

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Diretta da Giovanni Cherubini



ANNO XLVIII - N. 1

GIUGNO 2008

Le Lettere

SOMMARIO

LUIGI ARATA <i>A proposito di alcuni cereali vestiti nell'antica Grecia</i>	3
VINCENZO ALLEGREZZA <i>Le fattorie romane nell'Arco del Mignone, un sistema territoriale economicamente organizzato (IV secolo a.C.-III secolo a.C.)</i>	37
GIULIANO PINTO <i>Produzioni e reti mercantili nelle campagne toscane dei secoli XIII e XIV</i>	101
GIUSEPPE LA MALFA <i>Sugli scritti di orticoltura di Pietro Viani</i>	121
<i>Notizie bibliografiche</i>	179

LUIGI ARATA

A PROPOSITO DI ALCUNI CEREALI VESTITI
NELL'ANTICA GRECIA

Il presente lavoro concerne la presenza, l'utilizzo e le caratteristiche riconosciute ad alcune piante appartenenti alla famiglia dei cereali nel mondo greco. In particolare, si tratterà di definire nel modo più preciso possibile i confini di separazione tra quattro piante, *briza* (βρίζα), *tìphe* (τίφη), *olyra* (ὄλυρα) e *zeiá* (ζειά)¹.

Esse venivano riconosciute già dalla botanica greca come facenti parte di uno stesso raggruppamento di piante erbacee aventi caratteristiche alquanto simili. Come si vedrà in seguito, la difficoltà di distinguere piante non solo facenti parte della stessa famiglia, ma effettivamente dotate di qualità esterne e interne più che paragonabili si rifletterà anche nell'uso, spesso spregiudicato, di questi termini quasi fossero (come in realtà solo in parte sono) sinonimi². D'altronde, lo stesso Plinio confessava che «le specie di grano non sono le stesse dovunque e là dove esse sono le stesse non portano sempre lo stesso nome» (*Naturalis Historia* 18, 19, 8).

Lo studioso francese A. Jardé, la cui opera fondamentale *Les céréales dans l'antiquité grecque* uscì a Parigi nel 1925, considerava

¹ Sull'argomento, si vedano anche Z. GANSINIEC, *Cereals in Early Archaic Greece*, «Archeologia», VIII, 1956, pp. 1-48; M. J. GARCÍA SOLER, *I cereali e il pane tra gli antichi greci*, in *Nel nome del pane: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Atti del convegno "Nel nome del pane", Bolzano 3-6 giugno 1993, a cura di O. Longo e P. Scarpi, Bolzano, 1995, pp. 383-390.

² Costata che il quadro delle specie di cereali sia scoraggiante anche H.P. AMOURET-TI, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris, 1984, p. 33. La confusione tra frumenti vestiti doveva anche essere maggiore dopo la spulatura, quando le differenze tra specie diventano ancora più modeste: cfr. R. CIFERRI, *Frumento*, in *Enciclopedia Agraria Italiana*, IV, Roma, 1960, p. 1133.

uno studio di questo tipo poco più che una discussione teorica, in quanto osservava che l'agricoltura greca quasi non conosceva i cosiddetti grani vestiti alla cui famiglia le quattro piante che esamineremo appartengono³, cosicché poteva arrivare ad affermare che «dans une statistique de la production des céréales dans la Grèce classique, ils ne doivent figurer que pour mémoire»⁴.

Per la verità nella Grecia preistorica erano conosciute due delle tre varietà di grano vestito, il *Triticum monococcum* e il *Triticum dicoccum*, mentre per la terza, la spelta, non esistono tracce sufficientemente sicure⁵. I *Tritica*, infatti, sono presenti in Grecia fin dal neolitico e restano colture dominanti in tutta la antica età del bronzo, senza che una specie prevarichi sull'altra. Quanto alle loro origini, mentre il *Triticum monococcum* probabilmente è una pianta autoctona perlomeno nella sua varietà selvaggia, il *Triticum dicoccum* secondo i più sarebbe stato esportato dall'Oriente. La loro importanza resta comunque decisiva anche nel IV secolo a.C., ma sono predominanti soprattutto in zone periferiche rispetto al mondo greco, come l'Egitto e la Tracia, mentre nella Grecia continentale erano diventati cereali marginali, curiosità per viaggiatori (cfr. ad esempio Erodoto II, 36; Senofonte, *Anabasis* V, 4, 25)⁶.

Il *Triticum monococcum*, che si distingue dal *dicoccum* per via del fatto che presenta due chicchi per ogni glume facente parte della spiga (e per il fatto di possedere 14 cromosomi, invece dei 28 del *dicoccum* e dei 42 della spelta), cresce ancora spontaneamente in Anatolia, mentre il *dicoccum* è tipico dell'area del Medio Oriente.

³ Il grano vestito presenta un rachide fragile che si spezza una volta battuto, cosicché parte dell'involucro resta attaccata al grano con più o meno forza (se la pianta non è coltivata, il rachide è ancora più fragile). Il grano nudo ha, invece, un rachide resistente, il che permette durante la battitura la fuoriuscita dei chicchi.

⁴ A. JARDÉ, *Les céréales dans l'antiquité grecque*, Paris, 1925, p. 7. Per il ruolo fondamentale del grano nella dieta degli antichi Greci, cfr., invece, L. FOXHALL - H.A. FORBES, Σιτομετρεία. *The Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity*, «Chiron», XII, 1982, pp. 41-90.

⁵ Cfr. N. JASNY, *The Wheats of Classical Antiquity*, Baltimore, 1944, pp. 120-122 (in particolare p. 120 n. 42) e L.A. MORITZ, *Grain-mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford, 1958, p. XXII (secondo il quale la spelta fu nota all'area mediterranea solo dal I secolo d.C.); cfr. sul problema D. ZOHARY - M. HOPF, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford³, 2000, p. 83 (sulle origini dei grani vestiti, si vedano anche le pp. 42-51); M. FELDMAN - F.G.H. LUPTON - T.E. MILLER, *Wheats*, in *Evolution of Crop Plants*, ed. by J. Smartt and E. W. Simmonds, Harlow, 1995, pp. 184-192.

⁶ Cfr. M.C. AMOURETTI, *Le pain*, cit., p. 36.

Sono due specie, facilmente confuse con la spelta, molto resistenti alle malattie, soprattutto alla ruggine del grano; presentano, inoltre, il vantaggio che è abbastanza facile mietierle, tanto che in una sola ora di lavoro si poteva ottenere l'occorrente per il pasto di un'intera famiglia. All'inizio hanno bisogno di grandi quantità d'acqua, mentre di primavera preferiscono meno umidità.

Non è assolutamente facile riconoscere in ciascuno dei nomi greci la pianta corrispondente. Jardé, al riguardo, osserva che sarebbe tentante attribuire alle tre piante più citate, cioè *olyra*, *zeiá* e *tiphe*, ciascuna delle tre specie di grano vestito conosciute, cioè oltre ai due *Tritica* anche la spelta. In realtà, i dati che abbiamo a disposizione sono abbastanza vaghi e spesso in contraddizione l'uno con l'altro: non sarebbe del tutto inverosimile asserire che una stessa parola ha designato piante diverse a seconda degli autori che l'hanno utilizzata e a seconda dei tempi in cui è stata usata, anche se si deve ritenere che la terminologia si sia andata perfezionando e precisando col progresso della scienza botanica.

Un punto di partenza può essere il primo capitolo dell'ottavo libro della *Historia plantarum* di Teofrasto (VIII, 1, 1), in cui l'autore suddivide le piante erbacee in tre classi, due delle quali principali: la prima è quella delle piante *sitode* (σιτώδη), delle quali fanno parte oltre al grano e all'orzo anche la *tiphe*, la *zeiá* e tutte quelle che si possono definire simili al grano e all'orzo (*omoioopyra*, ὁμοιόπυρα, e *omoiokritha*, ὁμοιόκριθα); la seconda è rappresentata dai legumi o *chedropá* (χεδροπά), tra cui le fave, i ceci, i piselli; e infine un raggruppamento più eterogeneo, in cui si trovano il miglio, il sesamo e altre piante "estive".

Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia* XVIII, 7, 48) riprende questo passo, insistendo parimenti sulla distinzione tra *frumenta* e *legumina*, parallela a quella tra *sitode* e *chedropá*, cioè tra grani secchi e grani umidi, adombrata peraltro anche nell'*Economico* di Senofonte 5, 20, in quello aristotelico I, 1345 e nel lessico di Arpocrazione, *s.v. medimnos* (μέδιμνος).

