

Agricoltura europea nella storia benedettina Nel 1500° anno dalla nascita di san Benedetto

Sono Mille e Cinquecento anni che, a Norcia, nacque san Benedetto e di lui parla ancora la storiografia di tutto il mondo. Ma noi, naturalmente, qui non abbiamo intenzione di tentare una concreta interpretazione della sua grandezza spirituale, personale e storica. Diremo soltanto che:

- San Benedetto è l'interprete intelligentissimo e il diffusore di quella « verità cristiana, che *tanto* ci sublima », dice Dante (Par. XXII, 42).
- San Benedetto è l'idea che illumina in pieno e feconda il tempo romano-barbarico dell'Europa.
- San Benedetto è anima del giovanile, formidabile prestigio della Chiesa, e come tale, è la potentissima difesa della nuova dignità e dell'organizzazione del lavoro: il Monastero ne è la fortezza e l'ingegno. Ma, per finire con le immagini, San Benedetto è anche come un'alta montagna centrale dai cui fianchi si sviluppa, nei secoli, tutto un sistema, montuoso e pianeggiante, di normale ma attiva, e diversamente giudicabile, vita politica economica, giuridica: sociale e personale.

Noi staremo in questa parte bassa della vita storica, cosiddetta « benedettina », fatta di poggi, di colline, di pianure, di paludi... Storia, questa, che è anche, in buona parte, laica; ma i laici hanno avuto il torto di non conservare una documentazione ricca come quella chiesastica.

In realtà, nell'*Europa* sono centinaia e centinaia i Monasteri;

* Lettura tenuta all'Accademia Economico Agraria dei Georgofili il 30 maggio 1980 nel 1500° anniversario della nascita di San Benedetto, in « Rivista di Storia dell'Agricoltura », XX, 2 (1980), pp. 129-139.

migliaia e migliaia, gli « oratori » e le « celle ». Un esempio che tolgo dal nutritissimo e puntuale libro di Paolo Grossi: il Monastero di Farfa, in Sabina, nel momento di massimo splendore, ebbe 683 chiese, 2 città (Alatri e Centocelle), 3 Gastaldati, 132 castri, 16 oppidi, 38 curtes, 14 ville, 315 pagi, 812 mulini...

Detto questo, noi fermeremo l'attenzione su questi due aspetti dell'amministrazione benedettina medievale, interessanti folle di persone e molti « poderi »: sul *livello*, come contratto di coltivazione agraria, in generale, e su quello *enfiteutico*, in particolare; e sulla *grancia*, come azienda organizzata ad impresa, creazione peculiare dell'Ordine Benedettino Cistercense.

Vedremo come sia il contratto enfiteutico sia la grancia risposero, nonostante tutto, al criterio direttivo di Montecassino: dare lavoro e lavorare insieme; produrre per sé e per gli altri; contribuire all'equilibrio della vita sociale con la produzione e la vendita.

Così, cercheremo di mettere in rilievo due delle *grandi forze* traenti l'economia sociale e agricola del Medio Evo.

Noi sappiamo che nell'Alto Medio Evo anche la proprietà benedettina era, normalmente, divisa in: parte « dominica » o padronale, e in parte « massaricia » o colonica.

Sappiamo che l'Abate, trattenendosi tutti i frutti, coltivava a conto diretto la parte dominica, valendosi di servi e anche di prestazioni d'opera di coltivatori-massari, i quali, avuti in concessione, dall'Abate, dei terreni da coltivare, davano, come controprestazione, una parte dei generi, proporzionata al prodotto, e gratuite giornate del proprio lavoro.

Noi sappiamo anche che la terra massaricia era suddivisa in *mansi*, considerata secondo il Grand, come porzione di terra pari alla possibilità di coltivazione di una famiglia normale: in un certo senso, corrispondenti al nostro podere. In questo mondo economico, così ordinato, l'Abazia di saint Germain des Prés, per esempio, nel sec. IX aveva una proprietà estesa per 32.750 ettari, per metà dominica. Ed erano boschi, foreste, pasture, terre incolte; e solo per 1630 ettari era terra lavorativa e seminabile.

