal Bufalini e capitò agli occhi del prof. Francesco Puccinotti, giovane rampante in attesa di cattedra a Firenze, il quale in tre stupende lettere al grande professor De Renzi di Napoli, la demolì. Il Bufalini, offeso, definì i testi del Puccinotti «acre censura» e insinuò che il tutto fosse stato suggerito dal Betti e che il Puccinotti si fosse reso disponibile per avere i favori del Betti al fine del conseguimento della cattedra.

Questo, come in precedenza, non era un dotto disquisire ma andava a minare l'onestà e la correttezza di agire sia del Puccinotti che del Betti, in quell'anno (1835) assente da Firenze e alle prese in maniera cruda e diretta, come abbiamo visto, nella lotta contro il colera a Livorno. Non è qui possibile trattare e chiosare la lunga e complessa lezione del Bufalini né tantomeno le critiche del Puccinotti, anche perché la lotta tra epidemisti e contagionisti è ben nota agli storici della Medicina, ma basterà ricordare che il Betti, da anatomopatologo quale era, credeva fermamente nel contagio diretto dovuto a un "principio vivente" causa della malattia quindi era fortemente igienista e sostenitore delle misure contumaciali. Le conclusio-

¹⁸ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XV, n. 11-12, III serie, novembre-dicembre 1924, p. 372.

ni del Bufalini invece erano del tutto opposte e cioè come abbiamo detto e qui ripetiamo «da cercarsi in cause morbose generate, non diffusibili per contatto, non contagiose e quindi non efficaci se non dannose le pratiche contumaciali».

La posizione del Bufalini è complessa, oscura e si arrampica sugli specchi per cercare una spiegazione che tutto sommato «da un considerato sperimentatore» come lui, «sempre legato ai fatti», risulta del tutto sorprendente!! Egli rimane alle passate soluzioni della medicina per le grandi tragedie epidemiche e cioè: «influenze telluriche ed atmosferiche» (i miasmi) e una costituzione infettiva epidemica:

si può senza errori ammettere che anche in Toscana, ed in Firenze si sia stabilita una tale costituzione epidemica che rende disposte le macchine animali ai morbi dissolutivi; chiara sorge dunque la genesi della presente colera nata da una, direbbesi, dominante costituzione epidemica stazionaria: né sono mancate vicissitudini atmosferiche, terremoti e via dicendo. La presente epidemia ha confermata una legge generale delle epidemie, che cioè: *la costituzione epidemica è sempre necessariamente la prima cagione influente di qualunque morbo popolare*¹⁹.

È difficile per noi seguire il maestro nella sua dissertazione, perché sappiamo bene storia, natura e disseminazione contagiosa della malattia infettiva colera!

Angiolo Filippi nella sua storia della Scuola medica fiorentina così conclude le sue osservazioni sulla lezione del Bufalini:

e il Bufalini, partitosene subito da Firenze, gli scolari che la udirono, sparpagliatisi per le diverse città della Toscana e della Romagna, la ritennero per vangelo e non ci fu Cristi di smuoverli dal concetto che il colera fosse una malattia prodotta da cause cosmo-telluriche da alterato misionismo organico²⁰.

Il colera del '35 si chiuse come abbiamo visto con il grande impegno del Betti a Livorno e successivo riconoscimento granducale per i suoi indubbi servigi – come abbiamo detto – fu fatto prima cavaliere e poi (18 novembre 1835) commendatore dell'Ordine di San Giuseppe (ordine lorenese) e nel gennaio del 1836 ottenne l'iscrizione all'albo della nobiltà livornese²¹.

¹⁹ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVI, n. 1-2, III serie, gennaio-febbraio 1925, p. 20.

²⁰ *Ivi*, p. 21.

²¹ Comunicazione personale del dott. Marco Matteucci, segreteria dell'Ordine lorenese di San Giuseppe, Firenze.

Ma eccoti nel luglio del 1854 di nuovo il colera in Toscana e a Firenze.

Il Betti, che aveva bene osservata la epidemia di Livorno e sempre più si era andato persuadendo che la malattia fosse importata e si propagasse per contagio anziché essere una comune malattia infettiva da costituzione epidemica dominante e Filippo Pacini, che aveva resi di pubblica ragione i suoi studi sull'agente organico che alterava la mucosa e gli epiteli intestinali, furono naturalmente i più illustri e i più fieri contraddittori del Bufalini il quale però per fuggire gli *estivi calori di Firenze*, invece di restare ad osservare il colera e giudicare se più tornavano le proprie opinioni o quelle altrui, se ne stette a Forlì e di là mandò fuori, in data 26 agosto 1854, una lettera indirizzata ai Medici Toscani, lettera che a me dà sapore di una Enciclica e come tale la chiamerò.

In questa Enciclica il Bufalini si dichiara:

profondamente convinto della utilità di studiare bene il decorso delle malattie comuni sporadiche durante lo svolgersi di un morbo popolare, studio dal quale egli intende trarre prove a dimostrare come gli organismi, per influenze cosmo-telluriche, vengano a poco a poco preparati a manifestare i fenomeni più propri del morbo dominante²².

Sic et simpliciter!

La lettera contiene «un preordinato ordine di opinioni che non fu possibile far cambiare nella mente del Bufalini nemmeno davanti all'evidenza dei fatti più chiari contro la fondatezza di quelle opinioni».

Dunque, a distanza di 20 anni, nel luglio 1854, il colera riscoppiò con tutta la sua carica di morte a Firenze e in tutta la Toscana.

Il Betti era, dopo l'esperienza livornese, sempre più convinto della contagiosità della malattia e un altro grande toscano, Filippo Pacini, fino dallo stesso anno (1854) aveva pubblicato i suoi studi sul colera e «sull'agente organico che alterava la mucosa e gli epiteli intestinali» degli affetti da colera. Il Bufalini insisteva nella sua posizione continuando nel farraginoso e nell'oscuro quando fin dal '35 tutta la filiera del contagio era chiara e ben risultante come appresso riportato:

Continuava libero il piccolo cabottaggio da Genova: e il 4 d'agosto in Livorno una tal Maria Cinelli d'anni 60, sana e robusta fruttivendola che aveva continui contatti con le ciurme che via via capitavano in porto, sia pel

²² FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVI, n. 1-2, III serie, gennaio-febbraio 1925, pp. 21-22.

suo commercio, sia perché essa faceva il bucato a quasi tutti i marinai che in Livorno scalavano, presa dal male e trasportata nello Spedale di Santa Barbara, ivi, la sera del giorno dopo morì (...).

Il terrore invase allora la cittadinanza: e questo aumentò quando si seppe della morte per colera del Dr. Francesco Alberti, giovane egregio amato e stimato da tutti e addetto alla cura dei colerosi nel lazzeretto: e la stessa fine fece il 3 settembre il suo successore Dr. Carlo Baragli.

Il morbo invase poi il bagno dei forzati, il gruppo delle lavandaie, i becchini: si diffuse pe' contorni di Livorno, poi in Pisa, poi in Lucca, poi in Limite, poi in Empoli: ma in Livorno soltanto, che contava allora una popolazione di 66000 persone, ne furon colpite 1132 ! (...)

Il Bufalini intanto se ne andò da Firenze, mentre il colera già aveva invaso lo spedale di Bonifazio, poi la Lavanderia ove si lavavano i panni dei colerosi, poi il prossimo spedale di Santa Lucia ove il Prof Capecchi il Dr. Lupinari ed altri medici dello spedale facevano le necroscopie dei colerosi²³.

Infatti, riporta il Filippi²⁴ «l'opinione del Bufalini, da lui manifestata fin dal 1830 (Fondamenti di Patologia analitica) che il colera non fosse se non una dissenteria portata alla sua estrema violenza essere affatto errata perché in nessuna dissenteria, la più acuta, si verifica mai l'emato-catarsi di materie bianche» come evidenziate nel colera (e studiate dal Pacini per l'isolamento dell'agente organico ben 30 anni prima di Koch). Si può infatti parlare anche di un gran torto fatto al Pacini per il mancato riconoscimento delle sue ricerche che il Bufalini chiamò semplicemente «Astruserie».

Qui in realtà ci sembra inutile la presentazione dell'andamento dell'infezione colerica a Firenze negli anni '54-55. Basti riportare alcuni dati citati dal Filippi:

Allegri dunque, o fiorentini (...). Se dal giugno al 20 agosto si manifestarono 1371 casi con 701 morti 385 in cura e 285 scampati, non c'è da allarmarsi, perché rarissimi sono i casi di vero colera! E il 17 settembre, mentre proprio quei tre bufaliniani stavano sfringuellando dinanzi all'Accademia, i casi salirono a 2466 con 1317 morti, 380 casi incorso e 749 guariti e già funzionavano 7 ospedaletti succursali tra' quali l'infermeria di San Matteo, Santa Lucia e la Nunziatina dove stando io col mio babbo Ermanno, che ne fu per un anno il Direttore, vedeva ogni giorno trasportare decine e decine di colerosi. Altro che colichette! Altro che cause cosmo telluriche!

Appena il Betti avvistò l'imminente pericolo (ne eran piene le campagne), insieme col Governo o *spinte o sponte* ricorse anche ai lumi del Bufalini che

²³ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVI, n. 1-2, III serie, gennaio-febbraio 1925, pp. 23-25.

²⁴ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVI, n. 7-8, III serie, luglio-agosto 1925, pp. 217-224.

fu nominato Medico Sanitario per la Comunità di Firenze: così egli, come clinico medico, avrebbe avuto libero il campo a prestar la opera sua scientifica, mentre il Betti si riserbava la vigilanza sanitaria di tutto il Granducato.

Ma il Bufalini oppose il gran rifiuto come narra nei Ricordi: e questa fu un'altra puntura per Betti, il quale non solo non aveva ostacolata la nomina del Bufalini, ma, generosamente l'aveva patrocinata²⁵.

Infatti il Betti appena avvertito l'imminente pericolo che ormai dilagava nel contado richiese l'opera del Bufalini come medico sanitario per la comunità fiorentina; ma il grande clinico rifiutò e possiamo subito dire con le sue parole: «in sostanza non potevo accettare perché sarei dovuto sottostare alla direzione del Betti».

Nei *Ricordi* così narra il Bufalini, il gran rifiuto all'invito di essere Medico Sanitario per la Comunità di Firenze.

In questo ufficio, subalterno ai poteri del Betti, che cosa potevo far io di utile pubblico, quando quegli non mi si era mai chiarito benevolo e quando molto tenacemente professava opinioni contrarie alle mie in materia di discipline sanitarie per la difesa delle popolazioni dai morbi epidemici e contagiosi; e soprattutto, dominato dal fanatismo delle teoriche contumaciali? (...)

Ma tra il mio parere e quello del Betti, quale poteva esser meglio accolto dal pubblico? Naturalmente quello che ne secondava i pregiudizi. Io potevo incontrare esecrazione pubblica.

Che dunque sarebbe avvenuto di me? Potevo io mettermi in questo cimento?

Dovevo espormi a pericoli senza verun vantaggio pubblico, anzi con danno del pubblico? (e di me stesso!)²⁶

Le due letture ai Georgofili

Il Bufalini, da georgofilo quale era, volle tenere una sua lezione dal titolo *Sui mezzi acconci ad impedire...* (vedi appresso) nella quale sostanzialmente e paradossalmente non rinunciando alle sue posizioni anticontagio sosteneva che non erano state prese quelle precauzioni che sembravano opportune per ostacolare il morbo.

Intanto, pur rimanendo il Bufalini convinto delle sue tesi anticontagioniste, molti importanti medici dell'epoca credettero nel contagio e fra

²⁵ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVI, n. 7-8, III serie, luglio-agosto 1925, p. 221.

²⁶ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVI, n. 11-12, III serie, novembre-dicembre 1925, pp. 328-329.

questi un grande nome, Ferdinando Zannetti. La contagiosità si faceva a suon di morti sempre più evidente.

Esser logico dunque ammettere che, una volta importato il colera, in luoghi malsani, questo possa e per maggior tempo permanere e con più facilità propagarsi e riuscir quindi più mortale, ma non esser logico dire che, dalla malsania dei luoghi potesse generarsi spontaneo, il colera. Le stesse influenze cosmo-telluriche tanto vagheggiate dal Bufalini, senza il germe contagioso – scriveva il Puccinotti – non han mai generato il colera asiatico: tutt'al più queste influenze possono sparpagliare il colera, alterarne il decorso, ma non mai generarlo (...).

L'opinione del Bufalini manifestata sin dal 1830 nei Fondamenti di Patologia analitica che il colera non sia se non una dissenteria portata alla sua estrema violenza, essere affatto erronea (...).

Per conoscere il colera, scrive il Puccinotti, bisogna studiare i fenomeni visibili, determinabili, non creare invece a priori una dottrina architettata sul criterio della *alterata mistione organica*²⁷.

Pensare che intanto il Pacini nella nostra Scuola andava lavorando, e il mondo sa come, sul colera! Ma il Bufalini non si degnò di cimentare alla prova sperimentale le ricerche del Pacini che battezzò per astruserie!²⁸

Alla luce di quanto detto:

Divennero pure contagionisti: il Dr. Cozzi, il Dr. Capei (direttore del lazzeretto di Quaracchi), il Dr. Robusto Mori, preposto al lazzeretto di San Salvi, il Dr. Giovannetti di Livorno che da epidemista spaccato divenne un contagionista persuaso, l'illustre Prof. Ferdinando Zannetti ed altri che non ricordo²⁹.

E si venne quindi a quell'attacco diretto che il prof. Bufalini condusse contro il Betti (senza però mai farne il nome) del 11 marzo 1855 "letto" all'Accademia dei Georgofili (Appendice 1). Montato in cattedra, pur senza pudore non cambiando nulla del suo epidemismo, elenca tutta una serie di provvedimenti che si devono prendere in caso di "epidemie" accusando così indirettamente il Betti di non aver fatto nulla in quei tristi frangenti quando il povero Pietro di tutto aveva fatto con quegli stessi metodi e precauzioni, fino dal '35.

²⁷ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVI, n. 7-8, III serie, luglio-agosto 1925, p. 218.

²⁸ *Ivi*, p. 220.

²⁹ *Ivi*, p. 224.

Il Betti, anch'egli Georgofilo, furibondo, subito scrive una lettera al presidente dell'Accademia (nel 1855 era Cosimo Ridolfi) nella quale chiede di poter immediatamente rispondere alla lezione bufaliniana³⁰:

Eccellenza, Trovando opportuno di non lasciare senza replica le cose dette all'Accademia de' Georgofili dal Cav. Prof. Bufalini, mi sarebbe sembrato opportuno far note all'Accademia medesima alcune mie osservazioni in proposito. Quindi mi diressi a V.E. perché voglia compiacersi di concedermi licenza di farne lettura nella prossima ventura adunanza, o quando non vi fosse tempo, in una suppletoria, come fu concesso al Professore predetto. P. Betti (28 marzo 1855)

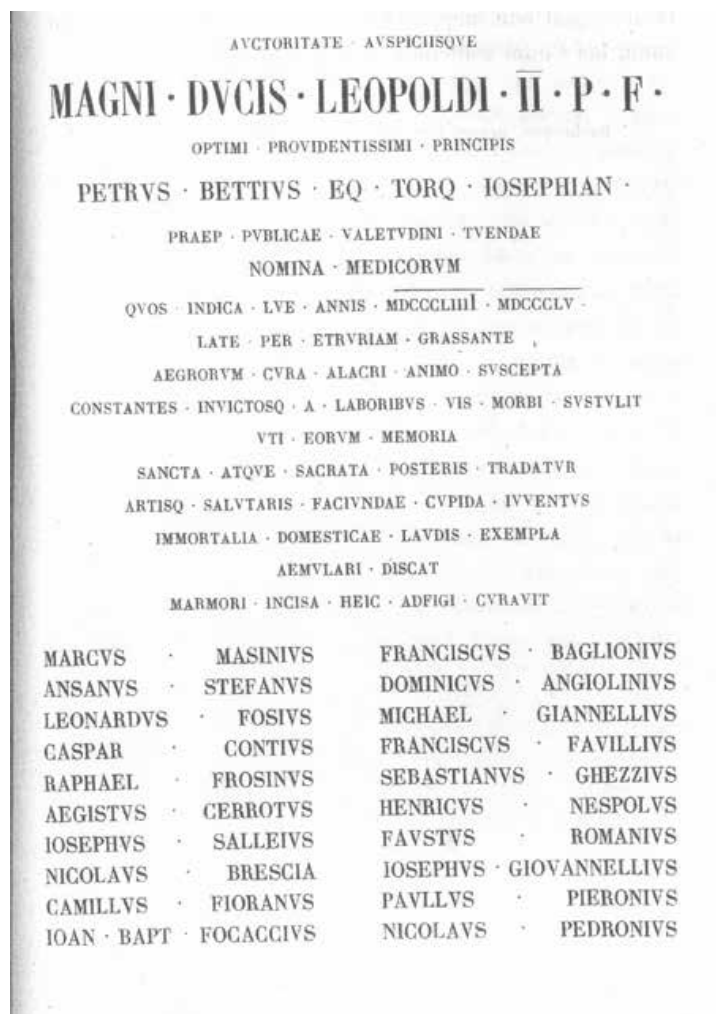
Gli viene concesso e il 1 aprile 1855 il Betti tiene all'Accademia una sua lettura che rispecchia tutto il suo animo aperto, ma impetuoso, nella quale si difende contrattaccando ed elencando tutto il suo operato (Appendice 2). Una risposta dura, amara e diretta, infatti viene fatto il nome e cognome di quel collega, Maurizio Bufalini appunto, che non avendo fatto davvero nulla, anzi essendosene andato fuggiasco a Forlì, ora veniva a sindacare sul lavoro tanto periglioso e coraggioso che il Betti aveva fatto e organizzato in prima persona.

Una prima stesura della lezione per la pubblicazione deve essere stata rifiutata dall'Accademia per la crudezza del testo. E allora il Betti la mitiga e poi scrive in data 9 aprile 1855 all'Eccellentissimo signor segretario (quello d'allora era il Targioni Tozzetti) un'altra lettera³¹ dove notifica di aver fatto delle correzioni come richiesto ma che certe frasi le vuol lasciare e se all'Accademia non andassero bene pubblicherà il pezzo «come e dove mi potesse meglio piacere». Non fa una grinza. Il Cavaliere Concionatore è servito!

Eccellentissimo Sig. Segretario, comunque io mi tenga persuaso che nello scritto da me letto all'Accademia dei Georgofili non vi sia cosa alcuna né di offensivo né di personale, pure dubito che la Commissione creda opportuno che alcune espressioni siano cambiate, ed io mi vi sottometto di buon grado sì perché io rispetto immensam. l'altrui opinione, ed in specie poi quella dei miei colleghi e sì perché io ho sempre avuto il costume di affrontare la lotta [scientifica] con armi dorate, e mai offuscate dalla più lieve macchia. Il perché Ella vedrà corretti tutti i luoghi che Ella me ne ha notati. Per vero dire, quello del medico che lascia il posto non avrebbe richiesto il più piccolo ritocco, giacché quella è una massima mia (ed ognuno può aver le sue) e non mai una personalità; pure a togliere anco ogni dubbio ho adoperato il plurale in luogo di singolare, perché [...] ne sia anco in termini più generali. Quanto poi ai medici che disertarono, e che chiamati non tornarono, ho depennata l'espressione comunque appellasse

³⁰ Lettera di Pietro Betti del 28-3-1855, cit.

³¹ Lettera di Pietro Betti del 9-4-1855, cit.



Lapide in marmo con i nomi dei venti «nobili caduti»

a fatti avvenuti a Livorno e ad indirizzi già puniti dal Governo. Non transigerei però nella enunziativa generica che vi ho lasciato giacché il toglierla sarebbe un fare offese a tutti quelli che si portarono bene, ed una ingiustizia.

Io spero che la Deputazione si terrà contenta delle correzioni che di bene grado, ed a solo intento di deferire alle sue insinuazioni io vi ho introdotte. Quando Ella opinasse diversamente, io deliverai fin'anco dall'onore che l'Accademia mi ha fatto ordinandone la stampa, per farla come e dove mi potesse meglio piacere. (Barbacane 9 aprile 1855)

Gli onori ai caduti

Nel '56 poi il Betti pubblica una commemorazione vigorosa dal titolo *Dei 20 medici morti in Toscana durante l'invasione colerica degli anni 54-55*³²,

³² P. BETTI, *Dei venti medici morti in Toscana*, cit.

una difesa appassionata dei colleghi da lui conosciuti e apprezzati uno a uno caduti «sul campo dell'onore». Anche questo testo lo abbiamo reperito nella biblioteca dell'Accademia.

C'è sembrato doveroso farne almeno un sunto per le parti significative.

Il Betti aveva personalmente ottenuto dal granduca la deposizione di una lapide in marmo nell'Aula Maggiore della scuola di complemento e perfezionamento dell'Arcispedale di S. Maria Nuova che ricordasse la memoria di tutti e venti «i nobili caduti».

Di ogni collega il Betti traccia un breve ricordo³³. Il libretto³⁴, si fa per

³³ 1. *Marco Masini* è il primo a morire. È di Signa, ma cade in Versilia nell'esercizio delle sue funzioni – 2. *Ansano Stefani* di Colonna, castello della provincia grossetana. Muore al Galluzzo (Firenze) – 3. *Lorenzo Fasi*, senese, che esercitò nell'agro fiorentino a Ripoli. Morì tra i primi seguito poi in tredici giorni dal figlio e dalla moglie (e il colera non era contagioso, diceva il Bufalini!) – 4. *Gasparo Conti* di Prato, cade a Porto Santo Stefano – 5. *Raffaello Frosini*, anziano medico di Portoferraio (Elba) dove morì da prode: «né declinando mai dal solerte esercizio di tutte quelle egregie azioni che distinguono il vero medico dalla turba di coloro che ne ritengono il nome e ne compiono l'esercizio più pel proprio che per l'interesse dell'umanità» (altra frecciata al Bufalini e compagni) – 6. *Egisto Cerroti* visse e operò come medico in Pontassieve, «ancora giovane trascurò l'infermità che stava per ghermirlo e cadde nell'esercizio della sua arte» il 3 aprile 1855 – 7. *Giuseppe Sallei* nato ad Arezzo nel 1817 «ivi cadde fulminato in 24 ore». Pare che fosse sordo e che per ascoltare i malati si dovesse avvicinare molto ai loro aliti: non credeva nel contagio – 8. *Niccola Brescia*, nativo di Livorno e medico a Lastra a Signa; cadde nell'ondata del '55 a due giorni di distanza dalla madre da lui amorevolmente curata – 9. *Cammillo Fiorani*, nato nel 1805 in San Giuliano a Settimo (campagna fiorentina), lì esercitò e cadde nell'estate del '55 rammaricandosi di non aver creduto nella contagiosità del morbo – 10. *Battista Focacci*, nato a Pitigliano nel '22, «ivi vi moriva in forze» (la morte lo colse in sette ore) nonostante si fosse prodigato per far osservare le pratiche cautelative ordinate dal governo in proposito (il Betti!) – 11. *Francesco Baglioni*, nato a Pelago nel 1811, fu medico condotto a Vaglia. Sostituì anche il collega coleroso di Pratolino e lì cosciente del fatto contrasse il colera da una ammalata gravissima che aiutò «a volgersi e che gli alitò il pestilente alito» – 12. *Domenico Angiolini*, nato a Pisa nel '33, cadde a San Salvi (Firenze) durante la scuola di perfezionamento a S. Maria Nuova. Avendo conseguita la laurea a Pisa alla giovanissima età di ventidue anni, il Betti lo vedeva nell'esercizio delle sue funzioni. Pare nascondesse l'iniziale diarrea per proseguire la sua umanitaria missione – 13. *Michele Giannelli* di ottantasei anni, lucchese di origine, fino all'ultimo si adoperò «pur nella vetustà» nel nobile esercizio: «Salve, o esempio venerando del vero apostolato medico, l'istoria della tua vita sarà il monumento più splendido e più duraturo inalzato alla sublimità delle tue virtù» (Lettera di Pietro Betti del 9-4-1855, cit.) – 14 e 15. *Francesco Favilli* e *Sebastiano Ghezzi*. Il primo, nato nel 1814, si laureò a Siena e cadde a Pergine nell'agosto del '55 lasciando la vedova e due figli piccoli. Il secondo, nato a Presciano nel 1789, e lì, dopo la laurea a Pisa, esercitò. Cadde al Castello di Pergine sostituendo il dott. Favilli – 16. *Enrico Nespole*, figlio di medico e fratello di Angiolo Nespole (medico e professore in S. Maria Nuova), fu chirurgo in S.M. Nuova e dal 1835 chirurgo militare. Cadde a sessantaquattro anni – 17. *Fausto Romani*, di Arezzo, nato nel 1807, chirurgo in S.M. Nuova, nel '43 conseguì anche la matricola in medicina. Ritornato ad Arezzo come medico condotto vi perì il 7 ottobre 1855. La città di Arezzo fu debitrice al dottor Romani anche di numerose istituzioni sociali e umanitarie – 18. *Giuseppe Giovannelli*, nato a Prato nel 1812, laureato in Farmacia e poi in Medicina, esercitò a Montelupo, Peretola e poi a Firenze. Nel '55 fu destinato al lazzeretto di Tosi e poi a Vernio dove cadde nell'esercizio della nobile arte – 19. e 20. *Paolo Pieroni* e *Nicola Pedroni*: poche le notizie se non che furono accumulati per aver lasciato vedove, figli e affetti fraterali.

³⁴ BETTI, *Dei venti medici morti in Toscana*, cit.

dire, prosegue poi rivendicando tutte quelle misure che il Betti propose e mise in atto fino dal 1835 a Livorno e che l'esimio «Professore Concionatore» (così il Betti chiama il prof. Cav. Bufalini) aveva definito le «inutili fumigazioni cloruriche insieme ai cordoni sanitari resi invulnerabili dalla pena di morte».

Ora nel '58, scrive il Betti:

Le quali fumigazioni cloruriche dette oggi inutili, alla perfine sono quelle stesse che l'egregio nostro Professore Concionatore fa praticare per regola due volte al giorno nel recinto del Manicomio da lui diretto, e che vi ebber poi in un colle lozioni della stessa natura un molto più esteso sviluppo d'applicazione a sua insinuazione ed esempio, siccome io stesso vidi più di una volta, nel tristo emergente della conflagrazione colerica da cui fu contristato quel malinconico stabilimento.

Lo che tradotto in altri termini viene a restringersi in questo duplice concetto, cioè: o che quanto alla inefficacia delle fumigazioni cloruriche il chiarissimo Professore ha mutato consiglio, o che l'esercizio della sua pratica quanto alla fede da esso lui accordata ai medicamenti, ed ai provvedimenti sanitari ed igienici, dissente dalle sue individuali convinzioni³⁵.

E belli sono i passaggi in cui il popolo (cita due casi: i viareggini e i butesi), convinto del possibile veneficio da parte dei medici, obbligano i dottori Tito Nespoli e Fredianelli a bere in loro presenza le medicine che essi volevano somministrare:

Fa prova patente di quanto asserisco il contegno del popolo di Viareggio, il quale intimidito dalla ferocia dei primi casi di Colera che vi si manifestarono, pensò subito al veneficio e non al contagio, e si assicurò allora solo quando il Dottor Tito Nespoli degustò prima dell'infermo ed in sua presenza le medicine che voleva propinaragli.

Ed il Dottor Fredianelli racconta non esser giunto a calmare le apprensioni dei Butesi, che in un tal giorno minacciavano di degenerare in tumulto, se non che col trangugiare egli stesso l'intera dose di un medicamento che avea prescritto a tale un infermo, e nel quale i parenti e l'infermo stesso credevano si ascondesse il tossico, anziché il rimedio³⁶.

Dato che la "Celebrazione" ai 20 medici caduti è del 1856 si può ben dire che il Betti spese tutti i suoi restanti anni di vita (muore nel '63) a perfezionare le sue difese contro le ingiuste accuse del Bufalini che seguì

³⁵ *Ivi*, p. 76-77.

³⁶ *Ivi*, p. 79.

a difendersi e a farsi difendere fino alla scomparsa del Betti. Morto questi la diatriba si dispose a spegnersi.

In realtà poi nei *Ricordi* di Bufalini tutto si riaccese a partire dagli inizi cioè dall'appello degli studenti, dalla creazione delle cliniche speciali, ecc.

Nel '56 il Betti scrisse il primo dei cinque grossi volumi *Considerazioni sul colera asiatico che contristò la Toscana* riguardante la seconda pandemia 1835-1849, "considerazioni mediche". Nel 1857 seguì il testo *Documenti annessi* per lo stesso periodo. Sempre nello stesso anno il Betti pubblicò la prima appendice alle *Considerazioni sul colera asiatico... dal 1835 al 1849* comprendente l'invasione colerica del '54. Infine nel 1858 pubblicò una seconda appendice, che include la invasione colerica del '55, parte prima e seconda³⁷.

Quest'opera imponente descrive tutto di tutto e cioè dal modo del contagio, dalle prime battaglie livornesi fino a quelle fiorentine del '55. Dettagliatissime le precauzioni, le difese, le cure in modo tale da rendere ridicolo l'intervento ai Georgofili del Bufalini (11 marzo 1855). Esiste a questa massa di dati una risposta bufaliniana. Essa si limita a ribadire, come abbiamo visto, che il suo rifiuto a collaborare con il Betti nella guerra contro il colera gli avrebbe creato uno stato di sudditanza totale nei confronti dello stesso Betti e che quindi «lui non avrebbe potuto far bene, ma anzi ne sarebbe risultato un male per sé e per tutti».

"Il giallo" Filippo Pacini

Inoltre come tacere la coda tristissima che ebbe la diatriba Betti-Bufalini? Essa coinvolse anche il suggestivo "giallo medico" dell'epoca, cioè il concorso medico all'Accademia dei Lincei (Bufalini ne era stato accademico) che travolse il povero Filippo Pacini. È qui impossibile tracciare una se pur breve analisi di quello che fu davvero un indegno comportamento degli accademici contro il Pacini. Esso si concretizzò a partire dal 1879 con la presentazione all'Accademia dei Lincei per un premio di 10.000 lire della Memoria degli studi ventiquennali paciniani sul colera.

La Commissione (tre membri, di cui due allievi del Pacini) giudicatrice la esclude dal concorso definendola non originale perché già oggetto di altre pubblicazioni. Cosa ovvia in quanto conclusione di venticinque anni

³⁷ L. FEDERIGO SIGNORINI, *Pietro Betti innovatore in sanità pubblica, e il colera in Toscana alla metà del XIX secolo*, in *Pietro Cipriani e la medicina del suo tempo*, a cura di M. Aliverti, Firenze 2004, pp. 131-160.

di lavoro su cadaveri, intestini, vomito ecc. nei quali studi microscopici, e con il rischio mortale del contagio, il Pacini evidenziò ciò che egli chiamò «il microbio colerigeno» mandando a casa tutte le congetture cosmo-telluriche degli epidemisti. Così avvenne che per un riscontro mondiale ci volle la proclamazione del Koch dell'11 novembre 1884. Allora si levarono le voci italiane, compresa quella del Tommasi Crudeli, allievo del Pacini e membro di quella famosa commissione dei Lincei, che al congresso di Copenaghen di quell'anno vantò certe priorità del professore pistoiese: «egli fino dal 1854 aveva segnalato l'esistenza del bacillo che Koch aveva sì saggiamente illustrato nell'84»³⁸. Un celebre vetrino, tra gli altri, del Pacini contenente i “vibrioni” del colera è conservato nel museo anatomico fiorentino dell'Istituto di Anatomia umana normale di Careggi derivante come nucleo centrale dal museo fisiologico del Regio Istituto di Studi Superiori allora voluto dal Pacini stesso. Esso oggi è diretto dalla prof. Donatella Lippi.

Nel 1875 il Pacini aveva scritto: «Quando i miei lavori scientifici dall'Europa saranno tornati a Firenze abbigliati alla foggia straniera potranno avere il permesso di entrare nelle scuole ed allora noi saremo nel placido riposo di Trespiano». E così fu; egli morì il 9 luglio del 1883 e non si ebbe il bene di una diagnosi precisa sulla sua morte:

Morto il povero Pacini il 9 di luglio del 1883 non si seppe bene di che (chi disse di sifilide contratta sette anni prima, chi di infezione anatomica, chi di catarro senile), fu pensato da pochi (non da molti!) di rendere alla Sua Memoria il maggior tributo di lode e di affetto e il più che si potesse duraturo³⁹.

Breve epilogo

Queste poche notizie per rendere conto della potenza della scuola ultraepidemista di Firenze (leggi Bufalini e accademici dei Lincei) che non solo rese amari gli anni tardi della vita al Betti, ma probabilmente impedì un riconoscimento mondiale agli studi sul colera del povero Pacini.

