

La campagna romana e la sua produzione nel secoli XVIII e XIX

Nel dicembre 1977, in occasione di un Congresso tenuto a Siena per rilanciare l'agricoltura italiana, presentai una vasta comunicazione sulla storia economica della regione Lazio, con riguardo alla Campagna romana in età moderna e contemporanea. Gli Atti di quel Congresso, finanziati dal Monte dei Paschi di Siena, riportano al completo il mio studio. Da quello, e con opportuni aggiustamenti, è ora presentato per la « Rivista di Storia dell'Agricoltura » il capitolo che segue.

M. R. C.

1. *Grani* — Riflettendo una situazione agricola abbastanza statica del secolo XVIII, il De Tournon, già prefetto del dipartimento del Tevere, disse, all'inizio del secolo XIX, che i terreni produttivi della Campagna romana assommavano a 590.000 rubbia di cui 111.400 pertinenti ai terreni del contado di Roma (1). Tradotta in misura agraria odierna, tale estensione raggiungeva ha 1.084.300 di cui 205.000 pertinenti ai terreni immediatamente vicini all'Urbe.

Questo territorio era coltivato come segue:

Granicoltura:	rubbia 242.200 (cioè ha 445.000) di cui: rubbia 160.000 (cioè ha 295.000) dedicati a grande coltivazione, e di questi, 55.000 rubbia (cioè ha 100.000) nel contado romano; rubbia 82.000 (cioè ha 150.000) dedicati a piccola coltivazione.
Pascolo:	rubbia 162.000 (cioè ha 297.000)
Vigneto:	rubbia 14.600 (cioè ha 27.000)
Ortofrutticoltura:	rubbia 1.400 (cioè ha 2.300)
Bosco e macchia:	rubbia 170.000 (cioè ha 313.000).

(1) DE TOURNON E. M. C., *Etudes statistiques sur Rome et la partie occidentale des Etats romains*, Paris, 1831, p. 39.

Del pascolo, del vigneto e dell'ortofrutticoltura, il contado romano deteneva rubbia 56.400 (cioè ha 105.000).

Nel parlare ora della produzione agricola della Campagna romana, non seguiremo lo spezzettamento delle voci previste dallo studio del De Tournon, ma semplificheremo parlando di produzione di grani, di piante e di allevamenti. La produzione granaria raggiungeva le 70.000 rubbia nelle tenute dell'Appia, a sentire il De Tournon che si riferiva al 1813. Nel Velletrano erano denunziate 100.000 rubbia; nel Tivolese 70.000, nel Viterbese 80.000 rubbia, nel Frusinate 46.000.

Ciò premesso, mentre nel Settecento le varie zone laziali oltre a risultare autosufficienti riuscivano ad esportare in media, dalle 50.000 alle 60.000 rubbia all'anno, nel primo venticinquennio del secolo XIX la produzione cominciò a risultare deficitaria di almeno 20.000 rubbia, per garantire il pane a Roma. Eppure i rendimenti sembravano buoni, a sentire il Doria (2) e il De Tournon (3) che distinguevano i terreni in varie qualità e assegnavano rispettivamente i seguenti rendimenti:

Autore	Epoca	TERRENI			
		Ottimi	Buoni	Mediocri	Cattivi
<i>Doria</i>	1740-90	da 1 a 16	da 1 a 8	da 1 a 5	da 1 a 4
<i>De Tournon</i>	Sec. XVIII <i>ex.</i> Sec. XIX <i>in.</i>	da 1 a 10	da 1 a 7	da 1 a 4	da 1 a 2

Rinviando, per più completi, specifici e dettagliati elementi in materia, agli studi del Mira (4) e tenendo conto che per caso e in annata determinata, un terreno di Pratica di mare ebbe nel 1802 un rendimento di 1 a 25, non si può fare a meno di rilevare che dei terreni della Campagna romana, quelli dove si praticava la coltivazione granicola, di media estensione, offrivano rapporti semigrano sempre meno ottimistici nell'arco di quasi un secolo, fra Settecento e Ottocento. Questa tendenza risulta ancora alla fine del

(2) DORIA S., *Sulla coltivazione dei grani nell'Agro Romano* Roma, Ediz. 1777 e 1799.

(3) DE TOURNON E. M. C., *op. cit.*

(4) MIRA G., *Contributo alla storia agricola della Campagna romana: i rendimenti di Roma nell'Agro romano e nel distretto di Roma nel Settecento*, Bari, 1948; IDEM, *Commercio e consumo del frumento a Roma nel secolo XVIII*, Como, 1948.

secolo XIX, nella Inchiesta Jacini e nei dati che emergono dallo studio del Sombart.

Nelle tenute dove si praticava la grande coltivazione, gli scarti risultavano ovviamente più notevoli, come dicono le notizie raccolte dal Nicolai per il secolo XVIII e quelle dei nominati De Tournon e Sombart per il secolo XIX. Varie motivazioni stavano alla base di questa costante flessione. Una era dipendente dal clima che consegnava spesso annate agrarie non buone. Infatti periodici assalti di insetti granivori, grandinate, inondazioni del Tevere, turbe sismiche, compromettevano spesso i raccolti.

Un'altra era legata alla situazione generale del mercato dei grani. Quante volte tale mercato era regolamentato, i contadini erano riluttanti a coltivare grano che non potevano vendere o contrabbandare a prezzo libero. È vero che nel secolo XVIII i Monti frumentari furono mobilitati per favorire la coltivazione dei grani con prestiti gratuiti di sementa. Ma ciò non fu sufficiente per raggiungere lo scopo, tenendo conto anche della piaga del bagarinaggio. Un nemico dei contadini più ingenui fu infatti codesta attività illecita dei « bagarini » che incettavano grani, vini, olio a prezzi bassi, per poi monopolizzarne il prezzo di mercato a Roma. Il bagarino era una piaga in verità esistente fin dall'antichità e, con nomi più sofisticati, è piaga tuttora viva nel commercio, sebbene la legge si affanni ad estirparla. Già nel secolo XV si trova ampio riferimento di biasimo per questo tipo di sfruttamento del lavoro agricolo (5). Nell'arco di tempo che ci interessa, contro gli « incettatori » e i « trucconi » (6) che facevano monopolio per rivendere a proprio vantaggio « le robbe spettanti al vitto umano », il cardinale Colonna emanava un lodevole ma inutile bando il 10 dicembre 1759. La scorrettezza non dovette né diminuire né tanto meno scomparire, se il cardinal Rezzonico dovette affiggere un minaccioso editto contro l'incetta in data 9 agosto 1793 e se, in periodo repubblicano, il generale Naselli che era governatore a Roma, dovette diffidare gli incettatori di olio e di olive, in data 22 novembre 1799. La diffida fu ripetuta il 18 ottobre 1800 dal presidente delle grasce e dogane di Roma; dal cardinal Consalvi, appena ritornato in sede, dopo l'intermezzo di ingerenza francese,

(5) INFESSURA S., *Diario...*, *op. cit.*, p. 257. Il noto diarista lamenta che a Ripagrande si esercitasse questo immorale mestiere « contra libertatem romanorum agriculturalum ».