La classificazione di Teofrasto dà già una prima indicazione: *tiphe* e *zeiá* sono considerati cereali abbastanza importanti da essere nominati in questo catalogo accanto al grano e all'orzo (anche se non sfuggono, quando si tratta di definirne l'identità, al confronto con i due parenti più importanti) e soprattutto distinti, forse con l'intenzione di creare

un parallelismo tra i sei termini della prima lista: il grano (*pyroi*, πυροί), la *típhe* (*típhai*, τίφαι) e le *omoioopyra* (ὁμοιόπυρα) da una parte; l'orzo (*kriithai*, κριθαί), la *zeiá* (*zeiai*, ζειαί) e le *omoioikriitha* (ὁμοιόκριθα) dall'altra, nell'implicito assunto che la vera differenza tra *típhe* e *zeiá* sia la maggiore o minore vicinanza rispetto al grano o all'orzo.

Ma partiamo dal cereale di cui meno si sa e le cui attestazioni sono innegabilmente scarse, la *briza*.

briza (βρίζα)

Eustazio (*Commentarii in Homeri Iliadem* I, 337; *Commentarii in Homeri Odysseam* I, 14) sostiene che nel dialetto eolico ad un *r* (ρ) iniziale si aggiunge un *b* (β) se nella sillaba successiva appaiono un *k* (κ) (*rhakos* ῥάκος/ *brakos* βράκος), un *d* (δ) (*rhodon* ῥόδον/ *brodon* βρόδον), un *z* (ζ) (*rhiza* ῥίζα/ *briza* βρίζα) oppure un *t* (τ) (*rhutér* ῥυτήρ/ *brutér* βρυτήρ). Evidentemente, *briza* (βρίζα) sta per *rhiza* (ῥίζα), dunque, “radice” (parola corrispondente al latino *radex*). Come termine per indicare un cereale, sembra abbastanza strano, dato che degli altri non si utilizza certo la radice per i tipici usi alimentari.

In realtà, il cereale *briza* (βρίζα) non è connesso all'eolico *briza* (βρίζα), ma ad una radice indoeuropea (**urg* > **uriz*: è da sospettare un rapporto con la radice **ureg* “pieno di succo”, che dà in latino, oltre a *racemus*, anche *frugum*, parola di ipotizzabile origine balcanica), che ritorna anche nel lituano *rugiai*, nell'inglese *rye* e nell'olandese *rogge* “segale”.

Solo sull'etimologia (non esistono, infatti, descrizioni accurate della *briza*) si basa la sua supposta identificazione con la segale. Eppure in questi casi l'etimologia non è dirimente, se pensiamo che la radice che dà *pyrós* in greco (πυρός) indica in lettone e lituano il grano invernale, mentre in slavone la spelta. Allo stesso modo, mentre *zeiai* (ζειαί) nel greco classico indica i “grani vestiti”, la stessa radice dà nel dialetto cretese *deai* (δηαί), che designa, invece, la spelta, così come accade in sanscrito e in latino. Secondo altri studiosi, del resto, *briza* indicherebbe una graziosa graminacea, detta tentennino o erba tremolina⁷.

⁷ W. PRELLWITZ, *Etymologisches Wörterbuch der griechische Sprach*, Göttingen, 1892, s.v. ζειά/ πυρός; A. CARNOY, *Dictionnaire étymologique des noms grecs des plantes*, Lou-

La probabile appartenenza a un dialetto specifico e non così diffuso (tracce o macedone) spiega il poco congruo numero di citazioni e la difficoltà conseguente di dedurre notizie sufficienti a darne un quadro anche solo ipotetico. La provenienza dall'ambito macedone può forse indicare la zona in cui è presumibile avvenisse la coltivazione della *briza*.

Qualche notizia più precisa risulta da Galeno che sembra l'unico studioso nell'antichità a considerarne l'esistenza (evidentemente era una erbacea molto localizzata), differenziandola dalla *tiphe*, dalla *zeiá* e dall'*olyra*, all'interno del trattato *De alimentorum facultatibus*. Galeno a VI, 514-515 ricorda di aver chiesto durante una visita in Tracia e Macedonia come si chiamasse una pianta che era in tutto e per tutto simile alla *tiphe* asiatica che lui conosceva, non solo quanto alla spiga, ma anche quanto al suo intero aspetto. La popolazione autoctona gli rivelò che sia la pianta tutta quanta sia la sua cariosside si chiamavano da quelle parti *briza*⁸.

L'inchiesta partiva, in realtà, dalla curiosità di Galeno riguardo a una lunga testimonianza riguardante la *zeiá* tratta dal libro di Mnesiteo, una delle fonti che il medico di Pergamo usava per orientarsi all'interno di questa terminologia tanto complicata. Mnesiteo, infatti, sosteneva che la *zeiá* (ma su questo passo occorrerà ritornare quando si esamineranno tutte le fonti sulla *zeiá*) fosse una pianta coltivata in regioni fredde e desolate. Galeno, sempre molto cauto nell'uso delle fonti, aggiungeva che non aveva potuto verificare in alcun modo questa notizia personalmente, giacché non poteva certo setacciare tutte le regioni a clima meno mite alla ricerca della *zeiá*, e che inoltre non aveva ricevuto notizie di seconda mano neppure da chi aveva potuto visitare quelle lande. La conclusione del medico è che forse il termine *zeiá* fosse solo greco, mentre le popolazioni barbare chiamavano pianta e cariosside con un nome diverso. A riprova di questo tentativo di spiegazione, si viene a parlare della *briza*, questa sorta di cereale poco pregiato prodotto da due regioni non certo ricche di possibilità agricole come la Tracia e la Macedonia.

Si potrebbe, allora, ipotizzare che la *briza* e la *zeiá* siano la stessa

vain, 1959, s.v. βρίζα; P. CHANTRAINE, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Paris, 1999, s.v. βρίζα.

⁸ Nessun dubbio sul nome dato che Galeno ne dà l'intera sillabazione, affrettandosi ad aggiungere che la parola è declinabile (VI, 514).

pianta: ciò non comporterebbe molte obiezioni, sennonché Galeno, che ha visto la *briza* con i suoi stessi occhi, l'ha trovata molto simile alla *tiphe* asiatica (una pianta che cresce, quindi, in condizioni climatiche diverse)⁹. Ciononostante, il pane che viene fatto con la *briza* sembra avere caratteristiche simili a quello fatto con la *zeiá*: è poco digeribile e poco nutriente, perlomeno rispetto a quello fatto con il frumento e anche a quello fatto con un altro cereale che Galeno cita nello stesso ambito, lo *zeopyron* (ζεόπυρον)¹⁰. Il termine *zeopyron* è ancora più raro di *briza*, aparendo in solo cinque circostanze, per ben quattro volte proprio in questo passo di Galeno e in un'occasione in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 1, 15, che epitoma proprio Galeno.

È nelle regioni più fredde della Bitinia che viene coltivata questa pianta¹¹, il cui nome ne indica la natura, a mezzo tra la *zeiá* e il grano, quasi fosse un incrocio tra queste due piante. Per ben tre volte Galeno (VI, 515-516) ripete che il pane confezionato con lo *zeopyron* è tanto migliore di quello di *briza* quanto è peggiore di quello di grano puro. Anche questa aggiunta farebbe pensare a una coincidenza tra la *briza* e la *zeiá*, dato che prima si afferma che lo *zeopyron* resta qualitativamente a mezzo tra *zeiá* e grano e subito dopo che il pane di *zeopyron* si pone a un livello medio tra quello macedone e trace e quello di grano (*pyrinos*, πύρινος).

Comunque sia, è possibile dire che, come anche lo *zeopyron*, sicuramente la *briza*, se non del tutto equivalente alla *zeiá*, perlomeno ne costituiva una “variante” locale.

tiphe (τίφη = *Triticum monococcum*)

Questo termine non ha solo significato botanico o meglio non possiede un solo significato botanico. Infatti, può significare anche “blatta”

⁹ Se Mnesiteo avesse aggiunto che il pane di *zeiá* è di colore nero, Galeno sostiene che avrebbe creduto che *briza* e *zeiá* fossero la stessa pianta.