Ma l'altra metà era nelle mani di coltivatori diretti che, per migliaia di ettari l'avevano resa seminabile; per 115 ettari, vignata; per 213, prativa; per 95, pascolativa, e solo per 148 ettari, lasciata a bosco.

Ora, quando si arriva alle soglie del 110, la parte dominica, a

conduzione diretta, generalmente risulta meno grande di prima, anche perché è stato gradualmente diminuito il contributo della gratuita mano d'opera angariale su terra padronale. Il grande abate di S. Denis, nel suo *Liber de rebus in administratione sua* del 1151 confessa che, nel tempo, appariva più conveniente ritirare denari e generi, in modesta quantità *fissa*, piuttosto che far coltivare: a conto diretto o indiretto che fosse.

Cioè, è questo il tempo in cui il coltivatore è riuscito a trovare i vantaggi di un nuovo spirito di libertà: nella stabilità del possesso enfiteutico; nella controprestazione di quantità *fissa*, in generi e in denaro, nella tranquillità e nel modo di coltivazione; nel poter disporre del proprio tempo, in lavoro e libera iniziativa personale.

Precisiamo ancora e andiamo incontro ad un modo di formarsi della piccola proprietà.

Normalmente, nel manso a conduzione enfiteutica per 99 anni, il coltivatore si metteva sulle spalle il peso di costruirsi capanna o casa di abitazione sulla terra. Dopo aver eretto il suo ricovero, il coltivatore avrebbe fatto il dissodamento e il prosciugamento con irrigazione semplice.

Avrebbe piantato alberi ma solo quando la pianta avesse dato frutti, egli avrebbe dovuto dare al concedente parte del frutto.

Quando, poi, avesse dovuto piantare una vigna su terra padronale, spesso, dopo i primi sei anni di coltivazione e di allevamento, egli sarebbe rimasto proprietario della metà della vigna.

Quindi, a giudizio della critica storica più recente, il manso, a conduzione enfiteutica ebbe questi benefici effetti:

1) Costruì una base solida e permanente alla famiglia agricola col godimento del fondo concesso in perpetuo, o in lunghissimo tempo, e trasmissibile.

2) Incoraggiò l'iniziativa del coltivatore col garantirgli la proprietà della casa e dei risultati del suo lavoro miglioratore.

3) Favorì la piantagione di viti, di olivi, di frutti, con l'assicurarne, almeno in parte, la proprietà a chi aveva piantato.

L'enfiteusi, precisa Luigi Einaudi, consentendo la vendita ad altra persona del canone da parte del domino e quella del diritto utile da parte dell'enfiteuta, e anche rendendo possibile « col sudato risparmio » il riscatto in piena libertà della persona, già legata alla gleba come *manente* sulla terra, permise al coltivatore di emigrare in città quand'egli non avesse avuto più interesse a rimanere sulla terra.

In altre parole, non più *manenti* le persone; non più instabile o inalienabile il possesso della famiglia.

In realtà, alla fine del 110, si respira aria di libertà personale e familiare nelle campagne.

Ferma rimane la sottovalutazione monetaria del lavoro bracciantile come ferma rimane la scarsissima produzione ad ettaro del cereale. I due ceppi della nostra agricoltura sino ad ieri.

D'altra parte, mettendosi dal punto di vista agronomico e seguendo la guida del Luzzatto e del Bloch, si può fare un'osservazione di interessante rilievo, guardando la coltivazione dei campi nel tempo a cavallo del Mille.

Alla rotazione biennale (cereale, nel primo anno; maggese-riposo, nel secondo) cominciò ad unirsi nella varietà del possibile, la rotazione triennale: cereali seminati in autunno nel primo anno, (frumento, segale, farro e miglio); cereali seminati di primavera, nel secondo (orzo, avena, piselli, veccia); maggese e riposo nel terzo.

Ora la conquista e la diffusione di una rotazione triennale contribuì a fermare più a lungo e in maggior numero, gli uomini sulla terra e a nutrire meno peggio una popolazione crescente.