(6) *Truccone* = bagarino.

con l'editto 7 agosto 1816 contro « gli incettatori di grano e legumi ». Del resto, il 9 agosto 1817 una notificazione severissima del cardinal Consalvi stesso contro gli usurai e gli incettatori « che prestavano grano in inverno fissandone il prezzo secondo quello del raccolto prossimo venturo », non impressionò nessuno. Il bagarinaggio rimase e fu consegnato, dopo l'Unità, al governo italiano che ne contemplò il reato nel suo fresco codice Zanardelli, ma non ne estirpò la piaga (7).

Oltre che per il danno del bagarinaggio, la riluttanza a coltivar grani poteva capitare per ragioni diverse. Si diceva che il grano marzolino non poteva essere coltivato nell'Agro e nell'area pontina perché le zone diventavano malariche a giugno e perciò non si poteva mietere, oppure quel grano sarebbe risultato affetto da « ruggine ».

Quando si tentò di seminare il grano di Tartaria (8), con sementa proveniente dalla Sicilia, si constatò che il grano non attecchiva nei terreni della Campagna romana. Quando si propagandò che il grano doveva essere raccolto nei granai con particolari accorgimenti (9) gli agricoltori romani non mostrarono di aver capito la lezione agronomica, sia per ignoranza e sia per pigrizia. Eppure, alla fine del secolo XIX, dalle rilevazioni della inchiesta Jacini si dovrebbe dedurre che un aumento complessivo della produzione granaria dovette verificarsi. Si attribuì tutto ciò al fatto che era ridotto il riposo per la terra.

Pur valutando il peso di tale motivazione legata alla rotazione, non pensiamo di aderire all'ottimismo di quell'inchiesta, perché sappiamo sia che la pastorizia divenne prevalente sulla granicoltura proprio nel secolo XIX, e sia che la produzione del frumento, salvo la « saragolla » in alcuni terreni ciociari, era in genere di qualità tenera, tanto è vero che, anche per rinforzarne la qualità per la panificazione, sovveniva molto spesso in campagna e in città la miscela di grani succedanei e la farina di polenta, in anni molto vicini a quelli della Unificazione. Risulta infatti che, oltre che la produzione frumentizia, era praticata, sebbene senza razionalità, la produzione di avena, di

(7) CANALETTI GAUDENTI A., *Le leggi contro gli accaparratori nella storia economica di Roma*, in: « La vita italiana », IV, f. XXXVII, 1916.

(8) MORESCHINI M., *Memoria sulla coltura e gli usi del Poligonum tartaricum*, Roma, 1785.

(9) CACHERANO DI BICHERASIO G. F. M., *Della conservazione del grano e della costruzione e forme de' magazzini e granai*, Macerata, 1783.

segala, di orzo. Dapprima limitata ai terreni del Velletrano, si estese nell'800 alla bassa vallata del Tevere nell'area Vetralla-Montefiascone, in terreni di pendio e fu presente anche nella zona pontina. Si trattava di raccolti che nella relazione fatta dai francesi nel 1809 realizzava circa 15.000 rubbia di grano e che, nella Inchiesta agraria della fine dell'800, dichiarava un rendimento di 40 volte il seme. Era una produzione consumata sia per la panificazione e sia per il cibo alle bestie. Purtroppo la tecnica nella lavorazione non era accorta sia per questi ricordati e succedanei grani e sia per il granturco, che era spessissimo infestato da vermi, per completa incompetenza dei contadini romani. Malgrado ciò, nel Velletrano e nell'area pontina, il granturco, seminato nell'anno successivo al raccolto del frumento, rendeva da 1 a 8 fino a 1 a 13, secondo il tipo di preparazione dei terreni e la cura per le pianticelle. La produzione già estesa alla fine del '700 nei terreni prossimi a Roma si diffuse nell'800 nella intera Campagna romana, come registra l'Inchiesta Jacini. C'è da dire però che, nella generale concorrenza estera, non sempre si riusciva ad esportare granturco e allora si preferiva consumare il prodotto come mangime.

Quanto ai legumi, cioè fagioli, fave, lenticchie, piselli, la Campagna romana ne produceva in abbondanza, specialmente nei Castelli romani, negli orti dell'Agro, fra i filari di tutte le vigne. Potevano servire per alimentazione delle bestie o per l'esportazione, ma costituivano il cibo favorito e prevalente delle classi contadine laziali, sia crudi che cotti, combinati specialmente con il formaggio pecorino e con il prosciutto.

Quasi irrisoria era la produzione delle patate. Nel Settecento il tubero fu pressoché sconosciuto nella Campagna romana, malgrado le esortazioni tecniche alla coltivazione di tale solanacea da parte del Moltò (10), del Fabbroni (11), del Nicolai (12). Nella relazione all'inchiesta francese del 1809, l'Agro risultava aver rifiutato questa coltivazione, bollata di sospetto esotismo e respinta perché non tradizionale. Ancora nell'inchiesta Jacini, risultava che l'intero secolo XIX era passato sul Lazio, senza produzione di rilievo per la

(10) MOLTÒ C., *Osservazioni economiche a vantaggio dello Stato Pontificio*, Venezia, 1781, p. 9.

(11) GABBRONI G., *Scritti di pubblica economia*, voll. 4, Firenze, 1847-49.

(12) NICOLAI N. M., *Memorie, leggi e osservazioni sulle Campagne, sull'Annona di Roma*, vol. IV, inedito, Roma, 1947, p. 20.

patata, a causa della riluttanza dei contadini a coltivarla, specialmente nelle zone acquitrinose.

Non ebbe miglior sorte la coltivazione del riso. Pio VI ne intendeva sperimentare la coltura nell'Agro pontino, ma non fu molto seguito. All'inizio del secolo XIX, risultava che modeste risaie erano nell'area di Ronciglione, Vetralla, Anzio, ma l'opinione pubblica era in genere contraria, perché diceva che la risaia favoriva la malaria e toglieva purezza alle abbeverate del bestiame. Neanche l'intervento della amministrazione francese corresse i vari pregiudizi e le riluttanze a coltivar riso che, oltre tutto, non era gradito ai robusti appetiti laziali. Solo pochi coraggiosi agricoltori, quali Giusti, Rosignoli, Giacobbi, Bramini, Bonelli e il principe Rospigliosi si lanciarono a coltivare il riso nel Viterbese e ad impiantare perfino due molini da riso.

Sintomatica fu l'accoglienza fatta alla coltivazione delle barbabietole. Innanzi tutto se ne incominciò a parlare soltanto intorno al 1840. Marcantonio Borghese seminò barbabietole nelle sue tenute di Torre Nuova e Villa Borghese, ma all'unico scopo di offrirle in pasto alle vacche delle sue vaccherie, perché si diceva che l'alimentazione in tal senso avrebbe aumentato la resa del latte di cui il principe faceva ampio commercio a Roma.