¹⁰ Secondo A. SCHULZ, *Beitrage zur Kenntnis der Geschichte der Spelzweisen im Altertum*, in *Abhandlungen der naturforschenden Gesellschaft zu Halle a.d.S.* VI, 1918, pp. 9-14 sarebbe la spelta, tipica delle regioni fredde. Per N. JASNY, *The Wheats*, cit., pp. 135-136, poiché il pane di *zeopyron* (ζεόπυρον) è secondo Galeno di colore nero, esso sarebbe una varietà di *olyra* «which, according to Galen, yielded poorer bread than that from better einkorn».

¹¹ Galeno specifica le città in cui l'ha vista coltivare: Nicea, Prusa, Crassopoli, Claudiopoli, Eliopoli, Dorile in Frigia.

o “ragno acquatico” (come, ad esempio, in Suda, θ 515, v 234). Con questo significato appare anche negli *Acarnesi* aristofanei ai vv. 920 e 925. Sono qui possibili tre interpretazioni: *típhe* secondo alcuni rappresenterebbe un ragno acquatico, secondo altri una varietà di canna, secondo altri ancora sarebbe la paglia proveniente dalla *típhe*.

A confermare la seconda ipotesi contribuisce un passo degli *Aetia physica* di Plutarco 912a dove è criticata una teoria di un certo Laitos (Λαίτος), del quale null'altro si sa: costui sostiene che alberi e pianticelle traggono maggiore nutrimento dalla pioggia che dall'acqua usata per irrigare, perché la pioggia crea passaggi nella terra tali da raggiungere con meno difficoltà le radici. A contestarlo, l'autore osserva che «anche le piante della palude, la *típhe* e il giunco e lo stramonio» (καὶ τὰ λιμναῖα φυτά, τίφη καὶ φλέως καὶ θρύον) non crescono se non piove nella stagione giusta¹². *típhe* è così avvicinata a due varietà di giunco e con ogni probabilità indica non un cereale, ma una pianta acquatica, una sorta di canna (cfr. Esichio, τ 1003 «e la *típhe* nelle acque stagnanti»¹³).

Quanto all'etimologia, non è possibile postulare un rapporto con il sostantivo *típhos*, *típhous* (τίφος, τίφους) che indica “terreno incolto” (come in Licofrone, *Alessandra* 267). Secondo Carnoy, *Dictionnaire*, cit., s.v. sarebbe da notare una parentela con la parola latina *stipula* “paglia, stoppia”, la cui radice indoeuropea è *steib-, *stip-.

In composizione, *típhe* appare solo nell'aggettivo *típhinos* (τίφινος), le cui sette occorrenze nella letteratura greca sono limitate a Galeno (e Oribasio): in sei di questi casi *típhinos* (τίφινος) appare in concorrenza con *olyrinos* (ὀλύρινος) a indicare il pane fatto di *típhe* vs. quello fatto di *olyra*. Come avviene anche per la *zeiá*, *típhe* dà il nome a una città di mare non molto grande, Tifa appunto, citata da Pausania nella sua *Graeciae descriptio* IX, 32, 4.

Più numerose di quelle riguardanti *briza*, le testimonianze su *ti-*

¹² Manoscritti più recenti correggono in τύφη, una pianta acquatica utile alla riempitura, detta in latino *tormentum* e citata ad es. in Teofrasto, *Historia plantarum* I, 5, 3 e IV, 10, 5. Confusione tra *típhe* (τίφη) e *typhē* (τύφη) fa anche il *De alimentis* X, 18, dove appare un elenco di alimenti che producono cattivi umori (visto anche in *De cibis* XIV, 20 e Aezio, *Iatrica* II, 267, oltre che in Oribasio, *Collectiones medicae* III, 31, 1; *Synopsis ad Eustathium filium* IV, 31, 1; *Libri ad Eunapium* I, 47, 1), ma con, tra le altre piccole differenze, *typhē* (τύφη) al posto di *típhe* (τίφη).

¹³ καὶ τίφη ἐν τοῖς ἔλεσι.

phe mostrano una qualche confusione, come se a un certo punto della tradizione botanica la *tiphe* non fosse stata più riconosciuta come una pianta indipendente. Ad esempio, Esichio, τ 1003 glossa *tiphai* (τίφαι) con *olyrai* (ὀλύραι).

È sospetta pure l'unica occorrenza di *tiphe* nel *Corpus Hippocraticum*, nel trattato *De diaeta* VI, 542, 4: «la *tiphe*, la *zeiá* più leggere del grano» (τίφη, ζειά [θLittré: στρυγίς M¹⁴] κουφότερα πυρῶν). La lezione alternativa del manoscritto M è incomprensibile; tuttavia, anche quella di θ presenta una difficoltà che fa sorgere qualche dubbio: *tiphe* e *zeiá* non sono collegate da nessun funzionale, mentre nel periodo precedente l'autore unisce un'altra coppia di alimenti con καί («fior di farina e farina grossa» σεμίδαλιν καὶ χόνδρον VI, 542; e poco più sopra cfr. anche «farina abburrattata e bevuta in acqua» ἄλητον καθαρὸν καὶ πινόμενον VI, 540). Inoltre, secondo la testimonianza di Galeno VI, 511, nel trattato *De diaeta* non appariva neppure il nome della *zeiá*. Non è improbabile, dunque, che *zeiá* sia una glossa interpolata nel testo (e come tale dovrebbe essere espunta), glossa che Galeno non conosceva o che, comunque, entrò nel testo in tempi più recenti rispetto a quest'ultimo. Se ciò fosse vero, allora si dovrebbe pensare che tra le due piante alla fine fossero state cancellate le differenze di partenza, tanto che dire *zeiá* voleva ormai dire *tiphe* e viceversa e ciò spiegherebbe perché *tiphe* appaia solo ed esclusivamente in testi scientifici (ma non mai a sostituire *zeiá*).

Lo stesso Mnesiteo non vede differenza tra *tiphe* e *olyra*. Galeno VI, 512.517-518¹⁵ spiega questo fatto ricordando che entrambe sono tipiche colture asiatiche, in particolar modo della regione sopra Pergamo, dove la *tiphe* è usata negli ambienti rustici come prodotto con cui confezionare il pane, a differenza della città dove è portato il grano.

Secondo il resoconto di Teofrasto, la *tiphe* presenta caratteristiche strutturali simili al grano e all'orzo. È interessante notare che, quando Teofrasto deve fare il nome di un cereale "minore", faccia quasi

¹⁴ Wilamowitz congetturava in questo punto *otryghe* (ὄτρύγη), citato come cibo per l'animo da Archiloco fr.184; in realtà, si tratta di un'erba (cfr. Esichio, *s.v.*).

¹⁵ La testimonianza dettagliata di Galeno prova che la τίφη fosse rilevante in Asia Minore, come probabilmente nella Grecia continentale, dato che Teofrasto, che vive ad Atene, la menziona spesso. Del resto, essa è ancora oggi tipica della Tracia (N. JASNY, *The Wheats*, cit., p. 11).

sempre quello della *tiphe*, meno di frequente quello dell'*olyra* e solo in certi casi quello della *zeiá*. Evidentemente, la *tiphe* era la pianta più pregiata; ciononostante, a un certo punto della tradizione essa fu confusa con l'*olyra*, tanto da far dire a Mnesiteo che *tiphe* e *olyra* sono la stessa pianta con due nomi diversi.

Ma vediamo qui di seguito quali caratteri, secondo il resoconto di Teofrasto, avvicinano la *tiphe* ai due cereali più importanti:

- la molteplicità delle radici (*Historia plantarum* I, 6, 5);
- il fatto di produrre radici e foglie a partire da tutte e due le estremità della cariosside (*Historia plantarum* VIII, 2, 1);
- la maturazione in circa quaranta giorni dopo la fioritura (*Historia plantarum* VIII, 2, 6);
- il fatto di presentare molte “tuniche”, cioè di essere *polylopos* (πολύλοπος) (come la cariosside del grano, non però quello dell'orzo che è nudo; vedremo qui di seguito quanto la *tiphe* assomigli soprattutto al grano) (*Historia plantarum* VIII, 4, 1)¹⁶.

Una testimonianza di Galeno dà comunque da pensare su quale sia il cereale al quale la *tiphe* è più vicina, se l'orzo o il grano. Infatti, egli così si esprime in *De alimentorum facultatibus* VI, 520 (poi in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 1, 15): «anche molti altri semi sono paragonabili a quelli di cui s'è parlato, tuttavia non hanno esattamente la stessa specie, alcuni stanno a metà tra l'orzo e la *tiphe*, altri tra l'*olyra* e la *tiphe*, o tra il grano e l'*olyra*; alcune specie sono vicinissime alla natura dell'*olyra*, altre a quella dell'orzo o della *tiphe* o del grano...»¹⁷.