Se questo è vero, sembra utile aggiungere che le amministrazioni monastiche ebbero anche un particolare interesse, non solo spirituale, ad incoraggiare una migliore coltivazione, una maggiore produzione e un più invitante insediamento dell'uomo sulla terra, perché nel Medio Evo, come rileva il Kawan, l'assistenza dei poveri e degli affamati, considerata come virtù di dovere cristiano, spettava soprattutto ai Monasteri e alle altre autorità ecclesiastiche. Questi dovevano occuparsi del soccorso agli affamati e malati nei casi periodicamente frequenti di carestia.

Ma la distribuzione dei viveri veniva prelevata, abitualmente, dalle risorse ordinarie dei Monasteri, che i monaci tenevano per i propri bisogni. Qualche eccezione vi fu: quella dell'Abate Umberto di Gembloux che nel 1044 creò magazzini di riserva stabile; ma di solito i prelevamenti per soccorso si facevano sui normali magazzini del Monastero.

Esaurite le scorte, poteva profilarsi la minaccia di fame: non solo per molti, ma anche per tutti, compresi i monaci, se non si poteva provvedere (ed era tutt'altro che facile) all'acquisto di viveri in paesi lontani. Comunque, ne poteva derivare un pericoloso danno finanziario, anche spiritualmente mortificante e nocivo: come quando

l'Abate di Saint Vannes, dopo aver distribuito nel 1125 tutto quello che possedeva, dovette vendere tutto il tesoro della Chiesa o quando qualche monastero della Westfalia si sottomise ad impegnare anche i libri della preziosissima biblioteca!

E fu come aver venduto se stessi.

Riprendiamo la fondamentale conclusione: coltivazione migliore e diffusione del possesso sicuro o alienabile tra le famiglie furono i meriti principali del contratto enfiteutico livellare; come causa di piccola proprietà diretta fu il contratto livellare di piantagione: quello detto *ad meliorandum*.

Naturalmente è questa la chiarezza di una riposante conclusione che, per altro, presuppone variabilità e lotte secolari.

Ed eccoci alla struttura della *grangia*, azienda agraria a coltivazione diretta.

La parola « grangia » è aggettivo del sostantivo latino: « cella »: cella vinaria è la nostra cantina; cella olearia, il nostro oiaio; cella granica, il nostro granaio; nel caso specifico, l'aggettivo si sostantivizza e acquista il significato agrario di una tipica organizzazione monastica, economica, cistercense. La parola granica passa nel francese *grange* e in italiano *grangia* o *grancia*, come si dice in Toscana.

Nella storia dei fatti ha certo distinto significato l'avvenimento che, dal sec. XI, prende forte rilievo l'opera dei Monaci *défricheurs*: dei Monaci dissodatori e prosciugatori e tagliatori. E non è che i Monaci avessero il gusto del pantano o della impenetrabile boscaglia. In realtà urgeva, come capitale, il problema demografico, il problema commerciale, interno ed estero. Quindi, bisognava cercare ed accrescere e costruire *terre migliori*: nelle alture o lungo i corsi di acqua, anche se i terreni erano malsani e acquitrinosi: per la semina dei cereali e per i prati.

L'epoca dei vasti dissodamenti, dell'accrescimento delle superfici coltivabili, che dovevano trasformare profondamente il paesaggio umano, a detta del Bloch, è quella che corre dal 1050 alla fine del '200, quando crescendo popolazione e domanda commerciale richiedendo, per la povertà dei mezzi agronomici, la sussistenza di un uomo solo molta terra, fu lotta contro l'albero, contro la bestia selvatica e contro l'acqua stagnante.

Il Roupnel, da parte sua, non nega che il tempo fosse caratte-

rizzato dai grandi diboscamenti, pur con giudizio e varietà locale, ma pone in maggior rilievo l'assalto contro la frigidità mortifera dell'impaludamento.

In ambedue le tesi c'è verità storica. In verità, c'è Vallombrosa, che presuppone i boschi e c'è Badia a Isola o Badia a Ripoli che presuppongono i fanghi. Certo quando, nel 613, nel nostro Appennino emiliano dei monaci irlandesi si dettero ad elevare il monastero di Bobbio, la foltezza, la profondità, il buio dei boschi e lo scoscendimento rupestre resero impresa durissima lo smacchiamento e il trasporto delle travi. E in questa opacità di selva, « selvaggia e aspra e forte », stavano orsi, lupi, cinghiali e serpenti fin presso l'Abbazia. Per aver vita di sicurezza e di pane, bisognava tagliare e dare luce e calore.