Qualcuno seguì l'esempio del Borghese a Paliano e ad Anagni, pensando però di ricavarne zucchero. E così, a Castellaccio fu impiantato uno zuccherificio che intorno al 1870 sembrò redditizio perché — secondo l'inchiesta Jacini — un rubbio di barbabietole produceva un utile netto di L. 307, contro L. 61 di utile netto di un rubbio di granturco.

È comunque storia che lo zuccherificio non resse. Crisi climatiche frequenti non garantivano barbabietole sufficienti a mantenere in vita l'attività della azienda zuccheriera. Inoltre lo zucchero di Castellaccio costava troppo e conveniva acquistarne all'estero. E così anche questa coltivazione fu abbandonata.

2. *Piante* — Di relativa soddisfazione era l'olivicoltura che con la produzione olearia era incaricata di sovvenire ai bisogni alimentari, alla illuminazione, alla fabbricazione di saponi, all'ingrasso delle lane e a varie altre manipolazioni. L'olivo, coltivato a Tivoli e nel Velletrano e in linea con la più nota produzione della Sabina, oltre la demarcazione della Campagna romana, era assente del tutto in mol-

tissime tenute della Campagna romana stessa. Nel Settecento la produzione fu inferiore alla domanda per varie ragioni di natura ambientale e climatica. Lungo il secolo, alcune annate micidiali e ricorrenti gelarono i piantoni di olivo esistenti, compromettendo la produzione olearia. D'altra parte, piantare un olivo con le regole dell'arte delle distanze fra albero e albero, con le aspettative della lenta crescita, con le spese richieste dalle periodiche zappature e concimazioni, era un rischio e una somma di costi da recuperare a lunghissimo termine e certo oltre i termini dei comuni contratti novennali dell'affitto rustico in uso. I contadini sapevano bene tutto ciò e non piantavano olivi se non avevano garanzie preventive. Fu allora necessaria l'azione incoraggiante e persuasiva della Società di agricoltura e giunsero i premi papali del 1788, del 1801, del 1830, sia in funzione di nuove piantate olearie e anche per incrementare la coltivazione di piante oleose succedanee dell'olivo e valide ad usi non alimentari.

Sembra che fra Ariccia e Velletri furono in tal modo piantati 80.000 olivi. La situazione dovette certamente migliorare in età napoleonica, anche se l'importazione di olio dall'estero era ancora massiccia nel 1809, a sentire il Colizzi (13), il cui suocero era il più attivo importatore di vini e oli sulla piazza di Roma, in quegli anni!

Oltre che nel Tivolese, l'olivicoltura era intensa a Castel Madama, a S. Gregorio, a Palombara, a Olevano, a S. Polo, a Zagarolo, a Galliciano, a Civitella Roccagiovine, a Mentana, a Poli, a Castel Chiodato, a Vetralla, a Sermoneta. Si verificava infatti che secondo le annate e secondo le zone, un rubbio di olive velletrane, ad esempio, poteva produrre fino a 5 litri di olio. Della produzione, metà era consumata e metà era esportata, in media a scudi 36 la soma.

Nell'area velletrana si contavano, a metà del secolo XIX, due milioni di piante d'olivo, fra Sezze, Cori, Piperno e lungo il grande viale collinare fra Velletri e Genzano, nelle tenute di Aria Fina e di Poggi d'oro, oggi inghiottite dalla edilizia residenziale che abbraccia Velletri. Furono anni fortunati fino all'Unificazione dell'Italia, malgrado le gelate periodiche, l'arretratezza della tecnica agraria e la bacchiatura a pertica. La qualità non era del tutto pregiata, per colpa della tecnica ancora bambina. Solo dopo l'Unità d'Italia migliorò, quando furono introdotti dai Borghese a Frascati, dai Fuma-

(13) COLIZZI V., *Risposta a questionario agronomico per l'amministrazione francese*, Roma, 1809, f. 4: « si ignorano i sussidi e i vantaggi dell'irrigazione ».

roli a Tivoli, dai Caroselli (14) a Ariafina, i primi frantoi modello, in sostituzione delle arcaiche macine di pietra azionate dai muli bendati che giravano a tondo. I contadini accettarono e impararono ad usarli. Però l'abitudine a voler ricavare olio di seconda e di terza premitura, di macinare a caldo e di frangere olive troppo mature, mantenne e mantiene tuttora nella olivicoltura romana una fama relativa, per l'esportazione dell'olio.

La Campagna romana aveva accettato da secoli il vigneto e perciò la viticoltura della Campagna romana merita una premessa storica.

Fino al secolo XVIII erano stimati dalla mensa papale il « rosso » di Ariccia e il « cotognino » di Albano; ma anche i « tonici » di Marino. A Frascati si produceva « moscato », « aleatico », « moscatello » e trebbiano; a Grottaferrata, un « pizzutello » locale ambrato, con alto grado alcolico. A Cesano, si produceva il famoso « cesanese schietto ». I rossi « moscatelli » di Cisterna e di Sermoneta erano l'orgoglio dei Caetani. A Monte Mario, sui colli Parioli (15), a Monterotondo, a Mentana, a Castel Giubileo, si vendemmiavano vini bianchi gradevolissimi. Velletri aveva vini bianchi e rossi, detti « il bello velletrano » e « il bello romano », così carichi di grado alcolico da poter essere « tagliati ». La campagna velletrana, così votata alla produzione vinicola, ebbe in premio la concessione papale ottocentesca di poter introdurre in Roma i suoi vini senza pagare dazio. Purtroppo maggiorò tanto il suo slancio vitivinicolo da rasentare di schiacciare tutti gli altri produttori di vino della Campagna romana sia in quantità e sia in prezzi, sicché bisognò gravare di nuovo con opportuno dazio i pittoreschi carretti con barili e caratelli di vino che ogni giorno entravano e uscivano dall'Urbe, e che erano un

(14) Per pura curiosità e lucrando del ricordo di discorsi di famiglia che restano indelebilmente impressi nella mente infantile, riferisco con cosciente distacco che gli oliveti e i vigneti di Ariafina, che con fitti novennali rinnovati mantennero per oltre due secoli la rendita di famiglia, erano talmente remunerativi da permettere ai miei antenati paterni un tenore di vita altissimo nella Roma dell'Ottocento, nel palazzo padronale dell'Arco de' Ginnasi e nella villa di campagna, dove i giuristi e i letterati della città, miei antenati, si trasformavano allegramente in *country-gentlemen*.

(15) Un po' per smentire il Sombart che è troppo disprezzante in materia di vini della Campagna romana e di Roma stessa (SOMBART W., *Die römische Campagne*, Leipzig, 1888, p. 65), ricordo che le piantate viticole di Giuseppe Balestra nella vigna dei Parioli, malgrado il terreno non fosse molto adatto, furono così ben curate da produrre un vino rosso famoso in tutta l'Europa (POGGI M., *Vigna e vini Balestra*, Roma, 1897).

simbolo festoso, rumoroso e coloratissimo della vita rurale della Campagna romana.