Da come Galeno dispone i quattro termini (orzo grano *vs.* *tiphe* *olyra*), sembra di poter dire che la *tiphe* e l'*olyra* siano come due termini medi (per così dire degli stati di trasformazione nel passaggio) tra orzo e grano, con la *tiphe* leggermente più vicina all'orzo e l'*olyra* meno diversa dal grano, tanto da poter disegnare uno schema di corrispondenza simile a questo:

¹⁶ In realtà, Teofrasto in questo contesto cita anche l'*olyra* e l'avena (*bromos* [βρόμος] *ci.* Scaliger *ex Plinio* XVIII, 61 *et G:* *kromos* [κρόμος] PM; *krokos* [κρόκος] Ald.; *bromos* [βρόμος] *anonymae emendationes*). *Polylopos* (πολύλοπος) è congettura felicissima di Salmasius, mentre l'Aldina ha *polylobon* (πολύλοβον).

¹⁷ πολλὰ δὲ καὶ ἄλλα σπέρματα παραπλήσια μὲν, οὐκ ἀκριβῶς δὲ ταῦτὸν εἶδος ἔχοντα τοῖς εἰρημένοις ἐστί, τὰ μὲν ἐν τῷ μεταξύ κριθῆς τε καὶ τίφης, τὰ δὲ ὀλύρας τε καὶ τίφης, ἢ μεταξύ πυροῦ τε καὶ τῆς ὀλύρας, ἔνια δ' ἐγγυτάτω τῆς φύσεώς ἐστι, τὰ μὲν ὀλύρας, τὰ δὲ κριθῆς, ἢ τίφης ἢ πυροῦ...

orzo- *tiphe*- *olyra*- grano

Nel trattato *De rebus boni malique suci* VI, 791, Galeno, inoltre, avvicina ancora la *tiphe* all'orzo, affermando che il succo di quest'ultimo è migliore sia di quello della prima sia di quello del miglio.

In realtà, altri particolari provenienti dallo stesso Galeno portano a conclusioni se non opposte, almeno non del tutto coincidenti con questa: sembra, infatti, che la *tiphe* avesse notevoli concordanze con il grano (già sopra si è detto che le loro due cariossidi, a differenza di quella dell'orzo, sono *polylopa*, πολύλοπα), così in gran numero da far pensare a qualcuno che l'unica differenza sostanziale fosse la variabile grandezza della cariosside.

Ecco questi altri caratteri che permettono un più stretto paragone tra *tiphe* e grano:

- il colore fulvo (anche se quello della *tiphe* lo è di più), e quindi anche una simile capacità di generare nel corpo caldo o freddo (dato che, come ricorda prima Galeno, si dovrebbe dedurre proprio dal colore, oltre che dal gusto e dall'uso esterno, tale caratteristica) (Galeno VI, 521- 522);
- l'uso di mangiare entrambi i cereali con il sale (Galeno VI, 519, anzi, dice di aver provato personalmente il grano col sale).

A queste considerazioni si aggiunge la testimonianza del trattato *De diaeta* II VI, 542, il cui autore sostiene che le preparazioni con la *tiphe* hanno caratteristiche «uguali a quelle a base di grano» (ὁμοίως τοῖς ἐκ τῶν πυρῶν), anche se sono più lassative.

In realtà, più di ogni altra cosa sembra dirimente a proposito un uso linguistico specifico, testimoniato secondo Galeno VI, 522 (poi in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 1, 14) in Omero, per cui la *tiphe* è sostituita dal grano. In un luogo iliadico dell'ottavo libro (VIII, 188), infatti, Ettore direbbe ai suoi cavalli: «(scilicet Andromaca) a voi vicini ha messo il grano dolcissimo» (ὕμῖν μὲν προτέροισι μελίφρονα πυρὸν ἔθηκεν)¹⁸.

Ma, poiché il grano vero e proprio non sarebbe un alimento senza effetti dannosi su quegli animali, si pensa che la parola *pyrós* (πυρός) indichi la *tiphe*. Galeno, infatti, conclude: «qualcuno potrebbe chia-

¹⁸ *etheka* (ἔθηκα) secondo il testo di Galeno, ma soggetto del verbo non è Ettore, ma Andromaca.

mare in modo convincente la *typhe* piccolo grano, simile ad esso sia per il colore sia per la compattezza sia per le sue qualità riscaldanti» (οὐκ ἀπιθάνως γ' ἄν τις ὀνομάζοι πυρὸν μικρὸν τὴν τίφη, καὶ τῆ χροῖᾱ καὶ τῆ πυκνότητι καὶ τῆ θερμότητι τῆς δυνάμεως ἐοικυῖαν αὐτοῖς).

Galeno si riferisce, com'è ovvio, quasi esclusivamente a caratteri esterni (a parte il potere calorifico, che, però, come si è visto prima, è strettamente legato al colore), perché ha in mente molte differenze sul piano dell'uso della *tiphe* rispetto a quello del grano, tali che non consentirebbero uno scambio tra i due termini se non in ambito poetico, come accade in Omero. Del resto, i poemi omerici non sono certo testi scientifici: un'inesattezza come questa può essere scusata se si tiene conto del fatto che i cavalli appartengono a uno dei principali eroi dell'*epos* e che il poeta desidera farne degli animali *sui generis*, quasi umanizzandoli, tant'è che subito dopo aggiunge, ciò che ancora è sembrato più strano anche ai commentatori moderni che spesso non hanno indulto di fronte all'espunzione: «versando del vino da bere, quando la voglia vi preme» (οἶνόν τ' ἐγκεράσασα πιεῖν, ὅτε θυμὸς ἀνώγοι).

La grande somiglianza con la cariosside del grano ne spiega anche la buona qualità, celebrata soprattutto da Galeno, in particolare a paragone della *zeiá*, un cereale invece di bassissimo profilo, cui certe popolazioni sono abituate perché non ne possono fare a meno. Galeno VI, 513¹⁹ ricorda a proposito la testimonianza di Mnesiteo, che giudica la *tiphe* la migliore delle piante della famiglia, per il fatto di essere sia abbastanza nutriente sia abbastanza digeribile. Il problema è che Mnesiteo non riconosce differenze di sorta tra *tiphe* e *olyra* e tocca allo stesso Galeno VI, 518-519 (poi in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 8, 6; I, 13, 1-2) contestare questa classifica di qualità: infatti, subito dopo il pane di grano, il migliore è quello *olyrinós* (ὀλύρινος), sempre che l'*olyra* sia di buona qualità, e solo in terza posizione troviamo il *tiphinós* (τίφινος). Galeno, però, precisa che, nel caso in cui l'*olyra* non fosse buona, allora il pane di *tiphe* è migliore (nutriente quasi quanto il pane di farine varie di grano, cioè il *pyrinós synkomistós*, πύρινος

¹⁹ In Ateneo, *Deipnosophistae* III, 83, 31 il passo è riportato sotto forma di discorso indiretto: si aggiunge all'inizio che il pane è più digeribile della focaccia e che quello di *tiphe* è il più nutriente.

συγκομιστός), soprattutto se è fresco. Infatti, data la sua massa particolarmente duttile, quest'ultimo raffreddandosi si addensa sempre di più, a tal punto che con il tempo (anche solo un paio di giorni) a chi se ne nutre sembra di avere dentro lo stomaco una palla di fango.

A riprova del fatto che, anche se non pregiato come quello *pyrinos* (πύρινος), il pane di *tiphe* è gradevole e digeribile, si ricorda che, finché è caldo, cioè subito dopo averlo tolto dal forno, lo si mangia con il formaggio *oxygalaktinon* (ὀξυγαλάκτινον²⁰, cioè una varietà di formaggio fatta con latte acido). Interessante che Galeno annoti quest'utilizzo che sembra tipico solo della città con l'intento di dimostrare inconfutabilmente che il pane *tiphinos* non solo è nutriente, ma anche piacevole, buono quindi non solo sul piano della salute, ma anche su quello del gusto. La *zeiá*, ad esempio, non viene mai consumata in città, come risulterà dall'esame delle testimonianze al riguardo.

Gli altri usi del pane *tiphinos* sono, invece, prettamente rustici (Galeno VI, 519): quando è di tre o quattro giorni, lo si consuma solo in campagna (ormai non solo è meno buono di prima, ma anche più difficile da digerire). La *tiphe* bollita può essere mangiata come *apothermon* (ἀπόθερμον, termine indicato da Galeno come "dialettale"), dopo avervi posto sopra la cosiddetta sapa (cioè il vino o il mosto cotto), che Galeno VI, 523 chiama *epsema* (ἐψημα), altri invece *siraion* (σίραιον)²¹.