Nel *Traité de géographie humaine* del Brunhnes, una tavola illustrativa presenta la nucleare pianta della città di Monaco, in Baviera, e fa vedere come i tre agglomerati edilizi di questa futura, grande città siano nati dallo sviluppo di tre « celle »-proprietà monacali: come dal centro di un cerchio. Intorno alla « cella » diminuisce il bosco e spuntano, come funghi, le abitazioni. Così Hohenbrunn dell'812; Siegerbrunn del 1075 e Putzbrunn del 1095 sono tre centri abitati, nati al capo di una rigogliosa sorgente di acqua nel cuore delle celle boschive del Monastero di San Benedetto di Tegernsee. Monaco, la città dei Monaci, è nata così.

In realtà, la foresta si stendeva senza continuità, si può dire, su tutta l'Europa centrale; ma il popolamento esigente, taglio, dissodamento e prosciugamento, razionalmente la intaccò: non la distrusse, senza ragione.

Non dimentichiamo che i Monasteri furono anche grandi allevatori di bestiame: specialmente di quello suino e ovino. Bobbio ha 5.500 maiali; Santa Giulia, 5.500 maiali, 2.000 ovini, 300 bovini, bisognosi di pasture e di ghiande.

È anche certo che la selva non è abitata soltanto da bestie selvagge e nemiche di persone e raccolti.

La foresta fornisce combustibile per i forni e per i fabbri; legname per la costruzione di capanne, di case, di chiese, di manichi, di aratri, di tavole e di madie; dà legna per il fuoco contro il freddo e per la cucina; dà torce per la luce, olio di faggiola, cera per le chiese e le case, miele delle api per dolcezza e medicamento, foglie secche per lo strame e foglie verdi per la brucatura e il pascolo,

ceneri per la potassa fecondatrice; dà frutti e luppolo di sottobosco, scorza di querci per concia di pelli; giunchi e vinchi per cesti e arnesi; dà carne da caccia, pascolo di erba e bacche.

Le sorgenti alimentari della selva non sono poche: direi che la selva offre una forma di assicurazione contro la fame.

Per la foresta vivono tagliatori, carbonai e cacciatori, cercatori di miele e di cera selvatica; fattori di cenere e scorticatori di bucce, falegnami e fabbri; e porci, pecore, capre e cavalli. Ricordiamoci anche che i Monaci sono religiosi e che, per il loro misticismo, ogni pianta può essere simbolo di una virtù: così, per esempio, per lo spirito camaldolese, il cedro è il simbolo di distinzione in sincerità e santità; l'abete, di altezza in meditazione e sapienza; l'acacia, di punteggiatura in correzione e penitenza; l'olivo, di giocondità, pace e misericordia... Ora, per il religioso, passeggiare nelle « divine foreste spesse e vive » di dantesca memoria, è come avere il sentimento di paradiso terrestre (Pur. XXVIII, 2). Poi, la foresta rende utili i luoghi più dirupati, scema la densità e velocità del fluido, attrae l'elettricità, frena le acque scroscianti, rende più lento lo scioglimento delle nevi; contro di essa e non contro le case si schianta la valanga... Quindi il Priore del sacro eremo ogni anno faccia piantare e custodire 3000 aberini... Ecco, in questo mondo economico-spirituale, seminativo e forestale vive il monaco, sacerdote o converso, che rifiuta le rendite signorili e si propone di vivere anche col lavoro delle sue mani.

Ritorna, nella sua interpretazione, rinverdito, il precetto: *ora et labora*.

Nascono, allora, le Grance dove Religiosi, assistiti dai loro fratelli « conversi » e anche, ben presto, da servitori salariati, preparano la bonifica e lavorano i campi. Intorno ai campi seminativi sono i vastissimi terreni a pastura.

Quindi (seguiamo le pagine sostanziose del Donna d'Oldenico) la grancia cistercense si compone di terre tutte direttamente coltivate. Se l'economia della corte benedettina precedente era stata essenzialmente feudale, con terre coltivate dai servi stanziati sulla terra dominica e dai livellari stanziati sulla terra tributaria, la grancia, come accennato, è una grande azienda agraria, condotta direttamente da una compagnia monacale di lavoratori diretti del suolo.