Buoni erano i vini « picciarello » frizzante e « pergolese » di Bracciano e stimati i vini di Caprarola, di Nepi, e il « buono rosso » di Manziana, che avevano una vena di dolce. Noto fu il vino della Magliana e della Marcigliana.

Lungo il secolo XVIII e il secolo XIX, la viticoltura subì varie fasi di depressione e di abbandono, sebbene circa 9.000 ettari vi fossero globalmente dedicati nella Campagna romana. Questo fatto produttivo, che soddisfaceva alla domanda interna, avrebbe potuto servire l'esportazione se la domanda estera fosse stata maggiormente garantita. A limitare quest'ultima ostavano, in verità, due impedimenti che già nel Settecento non risultavano superabili: il deperimento del vino nei trasporti per mare, perché i vini romani hanno bisogno di fresco asciutto, e i costi del trasporto che, con l'aumento del valore della merce, ne rendevano proibitivo l'acquisto sul mercato internazionale (16).

La viticoltura presente a Montefiascone, a Genzano, a Velletri, a Frascati era incrementata in tutti i terreni ad enfeusi perpetua che consentivano ai contadini di calcolare su una convenienza a lungo termine (17). Così accadeva in particolare nei terreni della famosa abbazia basiliana di Grottaferrata, a Zagarolo, nelle tenute Rospigliosi, a Ariccia, nelle tenute dei Savelli e dei Chigi, a Genzano, in quelle dei Cesarini. Secondo la ricordata Inchiesta agraria curata dai Francesi all'inizio del secolo XIX, la sola zona velletrana produceva all'anno 500.000 barili di vino e ne consumava 460.000 (18), mentre l'Agro vero e proprio ne produceva 400.000. Questi impressionanti dati giustificano quella tendenza ad istituire la libera concorrenza nella circolazione vinicola laziale di cui fa cenno il De Tournon (19).

La vite era coltivata a piante basse e folte nella zona velle-

(16) *Osservazioni circa la libertà dei prezzi del vino nel porto di Ripetta. Memoria indirizzata al Presidente delle Ripe in Roma*, Roma, 1749.

(17) SISMONDI (DE) S., *Del modo di restaurare l'agricoltura nella Campagna romana*, in « Biblioteca dell'economista », s. II, vol. II, Torino, 1860.

(18) La Biblioteca comunale di Velletri conserva gli scritti dei suoi cronisti i quali sono tutti d'accordo nel magnificare i vini della zona velletrana ai quali danno la responsabilità delle innumere osterie esistenti nella cittadina e dell'accesa propensione al vino da parte dei velletrani.

(19) DE TOURNON E. P. M., *op. cit.*, I, p. 359.

trana, specialmente verso l'Artemisio e a Lariano, ovvero a piante allineate e appoggiate agli alberi, come nel Viterbese, oppure a gamma nel Tivolese, in modo che un rubbio di vigna accogliesse in genere 2.000 viti. Nella zona di Ariccia si cominciarono a usare paletti di appoggio alle viti, sebbene fra materiale e mano d'opera ciò elevasse i costi di coltivazione da 60 a 80 scudi il rubbio, ma si trattava di una eccezione, nei terreni chigiani della metà dell'Ottocento. In genere tutti, a sentire il Nicolai, «maritavano» le viti agli alberi, perché ciò non costava molto. Nel Velletrano i contadini lavoravano di vanga e di concime la terra fino a che la robustezza della pianticella e la garanzia del frutto consentivano di istituire i filari che con l'aiuto di canne disposte a capannicole legate, davano modo alla vite di star dritta. Nel Settecento, era raro l'innesto ed era rara la disinfezione della pianta. La vendemmia era fatta in ottobre e i somari trasportavano le bigonce al tinello dove erano i recipienti nei quali l'uva tagliata a mano era travasata ed era pigiata dai piedi dei contadini, con il rituale antichissimo che Virgilio descrisse così bene.

Il mosto cadeva in botti che bollivano allo scoperto e che schiarivano il vino. I raspi pigiati non erano gettati via, ma ricevevano acqua nei recipienti da pigiatura e producevano una pigiatura «di seconda mano», per così dire, cioè il vinello che sarebbe servito a dissetare le «opere» a tempo giusto.

Non si può tacere, comunque, che — contro gli elogi di quanti assaggiavano i vini della Campagna romana settecentesca — la qualità del vino, salvo eccezioni, non dovette risultare ottima, se gli agronomi laziali, le Accademie romane, le società agrarie, le stesse autorità governative della fine del Settecento e del primo ventennio dell'800 si sforzarono di diffondere consigli tecnici per migliorare la vinificazione (20), anche ai fini di ricavarne zuccheri. Su quest'ultimo punto, che era spiegabile con l'applicazione del Blocco continentale, che danneggiava la circolazione di zucchero nell'Europa e i cui effetti si risentivano anche nello Stato Pontificio, Roma poteva rispondere con il solo sciroppificio di Vincenzo Nelli, ubicato in Trastevere, e che si serviva di uve dolci di Albano e di Genzano, ma che non aveva attrezzature tecniche adatte. Per questo non resse se non per

(20) RASTELLI A., *Il dottor della villa su tutti i principali oggetti dell'agricoltura*, Ancona, 1818.

pochi anni, dati i costi altissimi della fabbricazione di surrogati di zucchero. Lungo il secolo XIX la viticoltura della Campagna romana subì, salvo il Velletrano, una generale contrazione nella produzione, come informa l'Inchiesta Jacini, anche in quelle zone che coltivavano la vite a pergola, come nel Tivolese. Vero è che molti vignaroli si impegnarono a praticare la nuova coltivazione « alla francese », a filari distanziati e intervallati da altre colture. Questo fatto, che spiega la contrazione quantitativa della viticoltura, avrebbe potuto migliorarne le qualità anche perché erano in atto lavori di fognatura per il regime dell'innaffiaggio. E invece la qualità restava mediocre innanzi tutto per l'empirismo tradizionale che non accettava, ad esempio, intelligenti « tagli », sebbene, a metà del secolo XIX, a Velletri e a Grottaferrata fossero sorte società enologiche — tuttora esistenti — proprio per correggere tali difetti della tecnica vitivinicola. D'altra parte, nelle tenute Borghese, Cavalletti e Giusti si studiò di introdurre vitigni nuovi del Piemonte. Si trattava comunque di eccezioni che confermavano la regola sulla qualità del vino, commerciabile per uso domestico interno, ma non esportabile.

Poiché la produzione vinicola della Campagna romana era globalmente abbondante, qualcuno degli agricoltori più arditi, volle dedicarsi alla distillazione, come a Monterotondo, a Grottaferrata, a Genzano, ma anche su questo punto le spese altissime consigliarono di abbandonare l'operazione per la concorrenza italiana e straniera di acquavite di ben diversa gradazione alcolica. Questo complesso di motivazioni spiegano dunque la tendenza di molti agricoltori a trasformare la vigna in oliveto o in pascolo, anche a causa delle malattie della vite, come la peronospera che afflisse la Campagna romana nell'ultimo ventennio del secolo XIX e nei primi quindici anni del secolo XX, malgrado le irrorazioni di zolfo ramato.