Mentre della *briza* non è attestato nessun uso farmaceutico, e nonostante solo in un caso (già citato) la *tiphe* sia ricordata nel *Corpus Hippocraticum*, altre fonti, ma più tarde, ricordano come quest'ultima e i suoi preparati servissero come medicinali. Del resto, lo stesso Galeno VI, 519 annota, oltre alle già viste osservazioni sul valore nutritivo della *tiphe*, anche il minore effetto lassativo che ha sull'organismo umano il pane *tiphinos* rispetto a quello di orzo, anche se non allo stesso livello di quello di miglio.

Il pane di *tiphe* è indicato sempre da Galeno VIII, 184 (Aezio, *Iatrica* II, 246; Oribasio, *Collectiones medicae* III, 9, 2; *id.*, *Synopsis ad Eustathium filium* IV, 8, 2; *id.*, *Libri ad Eunapium* IX, 25, 2) come un alimento capace di evacuare la bile nera, anche se i "melancolici" mi-

²⁰ Cfr. Ctesia fr. 22, Plutarco *Artaxerses* 3 (in latino *oxygala* appare anche in Columella XII, 7-8 ecc.).

²¹ Così era consumata anche l'avena (=Oribasio, *Collectiones medicae* I, 14, 2).

gliori restano le lenticchie e poi il pane *pityrites* (πιτυρίτης), cioè quello pieno di crusca. Galeno si esprime esattamente in questi termini: «e quelli fatti con la *tiphe* e con semi di cattiva qualità che alcuni popoli usano come grano» (si richiama, poi, a un suo passo, peraltro già qui considerato). Così, egli conferma l'idea che, comunque fosse, la cariosside di *tiphe* non era considerata la migliore, ma solo la “migliore delle peggiori”, un sostituto “locale” del grano, per popoli bisognosi o, come s'è visto prima, per coloro che, pur abitando in regioni ricche, vivevano nelle ristrettezze della campagna e dei lavori agricoli.

Il medico Alessandro Tralliano cita in quattro occasioni la *tiphe* e solo in due di queste in alternativa alla *zeia* o all'*olyra*: in *Therapeutica* II, 213 a un malato che sputa materiale purulento di aspetto bilioso (ancora una volta appare il legame tra la *tiphe* e la bile, che ne è evacuata), si consiglia una dieta molto leggera, se è possibile un decotto d'orzo mondato e uno di avena. D'altra parte, se il paziente è troppo debole, occorre una pozione meno forte, a base di alica (cioè farina di spelta) o di *tiphe* o di *zeia*²². In realtà, il medico aggiunge che, se nessuna di queste preparazioni sembra andare bene poiché al ventre sono causati dolori, allora si dovrà ricorrere a un decotto di mandorle, anche mescolato a uno dei decotti già nominati. Alessandro conferma, così, ciò che anche il *De diaeta* pensava, e cioè che la *tiphe* fosse un alimento più leggero rispetto al grano e che leggere fossero allo stesso modo le preparazioni a base di *tiphe*.

La caratteristica di essere un alimento riscaldante, che abbiamo visto essere ricordata da Galeno, fa sì che in un caso di discrasia dovuta al freddo, Alessandro (*Therapeutica* II, 249) la consigli assieme ad altri alimenti che producono in chi se ne ciba calore: tra i *sitodea* (σιτώδεα), egli ricorda giustappunto la farina, il *poltos* (πόλτος, “polta”, “polenta”), l'alicca mescolata a vino, e tre piante che riguardano questo studio, la *tiphe*, l'*olyra* (che Alessandro menziona solo in questo passo) e la *zeia*²³.

²² Sulle tecniche impiegate per trasformare i prodotti agricoli in farina, cfr. J. CZARNIECKA, *La technique de la production des aliments d'origine végétale dans le bassin de la mer Égée jusqu'aux premiers siècles de notre ère*, «Archeologia», x, 1958, pp. 62-99. Più specificamente sulla macinatura e sull'importanza archeologica delle macine in Attica, Corinzia e Argolide, cfr. C. N. RUNNELS, P. M. MURRAY, *Milling in Ancient Greece*, «Archaeology», xxxvi, 6, 1983, pp. 62-75.

²³ L'editore pensa che *zea* (ζέα) sia una glossa per *olyra* (ὄλυρα); in realtà sembrerebbe più sensato pensare che *olyra* (ὄλυρα), *hapax* in Alessandro, sia una glossa per *tiphe* (τίφη), dato che *zea* (ζέα) era sicuramente nota al medico.

Come alimento riscaldante, la *tiphe* è esclusa dalla dieta di chi ha una malattia derivante dall'eccesso di calore, come in *Therapeutica* II, 403 dove si tratta di un'epatite («non dare mai l'alica né il grano acerbo o la *tiphe*, ma tra gli alimenti preferire la tisana di orzo e il pane e le verdure dette prima»)²⁴.

Particolarmente interessante l'ultima occorrenza del termine in Alessandro (*Therapeutica* II, 407): si parla di una dissenteria connessa a epatite dovuta ancora al freddo. Il medico non solo consiglia più o meno gli stessi alimenti di cui sopra, ma aggiunge una sua esperienza personale: avendo da curare un uomo le cui viscere e il cui stomaco erano stati colti da freddo, migliorò di molto la sua situazione dandogli del vino aromatizzato (*conditon*, κονδῖτον) con pane di *tiphe*.

Fin da Aristotele è, inoltre, attestato un uso della *tiphe* nel campo della medicina veterinaria: nella *Historia animalium* 603b lo Stagirita sostiene che tale cereale è utilissimo per eliminare le cisti ai maiali. Questa è oltretutto la prima attestazione in ordine di tempo della parola, che sembra essere usata correntemente solo a partire dall'età alessandrina e in particolare dagli studiosi di botanica della cerchia peripatetica.

Anche gli *Hippiatrica Parisina* (22, 2) conoscono la *tiphe* come elemento di preparati farmaceutici: in una bevanda da somministrare ai giumenti contro una malattia chiamata *malandra*, tra i tanti ingredienti (anche cerealicoli) che vanno pestati insieme per farne lievito, c'è anche la *tiphe*, oltre al fior di farina, all'avena, alla *zeiá*, all'orzo e al miglio.

olyra (ὄλυρα²⁵ = *Triticum dicoccum*)

Etimologicamente affine a *he elymos* (ἡ ἔλυμος, “miglio, panico”, ma al maschile “involucro, guaina”), deriva dal verbo *eilyo* (εἰλύω,

²⁴ μηδέποτε δίδοναι τὸν ἄλικα μηδὲ χῖδρον ἢ τίφην, ἀλλὰ πάντων τῶν ἐδεσμάτων προτιμᾶν τὴν πτισάνην καὶ τὸν ἄρτον καὶ τὰ προσειρημένα λάχανα. Alcuni manoscritti leggono, invece che τίφη, τῦφον.

²⁵ Che la parola sia proparossitona è attestato in ben quattro occasioni da Erodiano: *De prosodia catholica* 262, 4. 535, 21; *Περὶ διχρόνων* 11, 12; *Περὶ μονήρους λέξεως* 923, 28.

corrispondente al latino *volvo*, “io mi giro”), probabilmente perché, proprio come l'*elymos*, la sua apparenza è quella di un guscio, di una guaina (del resto, come la *tiphe* e l'avena, Teofrasto *Historia plantarum* VIII, 4, 1 la definisce *polylopos*). Secondo Chantraine, *Dictionnaire*, cit., s.v. potrebbe anche non essere una parola indoeuropea, ma un termine di sostrato. Non si può, comunque, stabilire nessun rapporto di parentela con il fico selvatico o *olynthos* (ὄλυθος).