Né con la morte del Betti il Bufalini, come abbiamo detto, cessò da ogni prosecuzione della sua posizione critica nei confronti del mugellano. Nei *Ricordi* (1875, poco prima della morte) a p. 282, cercò di far apparire il Betti “uomo di malafede” che si era appropriato della riforma delle “cliniche speciali”, scrivendo che questi:

³⁸ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVII, n. 9-10, III serie, settembre-ottobre 1926, p. 249.

³⁹ *Ivi*, p. 251.

solito a essere consultato in tali materie, lasciava che si credesse esser lui l'autore di questa proposta; quasi che il Betti fosse un uomo di mala fede, un millantatore inverecondo di meriti non propri!

Reca dolore il leggere che nel 1875 il Bufalini abbia scagliata tanta invettiva al Betti morto nel 1863, forse sperando che nessuno lo potesse parare: ma qui la paro io e lascio scritto a chi mi leggerà, che quella del Bufalini fu una insinuazione vituperevole⁴⁰.

Riportiamo adesso il profilo dei due scienziati dato da Angiolo Filippi nella sua *Storia della scuola medica fiorentina*:

Pietro Betti, nato a Mangona nel Mugello, nel 1874, aveva del macigno: energico, aperto, talora irruento, talvolta prepotente.

Maurizio Bufalini, nato a Cesena il 4 giugno 1787, aveva la scaltrezza romagnola: riflessivo, calcolatore, non sempre aperto, padrone di sé, tenacissimo nelle proprie opinioni.

Tutti e due avevano buon cuore: ma tutti e due volevano dominare, tutti e due vincere, sempre, ed essere soli e non contrastati.

Incontratisi pressoché alla stessa età, sul medesimo terreno, era impossibile sperare che l'uno cedesse il passo all'altro; bisognava che si cozzassero e naturalmente dal cozzo sorsero le ferite ed i lagni⁴¹.

Dobbiamo qui constatare che con la sua posizione anticontagio il Bufalini fu totalmente dalla parte del torto.

L'“invettiva” che il Betti riporta nell'Appendice alle *Considerazioni sul colera asiatico* (1858) fu la più terribile, ma sicuramente meritata.

Eccone una breve sintesi:

Se non che – scrive in essa il Betti – in mezzo a tanta mole di studi e di osservazioni preziose procacciate alla Scienza Medica e dalla operosità e dalla solerzia della Medicina Toscana, contrista grandemente il vedere come nei molti mesi nei quali durò la lacrimevole calamità fiorentina ed in mezzo a pressoché cinquemila infelici che ne furono percossi con una ecatombe di quasi tremila vittime, siasi tenuta inoperosa e muta la sola Clinica Medica della nostra Scuola di Complemento e Perfezionamento; la quale fatto tacere il suo sperimentalismo ed i suoi studi d'eliminazione tanto buccinati nei tempi di calma e di cui appunto vi sarebbe stato maggior bisogno in una calamità pestilenziale, sì oscura per la diagnosi e perciò bisognosa d'esperimenti d'ogni

⁴⁰ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XV, n. 11-12, III serie, novembre-dicembre 1924, pp. 369-370.

⁴¹ A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XV, n. 7-8, III serie, luglio-agosto 1924, p. 218.

maniera, la sola Clinica Medica, dissi, non prese a subietto delle sue investigazioni neppure un sol coleroso, deludendo per tal modo le discipline che governano quella Istituzione, le sagaci antiveggenze della direzione di quella Scuola e defraudando la giusta aspettativa della nostra studiosa gioventù che ne attendeva il complemento ed il perfezionamento della sua istruzione, mentre la Scienza se ne riprometteva la più bella ed istruttiva pagina della sua storia (...).

Ma la Medicina Toscana lungi dallo sbigottirsi pel non meritato abbandono sì dell'opera che del consiglio, seppe farne di meno, non diversamente da ciò che per sé sola aveva saputo fare nelle anteriori calamità; e così guadagnata la pugna, non ebbe a dividere né le corone del martirio, né gli onori del trionfo che tra i figli della sua vera, famiglia⁴².

A tale pagina davvero forte e violenta alcuni insegnanti della scuola stilavano una protesta a cura del prof. Ranzi. La sottoscrissero Pietro Cipriani, Pietro Vannoni, Francesco Bini, Serafino Capezzuoli, Giorgio Pellizzari e altri; ma quando il Ranzi la portò al Pacini questi non la volle firmare.

La protesta lasciò il tempo che trovò perché la sostanza dell'accusa era una verità e non una ingiuria:

il fatto storico, inoppugnabile, è che, in mezzo a tanti sproloqui bufalineggianti, nei due anni 1854-55 in Toscana si verificarono cumulativamente 56730 casi di colera con 30146 morti e 26586 scampati: che di quei casi 2525 si verificarono nel '54 soltanto in Firenze, con 1334 morti e 1191 scampati: che nel '55, sempre in Firenze, se ne verificarono 28107 casi con 14735 morti e 13375 guariti e il Bufalini non ne studiò neppure uno! E queste non sono chiacchiere!⁴³

L'altra macchia del Bufalini riguardò il suggerimento che quest'ultimo aveva proposto ai Georgofili, cioè permettere l'emigrazione a chi volesse allontanarsi dal colera, semplicemente applicando una tassa per andarsene e da questa trarre un beneficio economico per lo Stato. A questa proposta il Betti aveva risposto scandalizzato:

Quindi, è che nel mio modo di vedere, strombazzare filantropia, e nel momento, della calamità abbandonare la società ed il povero, col solo equipollente di una sovvenzione pecuniaria, sarebbe secondo me, il cinismo il più insolente che potesse lanciarsi alla miseria e alla umanità. Ma questi danni e questo cinismo sarebbe anco più insolente ed insultante ove si permettesse l'e-

⁴² A. FILIPPI, *Storia della Scuola medico-chirurgica fiorentina*, «Rivista delle Scienze Mediche e Naturali», a. XVII, n. 5-6, III serie, maggio-giugno 1926, pp. 145-146.

⁴³ *Ivi*, pp. 146-147.

migrazione a chi vive della pecunia dello stato consentendone l'erogazione e il godimento là dove non ti tocca il pericolo (...). Chi mangia il pane dello stato, e con esso sen gode vita comoda e lieta nei dì sereni della pubblica incolumità non dee potersi sottrarre alla sorte comune e negare l'opera sua in quelli della disgrazia, nei quali appunto corre maggiore il bisogno di sua presenza.

Quindi è che, a me non sembrerebbe onorevole cosa per la dignità della nostra Accademia, di farsi né organo né propugnatrice della massima della emigrazione, ancorché sussidiata da una tassa pecuniaria⁴⁴.

Abbiamo ricostruito con fatica, pazienza e attenzione questi avvenimenti della Scuola medico-chirurgica fiorentina legati a due grandi georgofili. C'è sembrato giusto perché di quell'epico scontro non si parla molto nelle biografie ufficiali dei due, e poco si collega il gran lavoro del Betti sul colera con la scoperta del vibrione del Pacini. Risulta infine da ciò che uomini e istituzioni del Granducato di Toscana e del primo regno di Italia erano ben inseriti in un discorso europeo di studi e di scienza di quel tempo.

⁴⁴ P. BETTI *Dei mezzi impiegati in Toscana per curare il Cholera Morbus*, cit., p. 327.

Appendice 1 – La Lettura ai Georgofili di Maurizio Bufalini

M. BUFALINI, *Sui mezzi più acconci ad impedire la diffusione dei morbi epidemici. Considerazioni di Maurizio Bufalini lette nell'Adunanza del dì 11 marzo 1855*, «Continuazione degli Atti della R. Accademia Economico-Agraria dei Georgofili di Firenze», nuova serie, vol. II, Firenze al Gabinetto Scientifico Letterario di G.P. Vieusseux, 1855, pp. 233-251.

Oggi, o Signori, l'insufficienza delle mie parole non può essermi abbastanza scusata per la maniera dell'argomento, il quale, comandatomi dalla forza delle circostanze, è piuttosto acconcio a contristare, che a letificare lo spirito. Onde ben più del consueto mi è necessaria la benevola vostra indulgenza; che spero mi concederete di buon grado, quando conoscerete le gravi ragioni, che oggi m'impongono il dire. Timorosi tutti di un nuovo flagello di morbo epidemico, volgonsi pure ansiosi ai cultori delle mediche scienze, e domandano ad essi qualche conforto ai loro timori, ed opportune difese contro il sovrastante pericolo. Quelli poi, che già ascoltarono la mia voce, e sono dessi medesimi, che al presente pel vigore dell'età possono apprestare le più assidue cure agl'infermi, sembrami che già quasi mi chieggano, e abbiano diritto, di udire da me dichiarati quei pensieri, che rispetto ai morbi epidemici non era possibile di far loro abbastanza conoscere nelle sale d'una scuola di Clinica Medica. Nè perciò io presumo al certo di dovermi alzare a dettar regole assolutamente osservabili; quando anzi non istimo possa mai alcuno in sì grandi necessità della salute umana confidare abbastanza nelle proprie convinzioni, e non sentire un coscienzioso ritegno di esporre col pericolo del suo errare la moltitudine delle popolazioni alle più lagrimevoli calamità. Con voi anzi, illustri Accademici, ho io desiderato di ragionare alcun poco intorno ai provvedimenti più confacevoli ad arrestare il corso della malattia che ora ne minaccia; solo perché in argomento di tale natura, il quale ricerca a un tempo gli avvedimenti della medica scienza e le più sottili circospezioni della civile prudenza, voi stimo ottimi giudici sopra ogni altro qualunque. E, poichè solete essere promotori d'ogni disciplina più utile all'umano consorzio, così penso che al presente possiate voi medesimi e vogliate farvi indagatori e consiglieri di quel meglio, che sia da operare a comune salvezza; né siate per isgradire che io il primo ve ne somministri l'opportunità.

La scienza dei mali epidemici, nata e cresciuta in momenti, nei quali l'animo, troppo commosso dal miserando spettacolo delle comuni sciagure, non valeva certamente a sostenere la tranquilla opera dell'investigare sagace, raccolse in sé medesima i risultati d'una molto incomposta osservazione, e dei prestigj medesimi delle volgari superstizioni e credenze. Perciò fu veramente la più confusa ed incerta, che mai possedesse la medicina: né io vorrò qui certamente sollevare le molte controversie, che tuttora l'agitano e vanamente l'affaticano; soprattutto poi non sarò per ricercare, se l'epidemia presentemente temuta muova da contagio, o da quell'insieme di altre cagioni, che in generale si dissero epidemiche, non sapendo come dinotarle secondo le particolari loro efficienze. Ad ogni nuovo apparire di morbo epidemico fu pur troppo rinnovata la controversia medesima, senza che venisse giammai risolta: ed essa non risolta ed incerta quindi la contagione della malattia, bene evidentemente si appiglierebbe a temerario concetto chi a parare i comuni pericoli si affidasse ad una soltanto delle due controverse opinioni. A difendersi per altro dalle epidemie non

giova la cognizione della natura del male, ma piuttosto è mestieri di riguardare ai meglio accertati modi del suo propagarsi. I medici confusero pur troppo molto erroneamente l'una ricerca coll'altra, e, trovato il contagio, supposero, ma non provarono giammai, la necessità del suo trasporto, dovunque la malattia insorgesse. Io vorrei dunque oggi domandare alla scienza medica, e presentare alla vostra considerazione quello che di più certo essa ne somministra ad evitare, o almeno diminuire, i pericoli dei morbi epidemici. Se non che prima di discendere in questo argomento, permettetevi vi esponga ancora, come pensi dovere essere ordinati i servizi occorrevoli in così stringenti necessità.

Un grande, quasi direi tremendo, ministero di fede è l'arte salutare. L'abilità di chi l'esercita non mai abbastanza si conosce, e, conosciuta pur anche, non ne è tuttavia assicurato il retto uso. Però soltanto la probità e l'abilità, insieme congiunte, possono meritare una giusta fede agli Esercenti dell'arte salutare. E se ad eleggere, cui affidare la tutela della propria salute, si dovrebbero sempre studiosamente ricercare in esso queste due essenziali qualità, molto più importa d'attendere ad esse medesime nei tempi delle epidemie, infaustissimi non solo pel grande strazio dell'umanità, ma eziandio per le diffidenze, i sospetti, e a un tempo le disperate credulità, che il terrore insinua nell'animo delle travagliate popolazioni. Laonde assai malagevole si è di condurle allora a qualche regola di bene; né in altra circostanza, più che in questa, respingono esse gli amorevoli consigli, si rifiutano all'obbedienza, e temono la mano stessa, che si stende in loro soccorso. Giustamente perciò il Muratori raccomandava che a dirigere le popolazioni in tanto loro bisogno si eleggessero gli uomini più prudenti, più savi, più onesti; perciocché coloro, che omai stanno per perdere la vita, non debbono certamente paventare le illusioni delle opinioni, e nel parere dei più fra i migliori debbono trovare la maggiore possibile guarentigia contro di un evento così deplorabile.

Illuminati stati d'Europa nel sovrastante pericolo d'un'epidemia ordinavano un supremo Collegio di Sanità, affinché proponesse tutte le discipline più giovevoli alla comune difesa della salute umana. Provvedimento tale non saprei io non istimare della più essenziale importanza: e, dappoiché bisognano allora i consigli della medica scienza e a un tempo della civile prudenza, così vorrei, che quello si componesse non solamente di cultori della medicina, ma ancora di esperti in materia di civile legislazione. In questo modo le discipline proposte potrebbero veramente essere il frutto delle più mature considerazioni; il risultato d'una molto autorevole concordia delle più sapienti opinioni; l'attestazione sincera del vero scopo, cui sono indirizzate; un atto insomma il più acconcio ad attirare a sé l'universale fiducia.

Le Magistrature comunitative sarebbero per avventura le autorità più idonee per l'eseguimento delle ordinate discipline, e perciò vorrei, che ciascuna di esse aggregasse a sé medesima un Collegio di Medici, scelti fra quelli che più sono in fama di probi e valenti in tutta l'estensione della propria giurisdizione. Coadiuvate esse dai Collegi predetti, dovrebbero ancora moderare le discipline, secondo che lo richiedessero le particolarità dei luoghi. E dal seno di quei Medici Collegi potrebbero pure trarsi gl'Ispettori di Sanità, che crederei necessarj a portare, non già un sindacato, impossibile ed improvvido, sui giudizj scientifici dei curanti dei colerosi, ma sibbene una vigilanza sull'esatto adempimento delle discipline, e sulla puntualità delle proprie incumbenze. Inoltre in ogni comunità i Collegi suddetti amerei cercassero modo di conferire di tempo in tempo, con quanti nel circondario di quella esercitano l'arte

salutare. Le conferenze dovrebbero rivolgersi intorno all'andamento dell'epidemia, ed alle resultanze delle provvidenze poste ad effetto. Procurerebbero una più piena e più giusta cognizione dei più particolari bisogni delle afflitte popolazioni; sarebbero nuova fonte di concordia d'opinioni; innalzerebbero ancora di più l'ufficio degli Esercenti l'arte salutare; dinoterebbero maggiormente la fiducia che i pubblici Magistrati ripongono in essi; e per questa maniera d'onorevole testimonianza renderebbero ognora più autorevoli i loro consigli e le loro esortazioni.

Vorrei infine che per un certo numero di case e d'abitanti fosse un medico, che denominare si potrebbe di Circuito, incaricato di trovarsi costantemente nel luogo di sue ingerenze, e di prestarsi alle visite domiciliari, ed a quelle degl'infermi, non che all'adempimento delle inculcate discipline; solo però per tutta quella parte di popolazione, che si giudicasse meritevole di questo pietoso soccorso pubblico. Sarebbero questi, come le braccia, colle quali i Collegi di Sanità distenderebbero sopra tutti le benefiche loro cure: sarebbero quei generosi, che affronterebbero ogni pericolo a vantaggio comune: sarebbero dessi perciò, cui molte sollecitudini per la loro salvezza dovrebbero gli stessi Collegi suddetti.

Un ordine di tale maniera, confidando a molti un ufficio pubblico, renderebbe pur molti soddisfatti di una pubblica considerazione; bene ripartendo gli ufficj, scanserebbe le dannevoli collisioni delle opinioni e delle volontà; indirizzando gli stessi ufficj ad un intento comune col mezzo di autorevoli consigli, assicurerebbe il più pieno effetto degli stabiliti provvedimenti, ed infonderebbe come uno spirito di corporazione negli Esercenti l'arte salutare: il che stimerei grandemente utile al migliore effetto dei loro servigi. Ma a coadiuvare l'opera di questi e dei Collegi Comunitativi e degli stessi Ispettori di Sanità, moltissimo opportune reputerei quelle Compagnie municipali, che con tanto senno e con tanto zelo di pubblica carità proponeva, non ha guari, uno dei più benemeriti nostri consocj, l'illustre Lambruschini. Servirebbero esse non solo a meglio procacciare il buon resultato delle ordinate discipline, ma ad alleggerire eziandio gli aggravi del pubblico erario.

Così ordinate le persone necessarie al pubblico servizio, ogni sollecitudine deve certamente rivolgersi alle provvidenze più sicuramente efficaci contro la sovrastante epidemia. Lasciata però l'inutile ed insana controversia del contagio e dell'epidemico, volgiamoci a riguardare ai comprovati modi del propagarsi della colèra, e sapremo ancora come contenerla. Sebbene a tale proposito gridano molti non avere essa vera regola nel suo diffondersi; non temere né i calori brucianti dei climi tropici, e dei più cocenti estati, né il freddo glaciale dei climi nordici e dei più crudi inverni: assalire i luoghi salubri e gl'insalubri; gli alti e sfogati monti, e le chiuse vallate; non rispettare condizione alcuna di persone, né robustezza qualunque d'individuale salute. Sì, tutto questo egli è realmente verissimo; ma le anomalie sono in tutti i fenomeni dell'economia organica, o piuttosto in tutti quelli, che prorompono da cagioni molto composte; i quali non possono mai mantenere una costante relazione con uno solo degli elementi della propria loro composta cagione. Così legge suprema d'ogni sano ragionare in medicina si è questa appunto di attendere sempre all'uniformità del maggior numero degli eventi: e per questo riguardo sappiamo ora noi con certezza dominare la colèra assaissimo più nell'estate e nell'autunno, di quello che nell'inverno; molto più nei climi meridionali che nei nordici; soprattutto poi nei luoghi bassi ed umidi, o paludosi; in vicinanza alle rive dei fiumi o alle spiagge del mare; nelle città anziché nelle borgate e nelle aperte campagne; nelle più grandi e più popolate

di quelle, anziché nelle minori; nei quartieri più bassi, più umidi e meno ventilati di quelle medesime; nelle ristrette case del minuto popolo, anziché nelle ampie abitazioni delle agiate persone; in ogni parte qualunque, ove più l'atmosfera si sopraccarica d'impurità per la sudiceria delle case e delle persone, per le accumulate immondizie, per la non curata nettezza delle strade delle città; per la molta copia delle morte sostanze organiche commiste col terreno; per la non buona costruzione delle fogne e delle latrine; per il molto affollamento delle persone in ispazj troppo angusti e non abbastanza ventilati; e per un certo tal grado di non bassa temperatura e d'umidità dell'atmosfera. Parimente l'impedito scolo delle acque, mantenendo una maggiore umidità dei terreni, avvalora la scomposizione delle sostanze organiche, e promove di più l'esalazione dei nocevoli principj. Però all'osservazione di Petteukoffer di Monaco appariva molto cooperativa allo sviluppo della colèra la configurazione dei luoghi a forma di bacino, massimamente ove più era rivolto lo scolo delle acque, ed i terreni erano maggiormente pregni di sostanze organiche; molto più ancora, se in essi potevano giungere le materie delle evacuazioni dei colerosi. Quindi eziandio le acque potabili miste con avanzi delle corrotte sostanze organiche, e lo scarso e cattivo alimento dimostrarono sempre una grande influenza nel favorire lo sviluppo della colèra. Il Baly verificava inoltre l'insorgere di essa secondo la direzione dei venti, come già in antico era stato alcune volte osservato per riguardo al vajolo ed alla peste orientale. Nè dirò che sempre la colèra abbia progredito da nord e da est, come parve nel 1817, ma dico bene che al levarsi dei venti di nord e d'est, e al succedere quindi un subito abbassamento della temperatura atmosferica, videsi spesso un immediato imperversare della malattia. Meno provate al certo le influenze delle condizioni elettriche, e del peso dell'atmosfera: pure all'Andral parvero diminuite, ed in Russia notavasi di non potere caricare l'ordinaria macchina elettrica, ove più infieriva la colèra, e qui non si ometteva di avvertire, che l'estate ultimo trascorse senza quasi veruna delle consuete vicende elettriche dell'atmosfera. In Civitavecchia poi osservavasi crescere il numero dei malati di colèra, ogni il volta che si abbassava la colonna barometrica.

Quanto più adunque il dominio della malattia, che dicesi venutaci dall'Indie, si addimosta connesso con certe condizioni di luoghi e d'atmosfera, tanto meno ancora dà a divedere di sottostare all'influenza dei commerci sociali. Nè forse in tutte le osservazioni addotte in prova della contagione della colèra se ne trova pur una sola, che non sia d'ambiguo valore; perciocché mai o quasi mai venne fatto di avverare lo sviluppo della malattia dopo le sospette comunicazioni, senza che allora fosse presente qualcuna di quelle influenze, che pure è certo possedere la facoltà di eccitarla. Al contrario non mancarono gli argomenti innegabili dell'origine della malattia stessa senza veruna possibile trasmissione di contagio; come, per modo d'esempio, avvenne dell'epidemia d'Henderfield, che percorse 37 distretti, ed in trenta, per testimonianza di Taylor, scoppiò senza precedenza alcuna di sospette comunicazioni, e negli altri sette non colse che piccolissimo numero d'individui.

In Firenze stessa nel 1835 ne moriva un soldato, prima che la malattia assalisse Livorno, e senza che quello si fosse mai trovato in alcuna pericolosa comunicazione: ed altri consimili avvenimenti sono accertato essere occorsi in altre parti della Toscana anche nella presente epidemia. Più convincente eziandio si è il fatto narrato da Brown. Aprivasi e ripulivasi in Clapham, che già era uno dei sobborghi di Londra, una fogna di un edificio ad uso di scuole; le materie estratte da essa gittavansi in un giardino dell'edificio medesimo: dopo due giorni uno dei giovanetti di scuola cadeva

malato di colèra, e in altri due giorni ne erano sorpresi altri venti: né della malattia un consiglio di medici trovò altra possibile cagione, che quella dell'esalazione delle putrefatte materie della fogna. Sembra dunque innegabile che la colèra, può sorprendere coloro eziandio, che non hanno potuto in alcun modo riceverne il contagio, né perciò essa è malattia che di sua natura si possa sempre arrestare nel suo corso col mezzo dell'interruzione dei contatti sospetti. Di fatto i rigorosissimi cordoni sanitari d'Ungheria non bastarono a salvarne Vienna; né ora Danzica entro sé stessa poté contenerla in certi limiti, ancorché mettesse ad effetto colla più diligente severità tutte le discipline di segregazione. Così appunto nei tempi passati non si ammansava nelle città l'infuriare delle pestilenze, a fronte che le separazioni degl'infermi dai sani si facessero con quei mezzi così estremi, che oggi sarebbe impossibile di praticare: né i lazzeretti impedirono per più di un secolo alla peste orientale d'invadere più frequentemente di prima or l'una or l'altra parte d' Europa. *Dopo l'istituzione delle quarantene*, scriveva or' ora l'illustre Bo, *l'Europa ha veduta la sua popolazione decimata cento trenta volte almeno da pestilenze micidiali, che le quarentene non hanno né arrestate né impedito*. O sia dunque che le malattie contagiose possano insorgere anche senza essere dal contagio suscitate, o sia che tutte le discipline di contumacia, di segregazione e d'espurgo non valgano ad impedirne la diffusione; certamente l'esperienza ha dimostrata abbastanza la grande insufficienza dei mezzi preservativi di questa maniera. I quali d'altra parte gittano le segregate popolazioni nella più crudele costernazione; le penuriano per la molta interruzione dei commerci e delle industrie; le sfiduciano delle salutevoli discipline igieniche, e così le rendono trascurate dei mezzi più utili a guardarsi dalla troppo desolante infermità; sicché per tutto ciò crescono fra di esse non poco le cagioni dell'incrudelire maggiore di quella, e del conseguente pericolo del suo più facile dilatarsi. Avviene quindi, che non difficilmente il mezzo di preservazione divenga anzi un mezzo di propagazione maggiore della malattia. Concordano le storiche testimonianze nel dichiarare, come scrive il Fodéré, che allorquando nelle città le pestilenze erano di molto estese, e l'atmosfera si rimaneva in una nocevole calma, l'aria scorgevasi tutta caliginosa, ed allora gli uccelli e gl'insetti fuggivano da essa, e quelli, rientrandovi, subito cadevano morti a terra; né quasi più alcuno allora si salvava dalla pestifera malattia, che non più gl'infermi davano ai sani, ma sibbene l'aria troppo contaminata accendeva in essi. Memorabile avvenimento egli è questo senza dubbio, il quale, se può fare a noi comprendere la cagione, per cui in antico le città invase da un'epidemia quasi si spopolassero del tutto, ne disvela pure manifestamente la grande importanza di evitare la impurità dell'atmosfera. Però le discipline di segregazione possono non solo riuscire inutili, o perché non si possono mettere ad effetto colla necessaria severità, o perché la malattia nasce ancora senza trasmissione di contagio; ma apportano eziandio il pericolo di rendersi cagione di maggiore perversità e diffusione di malattia. Così deve a buon diritto essere molto indebolita la fiducia riposta in mezzi di tanta incertezza d'utili effetti, e di probabile influenza dannevole.

Ben più certa e concludente difesa contra le devastatrici epidemie crediamo dunque riporsi nella sollecitudine di tutti gli espedienti i più acconci ad impedire ed a rimuovere le sorgenti delle impurità atmosferiche. E queste, o piaccia di riguardare soltanto come veicoli a più facile propagazione dei contagi, o come cagioni disponenti i corpi umani ad essere più di leggieri assaliti dalla deleteria azione di quelli, o come influenze infine vevoli ad eccitare per sé stesse la malattia; in ogni modo col toglierle si è certi di chiudere la via al più largo distendersi della malattia medesima.

Nè questa utilità è solamente presunta, dappoiché l'esperienza l'ha pure manifestamente comprovata. Nella parte di Londra, denominata Città, la più insalubre di tutte le altre, abitata da 130.000 persone, Simon istituiva fino dal 1848 discipline d'igiene pubblica; e nel 1854, accuratamente visitate 9.000 case, ne toglieva 3.600 sorgenti di ree esalazioni. Seguivane, che, mentre in quell'insaluberrimo quartiere l'epidemia colerosa del 1854 forniva in confronto di quella del 1848 una diminuzione di mortalità nella ragione del 71 per cento, nel resto di Londra la diminuzione stessa non era che in ragione, del 25 per cento. Provvedimenti tali però, se non vengono presi innanzi allo sviluppo dell'epidemia, non valgono mai a sanificare abbastanza i luoghi; e fu osservato eziandio, che giova effettuarli nell'inverno, anziché nell'estate; e quanto più a lungo si praticano, tanto più ancora assicurano dai funesti accidenti delle epidemie. Potrebbero dunque mai le malagevolezze dell'opera ed i copiosi dispendj rattiepidire un sapiente zelo caritatevole? Certo, io vorrei che la carità cittadina venisse in soccorso dell'antiveggente sollecitudine dei pubblici magistrati.

Più difficile il riparare al troppo affollamento delle persone, quando pure non è possibile di comandare le comodità della vita superiori alle condizioni stesse delle persone. Questa è parte d'igiene pubblica, che si connette manifestamente con tutte le cagioni della prosperità d'un popolo. Nel momento però che mali straordinarj ne minacciano, occorrono ancora sforzi straordinarj a respingerli. In varie parti d'Europa furono ordinate case di rifugio, nelle quali si collocarono gl'individui, che pareva necessario d'allontanare dai luoghi infetti: forse nell'abbondevole copia dei mezzi a comodo vivere, di cui godono queste invidiabili contrade, non bisogna gran fatto un provvedimento di questa maniera, e forse può bastare la cura soltanto di più efficace ventilazione. Tuttavolta, se di più occorresse, non crederei troppo difficile l'espediente, né stimerei che di fronte a questa, che è pure una delle prime necessità della comune salute, potesse mai arrestarsene la pietà dei privati e l'umanità dei governi. Lo stesso Targioni Giovanni consigliava di provvedere di conveniente rifugio i poveri nelle città percorse da epidemia; né il Muratori cessava dal raccomandare, che in quelle si diradasse colle emigrazioni la popolazione. Se non che l'uomo per naturale istinto fugge così il pericolo, che forse nel terrore d'un fiero morbo epidemico potrebbe piuttosto tornare opportuno di contenere, di quello che comandare l'emigrazione. Ma, essendo essa utile, come è realmente, dovrebbe mai per legge impedire? Ragione di pubblica necessità colpirebbe soltanto certuni, quando pure tutti più o meno cooperano al gran moto della macchina sociale? Io non porterò in quest'argomento più avanti le mie considerazioni, ma dico soltanto, che la disugualissima maniera dell'individuale salute espone assai diversamente le persone diverse al pericolo dei morbi epidemici. Domando a voi, illustri Accademici, se non vi paresse, che una ragionevole tassa, imposta a tutti gli emigranti, non fosse disciplina sufficiente a conseguire l'utilità dell'emigrazione, evitarne i danni, e non offendere né l'umanità, né la giustizia? Non ardisco di profferire giudizio, ma lo aspetto ponderato e sincero dalla vostra ben nota sapienza.

Gli spedali per ricovero dei soli còlti dal male epidemico parvero molto accrescere fra questi infelici la mortalità, e promuovere ancora più facile là diffusione della malattia in mezzo alle popolazioni. Ultimamente in Londra fu notato, che dei colerosi curati a domicilio morirono 33 per cento, e di quelli accolti negli spedali 53 per cento. In tutti i tempi eziandio si conobbe il grande pericolo di riunire in un sol luogo un certo numero d'individui presi dalla stessa dominante malattia: e, come Rosa

affermava trascorrere spesso in contagiose le malattie solamente epidemiche, così molti avvertirono avverarsi quest'accidente, specialmente quando numerosi infermi sono rinchiusi insieme in luogo non abbastanza spazioso. Oltre di che la difficoltà dell'esatta osservanza delle regole igieniche cresce in proporzione dell'ampiezza degli spedali, ed il pericolo di questi aumenta in ragione della trascuranza di quelle. Però, se ad istituire spedali per gl'individui assaliti dal morbo epidemico ne forzano le dolorose necessità della nostra condizione sociale, conviene almeno attendere con somma diligenza a rimuoverne i troppo gravi inconvenienti. Laonde si ordinino molto piccoli e numerosi gli spedali secondo i bisogni delle popolazioni, si collochino, a distanza l'uno dall'altro, nelle parti più asciutte e salubri, in quelle specialmente, che sono in diretta comunicazione coll'aperta campagna, e dove è minore la frequenza degli abitanti: né le sale sieno piccole, ma anzi molto spaziose, e convenevolmente dominate dal sole e sottoposte a tutta la necessaria ventilazione. Senza precauzioni tali gli spedali pei soli individui afflitti da malattia epidemica sono i più grandi fomite d'infezione, ed il mezzo più efficace a rendere più mortifera e maggiormente diffusa la malattia.

Quanto alla colèra poi, che in poche ore tronca la vita, i soccorsi a domicilio sono pur anche un'urgentissima necessità; si combatte quella nel suo primo manifestarsi, come certamente non si può altrimenti combattere un poco più avanti; e d'altra parte, se portasse con sé il contagio, potrebbe già grandemente questo disseminarsi, intanto che il malato, abbandonato a sé stesso, aspetta d'essere trasferito nello spedale. Ora anzi si conosce abbastanza, che le più utili cure debbono apprestarsi ai malati della così detta diarrea presagiente, premunitoria o prodroma: ed ecco l'importanza dei Medici di Circuito, che pronti accorrono ai primi soccorsi di quanti cadano o nella colèra o nella diarrea predetta, e nello stesso tempo provvedano alle regole igieniche necessarie.

Dopo però che si sieno usate le convenevoli diligenze ad impedire le impurità dell'atmosfera, importa ancora di distruggere le temibili esalazioni, delle quali non si può del tutto allontanare la sorgente. I suffumigi, che si ottengono col cloruro di calce nei modi già noti, servono a quest'intento meglio d'ogni altro espediente, a parere ancora degli egregi miei colleghi Sigg. Capezzuoli e Casanti (1). Quelli sappiamo bensì che valgono contro le materie organiche in istato di corruzione; non sappiamo che valgano ancora contro i contagi. Però sono appunto da richiamarsi ad effetto, ove più si debbono temere nell'aria gli effluvi di quelle.