Del tutto sperimentale, casuale e non remunerativa fu infine la coltivazione nella Campagna romana di piante sulle quali si pose attenzione soltanto nell'età del Blocco continentale. Una pianta fu il tabacco, ma l'incompetenza tecnica dei coltivatori, il peso del fisco, la concorrenza di tabacchi esteri ne incepparono molto la piantagione a Frascati, a Grottaferrata, nel Braccianese, dove si contavano comunque trentaduemila piantine per rubbio, ad incremento dell'unica manifattura di tabacchi di Roma, impiantata in Trastevere nel 1774, a cura di tal Pietro Wendler.

Nell'800, la coltivazione del tabacco interessò Cori e Farnese,

ma solo per 70 ettari di impegno alla data del 1870. Si trattava oltre tutto di qualità del tutto scadente.

Scarso rilievo ebbe la coltivazione del ricino, della liquirizia, del rabarbaro, dello zafferano, del guado, dell'indaco, del pistacchio, del ravano cinese, del carrubbo, del sommaco, del sesamo, della robbia, tutte piante che erano state sempre presenti allo stato selvatico nella Campagna romana e che erano sperimentate qua e là per interessamento di dilettanti, come avveniva a Villa Borghese in Roma, per puro spirito di imitazione delle similari coltivazioni della Toscana che sapeva sfruttarle da tempo con ben diversa competenza agraria.

La Campagna romana era ricca di alberi, per quanto possa sembrare azzardato il dirlo. Questi alberi, o erano di alto fusto, come i pini, gli olmi, gli aceri, le acacie, le querce, gli abeti, nelle aree del Cimino, lungo la vallata laziale del Tevere, nelle zone Artemisie e dell'Algido, o erano piante da frutto come i castagni, i meli, i peri, i fichi, i susini, i ciliegi, i peschi, i prugni, e qualche agrumo da giardino. Nel Settecento la ricchezza degli alberi da fusto, sebbene lasciata allo stato spontaneo nelle macchie, cominciò a subire tagli frequenti in funzione della aumentata richiesta di legna da ardere, di fascine, di carbone, segno di aumentata popolazione dell'Urbe e dei centri abitati e di vivacità delle attività economiche condizionate alla legna e al carbone, come i forni, le fonderie, le falegnamerie, ecc. La legna e il carbone erano infatti richiesti sia per l'uso domestico delle cucine e del riscaldamento, sia per alimentare le fonderie e le ferriere di Tolfa, di Bracciano, di Canino, di Tivoli, di Ronciglione. Poiché la sola città di Roma consumava ogni anno circa 120 mila tonnellate di carbone per usi domestici, i boscaioli attaccarono senza risparmio il patrimonio boschivo, calcolando che un rubbio di macchia fruttava 150 some di carbone e che il carbone poteva essere anche esportato all'estero, così come il legname che era avviato ai porti di Ripa per la domanda fissa del Regno di Napoli e della Spagna. Una cuccagna per proprietari ed affittuari che per i loro profitti non solo assoldavano boscaioli d'Abruzzo, particolarmente esperti nel mestiere esercitato per intere generazioni e particolarmente sfruttati con salari irrisori, ma si diedero a denudare la Campagna Appia, il litorale tirrenico e le macchie boschive delle colline della Campagna romana. Alla fine del secolo si rilevò l'immenso danno e si corse ai ripari con leggi sullo *jus lignandi*. Purtroppo la sopravvenuta amministrazione francese aggravò la situazione con i tagli indiscrimi-

nati di alberi della Campagna romana, per rifornire gli arsenali di Tolone e di Genova, che erano la pupilla industriale del vincitore Napoleone. Gli stessi francesi se ne accorsero nella più volte ricordata loro inchiesta agraria per il Lazio, quando dovettero rilevare che soltanto nel Velletrano erano stati tagliati nel 1809 circa 400 alberi, di cui 2000 trasformati in legname per esportazione e 2000 in legna da ardere, nella misura di volume di un milione di canne cubiche (21). Un vero disastro, cui a metà del secolo sovvenne parzialmente la torba delle paludi pontine, che fu utilizzata per il riscaldamento. Qualche ditta laziale provò a carbonizzarla e a commercialarla e allora i boscaioli cominciarono a risentire la concorrenza di questo nuovo combustibile e rallentarono disboscamenti e lavoro di carbonaia. Ma il danno del disboscamento rimaneva grave per le inevitabili conseguenze ecologiche nelle aree montane e marittime della Campagna romana, rese calve delle loro belle chiome vegetali e maggiormente esposte perciò all'azione dell'acqua e del vento. Si aggiunga che piantare nuovi alberi creava attese lunghe e improduttive, come ben meditavano affittuari a contratti brevi e agricoltori in vena di calcoli di convenienza. Vani furono perciò gli incoraggiamenti della scienza e della legge e vani anche i piantinari modello creati nel 1813 al Pincio e al Palatino in Roma, per dimostrare che alberi da taglio e alberi da frutto, accompagnati nella loro lenta crescita con la stessa cura con cui si allevano figlioli, potevano fare la ricchezza interna dei romani e offrire occasioni di scambio all'estero.

Lungo il secolo XIX, qualcosa dovette produrre buoni frutti di competenza e di tecnica. L'inchiesta Jacini, percorrendo taluni decenni di annate agrarie, parla, infatti, di migliaia di ettari di terreni coperti di pini, di querce, di boschi cedui, di castagni, anche se dice che nel 1870 nel solo Velletrano erano preparati 353.000 metri cubi di carbone. Si doveva trattare di carbone di legna ricavato da alberi da taglio e non certo da frutto, perché su questi ultimi, lo Jacini avverte che non costituiva rilievo il frutteto nella Campagna romana, « lasciato come era alle iniziative private ». Infatti è vivo ancora oggi chi ricorda di aver sentito parlare di alberi di nocchie, di mandorle, di noci, di castagne, dette « marroni », di ciliegi, di

(21) COMUNE DI VELLETRI, *Archivio comunale*, ms.

peri, di meli, di susini, di fichi, a Cave, a Genzano, a Velletri, a Tivoli, a Olevano, a Corneto, nelle tenute Borghese e in mille altri orti e frutteti intorno all'Urbe. Non si parlava, è vero, di industria della frutta conservata, ma era garantito il commercio urbano, variatissimo per la capitale, di frutta fresca e di frutta seccata al sole, frutta che era sui banchi dei mercatini rionali romani e che era stata colta spessissimo sulle strade della Campagna romana, quando madre natura faceva cadere a maturazione i frutti dai rami sporgenti sulle vie, per lucro dei bagarini, per cibo dei poveri, per divertimento dei ragazzi in vacanza.