A parte il già citato *olyrinos* (ὄλύρινος), appare in composizione anche in *olyrokopos* (ὄλυρόκοπος, “che macina l'*olyra*”; ad es. in OGI 729, 4, epigrafe del III a.C., dove l'aggettivo secondo Moritz sarebbe indizio del fatto che la macinazione dell'*olyra* fosse un processo distinto da quello ordinario del grano)²⁶, *olyrokrithon* (ὄλυρόκριθον, “mescolanza di *olyra* e orzo”, termine attestato solo dai papiri)²⁷ e infine *olyrites* (ὄλυρίτης). Quest'ultima parola compare solo in autori cristiani per via di un passo dei *Settanta*, tratto da *Regnorum III (Regnum I in textu Masoretico)* XIX, 6, 2, dove si racconta che sul monte Oreb all'infelice Elia che vorrebbe morire è offerto da un angelo, assieme a un po' d'acqua, del pane di *olyra*, che gli restituisce tutte le forze; le altre quattro attestazioni sono in Gregorio Nisseno, *In Basilium fratrem* 15, 14- 16, 17; Origene, *Fragmenta in librum primum Regnorum (in catenis)* 20, 6; Giovanni Crisostomo, *Synopsis scripturae sacrae* (opera spuria) 56, 350, 37. *Olyrites* sostituisce *olyrinos*, probabilmente per analogia con altri aggettivi indicanti una qualità del pane come *chondrites* (χονδρίτης, “di farina grossolana”).

L'*olyra* è anche la prima delle quattro parole qui prese in esame ad apparire nel corso della letteratura greca, dato che è conosciuta dal poeta dell'*Iliade* come cibo per cavalli.

Nel quinto libro, avviene il duello a distanza tra Diomede e Pandaro: questi, arciere formidabile, mira all'avversario, lo colpisce, ma il Tidide non è neppure scalfito e torna in battaglia. Davanti all'accaduto, Pandaro si scusa con Enea: evidentemente, Diomede è stato aiutato da qualche potenza divina. Poi, si lamenta del fatto di essere rimasto senza carro, quando nel palazzo di Licaone ne possiede ben undici nuovi fiammanti, ciascuno trainato da una coppia di cavalli

²⁶ L.A. MORITZ, *Grain-mills*, cit., p. 218d.

²⁷ Es. P. Hib.

«nutriti con l'orzo bianco e l'*olyra*» (κρῖ λευκὸν ἐρεπτόμενοι καὶ ὀλύρας, *Ilias* V, 196).

Nell'ottavo libro, i Troiani sono descritti mentre prendono posizione dopo un giorno di battaglia proficuo: gli uomini stanno vicini ai fuochi, esausti; invece i cavalli «rimasticavano l'orzo bianco e l'*olyra*, ritti ai carri» (κρῖ λευκὸν ἐρεπτόμενοι καὶ ὀλύρας ἑσταότες παρ' ὄχεσφιν, *Ilias* VIII, 564-565). È evidente che ci troviamo di fronte a una complessa frase formulare, probabilmente invenzione dello stesso poeta (piuttosto che tradizionale), utilizzata per definire i cavalli dei Troiani in un momento di riposo.

Già i filologi antichi informavano che *kri leukón* (κρῖ λευκόν) sta per *krimnon leukón* (κρῖνον λευκόν, “farina di orzo grossolana, di colore bianco”), dato che *kri* (κρῖ) deve esser inteso come apocope di *krimnon* (κρῖνον), esattamente come *dò* (δῶ) sta per *doma* (δῶμα) o *kare* (κάρη) per *karenon* (κάρηνον).

In realtà in più di un caso, parlando di alimenti per animali, si citano uno dopo l'altro l'*olyra* e l'orzo.

Vediamo qualcuna di queste testimonianze: la declamazione 31 di Libanio (XXXI, 1, 15) racconta la storia di un avaro che, piuttosto che dividere il tesoro che ha trovato con la città, preferisce morire. A riprova della sua avarizia, gli scappa detto che il migliore asino è quello che, pur essendo caricato di ogni tipo di masserizia, non chiede né orzo né *olyra*, ma si accontenta di pula ed erbetta da brucare. Nella declamazione 33, sempre Libanio avvicina ancora *olyra* e orzo come prodotti della pace e non della guerra, che al confronto produce frutti splendidi.

Nel *Chronicon breve* di Giorgio Monaco (110, 808), si racconta che la terra dei Maurusi non produce né grano né vino né olio e quindi quella povera gente si deve cibare di orzo e *olyra*, “come animali senza parola” (ὡς ἄλογα ζῶα). Di un altro popolo altrettanto sfortunato, parla lo stesso Procopio nel *De bellis* IV, 6, 13: anch'essi hanno solo orzo e *olyra* e dunque «non mangiano nulla di diverso dagli altri animali» (οὐδὲν ἀλλοιότερον ἢ τὰ ἄλλα ζῶα ἐσθίουσι).

Del resto altre fonti testimoniano la somiglianza che c'è tra orzo e *olyra*. Tutta un'importante tradizione scoliastica²⁸ ricorda che le prime «offerte sacrificali» (le cosiddette *prothymata*, προθύματα) erano costi-

²⁸ Suda, π 2448; *Scoli al Pluto di Aristofane* 600b (si aggiungono anche le *zeiai*), 661.

tuite da *olyra* oppure orzo o anche incenso. Secondo Esichio, o 660, poi, per alcuni popoli non ci sarebbe differenza tra *olyra* e orzo. Alcuni scoli iliadici (V, 196; VIII, 564) catalogano l'*olyra* come «seme simile a orzo» (σπέρμα κριθῶδες). Tuttavia, anche la scienza riconosce certe analogie che sembrerebbero confermare ciò che si è detto riguardo alla differenza tra *olyra* e *tiphe* (quest'ultima più vicina al grano che all'orzo): per cominciare, il colore è simile, se non uguale, a quello dell'orzo secondo Galeno VI, 522 (cfr. Esichio, o 660).

Il medico di età imperiale (XII, 88) conferma che l'*olyra* è una pianta analoga all'orzo, anche se la definisce come una specie intermedia tra il grano e l'orzo, sia come cibo sia come farmaco, con il che non solo ribadisce la difficoltà di distinguere queste piante, ora più vicine a uno dei due poli, ora meno distanti dall'altro, ma anche evidenzia che di questo cereale si faceva uso farmaceutico, ciò che, invece, non è quasi ricostruibile a partire dalle fonti a noi disponibili, a meno di non evidenziare più del giusto un luogo di Alessandro già menzionato (e peraltro sospetto) (*Therapeutica* II, 249) e due semplici indicazioni degli *Hippiatrica Berolinensia*, dove si consiglia l'uso di *olyra* macinata bagnata col nitrato potassico, in alternativa appunto a farina di orzo.

Ma, in realtà, le cose sono ancora più complicate: *olyra* è la glossa esemplificante *tiphe* in Esichio, τ 1003, tanto per cominciare. Ma non basta: Erodoto II, 36, 11²⁹, parlando del regime alimentare degli Egizi, racconta che essi fanno il loro pane non con il grano o l'orzo, ma con un'*olyra* «che alcuni chiamano *zeiás* (ζειάς)». Del resto, lo stesso lessico galenico, *Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio*, a XIX, 102, spiega *zeiás* (ζειάς) con *olyras* (ὀλύρας). Un altro lessico pseudogalenico, le *Lexeis botanon* (Λέξεις βοτάνων), a 391, 6, avvicina *olyra* a *zea* (ζέα) e ad una parola rara, la *sikalis* (σίκαλις), probabilmente un'altra pianta. Sulla stessa lunghezza d'onda è Esichio nel cui lessico a ζ 91 si legge: «*zeiá*. Alcuni dicono che sia una qualità di grano, altri dicono che sia l'*olyra*» (ζειά οἱ μὲν σίτου εἶδος. οἱ δὲ τὰς ὀλύρας) e a o 660: «*olyra*... *zeiá*, per alcuni *zea*» (ὄλυρα... ζειάν, τινὲς ζέαν).

A rendere le cose ancora più difficili, il trattato *De attenuante*

²⁹ Citato da Eroziario 96; Eustazio, *Commentarii in Homeri Iliadem* 4, 400. Per Esichio il pane *olyrinós* (ὀλύρινος) si chiama *kyllastis* (κυλλᾶστις), ma cfr. Erodoto II, 77.

victu 41-43, attribuito a Galeno (ma che davvero non sembra molto d'accordo con la testimonianza, che parrebbe più autorevole, del *De alimentorum facultatibus*) esclude esista una terza pianta oltre all'*olyra* e alla *tiphe* e aggiunge che quindi ad una delle due gli antichi davano il nome di *zeiá*. A questo riguardo, si rammenta anche la posizione di Mnesiteo che pensava che la *zeiá* fosse un alimento diverso dalla *tiphe*, che, invece, identificava con l'*olyra*. Questa *zeiá*, o una specie anche più scadente, sarebbe quella che i contemporanei dell'autore chiamavano *tiphe*.