I malati dunque, così nelle case proprie che negli spedali, giacciono in sale abbastanza spaziose, ed abbastanza ventilate, e di quivi si rimovano, quanto più si possa, le cagioni d'impurità, d'umidità e di troppo alta temperatura atmosferica: pannolini inzuppati in una soluzione di cloruro di calce restino continuamente sospesi in varie parti dell'ambiente in mezzo a cui trovansi i malati: a questi si avvicini il minor numero possibile di persone: allora indossino esse una veste, che poi depongano all'uscirne: le parti loro, che per caso venissero imbrattate delle materie dei sudori o delle evacuazioni gastro-enteriche dei colèrosi, sieno subito lavate con acqua, ovvero piuttosto colla soluzione predetta: le biancherie sudice dei malati sieno subito immerse nella soluzione medesima, e tenute esposte alla libera aria aperta, e poi molto sollecitamente passate al bucato: la più scrupolosa pulizia si procuri sempre alle sale, alle persone ed alle robe, mai perdendo di mira, che la più accertata pestilenza si nasconde nelle materie organiche che si corrompono.

Tenuti con precauzioni tali gl'infermi, si può credere di andare preservati dalla

diffusione della malattia, molto meglio che col mezzo delle discipline d'assoluta segregazione. Pure Baly proponeva, che le navi, partendosi da luoghi infetti, dovesse portare con sé un medico certificato, il quale dichiarasse essere esse debitamente pulite, non contenere soverchio numero di persone, e tutte queste godere di perfetta salute: poi, allorché giungessero nei porti della loro destinazione, fossero esposte a libera ventilazione, ed ai suffumigi disinfettanti: le persone deponessero i loro abiti, e si vestissero di altri, fatti venire dall'interno della città; né quelli fossero loro restituiti, che dopo convenienti espurghi; i malati, che per caso si trovassero fra di queste, venissero curati in vascello a parte colle precauzioni già dette. Tutte le diligenze siffatte credere si debbono opportune ad allontanare il pericolo degli addensati vapori di corrotte sostanze organiche, come sovente si producono nelle navi, ed in quelle specialmente che sostengono un lungo tragitto. Forse gli espurghi degli abiti delle persone potrebbero esigere cautele minori. Quanto poi ai forestieri, che giungono per via di terra, fa mestieri di sorvegliare attentamente gli alberghi, nei quali sogliono condursi ad alloggiare, massime quelli della più povera gente; ed è appunto in questi luoghi di pubblica affluenza di persone, che devesi esigere una più rigorosa osservanza di tutte le regole igieniche.

Fin qui dunque i proposti mezzi preservativi non avrebbero che lo scopo d'impedire la propagazione della cagione morbifera, o di distruggerla: un altro salutare provvedimento da compiere deve peraltro rivolgersi agl'individui, che possono nondimeno trovarsi esposti alla funesta influenza di quella. Ad essi bisogna che la salute si conservi più ferma contro gli assalti del male: e ciò si consegue in parte cogli espedienti medesimi della sanificazione dei luoghi, ed inoltre si consegue colla salubrità e la sufficienza del vitto, e colle istruzioni ed ammonizioni opportune a rendere tutti molto attenti ad ogni giusta regola di vita. I Collegi comunitativi, gl'ispettori di Sanità, i Medici di Circuito, e le municipali Compagnie di carità possono pure per questa parte apprestare i più utili servigj, che in altro modo non saprei certamente come mai si potessero ottenere.

Ed ecco, o Signori, di volo accennati gli ammaestramenti, che oggi a contrastare il dominio dei morbi epidemici ne hanno fornito le meglio comprovate osservazioni ed i più sani consigli dell'esperienza. Ho procurato di stringerli nel più breve discorso possibile; ma nondimeno ho forse detto assai più, che non si doveva alla vostra sapienza. Spero tuttavia me lo perdonerete alle ragioni delle gravi nostre necessità, e specialmente non mi darete biasimo, se io, credendo non abbia mai qualunque provvidenza di legge raggiunto l'intero suo scopo, quando nel soddisfare ai diversi bisogni sociali non abbia ancora valso a tener vive le buone propensioni morali, in momenti appunto, nei quali maggiormente s'invocano le caritatevoli virtù, mi sia io studiato di mettere innanzi tutte quelle maniere di provvedimenti, che più stimava acconci a togliere ogni seme di perniciose gare, massimamente fra gli Esercenti l'arte salutare, e riaccendere in essi ognora più una nobile emulazione di generose opere. Scriveva Tacito, che le virtù agevolmente si producono nei tempi, che più le stimano; perciò spero non troverete ingiusto il mio desiderio, che si pregino e si onorino tanto di più gli uomini, quanto più è forza di commettere alla fede loro ogni nostra cosa più cara insino alla vita medesima. A voi dunque, illustri Accademici, il giudizio di queste mie povere considerazioni: a me il conforto di non avere taciuto in tanto comune bisogno.

Note

- (1) Ecco la lettera dei suddetti, che credo sarà benvolentieri conosciuta da ognuno. «Ill. Sig. Cav. Professore, Noi sottoscritti, in replica a quanto Ella si compiacque di significarci e richiederci intorno ai mezzi più efficaci ed ai modi più convenienti di disinfezione, esponiamo quanto appresso:
- 1.° Che molti e diversi sono gli agenti chimici fin ora usati e ritenuti più o meno efficaci a disinfettare l'aria e gli oggetti tutti supposti inquinati da emanazioni nocive, fra i quali Sono da ricordarsi, il cloro, l'acido iponozotico, l'acido solforoso, l'acido acetico, gli acidi pirogenj, che si ottengono col bruciare zucchero, aceto ec., come anche gli stessi olj volatili o essenziali;
 - 2.° Che a nostro giudizio, desunto dalle azioni chimiche note di questi così detti disinfettanti sulle materie organiche, particolarmente in stato di loro lenta scomposizione, non che sui prodotti di questa più o meno conosciuti, i più efficaci sarebbero il cloro e gli acidi minerali sopra indicati;
 - 3.° Che soprattutto per altro sarebbe preferibile il cloro, per la ragione che altera e scompone le materie suindicate, in grazia della sua molta e speciale affinità per l'idrogeno loro componente;
 - 4.° Che l'acido iponozotico e solforoso non sarebbero da preferirsi al cloro, perché la loro azione decomponente è meno conosciuta e meno pronunziata di quella del cloro stesso; e sembra a noi che debbano agir piuttosto combinandosi direttamente colle materie organiche che incontrano, anziché spiegare sovra di esse un'azione ossidante o disossidante che vogliasi ammettere;
 - 5.° Che il cloro, per la sua azione disidrogenante, indubitata ed energica, riducendosi in acido cloridrico, è nel caso di agire successivamente come acido sulle materie stesse, di combinarsi con loro alla maniera degli acidi rammentati, e così spiegare, se vogliasi, una doppia azione disinfettante;
 - 6.° Che la preparazione più conveniente a somministrare il cloro allo stato di gas per agire come disinfettante, a giudizio nostro, sarebbe quella conosciuta col nome di cloruro di calce o ipoclorito di calce, cui dava medesimamente la preferenza il celebre professore G. Taddei nelle sue Lezioni orali di chimica generale recentemente pubblicate; inquantoché da questa preparazione, umettata o stemprata con acqua, abbiamo una lenta e continua evoluzione di questo gas, che possiamo poi rendere a piacere più pronta e più abbondante per successiva aggiunta di acqua acidulata con acido solforico; inquanto che possiamo sospendere nell'aria dell'ambiente da disinfettarsi delle pezze di tela bagnate nell'acqua dove sia stato sommerso e agitato lo stesso cloruro, e possiamo così diffondere il disinfettante anco artificialmente in qualunque punto dell'aria ambiente; inquantoché finalmente colla medesima acqua si possono lavare gli oggetti tutti meritevoli di disinfezione. Le quali cose tutte si possono ottenere con una quantità di cloro valevole presumibilmente a conseguire l'intento, e incapace d'altronde d'incomodare e danneggiare sensibilmente quei che devono trovarsi comunque a respirare l'aria dell'ambiente da disinfettarsi; mentre ricorrendo piuttosto agli acidi iponozotico e solforoso, la quantità di questi, presumibilmente richiesta come efficace a disinfettare, sarebbe tale da incomodare e danneggiare molto più sensibilmente il respiro.
- Ci creda intanto con tutta la stima e l'ossequio Umil. Obl. Serv. Capezzuoli, D. Casanti

Appendice 2 – La Lettura ai Georgofili di Pietro Betti

P. BETTI, *Dei mezzi impiegati in Toscana per curare il Cholera Morbus ed impedirne il ritorno. Memoria letta dal prof. Comm. Pietro Betti nell'Adunanza del 1 aprile 1855*, «Continuazione degli Atti della R. Accademia Economico-Agraria dei Georgofili di Firenze», nuova serie, vol. II, I E, Firenze al Gabinetto Scientifico Letterario di G.P. Vieusseux, 1855, pp. 306-329.

Quando un uomo d'alta e bene meritata riputazione, qual'è il chiarissimo nostro consocio Cav. Prof. Maurizio Bufalini, al termine della quinta calamità colerica, che, nel volgere d'un ventennio, flagellò ben cinque volte la Toscana, si induce a fare appello ad una Accademia di nome giustamente europeo, quale è la nostra, invitandola a farsi indagatrice e consigliera di quelle misure di pubblica igiene, colle quali intendere si possa ad impedire la diffusione dei morbi epidemici, e quella in specie del colera, se esso malauguratamente tornasse a contristare le nostre contrade, mi sembra, che questa nuda e semplice enunciativa si traduca naturalmente nella spontanea conseguen-

za; o che, nelle cinque pregresse calamitose emergenze, e dal 1833 fino ad oggi, non sia stato fatto presso di noi quanto era di mestieri per raggiungere cotesto intento, o che quel tanto che possa essere stato fatto fra noi, sia inferiore a quel che ci viene proponendo non ha guari quel chiarissimo nostro consocio (1).

Il perché sembrerebbe alla mia tenuità, che il tenersi silenziosi di fronte a quella enunciativa, ed alla duplice conseguenza che può derivarsene, potesse far supporre una, per lo meno, implicita accettazione d'entrambe, la quale, mentre tornerebbe, per un lato, a gravissimo disdoro della civiltà toscana e della carità della patria nostra, starebbe poi per l'altro a fare disconoscere, o a far passare inosservate le molto e non ordinarie sollecitudini; fatto anco astrazione dalle ingenti spese, con che la Munificenza Sovrana, e la previdenza del suo Governo intesero in ogni occasione, a sopprimerli. – E tanto più poi il tacersi tornerebbe codardo in siffatta emergenza, in quanto che il chiarissimo Collega nostro, conservato il più rigido silenzio su tutto ciò che venne preordinato ed operato fra noi nelle cinque lacrimevoli calamità precedenti, si tiene persuaso essere il primo ad offrirvi la opportunità di farvi promotori dei proposti suggerimenti; quasi che la Toscana, in fatto di provvedimenti igienico-sanitarii contro il colera si fosse tenuta finora in rasa campagna.

A cerziorarvi pertanto di quale o quanto siavi di novità per noi, in ciò che oggi vi si presenta dall'egregio nostro Consocio, mi sembra non esservi espediente migliore e più sicuro, tranne quello di porre a confronto ciò che il chiarissimo Professore vi invita a porre innanzi come novità di provvedimenti tutelativi, adottabili per l'avvenire, con quel tanto che già fu fatto fin qui; e così voi potrete convincervi di ciò che possa esservi di nuovo, o non tentato fra noi nelle pregresse calamità; nella veduta potissima, e di porvi in grado di apprezzare al suo giusto valore il mandato che vi venne conferito dal chiarissimo Professore e Collega nostro, e di premunirvi nel tempo istesso contro il rimprovero di portar vasi a Samo, o nottole ad Atene, non che in quello non meno importante e delicato, di non apparire cioè con un ingiusto silenzio, ignari o dispregiatori di ciò che possa essere stato operato fra noi, onde sopperire alle patite disgrazie.

Riducendo per tanto ai minimi termini ciò che il chiarissimo Collega nostro, tralasciata, come egli disse, la insana questione (2) del contagio, e dell'epidemico, andò proponendovi, mi sembra, potersi esso ridurre sostanzialmente a ciò che segue:

1.° Istituire un Collegio Medico Supremo di Sanità, composto non di soli medici, ma ancora di esperti in materia di civile Legislazione;

2.° Costituire le Magistrature Comunitative come autorità esecutrici delle discipline da esso ordinate, coll'obbligo che ciascuna di esse Magistrature aggregasse a sé un collegio di medici, fra i quali dovrebbero poi essere presi gl'ispettori di Sanità, destinati a vigilare lo esatto adempimento delle discipline prescritte, od assegnare per ogni dato numero di case un medico di circuito; oltre di che dovrebbero poi tenersi apposite conferenze fra i collegi medici e gli esercenti la medicina de' varii paesi, onde seguire l'andamento della epidemia;

3.° Stabilite le persone dovrebbero pensare ai provvedimenti da prendersi, e fra questi, poste da banda le separazioni contumaciali, vorrebbe si pensasse a diradare la popolazione ove fosse troppo coacervata e affollata, e adoperare ogni mezzo perché venissero diminuite le impurità atmosferiche, distruggendo e removendo al più presto possibile i fomite o i contri delle malsanie, che potessero dar loro origine od occasione;

4.° Ordinare spedali, piccoli o ripetuti di numero, secondo i bisogni delle popolazioni, posti a convenienti distanze, ed in comunicazione coll'aperta campagna, ben provveduti di luce e di ventilazione;

5.° Curare le così dette diarree premonitriche, e prodromiche;

6.° Adottare misure igieniche, capaci a distruggere le terribili infezioni, e queste consistenti:

a) nei suffumigi coi vapori clorurici;

b) nella collocazione dei malati, sì delle case particolari che degli spedali, in camere spaziose e ventilate, di dove debba esser remossa ogni cagione di impurità, d'umidità e di troppo elevata temperatura atmosferica;

c) nell'apporre panni-lini inzuppati in una soluzione di cloruro di calce, e nel tenerli costantemente appesi in varie parti dell'ambiente, in mezzo a cui trovinsi i malati;

d) nel procacciare che a questi si avvicini il minor numero possibile di persone, e nel far sì che chi avvicina i malati, indossi una veste, che poi deponga all'uscirne;

e) nel procurare, che le parti loro, che per caso restassero imbrattate dalle materie dei sudori, o delle evacuazioni gastro-enteriche dei colerosi, sieno subito lavate nell'acqua, o piuttosto colla soluzione predetta;

f) che le biancherie sudice sieno subito immerse nella soluzione medesima, e tenute esposte all'aria libera e aperta, e poi molto sollecitamente passate al bucato;

g) e che la più scrupolosa pulizia si procuri sempre alle sale, alle persone, alle robe, mai perdendo di mira, che la più accertata pestilenza si nasconde nelle materie organiche che si corrompono.

7.° La sanificazione de' luoghi, la quale si consegue colla salubrità e sufficienza del vitto, e colle istruzioni e ammonizioni opportune a rendere tutti molto attenti ad ogni giusta regola di vita.

Tale il regolamento e le discipline igienico-sanitarie, di cui vi si propone, egregii Consocii, a primi indagatori, e consiglieri, ed intorno alla attuazione delle quali io non mi permetterò, che le seguenti brevissime e sommarie osservazioni:

1.^a Manca, mi pare, in questo progetto il nesso fra il Collegio supremo di sanità e il Governo, come fra il collegio medesimo, le magistrature ed i collegi medici ad esse addetti: quello fra le magistrature o gl'ispettori di Sanità ed i medici di circuito. Quindi, non si sa da chi ne dipenda la nomina, e da chi ne rilevi la gerarchia. Perciò o questi nessi devono esistervi, ed allora bisogna stabilirli ed indicarli; o non devono esservi, ed allora il Collegio Medico Supremo di Sanità diventa un governo dentro il Governo, cosicché esso e tutti gli altri anelli della relativa catena vengono a funzionare separatamente ed indipendentemente dal Governo principale;

2.^a Non si sa, giacché non ne è fatta parola, chi debba costituire o somministrare i fondi per la esecuzione delle discipline che verrebbero ordinate dal Collegio Medico Superiore di Sanità; e senza fondi mal si comanda, e peggio si è obbediti: cosicché bisogna dichiarare chi dovrà somministrare questi fondi, o tenersi poi sicuri che chi dovrà somministrarli, vorrà por certo dire il fatto suo, e preordinare a modo suo i sistemi e le discipline di che esso deve sostenere poi il carico: né questo beneplacito può negarsi a chi paga, e specialmente poi quando debba sottostare agl'ingenti dispendii di una epidemia colerosa;

3.^a Non credereste voi, che l'ordinamento proposto con tanti collegi medici (o in

Firenze ve ne è già uno in azione), con tanti ispettori, con tanti medici di circuito, potesse trarre a troppe lungaggini, o così fallire lo scopo di fronte alla celerità del morbo, e alla necessità dei pronti soccorsi che per esso si addimandano? Voi lo deciderete nella vostra, saviezza, o Signori; ed io passerò piuttosto ad indicarvi la strada per la quale camminò il Governo, onde raggiungere l'intento, per lasciarvi poi giudici se essa meriti di essere condannata ad un assoluto silenzio, e se debba dirsi migliore o peggiore di quella ora proposta.

Vi è noto, o Signori, perché consacrato nella massima parte dalla pubblicità delle stampe (3), che nel comparire della prima minaccia di colera in Livorno nel 1835 la sollecitudine governativa non si ristette dall'escogitare e mettere in pratica un sistema di misure igienico-sanitarie per far fronte alla calamità che ne sovrastava; e che prima fra queste sollecitudini fu appunto quella di creare dodici deputazioni di cittadini, destinate a vigilare ai soccorsi di ogni maniera, con cui sopperire ai miseri che ne venisser percosi, senza omettere nel tempo stesso l'assegnazione per ogni circondario di medici primarii, e sostituti, di chirurghi e speciali, che reperibili in ogni momento, ed obbligati a prestarsi in qualsivoglia richiesta, accorressero ovunque se ne dichiarasse il bisogno, per apprestare assistenza medica e chirurgica, e per ordinare quella, pur anco del basso servizio che potesse occorrere, non meno che la somministrazione gratuita, per parte dei farmacisti; dei medicamenti di ogni specie sì d'uso interno come di esterno, non escluse le pezze e fasce per le cure o delegazioni occorrenti nell'esercizio della chirurgia minore, o ministra della medicina. — E perché tali soccorsi potessero essere apprestati con ogni sollecitudine e colla debita cognizione di causa, venne in pari tempo aperto un apposito ufficio centrale, ove fosser fatte e ricevute in ogni tempo le denunce de' casi che via via andassero insorgendo, fornito di un personale di medici verificatori addettivi, perché fosse al più presto presa la necessaria cognizione, e somministrato senza indugio il soccorso. Ed affinché l'Autorità governativa, nella quale tutto il sistema si concentrava, potesse essere in stato di restare informata dell'andamento dell'epidemia che si temeva, e che non tardò a verificarsi, venne pure ordinato che si tenessero conferenze mediche, fra i medici primarii di circondario, congregati e presieduti dal medico primario di Sanità, nella veduta appunto di mantenersi al corrente di ogni ulteriore procedere di essa, ed onde porsi in grado di preordinare i mezzi occorrenti per ogni successiva fase di essa.

Frattanto, e con pari sollecitudine, vennero perlustrati da un'apposita deputazione, tutti i pubblici stabilimenti civili, militari e penitenziarii, onde assicurarsi della loro attuale salubrità, correggerci ciò che ne difettesse, o provvedere a quel più che fosse meglio conducente al bisogno; e sopra tutto per preordinarvi le misure e cautele necessarie onde soccorrere ai primi casi che potessero manifestarvisi, nella duplice veduta, e di apprestare i più tempestivi soccorsi a chi vi si ammalasse, e di impedire che le emanazioni infette dei primi malati inquinassero i sani. Perlustrazioni e providenze igieniche vennero prescritte od eseguite, per la cura e nettezza delle latrine, delle cloache, dei mercati, e per la salubrità delle vettovaglie: diramate istruzioni al popolo, avvisandolo circa al modo migliore da tenersi, onde evitare la temuta infermità; per apprestare i primi soccorsi a chi ne venisse incolto; per tutelare i sani colla purificazione e disinfezione dei locali e degli oggetti, che servito avessero ai colerosi, o che fosser rimasti infettati dalle materie ejette o rejette da essi.

Furono appositamente istruite le lavandaje circa ai pericoli, che correrebbero nel maneggiare incautamente le biancherie sudice, e senza assoggettarle ai previi ed

occorrenti lavacri disinfettanti. Istruzioni simili furono circolate ai Monti Pii onde tutelare li oggetti già ivi esistenti dal possibile inquinamento, per parte di quelli che vi venissero depositati o ripresi durante l'epidemia; avvisati ed obbligati anco coattivamente i proprietari, o inquilini di case rimaste chiuse durante l'epidemia non che i reduci emigrati, vigente quella, perché, prima di rientrarvi, fossero convenientemente aerate, e disinfettate; disinfettate per massima le stanze e le masserizie di qual si voglia abitazione, nella quale alcuno fosse caduto malato o decesso per colera; eretti due spedali appositi, uno pei colerosi in corso di malattia, ed uno per le malattie di reazione e pei convalescenti; non senza l'espresso divieto della più lieve e della più lontana coazione, sia diretta, sia indiretta perché alcuno vi venisse inviato; assegnate regole ed istruzioni tassative non tanto pel governo igienico degli spedali dei colerosi, quanto ancora per quelli destinati alle malattie ordinarie, nella doppia veduta di tutelare in questi gl'immuni dal colera, e di provvedere senza dilazione a coloro, che dal colera vi venissero sorpresi: dichiarate regole tassative per chi era incaricato delle autopsie, e per la migliore custodia igienica della camera mortuaria: comandata la visita dei cadaveri: prima del loro invio al cimitero; prescritte regole apposite per questo invio, pel loro maneggio nella inumazione, pel modo di eseguirla e per quello di consegnare alla putrefazione i miseri avanzi della umanità flagellata; e di farlo nel modo il più conducente al maggiore, più celere complemento di essa.

Fu resa precettiva la sezione cesarea dopo la morte delle gravide decesse per colera, non senza la previsione e la dichiarazione delle cautele igieniche da osservarsi, tanto per chi doveva eseguirla, quanto per chi dovea ministrarvi ed accogliere il feto; e fu posta ogni maggiore sollecitudine, onde assicurare con adattato sistema e con apposito personale l'allattamento dei parvoli nati da madre colerosa, od allattati da madri o da nutrici che rimanesser sorprese dal morbo durante l'allattamento; cosicché può dirsi che la medicina pubblica toscana si fece carico, in quel calamitoso emergente, di prender di mira e di provvedere ai bisogni della umanità dalla culla alla tomba.

Poiché per altro, a malgrado delle sollecitudini noverate fin qui, il colera penetrò nel bagno de' forzati, forte allora di 232 individui, sui quali in 10 giorni ne uccise ben 40, così per porre un argine alla completa distruzione di quei miseri si imaginò e si eseguì il compenso di traslocare tutta quella disgraziata famiglia nella Fortezza Nuova, di provvederla di nuove vesti, e di ricondurla nella pristina abitazione allora soltanto quando si fu sicuri, che il primiero locale ad essi destinato, fosse restituito in quelle certe ed indubitabili condizioni di salubrità, che potessero somministrare le meno equivocate guarentigie contro ogni nuovo pericolo.

Provvedimento simile venne adottato pure verso due infermerie militari comprese nello spedale civile, e delle quali erasi grandemente impadronita la malattia, ed ivi pure il successo fu pari alla aspettativa, non altrimenti che nel primo esperimento. Or qui permettetemi, o Signori, che per breve episodio io vi faccia notare, come le traslocazioni degl'individui, male alloggiati, eseguite in Genova nella testé decorsa epidemia, ed un anno prima in New-Castle dell'Inghilterra, sebbene vantate a cielo come novità, non sieno che ripetizioni di ciò che noi facemmo sono già venti anni; e come i sistemi delle cure a domicilio, che, quale altra novità, si vanno oggi escogitando in Inghilterra ed in Francia, non sieno che applicazioni, sopra una scala più estesa, di ciò che si praticava fra noi nel 1835 prima in Livorno, e poi in Firenze nel manicomio di Bonifazio; cosicché senza orgoglio, ma con tutta verità noi possiamo sostenere, che gli

stranieri fanno oggi, e magnificano oggi come novità, ciò che la piccola mai sempre culta e modesta Toscana fece ed insegnò loro a fare or son quattro lustri.

Nè voglio infine omettere di riferirvi come alla chiusura dello spedale di S. Pietro e Paolo in Livorno, ed alla riconsegna dello stabile, al privato suo possessore, non venisse omessa la cautela di applicare allo spurgo delle latrine, e di ogni altra località, ove fossero state accolte e depositate le immondezze di ogni specie eliminate dai colerosi, tutte quelle cautele ed operazioni tutelative, colle quali, cessata una epidemia, specialmente se contagiosa, insegna la pubblica igiene di prender cura della incolumità de' superstiti: perloché, anco sotto questo rapporto, noi facemmo già fino dal 1835 ciò che oggi vanno mettendo in pratica i sapientissimi medici della culta Baviera.

E poiché nella calamità dei mali epidemici, perché il buon effetto delle misure sanitarie riesca il più efficace possibile, si rende necessario che l'autorità governativa trovi una reciproca cooperazione nella ecclesiastica, così non è da tacersi, come la sagacia governativa sapesse adoprare in modo che neppur questa mancasse in Livorno, ove la igiene secolare venne efficacemente coadiuvata da quella; dappoiché per opera del pio e religioso vescovo di quel tempo venne meglio diretta e più igienicamente ispirata la pratica delle ceremonie religiose, animato con efficaci insinuazioni lo esercizio della preghiera fra le domestiche mura, e raffrenato con più savia misura lo zelo del culto esterno, per quei lati, pei quali esso avrebbe potuto riuscire di nocumento alla salute delle moltitudini.

In pari tempo poi veniva fatta agli Elbani abilità di separarsi sanitariamente da Livorno e dal litorale ad esso adiacente: ed a seconda dei sopravvenienti bisogni ciò che si faceva nel 1835 in Livorno, colle regole istesse si estendeva pure a Pisa e a Firenze; nella prima delle quali città la somma delle misure igieniche sanitarie si affidava al Chiarissimo Cav. Prof. Del Punta, oggi Archiatro e Proposto meritissimo del nostro Collegio Medico; ed in Firenze nominavasi a tale uopo una Commissione apposita, composta dei Chiarissimi Proff. e Cavv. Nespoli, Zannetti, Taddei, Targionj, e Capocchi.

Ma qui non ebber già fine le provvidenze del Principe e del suo Governo; imperciocché affrettatosi il primo a recarsi in Livorno, cessata appena la calamità, pose ogni studio nel farsi certo per propria ispezione delle località che furono più flagellate dal morbo, ne comandò senza indugio, e senza indugio ne fu eseguito il più ampio risanamento cosicché, ove prima era squallore e malsania, ora tu vedi magnifiche strade, piazze spaziose, quartieri nuovi, e di invidiabile salubrità.

Tali possono dirsi le principali misure usate in allora; che furono poi ripetute nella successiva invasione colerica del 1837; ed in minori ma identiche proporzioni adoperate puranco nelle molto men gravi emergenze del 1836 e del 1849 nel paese di Marciana nella Isola dell'Elba.

Ma eccoti, che col volgere del Luglio testè decorso la Toscana è investita dal colera, che se le presenta con non minore fierezza, di ciò che non facesse nel 1835 e nel 37, ché anzi, incedendo verso di noi minaccioso da due diversi punti, a differenza di ciò che avea fatto nelle altre men disgraziate emergenze, ci minaccia e ci invade con doppio e tanto più incalzante pericolo, in quanto che l'irrompere della malattia trovava un popolo logoro dalla miseria, dagl'infortunii d'ogni maniera, e già percosso e malauguratamente ospitato da una malattia di più, di ciò che non fosse la famiglia toscana del 1835 e 37, voglio dire dalla migliare, in allora sconosciuta fra noi, ed or divenuta nostra inquilino. Ma non per questo venne meno la sollecitudine filantropi-

ca di chi ci regge; ch  anzi fatto tesoro della esperienza passata non si lasci  prendere alla sprovvista; perocch  con tacita s  ma operosa previdenza aveva gi  incominciato a preordinare tutto ci  che di pi  efficace e di veramente utile potesse escogitarsi per far fronte al flagello.

Difatti erano gi  stati dati gli ordini e le disposizioni necessarie a procacciare congrua diminuzione nel numero troppo grande delle famiglie accolte in alcuni fra i pubblici stabilimenti di beneficenza, di milizia, e di punizione che ne ridondavano: aperto il magnifico fabbricato di Castel-Pulci a sgravio del Manicomio di Firenze, convertita in caserma pei militi nostri, la villa del Poggio imperiale; assegnata la succursale degli stabilimenti penali una parte della villa reale dell'Ambrogiana; cambiata ed ampliata l'ordinaria somministrazione dietetica in tutti i penitenziari del Granducato; chiamata a pi  severo rigore l'igiene di tutti gli stabilimenti, ove viene accolto gran numero d'individui; pi  congruamente ripartito il lavoro, ed alternato con meglio misurati riposi, e con opportune ricreazioni. All'avvicinarsi poi, e all'esordire del morbo, nomina di Commissioni sanitarie apposite, composte dell'elemento governativo, municipale e cittadino di ogni maniera, aventi nel suo seno un medico dei pi  distinti ed esplicito consultore, ed investite di poteri straordinarii per esaminare e risolvere in dati casi, o per proporre in certi altri tutto ci  che attenesse alla igiene e alla medicina pubblica; erezione di spedali nelle citt , nelle campagne, e per fino nei pi  piccoli castelli, ove il morbo comparisse; disinfezzazioni delle carrozze e dei vagoni inservienti alle vie ferrate, da farsi in antecedenza al partire di ogni treno dalle stazioni di Livorno, di Pisa, di Lucca, di Pistoia, di Prato, di Siena e di Firenze; medici direttori di spedali, consultori di igiene, curanti, speciali, medicine, alimentazioni di pane e carne, somministrazioni di letti o d'indumenti con quella maggiore larghezza possibile consentita dalle circostanze; giacch  per far tutto per tutti non vi   California che basti.

Verificatasi nel forte dell'Antignano presso Livorno l'irruzione del colera, mentre vi si trovava stipata grande moltitudine di persone, venner di subito dati gli ordini opportuni, perch  quelle famiglie sloggiate da quel centro di soverchiante infezione colerica venissero alloggiate nel Lazzeretto S. Leopoldo. Lo che se non ebbe luogo, ci  si dov , scrive il cavalier professor Capeccchi, alla felice ventura per cui la malattia decrebbe istantaneamente, e con prontezza cess . A Firenze nella lurida contrada di Gusciana ed annessi, si sloggiarono famiglie intiere dalle abitazioni le meno felici, per farle imbiancare e ristorare come meglio potesse farsi. Nella cura di San Remigio, ove in case troppo ristrette si alloggiava un numero di persone, specialmente della campagna, sproporzionato alla loro capacit , furono date ingiunzioni confacenti a far cessare questo inconveniente, a procacciare pi  igienico e pi  salubre ricovero. N  crediate gi , o Signori, che le sollecitudini governative si restringessero unicamente alla buona e solerte accoglienza dei colerosi nei varii spedali, aperti per ogni dove, e provveduti di un corredo di discipline sanitarie, anco pi  largo di ci  che il chiarissimo nostro Socio viene ora proponendo, o alla emanazione delle congrue istruzioni, e de' prudenti consigli che potessero servir di guida per la cura ed assistenza degl'infermanti, qualunque fosse e potesse essere il luogo ove decombessero per esser curati. Imperocch  non obli  esso che mentre nelle pubbliche calamit    dovere di chi governa lo stato il procacciare assistenza di ogni maniera a chi ne rimanga percosso, non   minore sapienza quella di mirare a cogliere dalla tristezza dei tempi quel migliore partito e quel miglior frutto che sia possibile ritrarne, giacch  anco dalla disgrazia un

qualche vantaggio può ricavarsi. E poiché uno dei primissimi è quello di trar partito dalle sofferenze degli uomini per indagarne la natura o la causa, onde porsi in stato di arrear giovamento, ove si possa, a chi nel successivo volgere del tempo, alla disgrazia medesima sia fatto segno o bersaglio, così esso non mancò di preordinare a favore della scienza o dell'insegnamento tutte quelle discipline, che potessero, lasciato libero il campo agli studi medici, guarentire la incolumità di chi insegna e di chi studia. Vi dissi già come in questo concetto fino dal 1835 fossero assegnate tassative istruzioni per chi dovesse eseguire le scrutazioni necroscopiche, giacché queste pure erano comandate a maggiore lume della scienza, ed a maggiore vantaggio dell'umanità. Ma la felice cessazione del morbo, avvenuta in allora, e prima che le esercitazioni cliniche, nelle scuole a ciò destinate, tornassero ad avere principio, fece sì che passasse inosservato il bisogno di tutelare convenientemente anco l'amministrazione di questo ramo di studii medici. Se non che sentitane in questo anno la convenienza per la malaugurata prolungazione del morbo, non sfuggì a chi ne aveva il dovere, la convenienza di chieder norme in proposito; e non tardò il Governo ad assegnare quelle regole, con che le esercitazioni cliniche potessero prendere e continovare il loro corso senza rischio di chi vi doveva dare opera: né su questo resta altro a sapersi, tranne il come ed il quanto le provvidenze ordinate abbiano sortito l'esito cui furono intese, o se piuttosto sien rimaste lettera morta.