Il bene economico, il capitale fondiario perviene all'Abate o da donazioni o da acquisti. Così i conversi cistercensi, afferma il Donna,

costituiscono una vera e propria congregazione religiosa di contadini liberi e, nella folla operaia, distinti: per qualità e specialità di lavoro.

L'Abbazia di Staffarda, nel principio del 1100 aveva circa 60 monaci, più di 60 conversi, oltre a qualche centinaio di salariati.

Un'Abbazia poteva avere diverse grance, amministrativamente indipendenti l'una dall'altra, ma tutte insieme unite: in unità sociale di carattere e pratica religiosa, dipendenti dall'Abate, e in una unità economica dipendente dal Cellerario, direttore di tutti i beni dell'Abbazia come amministratore.

Capo della grancia è il grangerius o grancere: di solito, un cistercense converso. Il Grancere riferisce sulla sua amministrazione al Cellerario; questi, all'Abate. I Cistercensi entrano, spesso, nella selva come scendono al piano a regolarne le acque con una tendenza agronomica ben definita: seminare il cereale ed estendere il prato.

Altre volte, si posano sulle colline bene esposte e « vocate » alla piantagione e alla casa.

Ma oltre che agricoltori, sono anch'essi grandi allevatori e, per l'allevamento del bestiame, « bonificano » piani e foreste.

All'Abbazia di Chiaravalle, alle porte di Milano, i Cistercensi coltivano i prati a « marcita ». E se la prateria sembra essere stata l'opera preferita dei Cistercensi, la foresta è stata armonicamente raccordata, come pascolo, al prato.

Sempre, nella varietà di ordinamenti nei tempi e nei luoghi. Ecco un esempio, indicato dalla voce del poeta, del Pascoli, che in pochi versi (lì scolpiti nel marmo) sintetizzando la vita dell'Abbazia di Pomposa nei tempi posteriori al Mille, sia pure in tempi lontani dalla classica grancia, canta dei risultati della prima coltivazione agraria, nelle valli deltizie del Po di Volano e del Po di Goro, necessariamente precedute da grandi opere di livellamento, arginatura, prosciugamento e canalizzazione; quando si cominciarono ad usare, secondo il Sereni, due nuovi mezzi di lavoro: la trazione animale a ruota e la carriola a mano. Era il tempo — precisa il Pascoli — in cui Pomposa produceva cereali ed erbe, miele e vino e lino; e grassi greggi e bovi erano ricoverati nella stalla; quando ondeggiavano d'erbe e di messi le campagne, fiorenti per lavoro assiduo e tempestivo, mentre un nuovo canto modulato su nuova scala armonica, risuonava benedicente proprio nella cella di un monaco benedettino che viveva nel Monastero aperto sulle campagne di Pomposa: Guido

d'Arezzo: quello della scala armonica, do re mi fa sol la si, su cui sale e scende tutta la nostra musica.

Quale poi fosse l'ordinamento fondiario di vere grance benedettine, per esempio, in Piemonte, ce lo dice, con perspicua chiarezza, il Donna stesso.

Ogni Grancia è una unità territoriale dai 100 ai 500 ettari, in piano e in monte. I terreni di pianura hanno indirizzo cerealicolo-zootecnico. I terreni di montagna servono per l'alpeggio degli armenti dai quali si ottiene lana, carne, prodotti caseari diversi: molli, dolci, forti, grassi. I cistercensi dell'Abbazia di Pesio, nel cuneense, fabbricano un formaggio forte (e lo si fabbrica anche oggi in Piemonte e in Francia) detto « brus », lo confezionano in scatole, lo esportano.

La superficie a cultura è ripartita in prato permanente, quasi sempre irriguo; in campi seminativi a canapa, lino, sorgo, quali coltivazioni di rinnovo; a grano, segale, orzo, panico come cerealicole successive; e in vigne e boschi: intenzionalmente, secondo « vocazione » ambientale.