Il discorso è più preciso nel *De alimentorum facultatibus* (VI, 516-517), dove non solo *tiphe* e *olyra* sono ritenute due piante diverse, ma anche si specifica che *zeiá* non è un sinonimo di *tiphe*, ma la denominazione di una pianta diversa e autonoma dalla *tiphe*. Ciò è confermato da Teofrasto, *Historia plantarum* VIII, 9, 2, che distingue *zeiá*, *olyra* e *tiphe*, e da Dioscoride, *De materia medica* II, 88-90, che sostiene che l'*olyra* sia della stessa famiglia della *zeiá*, ma non certo che esse siano la stessa e identica pianta.

Come si è potuto notare, l'*olyra* è considerato un cereale di secondaria importanza, anzi di scarsissima qualità, anche se questo giudizio, che sembra più "popolare", dovrà essere parzialmente rivisto sulla base di quello "scientifico".

L'*olyra* era un alimento per animali, del resto, ed era utilizzato da popoli alle prese con territori poveri o difficili da coltivare. A quelli già menzionati, se ne può aggiungere uno citato da Demostene nell'orazione *De Chersoneso* 45, 4³⁰. L'oratore si scaglia contro i suoi concittadini che, di fronte alle mire espansionistiche di Filippo, re di Macedonia, sono inattivi e quasi condiscendenti. Vero è che, dice Demostene, ora come ora Filippo vuole conquistare solo la Tracia, ma non è possibile che in futuro ciò non gli serva per aprirsi la strada verso Atene, solo perché preferisce a questa bella città, piena di ricchezze e fiorente per il suo commercio, «passare l'inverno nella fossa dei condannati per il miglio e l'*olyra* nei depositi dei Traci» (ὕπερ... τῶν μελίνων καὶ τῶν ὀλύρων τῶν ἐν τοῖς Θρακίαις σιροῖς ἐν τῷ βαράθρῳ χειμάζειν). L'oratore vuole evidenziare, così, che la Tracia non è un territorio ricco, interessante per le sue risorse agricole, ma

³⁰ Il passo è riutilizzato nell'orazione spuria *Philippica IV* 16, 5 (cfr. anche Teopompo fr.2b 115F 349, 6).

notevole solo per la sua posizione strategica, perché, solo occupandolo, la Macedonia può farsi strada in un secondo tempo all'interno della Grecia. L'*olyra*, come anche il miglio, è svalutata nell'idea di mostrare la povertà di questa terra, incapace di produrre cereali migliori, come invece l'Attica.

Si osservi, però, che l'*olyra* non era una pianta "locale" (come la *briza*), ma era ad esempio abbondantissima in tutta l'Asia minore, come ricorda il *De attenuante victu* 41. Non basta: il fatto che fosse così diffusa anche in regioni climaticamente diverse, come la fredda Tracia e la più temperata Asia, fa pensare che essa avesse una certa resistenza alle condizioni climatiche.

Negli autori cristiani (che conoscono anche la *zeidá*, però), l'*olyra* è considerata come il parente povero del grano. Nel *Vangelo dei Settanta*, essa appare in due occasioni: la prima occorrenza è in *Eso-do* IX, 32, dove serve soprattutto per definire la cronologia della conclusione della settima piaga dell'Egitto, la grandine. Si dice che, quando Mosè fermò la grandine, erano già stati percossi lino e orzo, perché l'orzo era in spiga, il lino in fiore, mentre non lo erano stati grano e *olyra*, essendo queste piante tardive. L'*olyra* ricompare nel libro di *Ezechiele* IV, 9, dove si predice che, durante l'assedio di Nabucodonosor del 588-587 a.C., il popolo di Gerusalemme dovrà fare di necessità virtù e prepararsi un pane fatto con frumento, orzo, fave, lenticchie, miglio e *olyra*, così da cibarsene per tutti i 390 giorni che «se ne starà sul fianco». Teodoreto, commentando questo passo (*Interpretatio in Ezechielem* 81, 860), esplicita il fatto che quello descritto è un pane da poveri, perché non fatto di solo grano, ma di molti altri ingredienti peggiori.

Sullo stesso tono Gregorio Nisseno (*Antirrheticus adversus Apollinarium* 227) che, volendo fare un discorso generale su come la quantità non sia un'unità di misura utile al giudizio rispetto al metro della qualità, sostiene che persino il frumento è la stessa cosa dell'*olyra*, se su una bilancia, al posto di un moggio di grano, si pone una quantità uguale dell'altra cariosside, con questo confermando il giudizio non certo lusinghiero su quest'ultimo cereale.

Una parziale rivalutazione è rintracciabile nel *De ebrietate* di Filone di Alessandria XI, 5, 3 (*Vat. fr.* 210v), dove è osservato che i costumi delle nazioni sono sempre diversi e che alcuni dei più importanti popoli della terra non si nutrono di grano, ma di orzo (come molti

Libici), di *olyra* e di riso (come gli Indiani). Nell'*Homilia de semente*, attribuita ad Atanasio (28, 148), l'autore si lascia andare a una divagazione agricola, dicendo che, sebbene la pioggia abbia una sola «forma» (*monoieidés*, μονοειδής), i frutti che produce hanno più forme (*polyeideis*, πολυειδεῖς): «ed essa produce il grano, ed anche la fava e il miglio e l'*olyra*» (καὶ σῖτον μὲν ἐργάζεται, κύαμον δὲ καὶ κέγγρον καὶ ὄλυραν). È interessante che Atanasio (o chi per lui) avvicini il grano all'*olyra*, sebbene d'altra parte li metta in contrasto con la semplice struttura *mèn... dé* (μὲν... δέ; si osservi, per inciso, che ancora una volta l'*olyra* è associata al miglio, come in Demostene e nei *Settanta*, il che potrebbe far pensare che fossero coltivati insieme).

Si è già detto che, sebbene tutti questi giudizi siano così poco lusinghieri, l'*olyra* è decisamente il cereale, tra quelli qui considerati, migliore e il più somigliante al grano. Molti medici, tra cui il Galeno del *De attenuante victu* 41, Aezio, *Iatrica* II, 253, 14, l'anonimo autore del *De alimentis* 10, 18, nonché Oribasio (*Collectiones medicae* III, 16, 8, *Synopsis ad Eustathium filium* IV, 15, 8, *Libri ad Eunapium* I, 33, 6), sostengono che l'*olyra* è una via di mezzo tra il grano, da una parte, e la *tiphe* e l'avena, dall'altra: tanto è peggiore del grano, quanto è migliore degli altri due cereali.

Galeno ribadisce il giudizio anche nel *De alimentorum facultatibus* (VI, 518; poi in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 8, 6 e I, 13, 1), dove sostiene che il pane *olyrinos* è decisamente il migliore rispetto a quello *tiphinos* (sul passo già si è detto parlando della *tiphe*) e anche a quello, di conseguenza, di *zeiá*. Sulla base di quanto si è qui ricordato, possiamo stabilire una classifica dei nostri cereali per quanto riguarda la maggiore o minore “bontà” (*euchymia*, εὐχυμία):

1. grano e orzo
2. *olyra*
3. *tiphe* (e avena)
4. *zeiá* e *briza*³¹,

ma va messo in conto che, in condizioni particolari, la *tiphe* può essere più nutriente e salutare dell'*olyra*, poiché in realtà ciò che im-

³¹ Solo Dioscoride, *De materia medica*, II, 91 crede che l'*olyra* sia meno nutriente rispetto alla *zeiá*. N. JASNY, *The Wheats*, cit., p. 127 valorizza forse eccessivamente questa testimonianza.

porta è anche la qualità della materia prima usata, la lavorazione del prodotto, addirittura il suo stato di conservazione. Del resto, Oribasio (*Collectiones medicae* XIV, 62, 1) pone l'*olyra* assieme all'orzo tra gli alimenti più digeribili.

Con l'*olyra* non si produce solo del pane, ma anche il cosiddetto *tragos* (τράγος, così almeno secondo Galeno VI, 519-520, ripreso da Oribasio, *Collectiones medicae* I, 13, 6; IV, 1, 1-2), una specie di polenta ottenuta dalla migliore *olyra*, scorticata come si deve. Molti la usavano bollita, aggiungendovi in seguito sapa o vino dolce o vino misto a miele; alcuni vi lasciavano gonfiare delle pigne o delle noci, già macerate in acqua.

Inoltre, l'*olyra* è mescolata a latte per produrre la *amolgaie maza* (ἀμολγαίη μάζα), una pagnotta di cui parla Esiodo nelle *Opere e i giorni* 588: così almeno si deduce dalla testimonianza di Callistrato p. 323 R. Schmidt citata dai relativi scoli esiodici (590b).