Fin qui le sollecitudini governative mirarono, come vedete, o Signori, a vantaggiare la salute degl'infermi, e a tutelare quella dei sani, considerati gli uni o gli altri fissi e stanti nel luogo, ove potesse incoglierli la sopravvenienza del male.

Ma la funesta esperienza della ultima epidemia fece palese, che ad altro genere di provvedimenti igienico-sanitarii bisognava pure rivolgere la mente; dacché un nuovo modo di pericolo veniva a minacciare la gente toscana. Voi non ignorate, o Signori, come sull'inoltrarsi dell'autunno la pastorizia montana, non tanto dagli Appennini nostri, quanto da quelli degli stati contermini spinga mandre d'armenti nel più temperato clima delle nostre Maremme; o come per condurvisi, faccia mestieri, per chi venga dalle Alpi apuane, traversare lunga superficie di territorio toscano, seminato di abitazioni coloniche e di borgate industriali, ricche d'uomini e di denari per l'operosa attività dei commerci interni. Sappiate or dunque che quando la flagellata Versilia incominciava a respirare la calma della salute pel cessato malore, eccoti che colle mandre degli armenti modanosi provenienti dai luoghi palpitanti tuttora per la presenza e per la recentissima cessazione di esso, nuovi casi, di colera compariscono infra i pastori, giunti appena sul di lei territorio, seguitando il cammino degli armenti e dei loro condottieri, ecco che se ne appicca la scintilla ora in questa, ora in quella contrada. Taccio i funesti casi della Torre del Lago, e più ancora quelli avvenuti in Arbavola, non essendo questo né luogo, né tempo per tenerne conveniente parola. Vi dirò piuttosto come il gravissimo pericolo di vedere importato il germe del male fino in Maremma, dopo esserne stato disseminato lo stradale che vi conduce; e per soprappiù tutte le conseguenze tristissime, che da questo malaugurato avvenimento avrian potuto derivare, non potevano non commuovere grandemente l'apprensione governativa. Ma che fare per rimediarvi? Rimandare i greggi e i pastori allo loro capanne? era impossibile; restringere greggi o pastori in un lazzeretto? impossibile ancora; ma dunque che fare? giacché far qualche cosa pur bisognava. Or ecco ciò che fu fatto: una osservazione sanitaria; una quarantina, dirò così, ambulante, eseguita colla vigilanza e colle ispezioni o suggerimenti igienici, che potessero essere i più confacenti; e da

questa si ottenne il più completo risultato, che sperare se ne potesse, come in altro luogo sarà più dettagliatamente consegnato alla istoria.

Ma ciò non è ancora tutto: voi ricordate, o Signori, come la solenne legge Leopoldina sulle tumulazioni fosse insterilita ne' codici, e quasi affatto paralizzata nella sua applicazione, per una serie di vicissitudini che non è qui il tempo di ricordare; perocché molte delle parrocchie della campagna non erano provvedute del cimitero comandato fino dal 1786. E più ancora vi ricordate, come la misera città nostra fosse ridotta a bere, nell'acqua dei suoi pozzi, gli avanzi dei suoi antenati e de' suoi congiunti in essa stemprati, per le incessanti filtrazioni provenienti dai sepolcreti d'ogni urbana parrocchia. Ebbene, tale obbrobrio è finalmente scomparso: e sapete voi per opera di chi? Per opera della benemerita Commissione sanitaria di Firenze, istituita appunto per sovvenire al colera. Miglioramenti simili furono del pari introdotti, e vanno sempre più attivandosi nelle campagne, e questi pure per opera delle istituzioni medesime.

Nè crediate già che, frenata la malattia, che ci ha recentemente desolati le cure governative e municipali, miranti al perfezionamento della pubblica igiene si sieno infievolite o cessate. Rammentate la legge del caduto Ottobre, colla quale si intende al risanamento delle case del povero; mirale il municipio di Firenze rimuovere dai pressi della città il luogo destinato all'interramento dei cadaveri degli animali, per relegarlo in più remota ed in più distante località; abbattere la cloaca di via Gora, per farvi sorgere una più salubre contrada; osservate come, assegnati per ora i siti appositi alla indilazionabile soddisfazione de' bisogni corporei, si vadano migliorando i pubblici orinatoi, ed approntando altre analoghe comodità, al cui maggiore perfezionamento è venuta in soccorso l'autorità governativa, colla concessione della espropriazione forzata: ed è pure un fatto che alcuni fra i municipj subalterni han prese già deliberazioni apposite per miglioramenti igienici, intesi ad allontanare il ritorno della lacrimevole calamità.

Provvedimenti egregi poi di ogni maniera, tanto durante l'epidemia, quanto posteriormente ad essa, emanarono dai governi e dalle commissioni sanitarie locali; né io avrei parole bastevoli per dire, né voi pazienza per ascoltare ciò che venne operato in Livorno, in Pisa, in Lucca, in Pistoja, in Prato, ed ovunque il tristo morbo fece irruzione. Nè mancò anco in queste occorrenze l'eco favorevole e propizio della co-operazione ecclesiastica; la quale sia per l'organo dell'episcopato, sia per quello dei parrochi, opportunamente e con tanta efficacia invocato dal nostro cav. Consultore igienico della Versilia, concorse con tanto zelo e con mirabile utilità al più felice procedimento dell'opera iniziata dal Governo e dalle Commissioni sanitarie.

Tutto ciò, e molto più ancora è stato fatto sin qui per arrestare il corso e per impedire il ritorno della infezione colerica fra di noi, secondo il sistema già preordinato dal Governo, ed attuato nelle cinque pregresse emergenze. Stà ora alla vostra sagacia ed alla vostra imparzialità, Socii ornatissimi, a confrontarlo con ciò che viene proposto dal chiarissimo nostro Socio, onde decidere quali sieno i nuovi provvedimenti, dei quali possiate farvi consiglieri od indagatori. — E qui non è già che io intenda di menomare la gratitudine che l'Accademia nostra deve sentire per lo zelo addimosttrato dal chiarissimo Prof. e Consocio nostro nell'indirizzare a voi il caritatevole appello, che comunque serotino, è pur sempre del più alto interesse; imperciocché in materie simili non si è mai né detto, né fatto abbastanza. Questo solo io volli farvi presente che, cioè, le cose da esso proposte oggi, e sollecitate presso di voi, e molte più ancora,

e molto più momentose di quelle, sono state tutte o già fatte o già iniziate fra noi da venti anni a questa parte, senza che di esse sia stata articolata parola; cosicché muoverla oggi, e proporre oggi per nuovo a farsi, ciò che in effetto o sostanzialmente fu fatto, e passare sotto assoluto silenzio ciò che fu fatto, sarebbe un rendersi complici o di ignoranza delle cose nostre, o di non curanza o disprezzo.

Ma colle proposte sopraccitate, non ha già termine ciò che il chiarissimo nostro Socio dimanda a Voi, preclarissimi Confratelli: imperocché non permettendogli la sua modestia di risolvere le due seguenti questioni, egli le propone a voi per l'analogia soluzione, e queste sono le seguenti:

«Dovrebbe mai impedirsi per legge l'emigrazione dal paese flagellato dal colera, comunque essa potesse essere utile a diminuirne la ferocia; Ragione di pubblica necessità colpirebbe soltanto certuni, quando pure tutti cooperano al grande moto della macchina sociale. Una ragionevole tassa, imposta a tutti gli emigranti, non sarebbe essa disciplina, sufficiente a conseguire la utilità della emigrazione, evitarne i danni, e non offendere né la utilità, né la giustizia?».

Tali le dimande proposte: sulle quali senza intendere di preoccupare il vostro giudizio, ma unicamente per esporvi il mio parere, giacché, come socio, io mi onoro di far parte di quelli, ai quali il giudizio è richiesto, vi dirò francamente che se vi è momento, in cui il povero abbia bisogno dell'opulento, del medico il malato, dei governanti lo stato, od ogni cittadino dell'ajuto dell'altro, egli è appunto quello in cui la società si trova percossa dalla sciagura di una fiera malattia, che ne travaglia la massa, come fa appunto il colera; e che questo suo bisogno non consiste già unicamente nel soccorso materiale dell'obolo, che l'opulenza può dare al meschino, ma sibbene nel conforto della consolazione, che dall'opulento può arrivare fino a lui, rianimarne il coraggio, ravvivarne la rassegnazione, confortandolo alla calma, alla speranza e al lavoro.

Ciò posto voi vedete bene, o Signori, che la sola tassa lasciata da chi emigra non può supplire al bene che può fare la presenza e l'interessanza di chi può distribuire colle proprie mani, al povero, il danaro, e col danaro la utilità del consiglio. – L'apostolo della indigenza, il chiarissimo nostro collega Abate Lambruschini, che vi insegnò non ha guari il modo più efficace di soccorrere alle necessità del povero, vi ha già fatti persuasi, che non bisogna gettare l'obolo al povero, come il tozzo al cane o il fieno al giumento: ma che bisogna invece avvicinarsi a lui, conoscerne i bisogni, ravvivare in lui il principio religioso, la pazienza e la rassegnazione. Questo nobile scopo dunque è fallito, consentendo, e incoraggiando l'emigrazione; né esso si consegue colla sanatoria della tassa. Credete voi che alla guerra di Sebastopoli, sarebbe permesso ai generali, ai capitani, ai soldati lo emigrare pagando una tassa? Credete voi che il reggimento o l'amministrazione dello stato procederebbe prosperamente, se ogni membro di quella grande gerarchia potesse allontanarsene a piacimento pagando una tassa? Credete voi che la somma dei privati, dei quali ciascuno ha fiducia nel proprio medico, troverebbesi assicurata vedendoli sbandarsi tutti, al comparire di una epidemia? Quando brucia la casa al vicino è egli umano il concedere che tutti fuggano, e lasciar bruciare case e persone? Dimandatelo a chi può esserne giudice, e ditemene poi la risposta E che è mai una pubblica calamità se non una gran lotta, nella quale il ricco, non meno che l'individuo di qualunque rango, può contribuire, colla rispettiva presenza, non meno che colle sue sostanze, colla sua opera, col suo consiglio alla miglior soluzione di quella gran parte del generale infortunio? So bene

che l'oro è il rappresentante di ogni materia e di ogni mercanzia; ma so ancora che non tutto l'uomo è mercanzia, o materia rappresentabile dal denaro; e so di più che quella parte di lui, non rappresentabile dal denaro, è appunto la più importante e la più utile a spendersi nelle grandi vicende della società. Quindi è che, nel mio modo di vedere, strombazzare filantropia, e nel momento della calamità abbandonare la società ed il povero, col solo equipollente di una sovvenzione pecuniaria, sarebbe secondo me, il cinismo il più insolente che potesse lanciarsi alla miseria e alla umanità. Ma questi danni e questo cinismo sarebbe anco più insolente ed insultante ove si permettesse l'emigrazione a chi vive della pecunia dello stato; consentendone l'erogazione e il godimento là dove non ti tocca il pericolo, che sovrasta e travaglia i miseri, che quella pecunia contribuirono. Chi mangia il pane dello stato, e con esso sen gode vita comoda e lieta nei dì sereni della pubblica incolumità non dee potersi sottrarre alla sorte comune, e negare l'opera sua in quelli della disgrazia, nei quali appunto corre maggiore il bisogno di sua presenza. Quindi è che a me non sembrerebbe onorevole cosa per la dignità della nostra Accademia, di farsi né organo, né propugnatrice della massima della emigrazione; ancorché sussidiata da una tassa pecuniaria: imperciocché essa è degradante la dignità e la moralità cittadina ed i più palpitanti interessi della umanità. Chi è libero da impieghi, emigri se vuole, non già colla redenzione di una tassa, ma sibbene colla vergogna di una multa. Chi è impiegato, non lo possa per nessun titolo: per nissunissimo poi debban poterlo gl'impiegati medici i quali, lo quante volte lasciassero il posto in tempo di pubblica calamità, non dovrebbero altrimenti considerarsi che come militi disertori in tempo di guerra.

Filippo Ingrassias, celebre medico della Sicilia, scrivendo un utile trattato sulla peste, dichiara esser tre i mezzi principalissimi per spegnere il furore di una pestilenza, cioè l'oro, il fuoco e la forza. – Il primo di essi per sopperire al mantenimento de' poveri, e per le ingenti spese che occorrono; il secondo per la purificazione dell'aere e degli oggetti contaminati; il terzo per tener ferma l'osservanza delle buone leggi, da stabilirsi in quel tempo. – Ciò premesso torno a voi, e concludo, che qualora non vi aggradi quanto io andava poco fa proponendovi in fatto di emigrazione, non vi tenghiate già alla severità dell'Ingrassias, che nei tempi che corrono sarebbe soverchia, ma almeno alla più mite proposizione che per ciò che si riferisce alla emigrazione, piaccia al Governo di tener ferma, ma senza accettazione di persona, la legge già emanata in proposito. Ma confortatevi però, o Signori, che né di quella, né di più severe leggi vi sarà mai il bisogno per la famiglia degl'impiegati in genere, e più ancora per quella dei nostri medici toscani; nella quale, se se ne eccettuino pochissimi, tutti fecero nella cessata epidemia la prova la più luminosa, e si mostrarono ben degni del santo ministero di che sono rivestiti. Imperciocché accorsero spontanei, al primo apparire del pericolo, e si posero ciecamente alla disposizione del Governo, con tale una abnegazione di sé e dei loro cari, che è dovere della Storia tenerne loro buon conto. E giunto lo scoppio del morbo, voi li vedeste racchiudersi coraggiosi negli spedali, correre per le campagne, rampicare, sebbene varcato alcuni il vigore degli anni giovanili, sull'erte giogane degii Appennini, prodigare al povero, steso sul letto del dolore e della morte, ogni maniera, non dirò di medico, ma di più abietto servizio; libarne la bevanda, ingollarne le pillole per indurli a medicarsi, e farli confidenti nell'arte; e, o morire sul campo, o se scampati al tristo malore, che ve li incolse, tornar di nuovo a battaglia, ed io (io dico inorgogliandomi di esser medico, e medico toscano) io dovetti impiegare la voce della autorità, non bastando quella della persuasione, onde

strappare da uno spedale di colerosi, il medico che ne aveva la direzione e la cura, preso oramai dai primi segni del colera. Onore, sì, onore ai bravi che siffattamente illustrarono la medicina toscana.

Note

- (1) *Sui mezzi più acconci ad impedire la diffusione de' morbi epidemici*. Firenze, il Marzo, Tipografia Galileiana.
- (2) L'epiteto di insana, dato alla questione sulla contagiosità o epidemicità del colera asiatico, non sembrerebbe molto consentaneo allo stato in cui trovasi attualmente la controversia, quando è noto che dal comparire di esso in Europa, fino al presente giorno, i più sublimi ingegni medici europei la tolsero a soggetto dei loro studj e delle più gravi loro lucubrazioni. E molto meno poi quando si riflette che dal 1849 in poi, surse nella dotta Germania una nuova direzione di questi studii che trovò collaboratori ed identità di risultati nelle prove cimentatene in Inghilterra, e ripetute pur anco nella nostra Toscana: quando si pensa che nell'anno scorso l'Istituto medico Valenziano propose per tema di apposito concorso la contagiosità o non contagiosità del colera; quando il senno medico italiano, illuminato dai precetti, già fatti di pubblica ragione dal Meli, dal Cappello, dal Tommasini, dal Fantonetti, dall'Omodei, dal Namias, dal Trompeo, dal Berruti, dal Saccherò, dal De-Renzi, dal Puccinotti e da tanti altri inclinò di preferenza al contagio: quando insorta l'ultima epidemia in Genova, i medici liguri, capitanati da Ramorino, dal Granara, dall'Antonini, e da non pochi altri, il corpo medico di Pammatone, e la Commissione sanitaria di Savona tennero testa con solida scienza e con libera parola a chi, abjurata la fede contagionistica, passò poi nelle file della opposta sentenza, usando non sempre quella temperanza di modi e quella riservatezza di frasi, che non dovrebbe mancar mai fra i membri del sacerdozio medico: quando si sa che il Governo della Regina d'Inghilterra ha fatto appello a quello di tutti i luoghi ove l'epidemia infuriò, per ottenere i più estesi e dettagliati risultati statistici colle dichiarazioni delle persone competenti nella scienza; quando si considera che le Accademie di Vienna e di Londra, ai cui responsi si appoggiarono i relativi Governi per abolire le quarantene contro il colera, non negano assolutamente la natura contagiosa di esso, ma la dicono unicamente speciale pei modi di comunicazione; quando si pone mente che la Conferenza sanitaria internazionale di Parigi, poneva il colera fra le malattie importabili (cheché ne dica in contrario il Prof. Freschi) e gli decretava in massima una quarantina come alla peste e alla febbre gialla; quando si riflette che alla imperiale Accademia medica di Parigi, il cui giudizio pende ancora, e si aspetta su tale quistione, scriveva poco fa da Sebastopoli il primo medico direttore dell'ambulanza militare francese, D. Michele Levi, pregandola di non affrettare quel suo giudizio, fintantoché, reduce egli dalla guerra d'Oriente, potesse sottoporle le prove che il colera di Smirne e di Sebastopoli era lo stesso di quello di Marsilia (ed il D. Levi rideva de' contagionisti, quando nel 1849 medicava 900 colerosi nello spedale di Val di Grace): quando infine il medico dello spedale militare di Varna, scrive nella Gazzetta Medica di Parigi, che *le cholera fut importé de Gallipoli à Varna comme un paquet de cigares*: e quando in fine si legge in altro numero di quella medesima Gazzetta che il precitato D. Levi poté circoscrivere il colera, ed impedirne la diffusione raccogliendone i malati sotto un sistema di tende: lo che è anco più importante di ciò che io riferiva alla Conferenza sanitaria internazionale di Parigi (Conter. Sanit. N.º 12, p. 27) avere lo stesso veduto ottenersi il medesimo effetto per la sola interposizione di una muraglia nel Lazzeretto S. Leopoldo a Livorno nell'epidemia del 1835. Se deve dirsi insano tutto ciò che è disputato o disputabile in medicina, certo che non vi è manicomio sufficiente ad accogliere la schiera de' medici o dei filosofi fra loro dissidenti sulle questioni di medica e di filosofica pertinenza. P. Betti.
- (3) *Collezione di tutti i Documenti riguardanti il cholera-morbus che afflisse la Comunità di Livorno nell'anno 1835*. Livorno 1836, nella Stamperia degli eredi Giorgi. — MELI. *Risultamenti degli studii fatti a Parigi, ec.*, 1835. Lib. IV. p. 97.

Appendice 3 – Incarichi del Betti

Studente a Pisa e poi a Firenze, fu dapprima medico browniano ma presto da uomo concreto passò alla chirurgia.

Allievo di Andrea Vaccà entrò nel 1813 fra i chirurghi di S. Maria Nuova e nel 1819 divenne chirurgo fiscale.

Nel 1824 Leopoldo II gli conferisce la cattedra di Istituzioni chirurgiche, nel 1828 diviene titolare dell'insegnamento di Anatomia comparata.

Fino dall'inizio della carriera si era interessato anche di medicina pubblica, cosicché appena si temette per la seconda pandemia del colera (1835) il granduca gli affidò la Direzione sanitaria del porto di Livorno, unico ufficio medico di tutto il Granducato.

Dopo cinque anni tornò all'insegnamento come titolare del corso di Fisiologia e Patologia.

Negli anni '40 diventò sovrintendente dell'Arcispedale di S. Maria Nuova e si dedicò al riordinamento degli studi medici, con particolare riguardo all'Anatomia patologica e alla Medicina pubblica.

Dopo il '49 la sua Sovrintendenza medica fu abolita, riaperta nel 1854 per il nuovo arrivo del colera Betti ritornò agli uffici di Sanità pubblica.

Fu accademico dei Georgofili con il numero 228, mentre il Bufalini lo fu con il numero 276. Fondatore e primo presidente della Società Filoiatrica fiorentina nel 1812, nella maturità della Società medico-fisico fiorentina e nella vecchiaia 1861 presidente del Comitato fiorentino dell'Associazione medica italiana.

Fu consigliere di Stato e consultore per gli affari di Medicina pubblica del granducato, per due volte nominato sovrintendente della Sanità medica interna e nel '35 e nel '54-55.

Fondamentali per la medicina pubblica i suoi studi in sei poderosi volumi pubblicati fra il 1860 e il 1862.

Ringraziamenti

Vogliamo ringraziare qui con un caro ricordo il maestro e collega prof. Lorenzo Federigo Signorini che fin dal lontano 2004 ci aveva interessato e spinto a studiare lo scontro Betti-Bufalini, sottolineando la mancata valorizzazione di Pietro Betti da gran parte degli igienisti e degli anatomo-patologi.

Gli studi del Signorini sul colera, in specie 2° e 3° pandemia e su Pietro Betti ci sono stati preziosi e ci hanno aperto gli occhi su fatti bellissimi e drammatici della grande storia della medicina toscana dell'800.

Ringraziamo ora per allora il Presidente onorario dei Georgofili, prof. Franco Scaramuzzi, e il sig. Davide Fiorino, competente archivista dell'Accademia, per la collaborazione amicale e totale che ci ha permesso la ricerca di documenti e testi storici giacenti presso la stessa e non solo. Inoltre un riconoscente grazie va agli accademici: Giannini, prof. Raffaello, Surico, prof. Giuseppe, e all'attuale Presidente, prof. Giampiero Maracchi, che ci hanno onorato della loro amicizia e stima. Ringraziamo anche l'amico, prof. Paolo Nanni, per la sua eccellente collaborazione nella pubblicazione del nostro complesso e tormentato testo.

Paolo Vanni e figli ringraziano infine la sposa e madre, prof. Maria Rita Bosi Vanni, che li ha amorevolmente e pazientemente sempre assistiti nella stesura dei testi.

Gli Autori

Duccio Vanni, Professore aggregato di Storia della Medicina (Università di Firenze); Paolo Vanni, Professore Emerito di Chimica medica (Università di Firenze); Simone Vanni, Medico vicedirettore del Pronto Soccorso (Ospedale di Careggi, Firenze)

MARIA LUISA DI FELICE

IL COMPARTO LATTIERO-CASEARIO SARDO
TRA OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO.
L'IMPATTO DELLA MODERNIZZAZIONE,
I RIFLESSI SOCIALI E ANTROPOLOGICI

I. L'industria casearia, fattore di sviluppo e di crisi

I sardi non avevano ancora idea dei vantaggi provenienti dalla «manipolazione di far prati, fieno, tener vacche in stalla, far buttiri e formaggi», osservava nel 1812 Francesco d'Austria-Este. Scarsamente inclini all'allevamento stabulare – considerò il futuro duca di Modena e Reggio – gli abitanti dell'isola si dedicavano a quello brado ovino, grazie al quale ottenevano un'abbondante produzione di formaggi caprini e ovini¹. Apprezzati sin dalle epoche più remote, se ne accaparravano le forme i mercanti che, nel Medioevo, operavano lungo le rotte che collegavano la Sardegna alla penisola italiana e alle coste francesi e spagnole²; né gli apprezzamenti dovettero venir meno in età moderna se, nel Settecento, gli acquirenti maggiori provenivano dalle piazze di Napoli, Civitavecchia, Livorno, Genova, Nizza, Marsiglia e Barcellona³.

La politica liberoscambista postunitaria favorì ulteriormente la circolazione dei formaggi sardi, incentivandone la crescita produttiva. Dalla provincia di Sassari se ne esportava la quantità maggiore: se nel biennio 1873-75 il contributo di questo territorio all'export si aggirava tra i 20.000 e i

¹ F. D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione della Sardegna (1812)*, a cura di G. Bardanzellu, Torino 1934, pp. 278-279. Sull'esportazione casearia in età moderna cfr. F. BRAUDEL, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, 2 voll., Torino 1976. Sulle località di spaccio del formaggio sardo M. LE LANNOU, *Pastori e contadini di Sardegna*, tradotto e presentato da M. Brigaglia, Cagliari 1979, p. 297.

² Cfr. P.F. SIMBULA, *Nel "regno delle pecore": cuoi, lane e formaggi nella Sardegna medioevale*, in *La pastorizia mediterranea. Storia e diritto (secoli XI-XX)*, a cura di A. Mattone, P.F. Simbula, Roma 2011, pp. 766-780.

³ Cfr. LE LANNOU, *Pastori e contadini di Sardegna*, cit., p. 297.

21.473 quintali⁴, negli anni 1909-12, pur mantenendosi costante, arrivò a coprire la parte più cospicua delle esportazioni sarde, passando da 47.911 a 49.996 quintali, su un totale che dai 54.309 raggiungeva i 90.156 quintali, anche grazie all'apporto maggiore assicurato dalla provincia di Cagliari, passata da 25.998 a 39.320 quintali⁵.

All'espansione produttiva e commerciale, registrata nel corso dell'Ottocento, avrebbero influito diverse circostanze, inclusa l'attività divulgativa e promozionale delle istituzioni agrarie, impegnate a sviluppare le potenzialità del comparto lattiero-caseario sulla scorta delle sollecitazioni formulate da economisti e agronomi, che ne rilevarono le maggiori pecche. Se erano vaste le possibilità offerte dagli estesi pascoli – osservarono – l'andamento delle stagioni incideva eccessivamente sui risultati delle annate, per lo scarso ricorso all'allevamento stabulare e all'uso dei foraggi; la produzione, inoltre, per quanto abbondante, si avvaleva quasi esclusivamente di latte ovino, mentre un maggiore impegno nella preparazione di formaggi vaccini, avrebbe potuto utilmente ampliare e differenziare l'offerta⁶.

Ostacolata in principio da molte diffidenze, l'opera delle istituzioni agrarie si sarebbe dispiegata con efficacia sul finire del secolo, quando divenne improrogabile rispondere ai cambiamenti maturati con l'avvento del caseificio industriale, fattore di sviluppo e di crisi, capace d'incidere profondamente sui sistemi tradizionali di lavoro e di vita delle comunità agro-pastorali sarde.

Come si verificò in altri comparti, i processi di trasformazione industriale, che interessarono progressivamente la Sardegna nel secondo Ottocento, furono favoriti dall'arrivo di capitali esterni alla regione⁷. All'impianto dei primi caseifici stagionali provvidero, infatti, ponzesi, napoletani e romani che, per fronteggiare l'accresciuta richiesta di pecorino romano, si rivolsero all'isola, nota per l'abbondante disponibilità di latte e sale.

Il passo maturò nel 1897: ai Castelli, ai Piro e ai Colonna, presenti tra

⁴ Cfr. i dati forniti dalla CAMERA DI COMMERCIO DI SASSARI, XXI, 4, Quadro della produzione dei formaggi, 1873-1875.

⁵ G. ALIVIA, *Per la libertà economica della Sardegna. L'industria e l'esportazione dei formaggi sardi*, Sassari 1921, p. 6.

⁶ Per un quadro generale cfr. M.L. DI FELICE, *La "rivoluzione" del pecorino romano. Modernità e tradizione nell'industria casearia sarda del primo Novecento*, in *La pastorizia mediterranea*, cit., pp. 949-993.

⁷ Cfr. M.L. DI FELICE, *La storia economica dalla «fusione perfetta» alla legislazione speciale (1847-1905)*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Sardegna*, a cura di L. Berlinguer, A. Mattone, Torino 1998, pp. 291-333.

Terranova e Oristano⁸, si affiancarono i Cannavale a Monti, i Bertoli e Silvestrini a Bono, i Berio a Ittiri, i De Paoli, i Luporini & Landucci a Nulvi e Perfugas, i Castelli con altri soci a Macomer, Terranova, Bonorva, Chiamonti e Chilivani, emulati più tardi da operatori sardi: i Sequi a Ottana, i Canu a Isili e i Salaris Chiappe ad Alghero⁹.

I caseifici stagionali si organizzavano intorno a una cucina affumicata: un fosso per terra fungeva da fornello, un argano di legno serviva per spostare le caldaie, completavano l'essenziale strumentazione un tavolo per la lavorazione, poche fascere e qualche utensile¹⁰.

In seguito, stabilimenti meglio attrezzati avrebbero fronteggiato la crescente domanda di pecorino romano sardo, una produzione che, sino ad allora sconosciuta, si affermò prepotente nell'isola – soppiantando quella del «fiore» sardo, il prodotto tipico della tradizione pastorale –, conquistando presto i mercati nazionali ed esteri, raggiungendo soprattutto, sulla scia dei flussi migratori, le tavole degli italiani d'America.

La produzione del pecorino romano si sviluppò indisturbata fino al 1906, quando nei paesi della Sardegna settentrionale – come a Cagliari e nei centri minerari – violente proteste popolari si accanirono contro i caseifici, simboli di un progresso ritenuto iniquo. L'avvento del sistema capitalistico aveva evidenziato le prime laceranti contraddizioni: abbandono delle campagne e dell'organizzazione tradizionale del lavoro, inurbamento, inserimento nei processi industriali, sfruttamento, bassi salari e crescita del costo della vita, avevano reso assai precarie le condizioni di vita e di lavoro delle comunità coinvolte¹¹.

In quel maggio 1906 le agitazioni scoppiarono dapprima a Macomer, propagandosi nei paesi vicini al grido di «abbasso i caseifici», «fuori i caseifici»¹². Non erano solo le famiglie contadine a patire le maggiori difficoltà per la giornata di lavoro pagata 1 lira o 1 lira e 25, e per il caro-viveri, che rendeva insufficienti i salari per l'acquisto dei generi alimentari, e soprattutto della ricotta e del formaggio, base della loro alimentazione¹³.

⁸ A. CAMPUS, *Il "Pecorino" romano e sardo. L'evoluzione dell'industria del formaggio pecorino romano nel Lazio e in Sardegna*, Roma 1936, pp. 7-10; G. VITIELLO, *Ponza brevis insula... brevis historia*, Cagliari 1974, pp. 272-274.

⁹ M. VENUSTI, A. COSSU, *L'arte casearia in Anglona. Tra storia e attualità*, Castelsardo 2006.

¹⁰ S. MANCONI, *Il formaggio pecorino romano prodotto in Sardegna*, Cagliari 1924, pp. 4-9.

¹¹ Cfr. *I moti sociali nella Sardegna giolittiana*, a cura di G. Murgia, Dolianova 2000; G. MURGIA, *Quel maggio del 1906: i moti sociali nella Sardegna giolittiana*, in *Storia della Camera del lavoro di Cagliari nel Novecento*, a cura di G. Mele, C. Natoli, Roma 2007, pp. 167-196.

¹² *Dimostrazioni contro i caseifici*, «La Nuova Sardegna», 22-23 maggio 1906, 23-24 e 29-30 maggio 1906.

¹³ *Tre interviste sulle cause dell'agitazione*, «La Nuova Sardegna», 24-25 maggio 1906.

Anche i pastori avevano forti ragioni per essere coinvolti nelle proteste, nonostante si sostenesse che i caseifici ne avevano sviluppato l'attività e i guadagni¹⁴.

Il malessere delle comunità agro-pastorali aveva precise ragioni economiche e sociali, in gran parte determinate dal sistema delle anticipazioni, accordate dagli industriali ai pastori. Queste assicuravano le risorse necessarie a impostare l'attività annuale delle aziende ovine, in assenza di forme alternative di credito agrario, ma rappresentavano un'arma a doppio taglio, in quanto la loro restituzione comportava spesso l'esborso di alti interessi¹⁵. Né bisogna dimenticare che il pastore, indotto a cedere tutto il latte, con la prospettiva di più ampi guadagni, ma espunto dalla produzione e dalla commercializzazione del pecorino romano, non aveva accesso ai margini determinati dalla vendita del formaggio. Quando all'inizio dell'annata si concludevano i contratti – allora erano più diffusi quelli a “prezzo chiuso” che, alla stipula, definivano il prezzo del latte tra le parti, obbligando l'industriale a corrispondere un acconto periodico sulla quantità di latte conferita e un saldo finale, e l'allevatore a cedere tutto il prodotto alla controparte – il prezzo della materia prima concordato teneva conto dei rispettivi costi di produzione, non delle variazioni che potevano interessare le quotazioni del formaggio, né delle ripercussioni di queste sul prezzo del latte¹⁶.