La Campagna romana produsse piante tessili: canapa, lino, cotone e — qui citata nel gruppo a causa della sua funzione — gelso per i bachi. La canapa era coltivata a Vetralla, a Canepina, a Velletri. Il lino era coltivato a Magliano, a Marino, a Velletri, a Ariccia, a Rocca di Papa, a Albano, a Genzano, a Frascati, a Tivoli, a Bracciano, a Maenza, a Rocca Priora. Si trattava di produzione casalinga e di lavoro legato alle operazioni tradizionali di semina e di raccolto nei filari o ai bordi dei terreni dedicati ad altra coltivazione, e prossimi a corsi d'acqua o a laghi. La macerazione delle piante, la purga dei « manipoli » vegetali, la filatura, la tessitura erano affidate alle donne e agli strumenti arretrati. I contadini non solo ignoravano le tecniche predicate dagli specialisti in materia (22), ma non avendo capitali per acquistare macchinario moderno all'estero, sapevano bene di produrre tessuti imperfetti e non commerciabili. Ne sapeva qualcosa Augusto Chigi che ad Ariccia, per aver anticipato di tasca per macchinario necessario alla tessitura, come gli avevano fatto presente i suoi contadini che promettevano la restituzione del capitale a vendita di tessuti lino-canapieri delle tenute ariciensi, fece in tempo a morire, lasciando nel suo patrimonio taluni vuoti rappresentati dal denaro anticipato e mai più restituito, data l'incommerciabilità dei prodotti manufatti ricavati nel lasso di alcuni anni di impegno (23).

Tuttavia soddisfacendo ai bisogni di biancheria casalinga e vendendo a Roma quanto di meglio la famiglia produceva in materia, lavorando a mano o con modestissimo macchinario, i contadini del-

(22) CURIAZI A. M., *Istruzioni per coltivare il lino e la canapa di Olanda nei terreni dello Stato Pontificio*, Roma, 1785.

(23) COMUNE DI ALBANO, *Biblioteca - Fondo Chigi*, busta n. 13.

la Campagna romana riuscivano qualche volta a coprire il peso della « risposta » dovuta ai proprietari per il fitto dei terreni e — si diceva — facevano anche la dote e il corredo alle figlie. Un tentativo di impianto di filanda non ebbe successo nella città di Roma, dove furono installati telai modesti per sole « tele piane », cioè con trama senza operato e arabeschi. Quando si giunse alla Inchiesta Jacini alla fine del secolo XIX, si dovette registrare che la produzione lino-canapiera della Campagna romana non rientrava nella rotazione agraria e non sovveniva neanche al bisogno locale, stante la schiacciante diffusione internazionale dei prodotti olandesi a fattura stupenda e a prezzi concorrenziali.

Lo stesso destino toccò alla coltivazione del cotone. In verità i terreni delle paludi pontine si sarebbero prestati ad incoraggiare la coltivazione della pianta che esisteva allo stato selvatico nell'area di Piperno. Taluni Gesuiti, rientrati dalla avventura socio-economica americana e approdati nell'Agro romano dopo lo scioglimento dell'Ordine operato da papa Ganganelli, non furono alieni dal fare settecenteschi esperimenti di coltivazione cotoniera nei giardini e negli orti dell'Agro. Ma soltanto nei primi anni del secolo XIX si fissò l'attenzione sulla pianta del cotone, quando il Colizzi (24) diffuse la sua opinione tecnica in proposito e furono fatte distribuzioni gratuite di semi a cura della Società di agricoltura che prometteva premi e prestiti ai coltivatori. Un certo interesse fu suscitato, in verità, ma l'incompetenza agraria e varie annate avverse fecero registrare alla amministrazione francese, che già dal 1801 prese a patrocinare le iniziative, risultati piuttosto deludenti: Luciano Bonaparte, venti rubbia a Canino; Xavier Bucher, mezzo rubbio a Velletri; un tal Candeloro, un rubbio a Montalto; Domenico Del Grande, mezzo rubbio a Porta S. Giovanni; Franco Mazio, mezzo rubbio a Porta Angelica; Vincenzo Nelli, 10 rubbia a Pratica, a Sermoneta, a Valle Riccia; un tal Morel, 14 rubbia alla Bufalotta; la società Singer & Keller, mezzo rubbio nella palude pontina; Bernardo Tanlongo, tre rubbia nella tenuta di Pian delle Due Torri; un tal Turri, tre rubbia a Genzano; altri due agricoltori di nome ignoto, semina insignificante (25). In tutto, una dozzina di volen-

(24) COLIZZI V., *Istruzione sulla coltivazione del cotone nel dipartimento di Roma*, Roma, 1811.

(25) DE TOURNON E. P.M., *op. cit.*, vol. I.

terosi, fra i quali il Nelli che realizzò 4.000 libbre lorde di cotone di qualità discutibile.

La fatica risultava evidentemente superiore alla convenienza anche nei confronti della stessa poco amata granicoltura. E diventava poi sempre più labile la promessa francese di rammodernare alle Terme di Diocleziano lo stabilimento tessile che avrebbe dovuto ospitare oltre 1000 operaie per la lavorazione di lini e di cotoni, sotto la direzione di Xavier Bucher — un esperto di Strasburgo che viveva a Velletri — e con i capitali di Torlonia e di altri capitalisti romani (26).

Con la Restaurazione, sparirono prestiti, promesse e incoraggiamenti e la produzione cotoniera si contrasse automaticamente.

La verità era che la concorrenza americana scoraggiava del tutto una produzione già rischiosa per agricoltori inesperti e poveri di capitali, malgrado le programmazioni sulla carta dei governi. Quando la guerra di secessione americana bloccò le piantagioni di cotone del Nuovo Mondo e sconvolse le esportazioni del manufatto dall'America in Europa, i prezzi del cotone aumentarono fino al 300% e a nulla servirono i cotonifici tedeschi o inglesi che tentarono di soppiantare la fonte inesauribile e conveniente dei manufatti cotonieri americani. Echi economici della evenienza congiunturale non mancarono di arrivare perfino nel sonnolento Lazio. Allora fu ripreso il vecchio progetto francese e, intorno agli anni '60, fu riproposta la sperimentazione della coltivazione del cotone. Pompeo Troiani ne piantò un rubbio fra Tiburtina e Aniene; Giuseppe airoldi, tre rubbia alla Giustiniana; Giuseppe Piacentini, un rubbio a Vicarello; Domenico D'Angelo, dieci rubbia a Ostia (27). Fu una ventata di speranze. Ma la guerra civile americana si concluse e i prezzi tornarono a normalizzarsi sul mercato internazionale del cotone, La Campagna romana ne risentì subito e rifiutò in breve tempo questo tipo di coltivazione.

Miglior sorte sembrò toccare alla gelsicoltura che da secoli era conosciuta in tutto il Lazio, con particolare riguardo al Civitavecchiese. Nel secolo XVIII i terreni ed il clima della Campagna romana si dimostrarono adatti alla coltivazione del gelso che non scansava coltivazioni primarie ma vi conviveva nei filari e nei bordi del-

(26) COMUNE DI VELLETRI, *Archivio comunale*, carte Bucher.