Nel centro della superficie coltivata sta il complesso edilizio. La grancia ha l'oratorio (nel tempo trasfigurato dalla stupenda basilica), l'abitazione del grancere, dei conversi, dei familiari, dei salariati. Ha stalle per il bestiame e tettoie coperte per gli armenti. Ha locali di manipolazione e conservazione dei prodotti: cantina, caseificio, e granaio; porticati per i carri e gli attrezzi; falegnameria, officine e telai. Le costruzioni chiudono un ampio cortile quadrato dotato di un'aia: prototipo dei fabbricati rurali a corte chiusa, anche oggi usato in Lombardia e Piemonte nelle grandi aziende agrarie.

Lontane dalla grancia, ma ad essa appartenenti, le molte celle, piccoli e medi poderi staccati; e su, in montagna, stanno le morre, stazioni di allevamento pastorale, abitate e condotte dai morenses: i mandriani dipendenti dal Monastero.

Da notare: le grance sono unite nell'Abbazia e tutte le Abbazie sono unite tra loro. Tutte le cognizioni e le esperienze e le scoperte tecnico-agricole delle diverse coltivazioni, dei diversi allevamenti nelle diverse Abbazie, in Italia e all'estero, attraverso granceri e cellerari, che regolarmente si incontrano, passano in reciproca conoscenza economica, finanziaria e culturale. Francia consiglia Italia, Italia consiglia Francia.

E le Abbazie, con la loro imponente produzione (le sole abbazie

di Casanova e di Staffarda producevano migliaia di quintali di cereali e di prodotti animali) alimentano diversi mercati. Favorite da protezione, da esenzione di dazi, pedaggi possono organizzare trasporti, aprire strade, distribuire meglio i prodotti, compiere un'opera calmieratrice sui prezzi di mercato, come desiderava San Benedetto: anche se, presto, la potenza economico-finanziaria dei monaci dovette lottare contro la morale di Dante che accusò i monaci di avere il cuore « folle » per ricchezza egoistica e parentale, religiosamente sterile (Par. XXII, 81) e contro l'interesse dei nuovi mercanti cittadini, concorrenti, con i privilegiati monaci in condizioni di inferiorità, sui mercati.

In conclusione, come l'antico sistema curtense dei Benedettini Neri, tramite il consuetudinario e temperato sistema del possesso enfiteutico, aveva finito per agevolare la libertà della persona e la bonifica del terreno, specialmente in costruzioni edilizie, sparse per la campagna, e piantagioni collinari a vite e anche ad olivo, così la grancia benedettina dei Monaci Bianchi, i Cistercensi, compì la bonifica per mano diretta dei Monaci, di categoria diversa, nelle selve, nelle colline boschive e nei piani acquitrinosi. In tutta l'Europa trionfa l'idraulica.

Ambedue, monaci Neri e monaci Bianchi, favorirono sicurezza di lavoro e sboccarono nel permettere autonome amministrazioni comunali, pur non senza lunga difficoltà e resistenza legale e illegale.

Me ne sono accorto, su molti documenti ricostruendo la nascita di un Comune rurale come quello di Abbadia San Salvatore, proprio dal seno del Monastero Benedettino.

Ad ogni modo, per concludere davvero, mi siano permesse due osservazioni: per la nostra sensibilità moderna, più del famosissimo *ora et labora*, ha un significato umanamente più vasto l'altra raccomandazione benedettina: *labora et noli contristari*: lavora e non ti rattristare, non ti avvilitare.

Raccomandazione che vale anche oggi per ogni lavoro: — Ogni lavoro abbia la sua pace intelligente e la sua dignità paritaria. Anche Gesù lavorò con le mani, con la mente e col cuore.

L'altra osservazione, comunque, è questa: — Se il rendere buona, produttiva la terra è opera di pregiudiziale e capitale importanza per la civile convivenza, economica e spirituale, e come tale, è una delle opere più utili, più intelligenti e generose che l'uomo possa compiere è anche vero che non esiste uomo nel cui nome sia stata

compiuta opera di bonifica, spirituale ed economica, così imponente in tutta l'Europa medievale come nel nome di San Benedetto: del « romano » e cattolico San Benedetto.

Così non dispiace il fatto che la cappella aperta sotto il portico della nostra Facoltà di Agraria, qui a Firenze, sia a Lui dedicata.