Accanto a queste ragioni ve n'erano altre connesse ai rapporti che si svilupparono tra industria casearia e mondo pastorale. L'affermazione dei caseifici comportò una nuova organizzazione del lavoro e della produzione che incise sul ruolo economico e sociale del pastore. Se prima egli controllava l'intero ciclo produttivo, ora era relegato a fungere da semplice «custode e mungitore» di pecore¹⁷. Come avrebbe evidenziato mezzo secolo più tardi Renzo Laconi in Parlamento, constatando la grave condizione nella quale operava questa fondamentale figura della società e dell'economia sarda, il pastore si trovava “impastoato” tra un industriale che controllava la filiera del formaggio, un proprietario terriero che imponeva canoni esosi

¹⁴ *Le agitazioni in Sardegna. Intervista con il prof. Cossu intorno ai fatti di Bonorva*, «La Nuova Sardegna», 1-2 giugno 1906.

¹⁵ Per I. BUSSA, *L'industria casearia sarda: storia, conseguenze e prospettive*, «Quaderni bolotanesi», 4, 1978, p. 26, le anticipazioni erano un «vincolo di asservimento o uno strumento di dominio di classe».

¹⁶ G. BENEDETTO, R. FURESI, F. NUVOLI, *La filiera lattiero-casearia*, in *Agroalimentare in Sardegna. Struttura, competitività e decisioni imprenditoriali*, a cura di L. Idda, Sassari 1996, pp. 71-72.

¹⁷ L'espressione è di I. PIRASTU, *Il banditismo in Sardegna*, Roma 1973, p. 64. Sul ruolo del pastore e della pastorizia in Sardegna cfr. G. ANGIONI, *Pane e formaggio e altre cose di Sardegna*, Cagliari 2000.

per l'affitto dei pascoli, e un commerciante che acquistava il prodotto finito accaparrandosene i profitti¹⁸.

La crisi del 1906 rappresentò uno spartiacque, sia per il mondo del lavoro che prese coscienza dei propri diritti e diede vita a proprie organizzazioni di rappresentanza – che, però, non trovarono terreno fertile tra i pastori –, sia per le società capitaliste che si adoperarono per consolidare il proprio ruolo.

Il primo passo venne compiuto nel 1907, quando le ditte laziali costituirono un trust intorno alla Società per la produzione in Sardegna del formaggio uso pecorino romano, al fine di contrastare la concorrenza della Cooperativa di produttori e mercanti di campagna delle province romane. A tale scopo si misero in discussione le relazioni con i pastori, sui quali, anche in futuro, si sarebbe fatto ricadere il peso delle strategie adottate dagli industriali, incidendo sul prezzo del latte¹⁹. Mentre nel 1896 un litro del prodotto si pagava 0,06 lire, ma nel 1906 in media 0,25 lire, ora, in appena un anno, si sarebbe scesi a 0,20 lire²⁰. Solo una parte dei pastori accolse questa proposta, altri tentarono di rifiutarla, ma poi, dovettero accettare contratti di vendita meno remunerativi – un litro di latte si pagò 0,15-0,16 lire – se non volevano rischiare più forti indebitamenti e difficoltà nel pagamento degli affitti²¹.

I contrasti e le tensioni continuarono a connotare i rapporti interni al comparto, mentre il quadro degli attori coinvolti si sarebbe allargato per comprendere altri protagonisti, impegnati gli uni a promuovere e divulgare le conoscenze tecnico-scientifiche, gli altri a rintuzzare il monopolio degli industriali.

2. Caseifici e legislazione speciale

La produzione del pecorino romano, concentrata in strutture che rompevano l'unità dell'azienda pastorale, modificò profondamente il comparto lattiero-caseario, provocando, altresì, una drammatica frattura antropolo-

¹⁸ R. LACONI, *Interpellanza Laconi*, Camera dei Deputati, II Legislatura, Discussioni, cxxvii, Seduta antimeridiana di martedì 25 maggio 1954, pp. 8379-90.

¹⁹ *Il nuovo trust del formaggio. Come difendere la pastorizia sarda*, «La Nuova Sardegna», 9-10 aprile 1907.

²⁰ A. GENTILI, *Il problema della pastorizia sarda e della sua soluzione cooperativa*, Roma 1954, p. 150.

²¹ CAMPUS, *Il "Pecorino" romano e sardo*, cit., p. 12.

gica nella società agro-pastorale sarda²², di cui si sarebbero valutate tutte le conseguenze solo nel secondo Novecento, in seguito ai lavori della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni di criminalità in Sardegna²³.

Per superare l'arretratezza economico-sociale dell'isola, che i moti del 1906 avevano portato alla ribalta, il ministro Francesco Cocco Ortù spinse perché si varasse una nuova legge speciale, dopo quelle del 1897 e 1902²⁴. Il provvedimento intendeva modernizzare l'agricoltura e l'allevamento, ma anche creare le condizioni perché l'industria casearia potesse farsi "sarda". La legge non dispose provvedimenti specifici a favore di quest'ultima, affidò, piuttosto, alle istituzioni agrarie, la promozione del moderno caseificio, preferendo supportare un percorso che mirava alla formazione, alla propaganda tecnico-scientifica, alla diffusione del credito e dello spirito associativo, senza incidere sugli squilibri sociali presenti nelle campagne. Pur criticata duramente la pastorizia brada, non si promuoveva una seria lotta contro gli incolti che, frutto dell'assenteismo fondiario, avevano favorito lo sviluppo dell'allevamento brado ovino e incrementato le forniture ai caseifici, ma anche ridotto le opportunità di lavoro per i contadini, indotti a ingrossare i flussi migratori. Si palesava, invece, un duplice atteggiamento nei confronti della pastorizia tradizionale e dell'industria casearia: biasimata la prima, si accettava la presenza di incolti destinati al pascolo, e non si criticava la seconda per il ruolo assunto nell'economia sarda e per i benefici assicurati alla proprietà terriera assenteista.

3. *Scienza, tecnica e cooperazione per il moderno caseificio*

L'acquisizione delle competenze casearie importate nell'isola seguì l'indirizzo prospettato dalla legge speciale. Le tecniche per la produzione del pecorino romano furono, in parte, acquisite sul campo, nei caseifici di campagna e di villaggio. Nei primi, attivi da dicembre a giugno, si preparavano i formaggi freschi, sotto la guida di un capo operaio laziale o abruzzese.

²² BENEDETTO, FURESI, NUVOLI, *La filiera lattiero-casearia*, cit., p. 24.

²³ *Commissione parlamentare d'inchiesta sui fenomeni di criminalità in Sardegna. Istituita con legge 27 ottobre 1969, n. 755*, Roma 1972.

²⁴ F. ATZENI, *Riformismo e modernizzazione. Classe dirigente e questione sarda tra Ottocento e Novecento*, Milano 2000, pp. 219-229. Per un quadro di questi provvedimenti cfr. *ivi*, pp. 164-205; G. SOTGIU, *Storia della Sardegna dopo l'Unità*, Roma-Bari 1986, pp. 395-495; M. BRIGAGLIA, *La Sardegna dall'età giolittiana al fascismo*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Sardegna*, cit., pp. 534-542.

zese, coadiuvato da operai sardi. Nei secondi, più importanti, si richiedeva il coinvolgimento di 15-20 lavoratori, con capi operai continentali, che si occupavano della preparazione di formaggi freschi, ma anche della messa in forma e della salagione del pecorino romano. In queste strutture accanto al romano, confezionato da gennaio a tutto maggio, nei due o tre mesi «secchi», a partire da ottobre, si produceva anche il «fiore» sardo, una volta di più «sottratto all'antico lavoro dei pastori»²⁵. I caseifici maggiori concentravano in un unico stabilimento più lavorazioni e produzioni, suddivise tra un reparto di primo grado, dove si effettuavano le operazioni praticate nei caseifici di campagna e si preparava il «fiore» sardo; un reparto di secondo grado, ricettore dei formaggi freschi lavorati fino a ottobre, con l'ultima salagione delle forme realizzate a giugno; e una cantina dove le forme erano manipolate per la salagione, stoccate e stagionate²⁶.

Lungo il percorso segnato dal legislatore, ebbero un ruolo significativo le scuole agrarie e le cattedre ambulanti. Tra le prime, quella aperta nel 1882 a Nulvi, in Anglona, fu poi sostituita, nel 1894, dalla Regia Scuola di Agricoltura di Sassari; a Cagliari la fondazione della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia avvenne invece nel 1885. Entrambe assunsero una funzione rilevante nel mondo agrario sardo, dirette da Sante Cettolini a Cagliari e da Niccolò Pellegrini a Sassari²⁷. Per il ruolo preminente della pastorizia e dell'allevamento nel Nord Sardegna, la scuola sassarese si dedicò assiduamente a corsi, lezioni sul campo e consulenze d'interesse zootecnico²⁸. Nell'ambito di questo importante istituto agrario fu essenziale l'attività svolta dal caseificio sperimentale diretto da Nicola Bochicchio – allievo di Carlo Besana, primo direttore della Stazione sperimentale del Caseificio di Lodi –, che si distinse nella ricerca, nell'insegnamento teorico-pratico e, non in misura minore, nella produzione. La centralità dell'impegno per il comparto lattiero-caseario convinse la scuola sassarese a completare l'opera intrapresa pubblicando in logudorese le *Istruzioni pratiche elementari pel casaro sardo*, redatte dallo stesso Bochicchio²⁹.

²⁵ LE LANNOU, *Pastori e contadini di Sardegna*, cit., pp. 298-299.

²⁶ BENEDETTO, FURESI, NUVOLI, *La filiera lattiero-casearia*, cit., p. 25.

²⁷ Sulle scuole M.L. DI FELICE, *Dall'agronomia settecentesca alla Facoltà di Scienze agrarie. L'intervento riformatore in agricoltura*, in *Storia dell'Università di Sassari*, a cura di A. Mattone, Nuoro 2010, vol. I, pp. 315-317.

²⁸ E. PISANO, *La Regia Scuola Pratica d'Agricoltura di Sassari. Il risveglio agricolo in Sardegna*, estratto dal «Giornale di Agricoltura della Domenica», 1903, pp. 6-7 e REGIA SCUOLA PRATICA DI AGRICOLTURA DI SASSARI, *Notizie sulla scuola dalla sua fondazione a tutto l'anno 1899*, Sassari 1901.

²⁹ N. BOCHICCHIO, *Insegnamento del caseificio impartito in provincia di Sassari durante l'anno 1899 dal Dr. prof. Nicola Bochicchio*, Sassari 1899; ID., *Istruzioni pratiche elementari pel casaro sardo*, tradotte in logudorese da S. Tanda, Sassari 1900.

Le cattedre ambulanti furono istituite a Sassari nel 1899 e l'anno seguente a Cagliari, rispettivamente dirette da Niccolò Pellegrini e Giuseppe Sforza³⁰. Assidue nell'attività divulgativa e promozionale, si distinsero, inoltre, nella direzione tecnica di aziende, nella progettazione di stalle e latterie, nella creazione di condotte veterinarie, nell'incremento delle stazioni di monta.

Gli sforzi delle scuole e delle cattedre ambulanti puntarono a migliorare tutta la produzione casearia, ma il successo del pecorino romano monopolizzava il mercato, accreditando, tuttavia, i prodotti sardi più che in passato, come evidenziarono la Mostra di caseificio tenuta a Cagliari nel maggio 1901 e l'Esposizione di caseificio meridionale organizzata nel settembre 1910 a Campobasso³¹.

Per affermarsi, l'imprenditoria sarda del pecorino, pur profittando delle opportunità offerte e delle occasioni promozionali, trovò problematico organizzarsi in cooperative di produzione, nonostante il favore assicurato all'associazionismo dalla legislazione speciale e dalle istituzioni agrarie³². Come emergeva nel dicembre 1913, durante il primo Congresso delle cooperative sarde e mutue agrarie, su 267 società censite solo una si era costituita come Latteria sociale a Bortigali nel 1907 (per valorizzare la produzione di latte vaccino, abbondante nel Marghine), mentre 116 erano mutue assicurazioni del bestiame³³. Nell'*Annuario statistico* della Lega nazionale delle cooperative si apprezzava la crescita del movimento associativo registrato tra il 1902 e il 1914, ma, nonostante ciò, la regione restava in fondo alla graduatoria nazionale. Nel 1911 a Buddusò era nata una cooperativa di pastori, e proprio in quest'ambito sociale risultava difficile diffondere il solidarismo a garanzia della produzione³⁴.

³⁰ P. ZAMBRINI, *Le cattedre ambulanti di agricoltura italiane*, Novara 1923.

³¹ D. BUFALINI, *Relazione della Mostra di caseificio*, in G. SFORZA, *Relazione dell'attività della cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Cagliari*, Cagliari 1902, pp. 78-92; *Il caseificio meridionale all'Esposizione di Campobasso*, «Bollettino delle Regie Cattedre Ambulanti della Sardegna», 12 dicembre 1910.

³² Sui caseifici cooperativi cfr. S. RUJU, *I caseifici cooperativi nella Sardegna del Novecento*, in *La pastorizia mediterranea*, cit., pp. 994-1010.

³³ Cfr. *Atti del Primo Congresso delle cooperative e mutue agrarie della Sardegna*, Oristano, 21-23 dicembre 1913, Cagliari 1914. Sulla Cooperativa di Bortigali A. DALL'AGLIO, *La Latteria Sociale Cooperativa di Bortigali nei suoi primi tre anni di vita*, «Bollettino delle regie Cattedre Ambulanti d'Agricoltura della Sardegna. Periodico mensile di agricoltura pratica», n. 7-8, 1910, pp. 103-106; A. DALL'AGLIO, *La latteria sociale di Bortigali e la cooperazione in Sardegna*, «Bollettino delle regie Cattedre Ambulanti d'Agricoltura della Sardegna. Periodico mensile di agricoltura pratica», n. 11, 1911, pp. 163-164.

³⁴ G.G. ORTU, *L'età giolittiana*, in *Storia della cooperazione in Sardegna. Dalla mutualità al solidarismo d'impresa 1851-1983*, Cagliari 1991, pp. 146-147.

Durante l'età giolittiana, le novità, che pure si registrarono nell'associazionismo, rappresentarono le prove generali di un fenomeno che si sarebbe sviluppato maggiormente negli anni tra le due guerre mondiali. Alla Mostra di caseificio meridionale del 1910, tuttavia, riceveva uno dei più prestigiosi riconoscimenti la Latteria sociale di Bortigali, al pari di una tra le maggiori ditte continentali, la Ciro Piro di Terranova³⁵.

Nel maggio 1914, durante il primo Congresso regionale sardo, tenuto a Roma per stilare un bilancio della legislazione speciale, nessun riferimento esplicito venne dedicato ai problemi sociali ed economici che avevano dato vita alle proteste contro i caseifici, e pochi accenni meritavano le popolazioni contadine che avevano patito per lo sviluppo eccessivo dei pascoli e la riduzione delle attività agricole. Nella relazione sulla *Colonizzazione nell'isola. Protezione della piccola proprietà. Emigrazione*, Ciccarelli e Lombardi, denunciata la presenza di estesi incolti e i danni arrecati dalla pastorizia brada³⁶, affrontarono il tema dell'emigrazione, ma senza quell'allarmismo che invece, di lì a qualche anno, avrebbe lanciato Lei Spano, considerando le migliaia di sardi che avevano abbandonato l'isola nel 1900-04, «come reazione contro l'impianto dei caseifici», ed erano cresciute dopo il 1907, per arrivare a essere ben 73.314 tra il 1906 e il 1914³⁷.

4. Crisi e nuove sfide imprenditoriali

Allo scoppio della prima guerra mondiale, l'industria del formaggio e l'allevamento ovino, che grazie alla prima era cresciuto notevolmente – nel 1891 i capi ovini erano circa 900.000, 1.876.741 nel 1908 e 2.018.100 nel 1918³⁸ –, avevano assunto un ruolo cruciale nell'economia sarda. Oltre la metà del territorio dell'isola era quasi esclusivamente utilizzato per l'alimentazione del bestiame (1.148.304 ettari contro 288.711 di terreni seminativi)³⁹; i pastori rappresentavano il 123 per 1.000 della popolazione

³⁵ *Il caseificio meridionale all'Esposizione di Campobasso*, cit., p. 178.

³⁶ R. CICCARELLI, E. LOMBARDI, *Colonizzazione nell'isola. Protezione della piccola proprietà. Emigrazione*, in *Atti del primo Congresso regionale sardo tenuto in Roma dal 10 al 15 maggio 1914 promosso e organizzato dall'Associazione fra i sardi in Roma*, Roma 1914, pp. 41-42.

³⁷ G. M. LEI SPANO, *La questione sarda*, pref. di L. Einaudi, Torino 1922, rist. anast. 1975, Sassari, pp. 50-51.

³⁸ Il dato rimase abbastanza stabile sino alla fine dell'ultimo conflitto mondiale: GENTILI, *Il problema della pastorizia sarda*, cit., p. 48; BUSSA, *L'industria casearia sarda: storia*, cit., p. 43.

³⁹ S. SECHI, *Dopoguerra e fascismo in Sardegna. Il movimento autonomistico nella crisi dello Stato liberale (1918-1926)*, Torino 1969, p. 87.

locale (mentre la media nazionale era del 13 per 1.000)⁴⁰; e l'esportazione casearia, soprattutto di pecorino romano, raddoppiava le uscite: tra il 1907 e il 1913, si passava da 45.647 a 91.761 quintali⁴¹.

Durante il conflitto il bestiame e i formaggi avevano contribuito ai rifornimenti militari, ma i loro prodotti erano stati remunerati a prezzi inferiori, rispetto a quelli praticati nel resto del paese. Come emergeva dal censimento del 1921, la Sardegna aveva partecipato poco alla redistribuzione dei redditi connessa alle forniture belliche e queste, piuttosto che mettere in moto meccanismi di sviluppo, avevano incrementato le distorsioni già presenti nell'economia regionale.

Le ditte del romano trassero i maggiori vantaggi dalle commesse militari. Alla fine della guerra, tuttavia, in affanno per il permanere delle restrizioni del mercato praticate durante il conflitto, esse lottarono per ottenere la libertà di esportazione del formaggio e riconquistare i ricchi mercati americani. Alla ripresa dei flussi commerciali, parvero profilarsi nuove prospettive di guadagno per i caseifici: crebbero il prezzo del latte e la produzione casearia – ma anche gli affitti dei pascoli –, sennonché l'eccesso di offerta, nel 1923, fece crollare i prezzi dei formaggi e provocò ancora una crisi. Su questa incisero le variazioni intervenute sul mercato – principalmente in seguito all'aumentata concorrenza dei produttori spagnoli, rumeni, turchi, spagnoli, argentini e lombardi –, ma soprattutto gli squilibri presenti nel comparto, monopolizzato dal pecorino romano e dipendente dal mercato americano, il principale, se non l'unico, acquirente di questo formaggio⁴².

Le difficoltà del dopoguerra provocarono la chiusura di molte aziende, l'uscita di scena di diversi produttori laziali, ma anche la proletarizzazione di molti pastori e l'ulteriore sviluppo dei flussi emigratori. Sulla base di queste circostanze, innescato un processo riorganizzativo, si sarebbe giunti a un duro scontro tra gli operatori del settore, tra i caseifici industriali e le cooperative di pastori riunite nelle latterie sociali, tra la Federazione delle seconde e le organizzazioni di tutela degli industriali.

Per difendere gli interessi delle aziende ovine dagli intenti monopoli-

⁴⁰ Si riportano qui i dati del censimento del 1921. Vedi anche ALIVIA, *Per la libertà economica della Sardegna*, cit., *passim*.

⁴¹ *Ivi*, pp. 6-9 e sgg.

⁴² Diminuiti i prezzi non crebbero i consumi, penalizzati dall'aumentato costo della vita e dagli effetti della crisi occupazionale che costringeva molti a emigrare: nel 1921 lasciavano l'isola in 1.021, nel 1922 erano 1.893, nel 1923 3.161 e l'anno successivo 3.786: cfr. COMMISSARIATO GENERALE DELL'EMIGRAZIONE, *Annuario statistico della emigrazione italiana dal 1876 al 1925. Con notizie sull'emigrazione negli anni 1869-1875*, Roma 1926, p. 30.

stici del capitalismo industriale, nell'ottobre 1924 i pastori costituirono a Ozieri la Federazione delle latterie (FEDALC). Diretta dall'agronomo Salvatore Manconi e presieduta da Paolo Pili – un sardo-fascista la cui formazione tecnica, ricevuta alla Scuola enologica di Cagliari sotto la guida di Sante Cettolini, ne distingueva in modo peculiare l'approccio politico –, la Federazione riuniva venti latterie sociali, nate sul modello della Latteria di Bortigali⁴³.

Sul fronte industriale, alla FEDALC si contrappose l'organizzazione dei produttori e commercianti di latticini di Sassari che faceva capo alla locale Unione degli industriali, aderente alla Confindustria. Tra le due organizzazioni scoppiò aspra la polemica che trovò ampia eco sui giornali locali e nazionali. Mentre la Federazione vantava superiorità tecnica, economica e finanche morale, gli industriali non le riconoscevano un ruolo significativo nel panorama produttivo, ma una parte sostanziale nell'acuita concorrenza che avrebbe potuto «far scappare quei pochi industriali» presenti nell'isola⁴⁴.

In principio, tuttavia, il confronto sembrò eludere le questioni economiche privilegiando lo scontro politico che, per la Federazione di Pili, s'imperniava sul tema sardista della lotta ai monopoli continentali. Secondo le latterie, infatti, gli industriali, capitalisti parassiti, si erano sostituiti ai pastori, abusando della loro ignoranza. Per gli imprenditori, invece, i pastori erano colpevoli di avere valicato il «confine», proponendosi sia come industriali, sia come commercianti di formaggio⁴⁵.

Al sistema industriale impiantato dai continentali, si opponeva una nuova realtà che, puntando sulla modernizzazione e sul solidarismo cooperativistico, intendeva valorizzare il lavoro dei pastori – risolvendo, in primo luogo, l'annosa questione del costo del latte –, razionalizzare qualitativamente la produzione, controllare in toto la filiera lattiero-casearia (dall'azienda ovina, al caseificio, alla cremeria realizzata a Macomer) e conquistare una fetta importante di mercato⁴⁶.

⁴³ Sulla FEDLAC: G. SANNIO, *Il caseificio sardo. Una latteria sociale modello*, «L'Italia Agricola», 1922, numero speciale dedicato alla Sardegna; ID., *Un'idea sulla costituzione di una Federazione delle latterie sociali in Sardegna*, Perugia 1923; S. MANCONI, *Una realizzazione economica del fascismo in Sardegna*, «Mediterranea. Rivista mensile di cultura e di problemi isolani», n. 5, 1927, pp. 10-14; F. MANCONI, G. MELIS, *Sardofascismo e cooperazione. Il caso della FEDLAC (1924-1930)*, «Archivio Sardo del movimento operaio, contadino e autonomistico», n. 8-10, 1977, pp. 204-234; L. PISANO, *Associazionismo e cooperazione tra le due guerre (1918-1940)*, in *Storia della cooperazione in Sardegna*, cit., p. 200.

⁴⁴ G. ALIVIA, *La questione casearia*, «L'Isola», 13 giugno 1926.

⁴⁵ *Ibidem*.

⁴⁶ P. PILI, *Una grande cremeria a Macomer*, «L'Agricoltura Sarda», 1 gennaio 1926.

L'originalità e il successo delle iniziative attuate dalla FEDLAC – culminate nel proficuo viaggio di Pili negli Stati Uniti (1926) – suscitarono la reazione negli industriali, pronti ad avvalersi dell'appoggio di quanti nel PNF si opponevano alla leadership di Pili, ottenendone l'allontanamento dal partito⁴⁷. La lotta interna al fascismo, ma anche le scorrettezze emerse nell'attività della cremeria di Macomer, e non ultime le difficoltà causate dal mercato americano, dalla concorrenza e dalla scelta deflazionistica attuata dal governo con la “quota 90”, portarono al fallimento la FEDLAC nel 1929.

5. *Dinamismo e arretratezza*

Nel 1924 il Sindacato sardo dei produttori di pecorino romano – la rappresentanza nata per tutelare e valorizzare il formaggio divenuto leader dell'industria casearia sarda – pubblicava una monografia di Salvatore Manconi dedicata alla produzione che, per l'agronomo, conquistata la Sardegna con una vera e propria “rivoluzione” poteva arrivare ad alimentare «quasi per intero l'esportazione italiana dei formaggi di pecora»⁴⁸.

La brochure si chiudeva con l'elenco delle cinquantaquattro ditte che allora producevano il romano sardo: le latterie sociali, capeggiate da quelle di Aidomaggiore, Bortigali, Borore, Ghilarza, Norbello, Seneghe, Santulussurgiu e San Vero Milis; le società continentali, per lo più concentrate a Macomer, tra le quali spiccava la Dalmasso di Abbasanta; un buon numero di ditte sarde presenti a Cagliari – la Guglielmo Castaldi, la Granata e Tamponi, la Cadoni Francesco, la Cocco Efsio –, un drappello significativo tra le aziende sorte nel centro-sud dell'isola, specialmente in Marmilla, Trexenta e nell'Oristanese, frutto della promozione attuata da scuole e cattedre ambulanti⁴⁹.

Il contrasto scoppiato tra industriali e FEDLAC aveva ostentato risvolti politici dietro i quali si profilavano rilevanti obiettivi economici: la necessità di superare la congiuntura sfavorevole, controllare la produzione lattiero-casearia e riconquistare il mercato americano.

Negli anni in cui era vivo questo scontro, il ruolo del comparto era indiscutibile, sottolineò l'economista Alivia che, tuttavia, non celava i pro-

⁴⁷ L. MARROCU, *Il ventennio fascista (1923-43)*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Sardegna*, cit., pp. 651-652.

⁴⁸ MANCONI, *Il formaggio pecorino romano*, cit., pp. 1-2.

⁴⁹ *Ivi*, *passim*.

blemi strutturali e i pericoli, anche sociali, di un'economia eccessivamente dipendente dall'allevamento ovino e dalla produzione di soli formaggi pecorini⁵⁰. Le sue osservazioni si focalizzarono su un'industria il cui sviluppo aveva influito profondamente sull'economia sarda – con l'aumento delle greggi, l'estensione dei pascoli e il radicamento di una nuova organizzazione industriale e commerciale –, non aveva conosciuto argini, ma momenti di crisi che, provocati soprattutto da eventi esterni, avevano trovato un terreno fertile nelle carenze strutturali del comparto.

Al dinamismo, faceva riscontro una forte arretratezza, se si considera che sussistevano estese aree dell'isola praticamente dipendenti dalla monocultura pastorale, dall'andamento dell'allevamento brado, dalla resa del latte in formaggio, dall'attività di caseifici e dalle quotazioni del pecorino.

Nell'insieme, alla fine degli anni Venti, si producevano in Sardegna dai 170.000 ai 190.000 quintali di formaggio all'anno (12.000 di vacca, 160.000 di pecorino e 20.000 di caprino), di cui circa 80.000, tra il 1919 e il 1924, erano destinati all'esportazione, mentre al consumo interno andavano 90.000 quintali⁵¹. Ma erano soprattutto la produzione di latte – per tre quarti la risorsa essenziale dell'economia pastorale sarda⁵² – e il prezzo all'ingrosso del latte a incidere sul tenore di vita di una parte significativa della popolazione. I dati relativi agli anni 1920-29 avrebbero mostrato un progressivo deprezzamento di quest'ultimo che, accompagnato dalla svalutazione monetaria, avrebbe dato vita a un'economia di sussistenza, aggravata dal fatto che, oltre al formaggio e la ricotta, non si otteneva molto altro dall'allevamento della pecora sarda. Pur tenendo conto del commercio degli agnelli, limitato ad alcuni mesi dell'anno, il reddito più importante del patrimonio ovino sardo era infatti costituito dal latte trasformato in formaggio.

La situazione sarebbe peggiorata sul finire degli anni Venti e, in seguito alla depressione del 1929, avrebbe conosciuto un'ulteriore importante crisi: in quell'anno e nel successivo, si esitarono negli Stati Uniti solo 2.000 tonnellate di pecorino romano, contro le 5.320 smerciate nel 1928⁵³. Nonostante il ribasso dei prezzi praticato a partire dal 1928, tra il 1931 e il 1936, le esportazioni di formaggio avrebbero registrato una generale riduzione.

⁵⁰ ALIVIA, *Economia e popolazione settentrionale*, cit., pp. 228-229.

⁵¹ *Ivi*, pp. 228-232.

⁵² LE LANNOU, *Pastori e contadini di Sardegna. Relazione sulle condizioni attuali (1928-1930) economiche e demografiche della regione*, Sassari 1931, p. 301.

⁵³ D. PORCHEDDU, *Economia e storia dell'allevamento in Sardegna attraverso un manoscritto inedito dell'economista Gavino Alivia (1886-1959)*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLVI, 1, giugno 2006, pp. 117-154.

La ripresa, avviata nel 1935, non interessò tutto il comparto sardo. Ancora quell'anno l'industria casearia ridusse la propria attività o non l'avviò del tutto: da un lato per l'avversa stagione e la scarsità dei pascoli; dall'altro per l'incetta di latte praticata dalle aziende straniere produttrici di formaggi greci; infine per la concorrenza esercitata dai Gruppi pastori, organizzazioni cooperative sorte nel 1934 e promosse dalla Federazione degli agricoltori che, in alternativa agli industriali, si proponevano di produrre i formaggi per conto dei soci, assumendo direttamente il personale dei caseifici e delle caciare. Le associazioni s'impegnavano a cedere il latte al Gruppo e affidavano la lavorazione del formaggio a un industriale, che riceveva un compenso di 75 lire a quintale di formaggio stagionato, oltre la ricotta, e una percentuale, se il prezzo di vendita eccedeva un dato limite. I pastori ritiravano all'atto della consegna del latte un acconto che stavolta era messo a disposizione dall'Istituto di credito agrario, garantito con un pegno sulla merce. Dopo la vendita i pastori ricevevano il riparto del maggior prezzo realizzato sull'anticipazione ricevuta e l'Istituto veniva rimborsato. Il sistema così congegnato intendeva promuovere e insieme rafforzare il solidarismo tra i pastori. Sganciati dalla precarietà e dai processi estorsivi che in passato ne avevano connotato l'esistenza, essi avrebbero potuto contare sull'operatività produttiva di stabilimenti industriali già presenti sul territorio e sul supporto creditizio delle istituzioni bancarie per le anticipazioni più rilevanti.

Per uscire dalla crisi e conquistare piazze divenute più esigenti, era altrettanto diffusa la consapevolezza che non bastasse più produrre grandi quantità di formaggio, ma che occorresse operare sulla qualità, raffinarla e tutelarla, battendo i produttori meno qualificati che imitavano la produzione, smerciandola a prezzi inferiori. In questo senso si mosse l'Unione industriale fascista di Sassari che, nel 1935, ottenne l'istituzione del Laboratorio sperimentale di caseificio, analogo a quello Lodi, annesso all'Istituto di zootecnica dell'Università di Sassari.

Perso lo smalto di un tempo il comparto lattiero-caseario conobbe un progressivo ridimensionamento le cui gravi conseguenze sociali ed economiche, negli anni Trenta, vennero celate nella più generale crisi e tamponate dalla politica autarchica del regime. Sembrava ormai conclusa l'epoca d'oro del pecorino romano. In realtà si chiudeva una fase espansiva che aveva conosciuto grandi successi sulla base di un'industria ancora carente sul piano strutturale e nelle mani d'imprenditori solleciti soprattutto ad abbassare i costi di produzione, a danno soprattutto dei pastori. L'ennesima crisi richiedeva una profonda trasformazione del settore: stabilimenti in grado di rispettare le norme igieniche e le qualità organolettiche dei

prodotti, e pertanto dotati di adeguati laboratori chimici; organizzazione del lavoro meglio articolata, comprendente anche figure di tecnici e operai specializzati; rapporti correttamente strutturati e regolati con i titolari delle aziende ovine; strategie commerciali sensibili alle sollecitazioni dei consumatori; disponibilità di linee di credito più efficienti rispetto al passato; supporto normativo a tutela delle produzioni specializzate nella lotta alle contraffazioni. A questo nuovo panorama avrebbe guardato l'industria casearia del dopoguerra, una volta superata la crisi seguita al conflitto, negli anni compresi tra la ricostruzione e il boom economico.