(27) COPPI A., *Discorso agrario del 1864*, Roma, 1865.

le vigne o degli appezzamenti a grano. I bachi che erano attrezzati, per nutrirsi di gelso, su rozze incastellature di legno nei casali, non erano in verità tenuti con perizia, ma davano una buona produzione di seta grossa che serviva al consumo interno e ad una modesta esportazione. Nella seconda metà del settecento i Chigi piantarono 600 gelsi a Ariccia e altri agricoltori li seguirono a Velletri, a Piperno, a Sezze, a Amelia sicché, pur sapendo che un chilo di seta proveniva da ben dieci chili di bozzoli, Pio VI procurava di incoraggiare questa industria agraria. Quando i Francesi giunsero in Italia, alla fine del secolo XVIII, portarono con loro bachi cinesi finissimi, mentre la Camera di Commercio di Roma offriva in premio un paolo per ogni piantina nuova di gelso e apriva nella Capitale una filanda serica, attrezzata in macchinario e maestranze competenti.

Nel 1813, soddisfatto il consumo interno, si esportarono 7000 chili di seta lavorata « alla romana » e « alla francese », sia con strumenti casalinghi, sia nella filanda di Roma, che produceva organzino.

Purtroppo bachi e gelsi furono colti da epidemia, mentre la seta della Cina cominciava a far sentire il suo peso in qualità e in prezzi sui mercati europei. Fra il 1840 e il 1855, per incoraggiare la gelsicoltura, furono promessi premi di 10 scudi per 100 piante di gelso ad alto fusto e 1000 a basso fusto. Si seppe allora che il cardinale Massimo aveva piantato a Monte Mario 52.000 gelsi e che Marcantonio Borghese ne aveva piantati 50.000 nelle sue tenute e nei filari già dedicati alle barbabietole a Torrenuova, a Nettuno e a Frascati dove nacque perfino una filanda serica. Anche il principe Ginnetti-Caracciolo piantò gelsi nella sua vigna di Velletri. Ma la coltivazione, avviata solo da nobili in vena di pubblicità, tale rimase alla fine del secolo XIX: occupazione da amatori e passatempo di ricchi. I contadini stessi, che avevano netta questa sensazione, non esitarono ad abbattere i gelsi nei campi e i romani borghesi non esitarono a comprare seta straniera meno costosa e più appagante, presso i furbi commercianti dell'Urbe.

3. *Allevamenti* — La vera ricchezza della Campagna romana non stava tanto nella vegetazione, ma negli allevamenti e nei sottoprodotti degli allevamenti. Tale ricchezza, che non costava quanto quella vegetale, era valutata intorno al 33% dell'intero prodotto agrario, a sentire il De Tournon più volte citato, ed era distinta in

bestiame da lana e da corna; in bestiame equino e suino e in prodotti di carni, formaggio, strame.

Se è vero che là dove era la vigna non era bestiame pregiato, bestiame numeroso e pregiato era in tutte le zone della Campagna romana dove esso poté soppiantare la coltivazione grano-vite-olivo, dai rendimenti inferiori.

Dalla inchiesta agraria francese, e dagli scritti del Nicolai e del De Tournon è possibile ricavare una tabella di dati che evidenziano la ragione delle scelte operative degli agricoltori romani nei secoli XVIII e XIX, sebbene si sappia che i dati offerti non possano essere presi alla lettera, mancando notizie intorno alle variabilità climatologiche, capaci di influenzare i rendimenti in grani ed in allevamenti, e meditando che i due autori nominati ricavano le notizie dai prospetti preparati dai proprietari di terre, quando questi furono invitati dalla amministrazione francese a denunciare quel che era avvenuto delle colture nelle loro tenute nel decennio 1790-1800. Solo Dio sa quanto quei prospetti rispondevano alla verità sulla quale ragionavano il Nicolai e il De Tournon.

In ogni modo ecco la tabella che ne ho ricavata:

<i>Coltivazione a grano</i>	<i>Epoca</i>	<i>Terreno</i>	<i>Spese annue</i>	<i>Guadagno netto</i>
Secondo Nicolai	Fine secolo XVIII	1 rubbio	scudi 79,70	scudi 0,30
Secondo De Tournon	1810	idem	» 80,00	» 0,16
<i>Allevamenti</i>				
Secondo Nicolai	Fine secolo XVIII	100 rubbia per 2500 capi	» 5150	» 1972,15
Secondo De Tournon	1813	idem	fr. 6000	fr. 4000,00

Gli affittuari e i pecorai romani sapevano per istinto dove stava il più facile guadagno e così fra Settecento e Ottocento vaste zone della Campagna romana furono dedicate al pascolo, specialmente ovino.

L'avanzata del pascolo può essere rilevata dalla recessione della granicoltura. I dati campione che seguono ne danno conferma.

<i>Epoca</i>	<i>Produzione annua di grano</i>
1771-1780	rubbia 344.000
1781-1790	rubbia 310.000
1791-1797	rubbia 272.000

Le cifre impressionarono all'epoca lo stesso De Tournon che le vagliava dieci anni dopo, sia pure calcolando che gli mancavano dati per il biennio relativo alla Repubblica romana 1798-1799, per poter criticare tre decenni almeno. Malgrado ciò, non si può fare a meno di dire che due problemi si profilavano per l'agricoltura romana: uno di natura politico-economica e l'altro di natura sociale. L'uno occupò la mente di economisti e di governanti per arginare, correggere, regolarmente la corsa al pascolo ai danni dell'arativo; l'altro toccò la sorte dei contadini che corsero alla miseria, all'inurbamento parassitario o al banditismo. Altrove tratteremo in modo acconcio le due questioni. In questa sede preme dire che fu registrato dagli storici come la Campagna romana fu sinonimo di pastorizia, specialmente nel secolo XIX. Mandrie e greggi occuparono terreni di pianura e di collina. Qui pascolavano in piena libertà e all'aperto, stabulando solo in aree montuose ingrate, e mangiavano erba e fieno. L'unico pericolo era costituito da qualche epidemia e dall'assalto dei lupi.

Si trattava di buoi, vacche, vitelli, bufali, che fornivano concime naturale, forza coadiuvante per i lavori campestri, carne per il macello, latte, formaggi freschi e stagionati, ma costituivano anche merce di esportazione. I bufali, in particolare, oltre che dare latte leggero e pregiato e « buote » famose in tutta l'Europa, erano validi come bestie da trasporto per le imbarcazioni pesanti sui fiumi dello Stato.

Quanto alle pecore, esse erano diventate così numerose nella Campagna romana che, si diceva, esistessero all'inizio del secolo XIX quattro pecore ogni tre abitanti. Dalla Campagna romana ogni anno erano avviati al macello 70.000 montoni e un numero sterminato di abbacchi che erano carne tenerissima di nati di pecora, prediletta negli intingoli della cucina romana.