6. Nuove prospettive di sviluppo del comparto lattiero-caseario

Nel 1936, a cura dell'ozierese Antonio Campus, professore di zootecnica, si pubblicava un manuale intitolato *Il "Pecorino" romano e sardo*. Il testo intendeva divulgare pratiche e dati tecnici sui principali prodotti caseari della regione, con l'intento di accreditare anche il «fiore» sardo, il formaggio pecorino tradizionale. L'industria del pecorino romano, nel suo rapido sviluppo, aveva assorbito la produzione lattiera dell'isola, sottraendola alla lavorazione del «fiore» che, ristretto il numero e l'entità dei suoi centri di produzione, alla fine degli anni Trenta si produceva in 40-50.000 quintali, rispetto ai 80-90.000 di romano⁵⁴. Considerando che la domanda di «fiore» nell'isola e nelle regioni del centro Italia non era mai venuta meno, per Campus era giunta l'ora che la rivoluzione del romano contagiassero anche la produzione di questo formaggio, trasferendola nei caseifici, per assicurarle caratteristiche di proprietà e igiene, uniformità e costanza di composizione, e per controbilanciare una produzione altrimenti troppo concentrata sul romano. A quest'ultimo si sarebbe affiancato un "pecorino sardo", una prospettiva che Campus teneva a battesimo e che si sarebbe concretizzata a partire dagli anni Cinquanta, quando la riforma agraria e gli interventi regionali, la diffusione delle cooperative e il movimento per la tutela dei prodotti sardi, avrebbero dato nuovo impulso all'industria casearia locale.

Il manuale di Campus chiudeva una stagione e ne apriva un'altra che, fatto tesoro delle esperienze maturate negli anni della prepotente affermazione del pecorino romano, avrebbe conosciuto nuovi e ulteriori sviluppi. Concentrata sia nelle aree agro-pastorali che nel nord Sardegna, l'industria del pecorino romano aveva conosciuto una prima fase espansiva tra la fine dell'Ottocento e il 1906, durante la quale mono-

⁵⁴ CAMPUS, *Il "Pecorino" romano e sardo*, cit., p. 41.

polizzò l'attività casearia. Importata da ditte continentali, la produzione industriale del pecorino conquistò il mercato statunitense ed ebbe effetti dirompenti all'interno dell'isola, a livello economico, sociale e ambientale: potenziò l'allevamento ovino, sviluppò la rendita fondiaria, ridusse le colture agricole, privò i pastori del controllo totale della produzione casearia e impoverì le classi contadine che, in flussi crescenti, incrementarono l'esodo migratorio.

Chiusa una prima fase con le proteste del 1906, nella successiva la produzione del romano si attestava anche nel centro-sud dell'isola, favorita dall'opera di scuole e cattedre ambulanti. In età giolittiana si assistette, quindi, a un processo che fu insieme d'importazione, di espansione e di gemmazione all'interno del contesto socio-economico locale.

Le ripetute crisi suscitate da problemi sociali, commerciali e strutturali, resero complessa la crescita del settore, né la prima guerra mondiale gli assicurò un razionale sviluppo.

Nel ventennio tra le due guerre si registrò una forte e diversificata crescita sul piano imprenditoriale e nell'organizzazione delle rappresentanze di tutela. Accanto ai caseifici – non più in mano ai soli imprenditoriali continentali – crescevano le latterie sociali e i gruppi pastori, che tentavano di affermarsi sul piano produttivo e commerciale in alternativa alle società di capitali.

Allo scoppio della seconda guerra mondiale, l'agricoltura e la zootecnia sarde mostravano ancora forti i segni dell'arretratezza. Divenuto più evidente che in passato il ruolo prioritario dell'industria nella modernizzazione del paese, emergeva la necessità d'intervenire a sostegno del settore caseario, cresciuto più sul piano quantitativo che qualitativo, se si voleva battere efficacemente un'agguerrita concorrenza nazionale e internazionale. Si evidenziava altrettanto urgente il bisogno di affiancare alla forte produzione del romano, una più qualificata e stabile produzione di pecorino di tipo sardo, per accrescere le potenzialità dell'industria locale, con il recupero e la riqualificazione della tradizione casearia.

Alla luce di queste indicazioni e con le sollecitazioni che venivano dalla nascita dei primi stabilimenti industriali di formaggio vaccino, nel secondo Novecento il settore caseario sardo avrebbe conosciuto ulteriori trasformazioni e riconoscimenti internazionali, superando con la costituzione di numerose cooperative anche le difficoltà organizzative che in precedenza ne avevano minato lo sviluppo⁵⁵.

⁵⁵ L. IDDA, M. GUTIERREZ, R. USAI, *La Cooperazione nel settore lattiero-caseario (Indagine sui caseifici sociali della Sardegna)*, «Bollettino degli interessi sardi», Quaderno n. 13, Sassari 1984.

A lungo, tuttavia, sarebbe rimasto aperto il nodo drammaticamente lacerante della pastorizia: difficile risolvere in una modernità standardizzata il ruolo e il peso di una società agro-pastorale fortemente legata alla tradizione, ma insieme profondamente mutata dalla monocultura pastorale⁵⁶.

⁵⁶ Su questi temi cfr. ANGIONI, *Pane e formaggio*, cit.

DANIELE VERGARI, DAVIDE FIORINO,
FAUSTO BARBAGLI, STEFANO CASATI

“UN MONDO CHE SI INCONTRA”.
FIRENZE E LE ESPOSIZIONI;
LE ESPOSIZIONI A FIRENZE.
AGRICOLTURA, SCIENZA E ALIMENTAZIONE
(1851-1911)*

Premessa

«Che cos'è un'Esposizione Universale? È il mondo che si incontra».

Questa frase di Victor Hugo, detta in occasione dell'Esposizione parigina del 1867, riassume il percorso della mostra proposta in concomitanza con l'Expo di Milano.

I temi esposti nella mostra – agricoltura, scienza, alimentazione – sono stati al centro di molte esposizioni del XIX secolo e sono fortemente collegati al tema dell'Expo 2015 “Nutrire il pianeta, energia per la vita”.

Le Esposizioni internazionali

Quando nel nuovo Crystal Palace di Londra, nel 1851, fu inaugurata la prima Esposizione Universale, una fiera di grandi dimensioni nella quale

* La mostra ha avuto luogo presso l'Accademia dei Georgofili dal 12 maggio al 28 luglio 2015. *Testo a cura di* D. Fiorino, D. Vergari (Accademia dei Georgofili); F. Barbagli (Museo di Storia Naturale - Unifi), S. Casati (Museo Galileo). *Coordinamento e realizzazione della mostra a cura di:* Daniele Vergari, Fausto Barbagli, Stefano Casati, Davide Fiorino. *Enti e Istituzioni partecipanti e prestatori:* Biblioteca di Scienze dell'Università degli Studi di Firenze; Fondazione Scienza e Tecnica – Firenze; Istituto d'Istruzione Superiore Statale “A. Vegni” – Capezzine; Istituto Tecnico Agrario – Firenze; Museo della Paglia e dell'Intreccio “D. Michelacci” – Signa; Museo dei Mezzi di Comunicazione – Arezzo; Società Toscana di Orticoltura – Firenze. *Con la collaborazione di:* Edi Bacciotti, Lucia Bigliazzi, Luciana Bigliazzi, Daniele Bronzuoli, Simone Cianfanelli, Laura Faustini, Caterina Guiducci, Stefania Lotti, Roberto Lunardi, Franca Nardi, Chiara Nepi, Gianfranco Santuccioli, Graziano Tremori, Stefano Vanni. *Hanno contribuito inoltre:* Archivio Storico del Comune di Fiesole, Archivio Storico Franceschini, Rolando Jahier, Emanuele Pellucci, Famiglia Siemoni. *Sito web:* Unità Web del Museo Galileo, Iolanda Rolfo e Roberta Massaini. *La mostra virtuale è visibile:* <http://www.museogalileo.it/istituto/biblioteca-digitale-tematica/firenzeesposizioni/home-it.html> (ITA); <http://www.museogalileo.it/istituto/en/biblioteca-digitale-tematica/efirenzeesposizioni/home-en.html> (ING).

venivano esposti tutti i settori delle produzioni, dall'agricoltura alle attività estrattive, fino alle invenzioni e alle Belle Arti, le Esposizioni, a livello ideale, rappresentavano ancora un «mondo che si incontra» – per usare le parole di Victor Hugo – un luogo dove i vari Stati potevano confrontarsi e conoscersi in uno spirito di fratellanza e cooperazione ma, soprattutto, potevano presentare i punti di forza del loro sviluppo economico, favorendo la diffusione delle conoscenze tecnologiche per un generale miglioramento dei processi produttivi e, quindi, della società.

Se questo è lo spirito nel quale si muovono le prime esposizioni non bisogna dimenticare che ben presto il lato economico prevalse su quello ideale.

Le Esposizioni divennero così, oltre al luogo dove mostrare le proprie eccellenze produttive, anche lo spazio dove valutare la potenzialità produttiva e confrontare costi di produzione, qualità dei prodotti e prezzi al consumo per favorire la stipula di accordi commerciali fra le nazioni e creare condizioni di concorrenza favorevoli o – peggio – favorire politiche protezionistiche sui prodotti.

Ma divennero anche il luogo di incontro degli imprenditori che partecipavano alle varie classi di concorso con i propri prodotti, fossero essi alimentari o industriali, con lo scopo di promuoverne il commercio e di “certificarne” la qualità attraverso la conquista di una medaglia o di un diploma di merito.

Negli anni le Esposizioni divennero sempre più imponenti fino a che non fu necessario sviluppare una serie di mostre parallele, tematiche, dove i temi affrontati, dalla floricoltura all'igiene, potessero essere meglio affrontati.

La mostra, con i suoi oggetti e documenti, affronta il ruolo delle istituzioni scientifiche toscane e la loro partecipazione nelle varie Esposizioni internazionali, organizzate fra il 1851 e il 1911, come strumento per lo sviluppo tecnico ed economico e luogo di scambio di prodotti agricoli e informazioni tecniche per l'agricoltura e la manifattura toscana.

Il percorso proposto vuole stimolare una riflessione sul sistema agricolo e alimentare toscano, sulle sue connessioni con il mondo scientifico e la ricerca.

Legami profondi che hanno permesso alle produzioni agricole toscane di ottenere riconoscimenti e premi per la loro elevata qualità fin dal XIX secolo e che caratterizzano ancora oggi il sistema economico della Toscana.

I prodromi delle Esposizioni in Toscana (1838-1857)

Con un certo ritardo rispetto alle altre regioni d'Italia, la Toscana ospitò

la sua prima manifestazione espositiva soltanto nel 1838. Fu l'Accademia dei Georgofili a promuovere la prima pubblica Esposizione di Oggetti di Arti e Manifatture Toscane volta a esibire «in bell'apparato» sia «lo stato di raffinamento» dei prodotti industriali, sia la «molteplice qualità» delle manifatture granducali.

Le attività e gli articoli rappresentati nell'Esposizione venivano pertanto suddivisi in «Lana, Seta, Carta, Ferro, Concie e Bordatini». Fra i vincitori del premio più ambito ricordiamo la Manifattura Fiorentina di Riva e Maffei, la fabbrica di tessuti di San Donato in Polverosa (da poco costituitasi in forma di società anonima) e la Cartiera Cini di San Marcello Pistoiese. Il successo ottenuto dalla mostra del 1838 convinse Leopoldo II a replicare l'esperienza nel 1839 a Palazzo Vecchio e poi successivamente ogni tre anni.

L'ultima di questo genere, limitata al solo ambito agrario, si tenne al Parco delle Cascine nel 1857, due anni prima del definitivo allontanamento del Granduca da Firenze. Nel frattempo, ai Congressi degli scienziati italiani svoltisi a partire dal 1839, si iniziò a trattare il tema dell'organizzazione di esibizioni industriali su scala nazionale. Il progetto, che condusse nel 1847 alla Esposizione generale di Venezia (alla quale parteciparono in realtà prevalentemente imprese locali), dovette arrestarsi in coincidenza della bufera politica del biennio 1848-1849 e della conseguente reazione ma l'idea di organizzare pubbliche esposizioni dei prodotti e delle manifatture cominciò ormai a prendere corpo.

*Dall'Esposizione Universale di Londra del 1851
alla prima Esposizione Nazionale del 1861*

Da queste premesse è facile spiegare l'entusiasmo con cui la Toscana partecipò alla prima manifestazione internazionale di questo genere. A Londra, infatti, si inaugurò nel 1851 la prima grande Esposizione di carattere internazionale (ufficialmente *Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations*) con oltre 14.000 espositori e circa 100.000 articoli suddivisi in trenta diverse classi. Le istituzioni scientifiche toscane vi presero parte con Angelo Vegni e Filippo Corridi, organizzatore anche delle esibizioni industriali genovese e fiorentina del 1850 e 1854.

Ai rappresentanti ufficiali si aggiunsero 12 operai qualificati e alcuni esperti che visitarono i padiglioni dell'Esposizione e numerose fabbriche durante il loro viaggio in Inghilterra e in Francia. Quattro anni dopo la fiera londinese, sarebbe spettato a Parigi il compito di istituire l'*Exposition*

Universelle des produits de l'Agriculture, de l'Industrie et des Beaux-Arts, che aprì al pubblico il 15 maggio del 1855 per chiudersi il 15 novembre dello stesso anno. In quella circostanza i francesi cercarono di rivaleggiare con il Crystal Palace – costruito dagli inglesi per la *Great Exhibition* – edificando anch'essi un edificio avveniristico, ovvero il *Palais de l'Industrie*.

L'Esposizione Nazionale di Firenze per l'Unità d'Italia (1861)

Il 17 marzo del 1861, a Torino – dove si era già svolta, nel 1858, un'esposizione universale della seta finanziata per intero dallo Stato sardo – veniva proclamata la nascita del Regno d'Italia. A tale avvenimento fece seguito la *Prima Esposizione Nazionale di Prodotti Agricoli e Industriali e di Belle Arti*, che venne inaugurata a Firenze da Vittorio Emanuele II il 15 settembre del 1861. Vennero allo scopo riadattati e utilizzati i locali della stazione Leopolda e gli adiacenti spazi del Parco delle Cascine.

Il padiglione più importante ospitò la statua di Sallustio Bandini oggi conservata nei locali dell'Accademia dei Georgofili. Questa manifestazione che doveva presentare all'Europa e all'Italia stessa le produzioni e i risultati raggiunti in ambito politico, culturale ed economico dal nuovo Stato, consentì anche di preparare al meglio la presenza italiana all'Esposizione Internazionale londinese dell'anno seguente alla quale parteciparono numerosi membri del ceto dirigente toscano come Cosimo Ridolfi, e dei Georgofili come Adolfo Targioni Tozzetti, (i cui diari e appunti sono stati esposti). Alla manifestazione fiorentina parteciparono anche artisti insigni come Bartolini e Duprè, nonché esponenti della nuova corrente pittorica toscana dei Macchiaioli, da Telemaco Signorini a Giovanni Fattori, che proprio in quella circostanza trovarono modo di confrontarsi direttamente con pittori "accademici" come Stefano Ussi e Luigi Mussini.

Fra le successive esposizioni nazionali segnaliamo quella di Milano del 1881, quella italo-americana di Genova del 1892, organizzata in occasione del quarto centenario della scoperta di Cristoforo Colombo, nonché la grande Esposizione Generale Italiana di Torino del 1898 e quella del 1906, sempre a Milano, che furono propedeutiche alla realizzazione della mostra torinese del 1911, celebrativa dei cinquanta anni di unità nazionale.

Il ruolo di queste esposizioni, che esibivano articoli provenienti da tutti i settori del comparto produttivo italiano, fu fondamentale per la crescita dell'agricoltura e, più in generale, dell'economia nazionale. La diffusione delle scoperte scientifiche permise infatti lo sviluppo della meccanica agraria (dalle locomobili agli attrezzi), mentre l'esibizione e la premiazione di

merci e alimenti – dai panforti, al vino all’olio di oliva – fornì l’opportunità per un forte sviluppo del commercio interno.

Per comprendere e approfondire: le esposizioni tematiche

La continua crescita degli spazi espositivi nelle manifestazioni universali portò all’organizzazione di esposizioni tematiche – anche a livello internazionale. Nacquero così manifestazioni sui temi più disparati, dalla meccanica per l’agricoltura alla floricoltura, all’avicoltura o alle produzioni coloniali per finire all’igiene o all’educazione.

Se alcune di esse erano effimere altre invece ebbero una notevole importanza per il commercio mondiale.

È il caso, ad esempio, dell’Esposizione internazionale sulla pesca di Berlino del 1880 che vide la partecipazione di numerosi Paesi europei, del continente americano e del Giappone, e alla quale presero parte Enrico Hillyer Giglioli e Adolfo Targioni Tozzetti, commissario e direttore della sezione italiana la cui autorevole presenza permise all’Italia di ottenere prestigiosi riconoscimenti.

L’esposizione internazionale fiorentina del 1874

Nel 1874 la Regia Società Toscana di Orticoltura promosse – con il contributo economico dell’Accademia dei Georgofili – la Mostra internazionale di floricoltura e orticoltura, che si tenne nei locali del mercato centrale di S. Lorenzo, inaugurato per l’occasione e trasformato in un bellissimo tepidario da Giacomo Roster. La manifestazione si svolse in concomitanza con il Congresso Internazionale Botanico promosso da Filippo Parlatore, che colse nella manifestazione l’opportunità per attirare l’attenzione anche sull’Erbario Centrale Italiano; fra i premiati da segnalare la medaglia d’oro ottenuta da Vincenzo Ricasoli per la «varietà di rose» coltivata nel «suburbano Giardino del Pellegrino» di proprietà del fratello Bettino. Analoghe iniziative furono realizzate dalla stessa Società nel 1880 (con la costruzione del tepidario Roster nel giardino della Società) e nel 1887 quando, in concomitanza con il quinto centenario della nascita di Donatello, si tenne l’Esposizione Generale Orticola e gli spazi del giardino di via Bolognese, vennero appositamente arricchiti dalla presenza di un Caffè Restaurant e da una seconda serra, proveniente dal giardino Demidoff di San Donato. In tale circostanza, vennero premiati la Regia Scuola di Pomologia ed

Orticoltura in Firenze (medaglia d'argento) e il Municipio di Firenze per «l'amministrazione dei pubblici giardini e passeggi». Le mostre continuarono anche nei decenni successivi ed ebbero una importanza notevole per la diffusione di piante ortive, arboree e delle specie floricole.

Le esposizioni universali fino al 1900

Nel 1862 l'Esposizione internazionale si svolse nuovamente a Londra e vi poterono partecipare, in qualità di «Commissari Speciali» nominati dal «Regio Comitato» di Torino, personalità come Adolfo Targioni Tozzetti per la sezione relativa alle «Sostanze alimentari»; Pietro Torrigiani per quella inerente all'«Agricoltura»; Antonio Salvagnoli Marchetti per le «Sostanze animali usate nelle manifatture» e ancora Angelo Vegni per la «Metallurgia e manifatture del ferro». Diversamente, l'Esposizione parigina del 1867 conobbe una modesta presenza dell'Italia, uscita dalla terza guerra d'indipendenza con un significativo aggravio del debito pubblico e una disastrosa situazione finanziaria. Di conseguenza, anche la Toscana vide la sua partecipazione ridotta alla sola testimonianza dell'Accademia dei Georgofili, la quale tuttavia ricevette apprezzamenti e fu ritenuta, grazie soprattutto a Raffaello Lambruschini, degna di premio quale «tutrice continua e promotrice della Mezzeria Agraria».

Nelle successive Esposizioni internazionali il ruolo della Toscana e, più in generale, dell'Italia, divenne ancora più marginale, anche in considerazione dell'accresciuta importanza che l'industria veniva assumendo in Europa a scapito dell'agricoltura. Nell'esposizione viennese del 1873, dedicata alla «Educazione, Istruzione e cultura», il Ministero italiano competente conseguì tuttavia il diploma d'onore mentre i Georgofili, sollecitati dallo stesso dicastero, inviarono l'intera pubblicazione dei propri *Atti* (a eccezione degli otto volumi componenti la prima serie che, pubblicati tra il 1791 al 1817, erano già divenuti una rarità bibliografica) come testimonianza del loro impegno nella diffusione delle conoscenze in campo agricolo e manifatturiero.

Nel 1876 ebbe luogo a Philadelphia la *International Exhibition of Arts, Manufactures, and products of the Soil and Mine*, il cui tema principale, a dispetto del titolo, fu la celebrazione del centenario della Dichiarazione d'Indipendenza degli Stati Uniti d'America. La manifestazione rappresentò storicamente la prima Expo mai svoltasi in territorio statunitense e costituì una tappa decisiva nel processo di apertura del mercato americano alle merci europee e viceversa. Nell'occasione furono premiati i lavori dell'antropologo

Paolo Mantegazza e gli olii di oliva presentati dal Comizio Agrario Fiorentino. Due anni dopo, nel 1878, l'Expo ritornò a Parigi, occupando una superficie di ben 66 acri di terreno nella zona del Campo di Marte. La crisi economica, intervenuta anche in seguito all'apertura dei mercati oltreoceano e al conseguente crollo dei prezzi agricoli, consentì all'Italia soltanto una limitata partecipazione all'evento. Nondimeno, il georgofilo Piero Bargagli poté approfittare della circostanza per recarsi oltralpe e prendere visione dei rimedi più recenti contro la fillossera esposti nella sezione «Agricoltura» dell'*Exhibition*. Tornato in patria, l'entomologo senese raccolse le proprie osservazioni in un opuscolo intitolato *Rimedi contro la phylloxera vastatrix all'Esposizione universale di Parigi nel 1878*, che fu pubblicato l'anno successivo sulle pagine del giornale «L'Agricoltura Italiana».

Anche nella grande Esposizione parigina del 1889, celebrativa del centenario della Rivoluzione francese, vennero dibattuti temi relativi alla viticoltura, alla sericoltura e alla persistente crisi agricola. L'Italia partecipò tuttavia in maniera abbastanza defilata, a causa soprattutto degli attriti politici intervenuti tra i due Paesi in seguito al cosiddetto «smacco di Tunisi» del 1881 e alla conseguente adesione italiana alla Triplice alleanza (1882). Lo stesso presidente del consiglio Francesco Crispi aveva in un primo momento vietato agli espositori italiani la partecipazione all'evento, ordinando addirittura al proprio ambasciatore di lasciare Parigi al momento della inaugurazione. Nonostante queste difficoltà, l'Italia fu presente con alcuni espositori, anche se gli aspetti agricoli furono ulteriormente ridotti, segno della diminuita importanza dell'agricoltura e dei temi legati all'alimentazione a favore di una immagine di progresso legato alle macchine e allo sviluppo delle applicazioni elettriche.

L'ultima grande Esposizione, prima di quella parigina del 1900, si tenne a Chicago nel 1893 in occasione del quarto centenario della scoperta dell'America. L'orticoltura e la frutticoltura furono protagoniste della partecipazione italiana che, per vari motivi non fu supportata dal governo che non aderì ufficialmente alla manifestazione.

Le esposizioni all'alba del XX secolo

Il XX secolo si aprì con la grande Esposizione internazionale di Parigi (1900) alla quale partecipò – ottenendo una medaglia – l'Accademia dei Georgofili. Presenti all'evento furono anche il Comitato Industriale della Provincia di Firenze e la Società degli Agricoltori Italiani, costituitasi a Roma appena cinque anni prima.

Alla manifestazione internazionale milanese del 1906 – effettuata in occasione dell’inaugurazione del traforo del Sempione - corredata di attrazioni e servizi a funzionamento elettrico, venne poi concesso ampio spazio e interi padiglioni a imprese del settore agricolo e così a Bruxelles, nel 1910, quando vennero premiate importanti realtà imprenditoriali toscane come il Comizio Agrario di Firenze, la Buitoni e la casa vinicola dei Marchesi Antinori di Firenze. La nostra rassegna si chiude con l’Esposizione internazionale delle industrie e del lavoro di Torino, promossa dalla locale Camera di Commercio nell’ambito dei festeggiamenti per il cinquantesimo anniversario dalla nascita del Regno d’Italia (1911). All’evento parteciparono anche la città di Roma (con la mostra internazionale di belle arti a Valle Giulia, quella del Risorgimento al Vittoriano, quella archeologica alle terme di Diocleziano e la Mostra regionale ed etnografica), nonché Firenze, che ospitò l’Esposizione internazionale di floricoltura e la mostra del ritratto italiano a Palazzo Vecchio.

Riconoscere il merito: i diplomi delle Esposizioni

All’interno della mostra sono stati esposti alcuni diplomi di partecipazione alle Esposizioni universali dalle istituzioni coinvolte nella mostra. Questi rappresentano solo una piccola parte dei numerosi riconoscimenti che le istituzioni scientifiche toscane hanno ottenuto fra il 1851 e il 1911.

Di elevato valore artistico, i diplomi evidenziano l’evoluzione della grafica nella seconda metà del diciannovesimo secolo e ne sono una importante testimonianza. Se quelli più antichi risentono ancora di una impostazione grafica neoclassica, gli ultimi sono ormai veri e propri manifesti di notevole valore artistico ispirati ai movimenti del Liberty o del Floreale.

Fra questi segnaliamo quelli ottenuti dall’Accademia dei Georgofili, nelle esposizioni del 1855 e del 1900, e dall’Istituto Tecnico Toscano fin dalle prime esposizioni e oggi conservati presso la Fondazione Scienza e Tecnica di Firenze.

Particolarmente significativa è la lunga serie di diplomi ottenuta dalla R. Scuola di Pomologia delle Cascine (ora Istituto Agrario di Firenze) per le sue collezioni di fiori, frutti e ortaggi apprezzati in tutto il mondo.

I diplomi non rappresentano solo la memoria tangibile della presenza e dell’attività soprattutto delle istituzioni toscane nelle numerose Esposizioni universali e internazionali, ma sono la testimonianza sia del contributo al dibattito scientifico proposto nelle esposizioni sia del valore delle produzioni agricole e dei prodotti alimentari toscani.

Prodotti e produzioni che oggi, come allora, rappresentano le eccellenze imprenditoriali della nostra regione.

Alcuni protagonisti della partecipazione toscana alle Esposizioni

Angelo Vegni (1811-1883)

Nato a Pari (GR) il 3 aprile 1811. Compiuti gli studi di base a Siena, conseguì nell'anno 1837 la laurea di ingegnere metallurgista presso l'École des Arts et Manufactures di Parigi. Nel 1838 fu incaricato dal Granduca di Toscana Leopoldo II di compiere un "viaggio metallurgico" in diversi Paesi europei e al suo ritorno pubblicò un'opera dal titolo *Osservazioni sullo stato presente della fabbricazione del ferro prodotto con il carbone di legna*, che gli valse, a soli 29 anni, la nomina a Socio Corrispondente dell'Accademia dei Georgofili.

Membro dal 1847 della Società Geologica francese, Vegni era ormai un affermato professionista, tanto che nel 1851 fu scelto per guidare la delegazione toscana all'Esposizione del 1851, insieme a Filippo Corridi. L'esperienza di Vegni fu importantissima: con un gruppo di operai visitò i padiglioni dell'Esposizione londinese osservando soprattutto le macchine e gli strumenti esposti, ma ebbe modo anche di visitare le industrie di Manchester e, al ritorno, le collezioni di strumenti del Conservatorio di Arti e Mestieri di Parigi. L'esperienza del viaggio a Londra fu positiva, tanto che Vegni fu tra i più attivi promotori della prima Esposizione Italiana delle Industrie e delle Arti di Firenze del 1861, e nella successiva Esposizione del 1862 a Londra fu chiamato a partecipare come Commissario speciale per la Geologia, la Mineralogia e la Metallurgia insieme al prof. Cocchi e al cav. Curioni, e come giurato aggiunto.

Dedicatosi all'insegnamento della metallurgia, prima nell'appena nato Istituto Tecnico Toscano e poi, dal 1863, presso l'Istituto di Perfezionamento degli Studi Superiori, di cui Vegni ottenne anche il prestigioso incarico di soprintendente nel 1879.

Altrettanto significativo fu il suo continuo impegno a sviluppare l'economia toscana: nel 1860 fu tra i fondatori della Banca Toscana di Credito, nel 1864 fondò l'Officina Galileo di Firenze e, negli anni successivi, partecipò a molti progetti imprenditoriali in vari settori, dai trasporti alle miniere.

Per completare il profilo di questa singolare figura è necessario ricordare le sue numerose attività filantropiche, fra cui il sostegno a molti giovani italiani (come il pittore Filadelfo Simi) per la formazione gratuita presso

l'École des Arts et Manufactures di Parigi. Il gesto tuttavia che meglio testimonia l'immensa generosità di Angelo Vegni, fu sicuramente quello di lasciare con testamento olografo, scritto l'anno prima della sua morte avvenuta a Firenze il 18 febbraio 1883, tutto il suo patrimonio per la fondazione di un Istituto Agrario che portasse il suo nome, nella tenuta delle Capezzine di Cortona (AR). Vegni, insieme ad altri famosi protagonisti del Risorgimento toscano, come Lambruschini, Capponi, Peruzzi, Ricasoli e Ridolfi, contribuì a traghettare la Toscana granducale verso l'Unità d'Italia. Un suo busto in bronzo si trova presso la Sala del Consiglio dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.

Adolfo Targioni Tozzetti (1823-1902)

Ultimo scienziato della famiglia, Adolfo Targioni Tozzetti nacque a Firenze il 13 febbraio 1823. Laureatosi in Medicina a Pisa nel 1848, dopo alcuni anni rivolse i suoi interessi allo studio delle scienze naturali. Nel 1856 ottenne l'insegnamento di Storia Naturale applicata alle arti nell'Istituto Tecnico Toscano diretto da Filippo Corridi e, nel 1859, quello di chimica all'Istituto Agrario delle Cascine, fondato da Cosimo Ridolfi.

Nel 1859, tuttavia, si verificò un repentino cambiamento nel suo percorso scientifico. Arruolatosi volontario durante la seconda guerra di indipendenza come Capitano Medico, al suo ritorno «disertò la botanica» e fu nominato professore di Anatomia degli invertebrati presso l'Istituto di Studi Superiori Pratici e di Perfezionamento, una struttura unica in Italia, che assolveva al compito della formazione superiore delle future generazioni di scienziati e ricercatori.

Noto per il suo approccio scientifico rigoroso, Adolfo Targioni Tozzetti fu nominato relatore della classe «Alimentazione e Igiene» nell'Esposizione Nazionale del 1861 e fu inviato come giurato a quella di Londra del 1862. Della sua partecipazione attiva a quest'ultima è testimone il saggio *Sostanze alimentari all'esposizione di Londra nel 1862*, edito nel 1867. Intervenne all'Esposizione del 1867 di Parigi, sempre come giurato nella classe dei cereali, delle farine commestibili e dei loro prodotti derivati. Dedicatosi agli studi sulla pesca, sia per scopi scientifici che pratici, il Targioni Tozzetti prese parte come Commissario alle principali Esposizioni e congressi internazionali sul tema, come quelli di Napoli (1872), Palermo (1873) e all'Esposizione di Berlino, dove la sua partecipazione fu alla base del successo italiano. Lo scienziato fiorentino per la sua attività fu insignito di una onorificenza imperiale.

Autorevole membro del Consiglio dell'Istruzione Agraria, Adolfo Targioni Tozzetti fu, dal 1884 al 1899, vicepresidente dell'Accademia dei Ge-

orgofili e con l'insorgere della malattia che lo avrebbe condotto alla morte, fu nominato vicepresidente onorario perpetuo. Anche presso l'Istituto di Studi Superiori svolse per anni il ruolo di presidente della sezione di Scienze Fisiche e Naturali. Accanto alla sua ampia attività scientifica, rivestì anche ruoli istituzionali, diventando consigliere comunale; dal 1868 al 1879, periodo durante il quale introdusse miglioramenti nelle scuole comunali e collaborò alla grande trasformazione urbanistica di Firenze. A Targioni Tozzetti si deve, infatti, la disposizione e la scelta delle piante lungo il viale dei Colli a Firenze.

Nel giugno 1899 lo scienziato fiorentino fu colpito da emiplegia e, dopo tre anni di lunga malattia, morì il 18 settembre 1902. Figura di elevatissimo valore, Adolfo Targioni Tozzetti è rimasto uno degli scienziati italiani della seconda metà del XIX secolo meno noti. I suoi viaggi per tutta Europa, le sue partecipazioni ai congressi scientifici testimoniano una dimensione scientifica internazionale, specchio della ritrovata unità politica italiana, confermata anche dai riconoscimenti e dalle onorificenze di cui venne insignito.