Ma oltre che per la carne o il latte, le pecore erano convenienti per la lana, che fu « merina » a Velletri e a Montalto, e « nobile » nelle tenute romane dell'Ospedale di S. Spirito. Seguivano varie altre qualità, ma sulle « merine » puntava la cura degli allevatori che ne avevano realizzato circa 10.000 capi nel 1913. L'amministrazione francese guardò con interesse a questo tipo di allevamento che incoraggiò in ogni modo premiando Luciano Bonaparte di Canino, un tal Mariani di Corneto, un tal Silvestrelli di Toscanella, e l'Ospedale

di S. Spirito, per il tipo di pastorizia specializzata da ciascuno di costoro esercitata nelle rispettive tenute (28).

Dopo la Restaurazione e fino all'Unità d'Italia, l'allevamento rimase quasi ovunque il migliore investimento agricolo nella Campagna romana, sebbene il pascolo, spesso speculativamente concesso a imponenti mandre e greggi di transumanza abruzzese lasciasse vaste aree devastate e denudate del nutrimento richiesto dai capi bovini e ovini stanziali. Capitava allora che l'affittuario fosse incerto fra i guadagni derivabili dalle colture e quelli derivabili dall'allevamento e che per correre al guadagno più immediato macellasse abbacchi, eliminasse le vacche da latte più delicate, preferisse le bufale da cui agevolmente ricavava latte e latticini e trascurasse infine le selezioni delle lane, per realizzare subito il prezzo di questo derivato. È un fatto che nell'Inchiesta Jacini si parla di abbondanza di capi degli allevamenti bovini e ovini, ma si parla anche di lane « bastarde spagnole », e anche di varie epidemie epizootiche che bloccavano periodicamente gli incrementi naturali delle bestie.

La Campagna romana fu ricca di cavalli, allo stato brado o allo stato domestico. Era noto l'allevamento e la cura di incroci nelle tenute Braschi, Chigi, Doria, Rospigliosi, Pallavicini, Serlupi, Negrone, Barberini, Ruspoli. I cavalli si nutrivano di erba al pascolo e solo in minor parte di avena e di fieno; non erano, in genere, ferrati e talvolta erano castrati. Eppure all'inizio del secolo XIX l'allevamento equino della Campagna romana subì una grandissima flessione. Durante e dopo la repubblica 1798-1799, molti cavalli furono mandati a morte negli scontri bellici, oppure furono requisiti dai Francesi, ovvero furono dispersi in seguito alla vendita dei beni nazionali, o furono avviati all'esportazione. Durante la Restaurazione, il danno fu avvertito con preoccupazione e si gridò ai rimedi. Rispose bene però soltanto il duca Cesarini che corse agli incroci per migliorare le razze dei suoi allevamenti. In complesso la ricchezza settecentesca dei cavalli romani, divenne nel secolo XIX una più modesta rappresentanza dell'allevamento equino nelle tenute della Campagna romana e sul mercato urbano dove i vetturini delle famose carrozzelle di piazza andavano a comperare il cavallo, che serviva a coadiuvare il trasporto turistico nella Città eterna, oltre che a dar da vivere al padrone.

(28) OSPEDALE DI S. SPIRITO, *Archivio storico*, 1894.

D'altra parte, oltre gli allevamenti descritti e sorvolando su quelli minuti da cortile, per l'economia agricola romana giovava la presenza di branchi suini, utili per la carne, gli insaccati, i grassi, di cui la cucina romana era ghiotta. Roma consumò, nel solo anno 1812, 14.000 maiali e nella Campagna romana si valutarono nel 1830 circa 30.000 capi suini. Contro questo animale, come contro le capre, di cui comunque era apprezzato il latte e lo sterco per il concime agli olivi, e contro le api, che pure erano presenti in alveari nelle tenute della Campagna romana, esistevano forti pregiudizi dei contadini. Si parlò spesso di eliminare questi tipi di allevamento perché erano pericolosi; perché portavano malattie; perché uva e frutta ne restavano danneggiati. Perfino a Velletri, dove il miele era richiestissimo per i rosoli che erano una specialità locale, si preferì abbandonare l'apicoltura che rimase iniziativa di pochi.

La presenza di allevamenti da lana e da corna significò presenza di prodotti caseari, di lane, di pelli, di latte, di latticini, sotto specie di ricotte, « mozzarelle », « pecorino fresco » e le famose « buote » ricordate.

La produzione era abbastanza buona, specialmente nel Velletrano dove si lavorava anche il burro. Ma i contadini non avevano un'esperienza tecnica perfetta e perciò il prodotto non sempre risultava ottimo. Tuttavia nelle tenute più curate, per il consumo rurale, ma anche per la domanda urbana era una delizia rifornirsi di ricotte stillanti nelle « scifelle » di giunco intiepidite dal mantecato, ovvero dal cacio di pecora, dall'odore penetrante, da gustare col pane fresco e con le pere. Carente era piuttosto l'esportazione di formaggi, perché l'Italia settentrionale esercitava da tempo concorrenze invincibili.

Quanto alle pelli e considerato che per la produzione di guanti, di cinture, di scarpe, di corde musicali e di altri articoli simili richiesti dal mercato interno, le 29 conerie di Roma utilizzavano materia prima proveniente dalla Campagna romana, si dovrebbe dedurre che tale prodotto era di buona qualità e sufficiente per il lavoro dell'artigianato urbano e per l'esportazione. E invece risulta che fin dal Settecento le pelli delle vacchette, dei vitelli e le budella degli agnelli non erano affatto richiesti all'estero per le scarpe che erano lavorate molto meglio a Vigevano e a Napoli; per le borse e le valigie che a Firenze erano confezionate a regola d'arte; per le rilegature librarie che erano molto meglio eseguite a Bologna, a Venezia,

a Firenze, a Milano; per le corde musicali che a Parma e a Milano erano fatte a regola d'arte. Ciò indica, nel secolo XVIII e molto più nel secolo XIX, non tanto la decadenza di qualità delle pelli, ma l'arretratezza di una tecnica cui non sovvenivano né iniziative, né capitali, né macchinari adeguati.

Non così per la tessitura laniera, almeno nel Settecento. Roma, nell'Inchiesta francese, denunciava 37 impianti di tessitura della lana e 400 telai che battevano da oltre 70 anni la lana della Campagna romana con il lavoro di duemila operai. In campagna poi la filatura era compito di donne che nelle case contadine di Tivoli, di Velletri, di Rocca Priora, di Bracciano, di Cave, di Frascati, di Olevano e di infinite altre località esercitavano il millenario lavoro di conocchia e di aspo, mentre cicalavano sugli usci o nelle aie. Esse trattavano la lana propria per usi domestici, o trattavano la lana che un nugolo di mediatori trasferiva dai produttori alle filatrici, lucrando sul traffico e inquinando spesso le qualità. Ne risultava che se per il consumo interno lane della Campagna romana potevano soddisfare la domanda di rurali e di popolo minuto urbano, le lane romane esportate erano considerate di seconda qualità. Per lane fini di abbigliamento e per materassi Roma stessa si rivolgeva all'estero, dove il mercato offriva a prezzi concorrenziali le stupende lane australiane e di Tunisi.

M. R. CAROSELLI
Prof. ord. di Storia economica
Università di Roma