Filippo Parlatore (1816-1877)

Nato a Palermo nel 1816 e laureatosi in Medicina, fin da giovanissimo manifestò il suo interesse per le scienze naturali. Impiegava, infatti, molto del suo tempo nell'osservazione e nella raccolta di piante sino ad allora sconosciute, sulle quali iniziò approfonditi studi scientifici. I suoi contributi in ambito botanico lo portarono a ottenere importanti risultati: nel 1841, con l'autorizzazione del Granduca di Toscana Leopoldo II, creò un Erbario Centrale nel Museo di Fisica e Storia Naturale di Firenze; nel 1852, insieme all'Accademia dei Georgofili, promosse la creazione della Società Toscana di Orticoltura e ne fu subito eletto presidente. Grazie alla sua figura, la giovane Società poté entrare di diritto nella scena internazionale. Il Parlatore, infatti, si rese protagonista di numerose Esposizioni estere: oltre a inviare all'Esposizione Internazionale di Parigi del 1867 una collezione di piante medicinali che vinse la medaglia d'oro, presiedette diversi congressi botanici e, in occasione dell'Esposizione Internazionale Orticola di San Pietroburgo (1869), in qualità di presidente della R. Società Toscana di Orticoltura, bandì una seconda Esposizione Internazionale e un Congresso Internazionale Botanico che si sarebbero tenuti a Firenze nel 1874. Fu così che, grazie a lui, la città di Firenze divenne un punto di riferimento internazionale per la botanica e per il commercio di varietà pregiate di prodotti orticoli.

Nel 1877 si ammalò e morì all'età di 61 anni.

Filippo Corridi (1806-1877)

La figura di Filippo Corridi riveste un ruolo determinante per lo sviluppo delle Esposizioni locali e nazionali di metà Ottocento. Nato a Livorno nel 1806, Corridi si laurea nel 1828 e subito diventa docente di Matematica all'Università di Pisa. Nel 1839 è segretario della prima Riunione degli Scienziati Italiani che si tiene a Pisa e della quale cura la pubblicazione degli *Atti*. Dal 1843, per volere del Granduca Leopoldo II, si sposta a Firenze per dedicarsi all'istruzione del primogenito Arciduca Ferdinando. Nel capoluogo si impegna nell'educazione scientifica e tecnologica dei giovani e trova terreno fertile per coltivare rapporti con molti esponenti della cultura europea. Nel 1850 viene incaricato della direzione del neonato Istituto Tecnico e, come tale, viene nominato Commissario della Toscana per la prima grande Esposizione Internazionale di Londra prevista per il 1851. Allo scopo di facilitare la scelta dei prodotti da inviare nella capitale inglese, Corridi dirige la Pubblica Esposizione dei Prodotti Naturali e Industriali della Toscana, che si sarebbe dovuta svolgere ogni cinque anni a partire dal 1847, ma che viene anticipata al 1850. In veste di direttore dell'Istituto, Corridi profonde grande impegno anche nell'organizzazione di altre Esposizioni, tra cui quella Universale di Parigi del 1855 e quella toscana del 1854, ancora una volta propedeutica e finalizzata alla selezione di materiale da inviare in Francia l'anno successivo.

Carlo Siemoni (1805-1878) e Giovan Carlo Siemoni

Karl Simon, o Carl Simon, come si legge in alcuni suoi scritti, mentre in altri troviamo Siemon, nacque a Praga il 24 agosto 1805, penultimo di quattro figli. Intraprese la carriera forestale, conquistando altissima stima e incondizionata fiducia, arrivando al grado di Intendente generale delle Tenute Forestali Boeme di proprietà della famiglia granducale di Toscana.

Per volontà del granduca Leopoldo II, nel 1835 fu chiamato insieme al collega Seeland in Toscana, per procedere al risanamento delle Regie Foreste Casentinesi. Il 10 ottobre 1838 Karl Simon, con la famiglia, si stabilì definitivamente in Toscana, nella villa granducale di Santa Maria a Poppiana a Pratovecchio. In seguito al suo trasferimento, italianizzò il nome in Carlo Siemoni.

Lo stato delle Foreste Casentinesi era deplorabile; in un simile scenario l'opera del Siemoni fu necessariamente concentrata, nei primi anni del suo incarico, nella ripulitura delle vaste superfici destinate al successivo rimboschimento. Egli incrementò l'attività di carbonizza-

zione, utilizzando il legname non altrimenti recuperabile, ma soprattutto modernizzò e accrebbe considerevolmente la rete viaria forestale al fine di agevolare il trasporto del legname ancora utilizzabile fino al fondovalle. L'intervento sicuramente più importante fu il rimboschimento: in soli venti anni riuscì a mettere a dimora oltre 50 milioni di abeti.

Quando Pietro Rossini all'inizio degli anni Cinquanta dell'Ottocento percorse, su incarico dell'Accademia dei Georgofili, il territorio casentino, non poté non ammirare il progresso compiuto grazie all'assidua opera di Siemoni (“Georgofilo corrispondente” dall'aprile del 1842), che non soltanto si era preso cura di boschi e foreste, ma aveva dato impulso all'economia povera e antiquata di quella parte del Granducato (*Rapporto dell'Ingegnere Pietro Rossini deputato a verificare i miglioramenti agrari introdotti dal Sig. Ispettore Carlo Siemoni nell'Agricoltura dell'Appennino Casentino, letto nell'Adunanza del dì 7. Maggio 1854*, Accademia dei Georgofili, Archivio Storico, Busta 82.1416).

La lontananza da Firenze, che pure Siemoni lamentava, non costituiva tuttavia un limite nei suoi rapporti con la capitale e gli uomini dotti che vi operavano; costante fu la relazione con l'Accademia dei Georgofili, alla quale egli periodicamente indirizzava i propri scritti, così come costante fu il suo rapporto con il «Giornale Agrario Toscano». Per alcuni anni, dal 1857 al 1865, Siemoni inviò puntualmente ai redattori del periodico fiorentino le proprie osservazioni sullo stato dell'agricoltura e dell'economia del casentino.

All'Esposizione Universale di Parigi del 1855 ottenne la medaglia di prima classe per la «Collezione di prodotti delle foreste del Casentino, legnami in assi, in tronchi, in rotoli»; nella successiva del 1867, sempre a Parigi, egli esibì una *Memoria sul rimboschimento dell'Appennino Casentino e Pistoiese*, corredata di figure.

Il figlio Giovan Carlo Siemoni, all'inizio della sua carriera professionale, affiancò il padre, all'epoca amministratore della Real Foresta Casentino, svolgendo attività di selvicoltore. Nel 1872 ottenne l'incarico di Ispettore Generale presso il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. A seguito di una brillante carriera, fu nominato nel 1897 direttore generale del suddetto Ministero, carica che mantenne fino al 1910, anno in cui si ritirò a vita privata. Valente botanico, fu anche autore di un fortunato *Manuale teorico-pratico d'Arte Forestale* (che ebbe due edizioni, nel 1864 e nel 1872), oltre a vari opuscoli, sempre di tema selvicolturale. Partecipò come giurato alle Esposizioni di Parigi del 1867, 1878, 1900 e di Vienna del 1873.

I luoghi delle Esposizioni in toscana

Il palazzo della Crocetta

Sulle tracce di un “casino” fatto costruire da Lorenzo il Magnifico, il Palazzo della Crocetta, tra via della Colonna, via Laura e via della Pergola, fu costruito nel 1620 su progetto di Giulio Parigi come residenza privata destinata alla sorella di Cosimo III, Maria Maddalena.

Contraddistinto da un nome derivato dal vicino monastero della Crocetta, il palazzo passa di mano a vari esponenti dell’alta aristocrazia ed è particolarmente amato sia dal granduca Pietro Leopoldo, che lo amplia dotandolo di un intero secondo piano, sia dal granduca Leopoldo II, che nel 1850 lo mette a disposizione per accogliere la Pubblica Esposizione dei Prodotti Naturali e Industriali.

L’Esposizione, realizzata anzitempo rispetto alla cadenza quinquennale che l’avrebbe prevista due anni dopo, ha come prospettiva la selezione di prodotti delle industrie e delle manifatture toscane da inviare alla grande Esposizione Universale di Londra del 1851.

«Che le Industrie nostre apparissero sotto gli occhi di ciascuno nel luogo medesimo che l’Avo suo Magnanimo, grande iniziatore della prosperità economica della Toscana, evve già scelto come a sua prediletta dimora»: così Filippo Corridi, incaricato dell’organizzazione dell’evento in qualità di direttore dell’Istituto Tecnico di Firenze, descrive lo spirito che anima Leopoldo II nell’offrire questa prestigiosa sede. Il 15 novembre 1850 la famiglia reale inaugura le 27 sale dedicate all’Esposizione, in cui vengono radunate quelle che sempre Corridi definisce «(...) le principali Produzioni naturali, non meno che delle nostre Manifatture più ragguardevoli, e (...) le Industrie principali del Paese».

La grande importanza rivestita dalla manifestazione e l’elevato favore di pubblico spingono il Granduca a ripetere il generoso atto due anni dopo, mettendo a disposizione il palazzo e il suo giardino per «(...) gli orticoltori e gli amatori di giardinaggio dimoranti in Toscana ad un generale convegno (...) con l’intento di conoscersi scambievolmente e di confrontarsi».

Con queste parole Carlo Torrigiani chiude, il 26 settembre 1852, la Pubblica Esposizione dei Prodotti di Giardinaggio e di Orticoltura organizzata da un’apposita commissione nominata dall’Accademia dei Georgofili per saggiare l’interesse dei cittadini verso queste pratiche e promuovere la nascita in Toscana di una società di orticoltura. Le numerose testimonianze di essenze vegetali provenienti dai maggiori giardini granducali, privati e pubblici, come pure la massiccia affluenza di visitatori, tra cui molti esponenti di nobili famiglie toscane, contribuiscono

al buon esito dell'Esposizione e permettono di conseguire l'obiettivo di fondare, nel marzo 1854, la Società Toscana di Orticoltura, presieduta dal prof. Filippo Parlatore. Il palazzo viene utilizzato successivamente come pinacoteca e come teatro di vicende mondane e politiche, divenendo sede della Regia Corte dei Conti durante il periodo di Firenze Capitale e infine del Museo Archeologico.

La stazione Leopolda

Fortemente voluta da Leopoldo II per collegare il capoluogo fiorentino con il porto marittimo di Livorno, la costruzione della stazione di Porta al Prato, progettata in stile neoclassico dall'architetto Enrico Presenti, si protrasse dal 1841 al 1848. Il 3 febbraio dello stesso anno veniva però inaugurata anche la stazione Maria Antonia (attuale Santa Maria Novella), progettata sempre da Enrico Presenti e dedicata a Maria Antonia di Borbone-Due Sicilie, moglie del Granduca di Toscana. Collocata in posizione più centrale rispetto allo scalo di Porta al Prato e destinata ad attrarre un numero sempre crescente di passeggeri, la nuova stazione finì in qualche modo col soppiantare la più defilata Leopolda, che chiuse i propri battenti già nel 1860. Dopo una ridda di ipotesi relative al nuovo possibile utilizzo dell'edificio, si decise infine di *prestare* la Leopolda – anche in virtù della sua vicinanza al «passeggio ameno delle Cascine» – alla prima Esposizione Nazionale di Prodotti Agricoli e Industriali e di Belle Arti, che prese avvio il 15 settembre 1861 al cospetto di Vittorio Emanuele II per concludersi l'8 dicembre dello stesso anno. I lavori necessari al previsto rinnovo e adattamento dei locali vennero affidati a Giuseppe Martelli, direttore delle Regie Fabbriche e autore del progetto, all'ingegnere Petrini e ancora all'architetto Enrico Presenti. Iniziarono il 1° di luglio e furono terminati nell'arco di soli settanta giorni grazie all'opera di oltre 1.300 lavoratori, che «sopperirono alla scarsità del tempo con l'alacrità della fatica». La vecchia stazione ferroviaria «annerita da fumanti locomotive» si trovò così in breve tempo a essere trasformata in un «palazzo dalle eleganti gallerie», complessivamente esteso su di una superficie pari a circa 112.000 metri quadrati e dotato di ben 77 locali con tanto di posta, telegrafo, cambiamonete, rivendita di giornali, tabaccaio, birreria, trattoria, giardini e laghetto, oltre naturalmente agli spazi espositivi (sale, stalle, staccionate, serre e voliere), agli uffici amministrativi e ai punti di polizia. Fra gli oltre 8.500 espositori intervenuti alla mostra, ricordiamo i fratelli Leopoldo, Giuseppe e Romualdo Alinari (fondatori nel 1855 della omonima ditta fotografica); la Manifattura delle porcellane di Doccia (attuale Richard Ginori), nata nel 1737 per volontà dell'«Owen della Toscana» (come lo chiamava Collodi),

il marchese Carlo Ginori; gli editori Felice Le Monnier e Gaspero Barbèra; nonché la Fonderia del Pignone, sorta nel 1842 per volontà della famiglia Benini; e l'ancor piccola Officina Galileo, nata nel 1860 dagli sforzi congiunti di uno scienziato, un imprenditore e un maestro operaio.

Con i suoi 373.595 visitatori, di cui 157.484 paganti, la mostra celebrativa dell'avvenuta unità nazionale poté essere considerata un successo, anche se, una volta conclusa, si cominciò nuovamente a discutere – come sottolineato dall'arguto critico teatrale Pietro Coccoluto Ferrigni, in arte Yorick – attorno al destino da riservare al nuovo Palazzo dell'Industria. Alcuni sostenevano che il tutto sarebbe stato ceduto al Ministero della Guerra per ridurre gli spazi a caserma «per l'arme della cavalleria»; altri proponevano di farne «un luogo di passatempo per i fiorentini, un teatro diurno, un caffè grandioso per l'estate, una specie di Prado, di Grande Chaumière». Finalmente, con il trasferimento della capitale a Firenze, la cittadella espositiva venne ristrutturata dall'architetto Marco Treves per essere adibita a sede della Direzione Generale delle Gabelle e della Dogana. Oltre agli uffici, la stazione ospitò anche un'officina per la manutenzione dei treni, che venne potenziata a partire dal 1905 con l'occupazione degli spazi sgomberati dal personale già trasferito a Roma. Dieci anni dopo, durante il primo conflitto mondiale, la Leopolda venne adibita a laboratorio di industria pesante per la produzione di proiettili, mentre in occasione del secondo conflitto mondiale, gli stabilimenti si dedicarono esclusivamente alla riparazione del materiale rotabile. Con l'occupazione nazista iniziò da parte delle maestranze aderenti al movimento della Resistenza l'azione di sabotaggio e imboscamento dei materiali, che durò fino al bombardamento alleato del 2 maggio 1944, che impose la chiusura delle officine.

Nel corso del secondo dopoguerra l'edificio è stato ancora notevolmente modificato, per essere prima destinato a magazzino di parti di ricambio di veicoli ferroviari e solo recentemente trasformato nell'attuale spazio polivalente della Stazione Leopolda, sede di mostre, manifestazioni culturali ed eventi legati alla promozione della moda a Firenze.

Il mercato di San Lorenzo per l'Esposizione Orticola del 1874

Nel 1874 la Società Toscana di Orticultura, su iniziativa del suo presidente Filippo Parlatore, organizzò un'Esposizione Internazionale Orticola che si tenne nel mercato di San Lorenzo. L'imponente struttura di 5.600 metri quadrati, appena finita di costruire su progetto dell'ing. Mengozzi, era stata ideata dal Consiglio Municipale fiorentino con il doppio fine di abbattere le malsane costruzioni del vecchio mercato e di offrire un più comodo e igienico spazio ai venditori di derrate alimentari.

In occasione dell'Esposizione, l'edificio fu trasformato in un bellissimo tepidario dall'ing. Giacomo Roster e da Attilio Pucci, ispettore dei giardini pubblici fiorentini. La parte centrale del padiglione divenne un giardino d'inverno contenente una serra per le orchidee in fiore e dei bacini d'acqua dolce e salata per ospitare ninfeacee; il giardino d'inverno ospitava, inoltre, grandi esemplari di palme e felci. Lo spazio intorno al padiglione principale venne messo a disposizione degli espositori di alberi, arbusti e conifere da esterno. Per i macchinari e gli utensili furono riservati i due vasti colonnati che si trovavano ai due lati del mercato. In altre sale vennero disposti libri di botanica, fotografie e dipinti di piante e giardini; ulteriori stanze vennero riservate alle riunioni della giuria; altre ancora fungevano da salotti per conversazione e da caffè-ristorante. Una stanza speciale venne utilizzata come ufficio di dogana, in modo tale che tutti i colli provenienti dall'estero potessero essere controllati dal Comitato esecutivo dell'Esposizione.

La mostra fu inaugurata dal re Vittorio Emanuele II, accompagnato dal ministro per l'Agricoltura, Industria e Commercio Gaspero Finali, i quali constatarono che l'Esposizione aveva pienamente raggiunto lo scopo che si era prefissata: raccogliere non solo le collezioni più pregevoli di piante dei giardini di Firenze, ma anche quelle di ogni regione d'Italia e dei più noti orticoltori europei e mondiali. Vi parteciparono, infatti, molti Paesi stranieri (Paesi Bassi, Francia, Grecia, Inghilterra, Russia, Egitto, Messico, Brasile, Australia, ecc.), che contribuirono a rendere Firenze una delle città più conosciute al mondo per gli studi di botanica e per il commercio di prodotti orticoli.

Durante l'Esposizione la commissione giudicante, composta dai più importanti botanici e orticoltori di ogni Paese europeo, conferì numerosi premi consistenti in medaglie donate dal Re, dalla principessa Margherita e dal Consiglio Municipale di Firenze. Contemporaneamente all'Esposizione venne organizzato anche un Congresso Internazionale Botanico, al quale parteciparono 270 tra i più illustri botanici dell'epoca, provenienti da ogni parte del mondo. Le adunanze si tennero nelle sale dell'Erbario Centrale del Regio Museo di Fisica e Storia Naturale.

Il giardino dell'Orticoltura e il tepidario di Roster

Acquistato in enfiteusi dalla Società Toscana di Orticoltura nel 1858, il Giardino dell'Orticoltura divenne la sede principale delle varie Esposizioni organizzate dalla società stessa. La prima che ebbe luogo in questa sede fu quella del 1862, in occasione della quale venne costruito un padiglione in legno illuminato da lanterne colorate, detto “padiglione cinese”. Negli anni successivi le Esposizioni si susseguirono con grandissimo successo, tanto che la Società poté acquistare in assoluto dominio i terreni del giar-

dino per potervi costruire il grande tepidario progettato dall'ing. Roster. L'occasione per la realizzazione di tale progetto si ebbe nel 1876, quando una federazione tra le società orticole italiane si riunì per stabilire un calendario di mostre nazionali da tenersi nelle principali città del Regno. Nel 1880, fu proprio la Società Toscana di Orticoltura a inaugurare tale programma e, al fine di ospitare degnamente i prodotti dell'orticoltura nazionale, fece costruire un grande tepidario (650 metri quadrati circa) in ferro e vetro all'interno del giardino. Per raccogliere i fondi necessari alla sua realizzazione fu promossa una sottoscrizione fra i soci. Il progetto, affidato all'ing. Giacomo Roster, fu realizzato dalle officine Michelucci di Pistoia e dalla fonderia Lorenzetti, che si occupò delle colonne in ghisa. Da quel momento in avanti, l'edificio si rese protagonista delle Esposizioni successive organizzate all'interno del giardino. Un esempio è quello della Mostra Orto-Avicola del 1903, in occasione della quale vennero eretti speciali padiglioni: primi fra tutti quello dei prodotti provenienti dalla colonia di Eritrea e il chiosco dell'Officina farmaceutica di Santa Maria Novella, in cui vennero esposti i prodotti derivati dalla lavorazione del giaggiolo. All'interno del tepidario vennero esposte piante esotiche e nuove varietà: dalle palme alle rose, dalle Anthurium alle orchidee, dai pelargon ai garofani, dalle cactacee ai croton. Ricordiamo anche l'Esposizione Internazionale di Floricoltura del 1911, con la quale la Società Toscana di Orticoltura raccolse l'invito del Comune di Firenze di celebrare le feste cinquantenarie della proclamazione del Regno d'Italia. Per tale occasione la Manifattura di Signa fece erigere una loggia che ospitasse i suoi prodotti, progettata dall'architetto Giuseppe Castellucci e tutt'ora esistente all'interno del Giardino dell'Orticoltura. Essa prese il nome di "Loggetta Bondi", in ricordo di Camillo Bondi, fondatore dell'antica Manifattura.

Con la prima guerra mondiale cominciò un lento declino dell'attività della Società Toscana d'Orticoltura, tanto che nel 1931 il giardino venne acquistato dal Comune di Firenze, che lo destinò a giardino pubblico. Il grande tepidario del Roster denunciava un grave stato di abbandono e il Comune stanziò dei fondi speciali per restaurarlo. L'edificio, durante la seconda guerra mondiale, subì di nuovo alcuni danni e soltanto recentemente è stato restaurato.

Appendice

Lista degli oggetti esposti alla mostra

Antonio Targioni Tozzetti, Rapporto della commissione sopra i prodot-

- ti delle manifatture toscane presentati all'esposizione, Firenze, 1 luglio 1838 (Archivio Storico dei Georgofili, b. 75,1076)
- Pubblica esposizione di manifatture toscane da farsi nei locali dei Georgofili nel 1838, Elenco di quei Fabbricanti che ottennero Medaglie d'Incoraggiamento e Onorevoli Menzioni, Firenze, 1838. (Archivio Storico dei Georgofili, b. 113,61a)
- Diario Antonio Gamberucci (Museo della Paglia e dell'Intreccio)
- Medaglia offerta agli scienziati convenuti al primo congresso degli scienziati italiani, Pisa 1839. (Collezione Privata)
- Medaglia offerta agli scienziati convenuti al terzo congresso degli scienziati italiani, Firenze 1841. (Collezione Privata)
- Passaporto di Angelo Vegni (1845) (Ist. Istruzione Sup. Statale "A. Vegni")
- Fascicoli partecipazione ditta Fratelli Pellucci alle Esposizioni toscane del 1841 e 1847 (Collezione Privata)
- Passaporto di Angelo Vegni (1855) (Ist. Istruzione Sup. Statale "A. Vegni")
- Documento manoscritto "Notizie riguardanti l'Esposizione di Londra del 1851 (Ist. Istruzione Sup. Statale "A. Vegni")
- Medaglia dell'Esposizione di Londra, 1851 (Ist. Istruzione Sup. Statale "A. Vegni")
- Medaglia al merito per l'Esposizione di Londra, 1851 (Accademia dei Georgofili)
- Registro relativo alle tre distribuzioni di semi provenienti dalla Esposizione di Londra del 1851, distribuiti dall'Accademia dei Georgofili a vari agricoltori per gli opportuni esperimenti (Accademia dei Georgofili, Archivio Storico, b. 99,32)
- Otto campioni facenti parte della Collezione Tecnologica dei minerali e rocce della Toscana e rappresentanti, rispettivamente: Calcopirite nel quarzo, Tetraedrite con Malachite e Azzurrite, Cinabro nel Calcoscisto, Cinabro, Blenda ferriera, Spilite, Marmo brecciato; Calcare cristallino. (nn. 149, 177, 312, 313, 433, 686, 712 Cat. X Esposizione Firenze 1854, Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
- Foglio aggiunto al Monitore Toscano Numero 98. Atto verbale dell'Adunanza tenuta il 20 Aprile 1856 nel Salone dei Dugento in Palazzo Vecchio dalla Commissione istituita col Sovrano Decreto de' 21 Giugno 1854 per iscegliere e successivamente inviare all'Esposizione Universale del 1855 i prodotti naturali e industriali nommenochè le opere d'Arte del Granducato (Accademia dei Georgofili, Archivio Storico, Busta 132.44)
- Diploma di Prima Classe conferito all'Accademia dei Georgofili nell'Esposizione Universale di Parigi, 1855
- Riproduzione litografica Filippo Corridi (Collezione Privata)

- Bussola da Tavoleta Pretoriana, 1861, (Museo dei Mezzi di Comunicazione)
- Riproduzione litografica di Bettino Ricasoli (Fototeca dei Georgofili)
- Riproduzione fotografica di Iginio Cocchi (Collezione Privata)
- Riproduzione fotografica di Adolfo Targioni Tozzetti (Collezione Privata)
- Riproduzione fotografica di Filippo Parlatore (Collezione Privata)
- Medaglia al Merito dell'Esposizione nazionale di Firenze del 1861. (Ist. Istruzione Sup. Statale "A. Vegni")
- Medaglie commemorative della Prima Esposizione nazionale, 1861 (Collezione Privata)
- Cosimo Ridolfi, *Proposta di far presentare dall'Accademia dei Georgofili all'esposizione italiana, che si terrà in Firenze nel settembre prossimo, vari saggi di prodotti toscani*, 4 luglio 1861 (Accademia dei Georgofili, Archivio Storico, b. 84,1537)
- Pianta dell'Esposizione e veduta della Stazione Leopolda e degli spazi adiacenti contenuta in F. Protonotari, *Esposizione Italiana tenuta a Firenze nel 1861. Relazione generale*. 1867 Firenze, Tipografia G. Barbera (Biblioteca Accademia dei Georgofili, Com. Agr. 1600 e Collezione Privata)
- Veduta a colori della Stazione Leopolda nel 1861 tratta da "La Esposizione italiana del 1861" (Collezione privata)
- Lettere di raccomandazione per il Prof. Adolfo Targioni Tozzetti da presentare a varie autorità all'Esposizione di Londra del 1862. (Mss. Targioni Tozzetti, Sc. 73, Biblioteca di Scienze Università di Firenze)
- Diario manoscritto di Adolfo Targioni Tozzetti all'Esposizione di Londra del 1862. (Mss. Targioni Tozzetti, Sc. 73, Biblioteca di Scienze Università di Firenze)
- Lettera a Adolfo Targioni Tozzetti inviata dal Giurato F. Hicks (Mss. Targioni Tozzetti, Sc. 73, Biblioteca di Scienze Università di Firenze)
- Medaglia Esposizione Londra 1862 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze);
- Medaglia Esposizione Universale di Parigi 1867 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
- Medagliere rilasciato a Giovanni Carlo Siemoni per la sua attività di Giurato all'Esposizione del 1867 (Collezione Privata)
- Prodotti Marchini alla mostra di Vienna del 1873 (Foto, Archivio Storico del Comune di Fiesole)
- Medagliere della ditta Marchini (Archivio Storico del Comune di Fiesole)
- Medaglia donata per il servizio reso a Giovanni Carlo Siemoni, giurato all'Esposizione di Parigi del 1878 (Collezione Privata)

- Medaglia Esposizione Parigi 1878 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze);
- Libretto a stampa dal titolo “Aperçu sur la Foret I. & R. du Casentino” presentato all’Esposizione Universale di Parigi del 1878. Minuta manoscritta dello stesso, a firma Giovan Carlo Siemoni, inviata per l’approvazione ai figli del Granduca Leopoldo II, proprietari in quel periodo delle Foreste Casentinesi (Collezione Privata)
- Tre campioni Collezione legni della Toscana, n. 1817, 1852, 1842, Esposizione Londra 1851 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
- Cilindro di porcellana, Raffaello Turchini, Esposizione 1854 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
- Filippo Mariotti, *Delle esposizioni industriali e delle industrie toscane nel 1854*, 1 luglio 1855 (Accademia dei Georgofili, Archivio Storico, b. 82,1440)
- Due campioni Collezione di Combustibili fossili d’Italia, nn. 728, 768 Cat. X, Esposizione Parigi 1867 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
- Tavola con rappresentazioni di nodi, n. 11 Inv. Meccanica, Esposizione Parigi 1867 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
- Tre campioni Collezione di Alabastri di Volterra, nn. 73, 84, 108 Cat. X, Esposizione Parigi 1867 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
- Manuale teorico-pratico d’Arte Forestale, 1872 (Collezione Privata)
- Nove campioni Collezione di Semi, Esposizione di Parigi 1878, nn. 641, 642, 674, 630, 344-346, 356-357 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
- Quattro campioni di frutta, in gesso, della collezione Garnier Valletti (Istituto Agrario di Firenze)
- Pomologia artificiale secondo il sistema Garnier-Valletti (Biblioteca dei Georgofili, 1891, REDA 10371)
- Trecce di punta, paglia (Archivio Storico Franceschini)
- Timpano Baldantoni, 1861 (Museo dei Mezzi di Comunicazione)
- Una visita all’Esposizione dei Fiori in Firenze, 1856 (Biblioteca dei Georgofili, R. Misc. 463.26bis)
- Esposizione toscana di animali riproduttori, arnesi..., 1857 (Biblioteca dei Georgofili, R. Misc. 265.4)
- Esposizione della Pesca di Berlino del 1880, carte di Adolfo Targioni Tozzetti (Biblioteca di Scienze – Università di Firenze, Mss. Targioni Tozzetti, Sc. 68)
- Adolfo Targioni Tozzetti, Enrico Hillyer Giglioli, Relazioni sull’Esposizione di Berlino del 1880. (Collezione privata)

- Le Esposizioni apistiche di Milano e Venezia, 1881 (Biblioteca dei Georgofili, Com. Agr. 1282)
- Esposizione vinicola italiana, Buenos Aires, 1896 (Biblioteca dei Georgofili, Com. Agr. 1039, R. Misc. 359.1)
- N. 1 Fotografia “Padiglione Eritrea”, 1903 (Società Toscana di Orticoltura)
- N. 1 Fotografia “Arrivo del Re in carrozza”, 1903 (Società Toscana di Orticoltura)
- N. 1 Fotografia “Interno Tepidario”, 1903 (Società Toscana di Orticoltura)
- N. 1 Fotografia “Padiglione Avicoltura”, 1903 (Società Toscana di Orticoltura)
- N. 1 Fotografia “Regina al Padiglione Eritrea”, 1903 (Società Toscana di Orticoltura)
- Esposizione generale del lavoro, Arte, Industria, Alimentazione Igiene, 1908 (Collezione Privata)
- Bigherini, bordure realizzate a telaio con paglia di punta, utilizzata quale trama, unita a crine, cotone, seta, canapa o truciolo aventi funzione di ordito (Collezione Privata)
- Auranthum Andreanum (Foto, Istituto Agrario di Firenze)
- Elenco manoscritto intitolato “Egypte. Collection de M. Delchevalerie pour l’exposition internationale d’horticulture de Florence (hors concours) 1874” contenente la lista dei frutti, semi, ecc. di piante provenienti dall’Egitto. (Museo di Storia Naturale – Sez. di Botanica)
- Barattolo con semi di Acacia Arabica e Acacia Nilotica, 1874 (Museo di Storia Naturale – Sez. di Botanica)
- Barattolo con semi di Acacia farnesiana, 1874 (Museo di Storia Naturale – Sez. di Botanica)
- Frutto di Baobab, 1874 (Museo di Storia Naturale – Sez. di Botanica)
- “Ricordo Esposizione Internazionale Orticoltura”, Firenze 1874 (Società Toscana di Orticoltura e Collezione Privata)
- Veduta interno del Mercato di San Lorenzo durante l’Esposizione del 1874 (Società Toscana di Orticoltura)
- Programma e Catalogo della esposizione internazionale di orticoltura che sarà tenuta in Firenze dal dì 11 al dì 25 maggio 1874 (Collezione Privata)
- Ritratto di Filippo Parlatore (Museo di Storia Naturale – Sez. di Botanica)
- Medaglia di Parigi 1900 (Accademia dei Georgofili e Collezione Privata)
- Medaglia St. Louis 1904 (Istituto Agrario di Firenze)
- Cartoline Milano 1906 (Collezione Privata)

Medaglia Bruxelles 1910 (Istituto Agrario di Firenze)
Medaglia 1911 esposizione floricoltura di Firenze (Istituto Agrario di Firenze)
Giornale di agricoltura della domenica, 1906
Relazione sulla partecipazione italiana all'Esposizione Internazionale di Bruxelles 1910 (Biblioteca dei Georgofili, Com. Agr....)
Giornale di agricoltura della domenica, 1911
Cartoline e Tessera agevolazioni offerte dai comitati delle Esposizioni di Torino, Roma e Firenze, Feste Commemorative della proclamazione del Regno d'Italia, 1911 (Collezione Privata)
Loggetta Bondi, 1911 (Foto, Società Toscana di Orticoltura)
Medaglia della R. Società di orticoltura con scritta “Honor campis et hortis” (Istituto Agrario di Firenze)

Diplomi esposti

Diploma di premiazione Esposizione Universale di Londra, 1851 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
Diploma di premiazione “Esposizione di prodotti naturali e industriali...”, 1854 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
Diploma 1855 ditta Fratelli Pellucci (Collezione Privata)
Diploma di premiazione Esposizione Universale di Parigi, 1867 (Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)
Diploma Parigi 1900 (Accademia dei Georgofili)
Diploma Parigi 1900 (Istituto Agrario di Firenze)
Diploma Milano 1906 (Istituto Agrario di Firenze)
Diploma St. Louis (1904) (Istituto Agrario di Firenze)
Diploma Torino 1904 (Istituto Agrario di Firenze)
Diploma Bruxelles 1910 (Istituto Agrario di Firenze)
Diploma Torino 1911 (Istituto Agrario di Firenze)
Due Diplomi conferiti dal Comune di Firenze in occasione della Esposizione internazionale di Orticoltura del 1911 (Società Toscana di Orticoltura)



Fig. 1 *Filippo Corridi (1806-1877). Ritratto contenuto nell'Album di 57 ritratti di scienziati intervenuti alla prima riunione in Pisa, 1841*

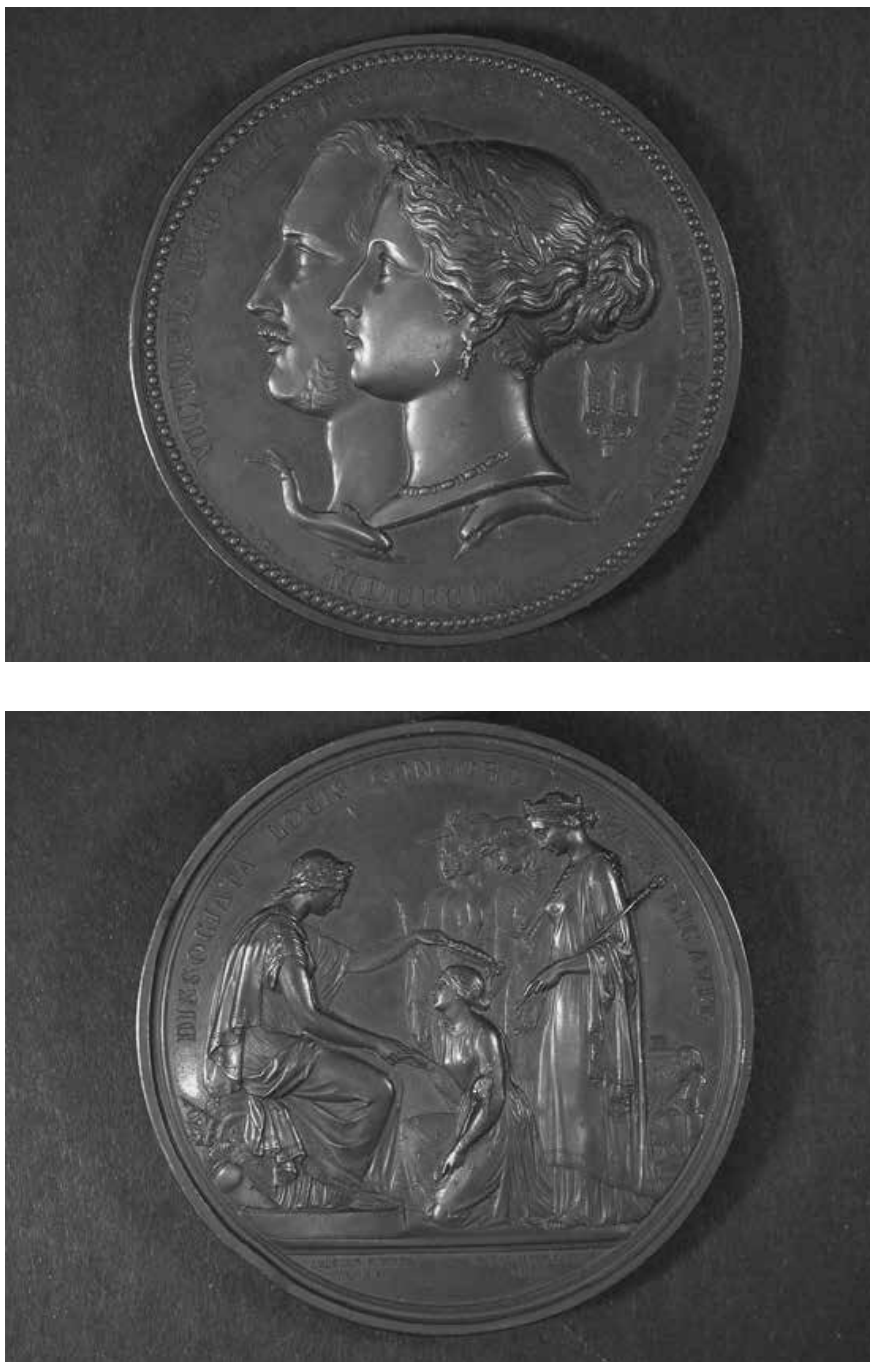


Fig. 2 Durante le Esposizioni furono coniate molte medaglie: la gran parte di esse veniva data come premio agli espositori o offerta ai giurati, ma non mancavano medaglie ufficiali, commemorative e gettoni che venivano venduti come ricordo. Al di là dell'aspetto celebrativo, le medaglie – soprattutto quelle ufficiali – sono di elevato valore artistico. Durante l'Esposizione di Londra del 1851 furono concesse 2.918 medaglie di premi e un numero imprecisato di altre medaglie a giudizio delle varie Commissioni. Questa medaglia di bronzo fu concessa alla Delegazione Toscana e presenta i ritratti della regina Vittoria e del principe Alberto mentre sul verso presenta la figura della Britannia che incorona l'Industria, presentata da Europa, Asia, Africa e America con l'iscrizione «dissociata locis concordie pace ligavit» (diam. 77 mm; Accademia dei Georgofili)



Fig. 3 Medaglia in metallo bianco (peltro) concessa ad Angelo Vegni per la grande Esposizione di Londra del 1851. Ha un diametro 51,5 cm e peso di 37 gr. Al verso testa nuda del principe Albert entro un'ampia bordo destro ornato e la scritta «Prince Albert, consort of Queen Victoria». Al retro la scritta «The International Industrial Exhibition / London 1851. // proposed by h. r. h. prince Albert / designed by Joseph Paxton esq. f. l. s., / erected by fox, Henderson & co., / length 1848 feet, width 456 feet, / height of principal roof 66 feet, / height of transept 108 feet, / glazed surface 900.000 sup feet, / occupies 18 acres / of ground. Estimated value L 150.000» e l'immagine del Crystal Palace, simbolo dell'Esposizione londinese (Istituto Tecnico A. Vegni - Capezzine)



Fig. 4 *Cilindro di porcellana, Raffaello Turchini, Esposizione 1854. Il Turchini esibì all'Esposizione Toscana del 1854 due macchine per fare il burro realizzate in porcellana anziché, come era uso, in metallo, al fine di «ottenere maggiore pulizia e per togliere l'inconveniente che spesso i vasi metallici presentano di dare un burro leggermente rancido; e nell'aver data una più acconcia disposizione agli ingranaggi per cui mezzo s'imprime moto di rotazione alla spatola» (Rapporto generale della Pubblica Esposizione dei Prodotti Naturali e Industriali della Toscana fatta in Firenze nell'I. e R. Istituto Tecnico Toscano nel 1854, 1855, pp. 140-141) (porcellana; 20x20x21 cm; Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)*



Fig. 5 Diploma dell'Esposizione di Parigi del 1855 rilasciato all'Accademia dei Georgofili (Archivio Accademia dei Georgofili)



Fig. 6 Medaglia in bronzo al merito concessa ad Angelo Vegni per l'Esposizione Italiana del 1861 in Firenze. Ha un diametro di 5,5 cm e un peso di 97 gr. Al verso porta l'effigie di Vittorio Emanuele II Re D'Italia e al retro la scritta «Prima Esposizione Italiana del 1861 in Firenze» e la figura femminile allegorica della vittoria che appoggia la mano sinistra sopra una ghirlanda posta su un ceppo con inscritto al merito e con la mano destra distribuisce corone d'alloro (Istituto Tecnico A. Vegni - Capezzine)

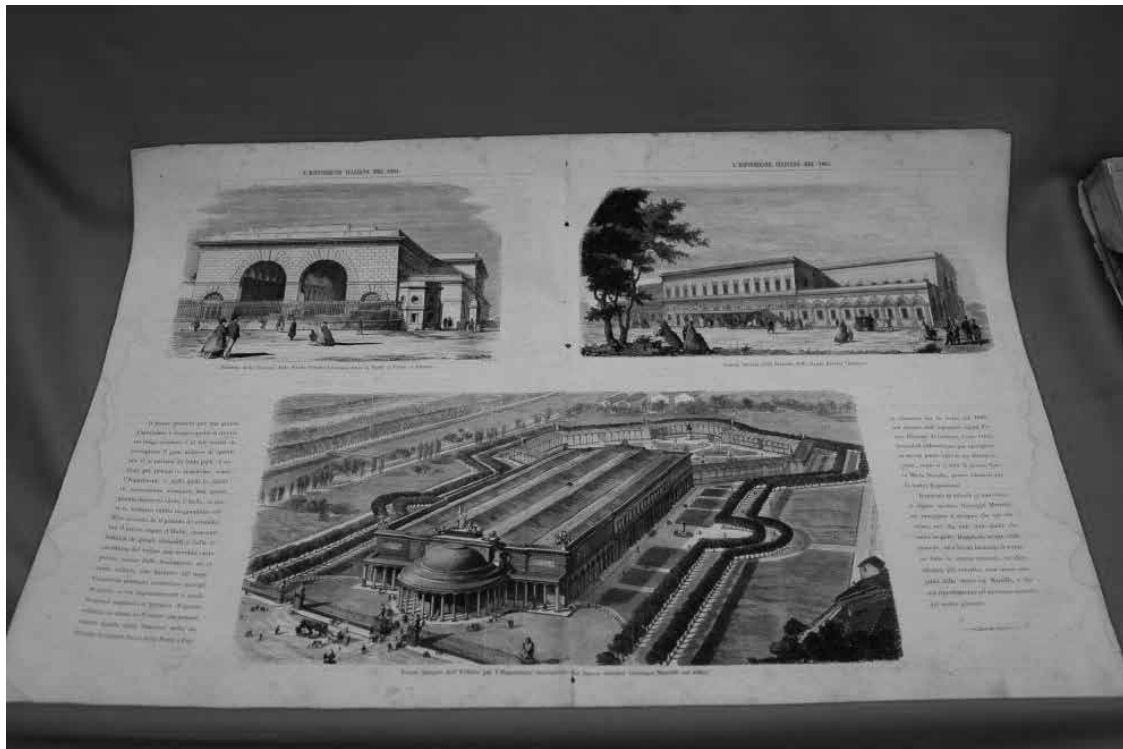


Fig. 7 Veduta a colori della Stazione Leopolda nel 1861 tratta da «La Esposizione italiana del 1861»



Fig. 8 *Cytisus laburnum*. Fa parte di una serie di campioni di legno esibiti all'Esposizione Italiana Agraria, Industriale e Artistica tenuta in Firenze nel 1861 e così descritta: «Le Collezioni Xilologiche (...) sono tutte veramente interessanti ed egregiamente ordinate. (...) sono veramente degne d' ogni elogio; l'ultima specialmente [quella del Regio Istituto di Firenze], in cui le indicazioni esatte ed importanti che accompagnano ogni varietà di legnami sono cosa veramente ammiranda» (*Viaggio attraverso l'Esposizione Italiana del 1861. Guida critico-descrittiva con la Pianta del Palazzo della Esposizione*, 1861, p. 160)



Fig. 9 N. 4 campioni di frutta della collezione Garnier Valletti. La Collezione Garnier Valletti è la più importante raccolta pomologica di frutti in gesso della seconda metà del XIX secolo. Realizzati da Francesco Garnier Valletti (1808-1889), singolare figura che alle doti scientifiche univa quelle di sapiente artigiano, i “frutti artificiali” furono esposti all’Esposizione Nazionale di Firenze del 1861 e, successivamente, a quella di Londra del 1862, di Vienna del 1873 e nel 1878 a Parigi ottenendo sempre riconoscimenti e premi. Perfetti nella loro rappresentazione della realtà, i frutti furono di enorme ausilio nella scienza agronomica per diffondere e conoscere le numerose varietà di piante fruttifere. I frutti esposti rappresentano Albicocca Precoce di San Giovanni, Mela Renetta grigia Tirolese, Pesca Belle d’Angers e Pera Curato e provengono dalle collezioni dell’Istituto Agrario di Firenze



Fig. 10 *Esposizione orticola internazionale 1874. Prodotti portati dall'Estremo oriente e dall'Egitto e donati da M.r. Delachevalerie in occasione dell'Esposizione internazionale orticola del 1874. Barattolo con semi di Acacia Arabica e Acacia Nilotica; barattolo con semi di Acacia farnesiana; frutti di Baobab (Museo di Storia Naturale - Sez. Botanica - Università degli studi di Firenze)*



Fig. 11 *L'interno del Mercato di San Lorenzo durante l'Esposizione Internazionale del 1874.*
Arch. Società Toscana di Orticoltura



Fig. 12 *Nove campioni Collezione di Semi, n. 641, 642, 674, 630, 344-346, 356-357. Campioni di semi di Phaseolus lunatus, P. mungo, Gossypium album, G. barbadense, G. indicum acquisiti dall'Istituto Tecnico in occasione dell'Esposizione Universale di Parigi del 1878. In quell'occasione arrivò all'Istituto moltissimo materiale, tra cui, in particolare, oltre mille reperti botanici provenienti da tutte le parti del mondo. I campioni esposti derivano dalle Colonie Francesi come l'Isola di Réunion e la Nuova Caledonia (10x6 cm; Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Firenze)*



Fig. 13 *Giardino dell'Orticoltura, Firenze. Esposizione Orto-Avicola del 1903. Interno del Tepidario del Roster (Archivio Società Toscana di Orticoltura)*

A PROPOSITO DI UN BEL LIBRO SULLA STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN LIGURIA

Tra i temi che compongono il complesso mondo della storia delle campagne e dell'agricoltura, la vite e il vino detengono un posto di primo piano per più di un motivo: storico culturale innanzitutto, ma anche produttivo ed economico. Raccogliendo le sollecitazioni che provengono dalla lettura di un recente volume sulla storia della vite e del vino in Liguria¹, vorrei fermare alcune riflessioni che, dalla storia della campagna, si allarga fino a temi più generali e a nuove sollecitazioni storiche e culturali.

Le storie regionali della vite e del vino: perché?

La storia, ogni evento della storia, assume significato solo quando è in grado di intercettare l'interesse di un destinatario sociale. Non è l'ultimo dei motivi per cui ogni comunità deve avvertire il compito non solo di accrescere le proprie conoscenze, ma anche di non interrompere il proprio impegno a scrivere continuamente la propria storia per generazioni sempre nuove, cosa ben diversa da vari tipi di revisionismo storico o contro-storia. Nuove generazioni di giovani o altri popoli e culture che ormai dobbiamo considerare nostri vicini, in una prossimità di comunicazione e di convivenza che ha già assunto dimensioni e connotati inimmaginabili solo pochi anni fa. Di fronte a questo nuovo contesto il mondo della cultura non può permettersi di commettere l'errore di issare muri in difesa del proprio ruolo acquisito: non solo muri come barriere fisiche (che credevamo di aver superato) oggi assolutamente inefficaci; ma anche quegli steccati invisibili che screditano gli interlocutori non graditi, siano essi i nostri allievi o le sfide che animano il nostro mondo anche a livello internazionale.

Per venire al nostro tema, fatto di campagne, viti e vini, non possiamo non avvertire la profonda differenza che la trattazione di tali temi è chiamata ad assolvere oggi rispetto a solo pochi decenni fa. I cultori di più antica data di storia agraria

¹ Il testo riproduce l'intervento tenuto presso l'École Française de Rome (23 ottobre 2015) in occasione della presentazione del volume *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Rebora*, a cura di Alessandro Carassale e Luca Lo Basso, Ventimiglia 2014.

sanno bene che l'interesse per la storia del mondo rurale nell'Italia degli anni Sessanta-Settanta era fortemente connotato dal desiderio, o dal compito, di ricostruire e mantenere in vita almeno il ricordo di un mondo che si vedeva scomparire insieme a coloro che l'avevano vissuto: ricercare cioè le origini e le trasformazioni di quel mondo che era giunto fino alle soglie dell'esodo rurale e del boom economico, con tutte le contraddizioni che si accompagnavano a quel drastico e repentino cambiamento del nostro paese.

Ma oggi il contesto entro cui si svolgono i nostri studi è profondamente mutato e la memoria o la conoscenza storica rimarrebbero private della propria linfa vitale se trascurassero di tenere in considerazione nuove sfide, nuove domande e nuovi interlocutori. Prendo come spunto il caso di EXPO 2015, esposizione universale che l'Italia ha avuto l'audacia di dedicare a un tema di grande originalità e rilevanza: *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*. I nostri studi storici non possono evitare di considerare, non dico di assumere, le parole con cui il nostro paese ha voluto presentarsi di fronte al mondo. Per «storia e cultura», si legge nel Padiglione Italia, il nostro paese avrebbe potuto partecipare «guardando solo al suo passato», ma ha invece rivolto lo sguardo al futuro attraverso il simbolo di un vivaio in cui propagare i propri «semi»: quattro potenzialità, ovvero la «potenza del saper fare», della «bellezza», del «limite», del «futuro». È alla prova di queste sollecitazioni che il volume dedicato alla storia della vite e del vino in Liguria assume un certo rilievo.

Il volume *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni*, studi in memoria di Giovanni Rebora a cura di Alessandro Carassale e Luca Lo Basso, può essere collocato a pieno titolo nell'ambito delle finalità che hanno portato di recente l'Accademia Italiana della Vite e del Vino a promuovere una collana dedicata alla "Storia regionale della vite e del vino in Italia". Collana in cui figurano già i volumi dedicati al Piemonte, al Veneto, alla Sardegna, alla Toscana (curato dall'Accademia dei Georgofili), alla Puglia, all'Umbria. Una finalità che intende mostrare le varietà regionali, legate a diversità di ambienti e storia, scienza, tecniche e capacità produttive e imprenditoriali; senza tuttavia dimenticare quegli aspetti culturali che, attraverso il vino, si riflettono secondo peculiari caratteri, dalla letteratura alle arti, dalle forme della convivialità al mondo della scienza e della tecnica.

L'importanza di queste storie regionali assume un certo rilievo anche nell'attuale economia vitivinicola. Il mercato del vino affianca oggi paesi produttori molto diversi tra loro, ma ormai capaci di fare vini altrettanto gradevoli, anche grazie a consulenze che provengono dal vecchio Continente. Nuovi paesi produttori meno legati a forme tradizionali, diversamente dai nostri territori, che si collocano sul mercato con minori vincoli. E se dalle nostre tradizioni abbiamo ereditato capacità tecniche e produttive, è nostro compito farle conoscere, e far conoscere le diversità che ci caratterizzano. Ecco dunque il *perché*, l'interesse o la rilevanza, di studi storici a livello regionale.

La Liguria nella storia della vitivinicoltura

Molto opportunamente il volume sulla Liguria si apre con un "aperitivo" che introduce il lettore a queste diverse dimensioni, tra passato e presente, attraverso note storiche (G. Archetti) e aspetti della comunicazione delle produzioni legate alle tipiche

denominazioni di origine (A. Maietta): un legame tra vini e territori di origine che in Italia riveste più di un significato, per la qualificazione della tipicità dei prodotti e per le stesse forme di marketing.

Il volume si divide poi in quattro parti, arricchite da contributi di sintesi e trattazioni che danno notizia di ricerche di prima mano, condotte da cultori della materia, studiosi affermati e giovani ricercatori. La vitivinicoltura ligure è così ripercorsa dall'alto Medioevo all'età contemporanea (F. Cilicot, C. Moggia, G.P. Gasparini, A. Carassale), con approfondimenti legati a dinamiche etnostoriche (B. Palmero) e alla toponomastica come bene culturale immateriale (A. Giacobbe). Si prosegue con il commercio del vino (M. Cassioli, L. Balletto, A. Nicolini, D. Lombardi, P. Calcagno, L. Lo Basso); culture e società, dagli aspetti linguistici (F. Tosco) alla letteratura medicinale (G. Palmero), dalle architetture (F. Cervini) all'iconografia (F. Stroppa) anche in chiave comparativa. Per terminare con diverse geografie, al plurale, della vite: diverse aree del territorio ligure (G. Rocca, G. Garibaldi, E. Gabay), diversi vitigni storici (A. Schneider e S. Raimondi, A. Carassale e E. Mammoliti), attitudine enologica (V. Gerbi et al.) e strumenti cartografici (G. Brancucci, V. Marin, P. Salmona).

Ritornando alle parole chiave del Padiglione Italia, questa trattazione storica offre certamente più di un contributo: il già citato "potere del saper fare" in una terra non facile come la Liguria; il "potere della bellezza" di un territorio in cui agricolture e forme di insediamenti sono talmente incastonate nella riviera da lasciare ai viaggiatori sempre il dubbio se sia più bella la vista dell'orizzonte dalla terra o della terra dal mare; il "potere dei limiti" imposti dalla morfologia del territorio che sono diventati opportunità, dalla combinazione delle agricolture litoranee tra pesca e arboricoltura da frutto, castagneti (data la prossimità dei rilievi montuosi liguri) o viti e vigne (ampiamente rappresentate nella *Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio), fino alle eroiche viticolture dei terrazzamenti delle Cinque Terre.

Rimarrebbe il "potere del futuro", un tema che sembrerebbe escluso dallo studio di civiltà del passato. Tuttavia, ogni epoca storica, nel passato come nel presente, non si identifica solo con le sue realizzazioni, ma anche con la progettualità che trama i diversi percorsi intrapresi. E dal momento che le mie competenze riguardano soprattutto l'epoca medievale, dirò qualcosa del Medioevo ligure e delle progettualità che si manifestano anche trattando di viti e vini; scusandomi anticipatamente per i pochi cenni che non esauriscono i contenuti del volume, e per la parzialità di note che discendono soprattutto dalla sensibilità e dagli interessi di chi parla.

Un intreccio di finalità, ad esempio, sottende l'irradiazione dei possedimenti dell'abbazia di Bobbio fin nella *Maritima* (Riviera di Levante, tra Chiavari, Lavagna e Borzonasca) e la spinta verso l'agricoltura di quelle realtà monastiche trattate da Carlo Moggia; o ancora si possono citare le donazioni imperiali al vescovo di Savona, le proprietà di San Siro di Genova o della stessa sede vescovile, nella quale si riflettono ancora le forme del sistema curtense (XII secolo). Un sistema, quello curtense, che rappresenta una sorta di «slancio pionieristico» a partire dal IX secolo, lucidamente sintetizzato da Massimo Montanari nella *Storia dell'agricoltura italiana* (Firenze 2002) edita dall'Accademia dei Georgofili su iniziativa del Comitato scientifico della «Rivista di storia dell'agricoltura».

Ma la nostra attenzione è inevitabilmente attratta da Genova, con il suo mare e

i suoi orizzonti: inscindibili da quei “limiti” naturali, ma inspiegabili senza ricorrere a qualcosa di eccedente, come in più di un’occasione ha precisato nei suoi studi Giovanna Petti Balbi. Appartengono, credo, a quelle eccedenze anche la tradizione statutaria (trattata nel volume per la Val di Nervia) e soprattutto quella contrattuale notarile, eccezionalmente ricca per Genova, attraverso la quale conosciamo molti attori e cose che navigavano dal porto della Superba. Ed è proprio attraverso la documentazione notarile che Laura Balletto ci porta dentro il mondo del lavoro, con gli apprendisti tavernai e bottai, raccontati quasi a modo di piccoli quadri biografici. Il mondo delle taverne è spazio tipico della città e della socialità popolare, soprattutto in un città portuale; tanto quanto il mondo degli artigiani che partecipavano all’indotto commerciale della città.

Le fonti ci portano poi in mezzo a quel mondo di reti mercantili che si inoltravano nel Mediterraneo, fino alle coste atlantiche, all’Inghilterra e alle Fiandre, a partire da Genova come dal porto di Taggia (Nicolini). E se le navi imbarcavano beni di varia provenienza, in quanto a vini non erano naturalmente escluse le zone di produzione della Riviera.

Considerando la sede romana di questa conversazione, non posso non soffermare l’attenzione sui risultati che lo studio delle fonti doganali romane sta portando alla luce grazie agli studi di Daniele Lombardi. Sono i superstiti registri della dogana di Ripa della *Camera Urbis* e i libri di gabella del vino *forensis ad minutum* che ci danno notevoli notizie dei vini provenienti da località come Albenga, Porto Maurizio, Dianò, Sanremo, Ventimiglia, favoriti anche dai legami d’origine di alcuni papi dell’epoca. L’accurato spoglio ci offre dati quantitativi di grande interesse: dall’anno 1428, e negli anni seguenti fino almeno alla morte di Niccolò V per poi riprendere dopo il 1465, l’incidenza dei vini liguri si attesta sul 25-30% del totale. Senza contare il picco dell’anno giubilare del 1475, con un’importazione di oltre ventimila botti (quindicimila hlt), di cui cinquemila botti (quattromila hlt) provenivano dalla Liguria.

Abbiamo poi dati qualitativi sui tipi di vini e le zone di provenienza. Oltre alle generiche indicazioni di vino *Latino*, vino o brusco della *Riviera*, troviamo indicazioni più precise, come ad esempio *Razzese* e *Razzese di Monterosso*, *Vernaccia*, *Moscatello* e *Moscatello di Taggia*, *Amabile*. O ancora dei prezzi a botte, con i massimi raggiunti dalla *Vernaccia* (20-56 fiorini) e dal *Moscatello di Taggia* (22-40 fiorini), fino a quelli praticati in taverna (3-6 bolognini la *Vernaccia*, 8 bolognini a *peticto* per il *Moscatello*).

Una messe di informazioni, come si può comprendere, di grande interesse, che al tempo stesso rappresenta un chiaro segno delle reti commerciali che si irradiavano attraverso i mari dalla Riviera ligure e delle reti di relazioni tra la curia romana, la città e i luoghi di approvvigionamento. Circolazione di uomini e cose, attraverso le quali tocchiamo con mano un Medioevo per “postille”.

Due osservazioni per concludere

La storia della vite e del vino, documentata attraverso varie fonti, diventa un tassello importante per la conoscenza storica, per il senso storico, nella misura in cui si mostra pertinente per la conoscenza più generale della storia. Se la storia e la cultura sono chiamate oggi a confrontarsi con nuove sollecitazioni, non credo che questo possa

avvenire dando semplicemente argomenti per assecondare le mode del momento. In quel confronto la storia può offrire un contributo più sostanziale, mostrando che ogni potenzialità ha sempre un soggetto che la interpreta, così come ogni epoca ha vissuto e vive non sopra la testa o sotto i piedi di coloro che l'hanno vissuta o la vivono.

È quello che traspare da questo volume, apprezzabile non solo per i suoi temi e i suoi approfondimenti, ma soprattutto per le vivide immagini che propone, fatte di grandi proprietà monastiche ma anche di contadini e vignaioli, mercanti di vino e imprese di mare, notai e doganieri, tavernai, apprendisti e avventori.

PAOLO NANNI

INDICI DEL 2015

PER AUTORE

- CIUFFOLETTI ZEFFIRO, *Alle origini della denominazione dei vini di qualità in Toscana. I bandi di Cosimo III del 1716*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 27-41.
- CIUFFOLETTI ZEFFIRO, *La tavola mediterranea. Breve viaggio nel tempo dalle radici romane al futuro prossimo*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 115-120 (Notizie).
- D'AMBROSIO ANGELO, *Le uova a tavola nella storia: consumi, dietetica, sanità e gastronomia (secc. XVI-XIX)*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 53-79.
- DI FELICE MARIA LUISA, *Il comparto lattiero-caseario sardo tra Ottocento e primo Novecento. L'impatto della modernizzazione, i riflessi sociali e antropologici*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 89-105.
- FORNI GAETANO, *Una Enciclica riguardante direttamente l'agricoltura. Ecologia intesa in chiave biblica e agricoltura integrale, globale*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 167-184 (Discussioni).
- FRIZZI MARTINA, INNOCENTI SILVIA, *Le vicende dell'orto e dell'ortolano dell'Ospedale degli Innocenti negli anni di Firenze capitale*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 131-146 (Notizie).
- GRASSO ALFIO, *I boschi etnei, le loro usurpazioni e le conseguenti azioni devastatrici*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 147-165 (Discussioni).
- GUADAGNO GIUSEPPE, *La mela annurca tra storia e cucina*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 121-129 (Notizie).
- MACCHIONE ANTONIO, «*Torni a sarchiar cipolle e lasci star le gentildonne!*». *Usi alimentari, medici e agronomici tra Medioevo ed età moderna*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 3-25.
- NANNI PAOLO, *A proposito di un bel libro sulla storia della vite e del vino in Liguria*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 143-147 (Discussioni).
- PIETROSANTI SUSANNA, *Il grande massacro dei daini. Un evento di caccia nella Toscana lorenese*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 81-114.
- SUCCURRO MARIA CHIARA, *Per una storia agro-paesaggistica della bassa bresciana. Note lessicografiche sui documenti dell'Abbazia di Leno (XII-XIII secolo)*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 31-51.
- VANNI DUCCIO, VANNI PAOLO, VANNI SIMONE, *Pietro Betti (1784-1863) e Mau-*

rizio Bufalini (1787-1875): lo scontro tra due grandi georgofili, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 43-87.

VERGARI DANIELE, FIORINO DAVIDE, BARBAGLI FAUSTO, CASATI STEFANO, “*Un mondo che si incontra*”. *Firenze e le esposizioni; le esposizioni a Firenze. Agricoltura, scienza e alimentazione (1851-1911)*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 107-142 (Esposizioni).

ZIFFERERO ANDREA, *Frutteti (e oliveti) in Etruria e a Roma: linee di ricerca sul paesaggio agrario nell'Italia tirrenica*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 3-30.

PER SOGGETTO

Agricoltura

FORNI GAETANO, *Una Enciclica riguardante direttamente l'agricoltura. Ecologia intesa in chiave biblica e agricoltura integrale, globale*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 167-184 (Discussioni).

Alimentazione

CIUFFOLETTI ZEFFIRO, *La tavola mediterranea. Breve viaggio nel tempo dalle radici romane al futuro prossimo*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 115-120 (Notizie).

D'AMBROSIO ANGELO, *Le uova a tavola nella storia: consumi, dietetica, sanità e gastronomia (secc. XVI-XIX)*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 53-79.

MACCHIONE ANTONIO, «*Torni a sarchiar cipolle e lasci star le gentildonne!*». *Usi alimentari, medici e agronomici tra Medioevo ed età moderna*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 3-25.

Boschi e foreste

GRASSO ALFIO, *I boschi etnei, le loro usurpazioni e le conseguenti azioni devastatrici*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 147-165 (Discussioni).

Caccia

PIETROSANTI SUSANNA, *Il grande massacro dei daini. Un evento di caccia nella Toscana lorenese*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 81-114.

Esposizioni universali

VERGARI DANIELE, FIORINO DAVIDE, BARBAGLI FAUSTO, CASATI STEFANO, “*Un mondo che si incontra*”. *Firenze e le esposizioni; le esposizioni a Firenze. Agricoltura, scienza e alimentazione (1851-1911)*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 107-142 (Esposizioni).

Formaggio

DI FELICE MARIA LUISA, *Il comparto lattiero-caseario sardo tra Ottocento e primo Novecento. L'impatto della modernizzazione, i riflessi sociali e antropologici*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 89-105.

Frutta

GUADAGNO GIUSEPPE, *La mela annurca tra storia e cucina*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 121-129 (Notizie).

ZIFFERERO ANDREA, *Frutteti (e oliveti) in Etruria e a Roma: linee di ricerca sul paesaggio agrario nell'Italia tirrenica*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 3-30.

Malattie

VANNI DUCCIO, VANNI PAOLO, VANNI SIMONE, *Pietro Betti (1784-1863) e Maurizio Bufalini (1787-1875): lo scontro tra due grandi georgofili*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 43-87.

Orticoltura

FRIZZI MARTINA, INNOCENTI SILVIA, *Le vicende dell'orto e dell'ortolano dell'Osedale degli Innocenti negli anni di Firenze capitale*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 131-146 (Notizie).

Paesaggio agrario

SUCCURRO MARIA CHIARA, *Per una storia agro-paesaggistica della bassa bresciana. Note lessicografiche sui documenti dell'Abbazia di Leno (XII-XIII secolo)*, a. LV, n. 1, giugno 2015, pp. 31-51.

Vite e Vino

CIUFFOLETTI ZEFFIRO, *Alle origini della denominazione dei vini di qualità in Toscana. I bandi di Cosimo III del 1716*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 27-41.

NANNI PAOLO, *A proposito di un bel libro sulla storia della vite e del vino in Liguria*, a. LV, n. 2, dicembre 2015, pp. 143-147 (Discussioni).

Finito di stampare
nel mese di gennaio 2017
dalla Tipografia Baroni e Gori (Prato)