Non è attestato un consistente uso medico dell'*olyra*, ma in almeno una occasione essa è utilizzata in campo veterinario, per la precisione per curare quegli stessi cavalli per i quali è anche un nutrimento così prezioso. Negli *Hippiatrica Berolinensia* 37, 1-3, infatti, si citano una dopo l'altra due elaborate terapie contro una malattia chiamata *chordapsós* (χορδαψός), cioè "il morbo che colpisce gli intestini". Prima, si cita una lettera di Apsirto all'Asclepiade figlio di Meidias Clazomenio, poi gli stessi rimedi suggeriti da Apsirto sono ripresi in forma pressoché simile, con il solo passaggio dallo stile epistolare a quello del trattato medico, e attribuiti questa volta a Ierocle. Tra gli altri trattamenti, dopo aver bagnato l'animale in acqua calda, si consiglia di fargli mangiare del fieno verde oppure dell'orzo bollito o della farina d'orzo³² oppure ancora delle *olyrai* (ὀλύραι) macinate e bagnate col nitrato di potassio.

Nell'Egitto tolemaico, il termine *olyra* subì un parziale riadattamento e finì per indicare un'altra graminacea, ancora non identificata anche perché, fino allo studio della Cadell sul vocabolario egizio dell'agricoltura, si riteneva che non esistessero differenze con l'*olyra* greca. Del resto, da quello che risulta dalla lettura dei papiri, le caratteristiche delle due *olyrai* sono praticamente uguali: l'*olyra* egizia è,

³² Sul ruolo di questo prodotto nell'alimentazione dei Greci, cfr. L. GALLO, *Alimentazione e classi sociali. Una nota su orzo e frumento in Grecia*, in *Opus* II, 1983, pp. 449-472.

infatti, un cereale rustico di valore nettamente inferiore a quello del grano e dell'orzo, dopo i quali è costantemente citato nei rapporti amministrativi e nei resoconti agricoli (cfr. ad es. *P. Lille* 37; *P. Hib.* 85...); era utilizzato anche per nutrire animali domestici (vitelli in *P. Cair. Zen.* 59165-255 a.C.; cavalli in *P. Hib.* 118-250 a.C.; vitelli, maiali e cavalli in *P. Teb.* 857-162 a.C.; polli in *O. Mattha* 258, primo secolo a.C.) e come prodotto di sussistenza per le classi meno agiate.

Non tutte le ragioni indicate dalla Cadell per contestare l'identificazione della *olyra* egizia con l'*olyra* greca sono condivisibili; ciononostante, si deve ritenere che esse siano due piante diverse: dapprima, la studiosa cita il passo di Erodoto di cui si è già parlato, II, 36, 10, per dimostrare che qui l'*olyra* viene contrapposta al grano e all'orzo e che quindi «l'*olyra* d'Égypte était une céréale complètement différente de celles que l'on cultivait en Grèce»³³. In realtà, dal fatto che Erodoto distingua il grano e l'orzo dall'*olyra*, non si può dedurre che quest'ultima fosse una pianta completamente diversa, al massimo che era diversa, forse una varietà con alcune caratteristiche esterne che la rendevano dissimile, ma non più di questo. Anzi, il fatto che Erodoto nello stesso ambito citi anche la *zeiá* dovrebbe far pensare che su questo punto non ci fossero neppure al tempo idee molto chiare.

In secondo luogo, la Cadell solleva la difficoltà del termine *pi-stikion* (πιστίκιον), apparso nel IV secolo d.C. e riconosciuto dagli studiosi come un sinonimo di *olyra*, quando in realtà l'*olyra* era già scomparsa dal primo secolo a.C. per essere sostituita dal grano.

In terzo luogo, come si è già avuto modo di dire, l'*olyra* si presentava nei vari documenti agricoli come un cereale ben distinto dopo grano e orzo (cfr. *P. Teb.* 1; *P. Hib.* 212; *P. Sorb.* 56; *SB* 8244...). Poiché le varietà di grano e di orzo non mancavano in Egitto, ma non erano segnalate nei conteggi, *olyra* doveva essere qualcosa di diverso. La Cadell aggiunge anche che «il serait déraisonnable de croire qu'un sitologue de village... ait pu établir une distinction entre le *Triticum durum* e le *Triticum dicoccum*, distinction qui reflète un souci tout moderne et qui n'est vraisemblable que sous la plume d'un botaniste de métier»³⁴. In realtà, tali distinzioni non appaiono così difficoltose: tra l'altro lo stesso Galeno è testimone del fatto che gente che lavorava

³³ H. CADELL, *Le vocabulaire de l'agriculture d'après les papyrus grecs d'Égypte: problèmes et voies de recherche*, «American Studies in Papyrology», VII, 1970, pp. 69-76, soprattutto p. 73.

³⁴ *Ivi*, p. 74.

nel settore era capace di distinguere varietà da varietà, come del resto è capace oggidi qualunque buon contadino. Non è neppure pensabile che l'*olyra* venisse confusa con la saggina quando ancora la sua coltura era dominante. È, invece, probabilissimo che una volta scomparsa quasi completamente la coltivazione dell'*olyra*, cioè all'incirca durante il periodo del Basso Impero, il termine fosse riutilizzato³⁵.

L'ipotesi della Cadell è che l'*olyra* sia il sorgo o saggina, graminacea coltivata ai nostri giorni come foraggio fresco e per i semi utili come becchime, oltre che per fabbricare scope e spazzole con le sue infiorescenze. Infatti, nella versione copta dei *Settanta*, *bote* (arabo *al-doura*) traduce il greco *olyra*. Ma possiamo essere veramente sicuri che il copto, il greco-egizio e l'arabo denotassero con la stessa radice lo stesso cereale? Gli esempi raccolti in questo studio mostrano che fidarsi in questo campo dell'etimologia, o ancor peggio, come nel caso della Cadell, solo di essa, è sicuramente sbagliato. D'altronde, le fonti non offrono altri appigli per una sicura attribuzione.

Più recentemente, il problema è stato affrontato su basi diverse da D.W. Rathbone, che conclude, partendo dalla bassissima densità dell'*olyra* egizia ricostruibile sulla base di alcuni dati disponibili nel *P. Oxy.* 3455, che questa pianta fosse un tipo non migliorato di avena³⁶.

zeiá (ζειά o ζέα³⁷ = *Triticum dicoccum*)³⁸

Due etimologie sono proposte da Erodiano, *De ortographia* 515, 2: *zeiá* può derivare, come sembrerebbe più naturale, da *zen* (ζην, "vivere"), poiché è un frutto che dà la vita, è come il "pane quotidiano",

³⁵ A. JARDÉ, *Les céréales*, cit., p. 7 n. 3; M.C. AMOURETTI, *Le pain*, cit., p. 36 n. 25.

³⁶ W.A. RATHBONE, *The Weight and Measurement of Egyptian Grains*, in *ZPE* LIII, 1983, pp. 265-275.

³⁷ Cfr. Eustazio, *Commentarii in Homeri Iliadem* III, 420. La variante minoritaria *zea* (ζέα), fors'anche originaria rispetto a *zeiá* (ζειά), appare nel greco tardo o su materiale papiroaceo ed è poi ripresa anche dagli agronomi latini. La maggior parte delle attestazioni di ζέα infatti proviene da Dioscoride e Dionigi di Alicarnasso.

³⁸ Sia *zeiá* sia *olyra* indicherebbero il *Triticum dicoccum*. Secondo A. SCHULZ, cit., pp. 8ss. l'esistenza di due nomi va spiegata col fatto che uno è di origine ionica, l'altro eolico. Aggiungeva pure che il *Triticum dicoccum* in Egitto fu chiamato *olyra* perché vi erano emigrati Greci dalla parte ionica dell'Asia Minore. In realtà, *zeiá* e *olyra* potrebbero essere due varietà antiche della stessa pianta (N. JASNY, *The Wheats*, cit., pp. 129-133). Secondo N. JASNY, *The Wheats*, cit., p. 131, che sottovaluta la testimonianza di Teofrasto e in parte anche quella di Galeno, l'*olyra* sarebbe stata delle due la peggiore.

oppure da *zeein* (ζέειν, “bollire”, probabilmente per via di una delle sue utilizzazioni). È quindi probabile che il nome originario della pianta fosse *zea* (ζέα) e poi, come dice Erodiano, per “pleonasma” sia nato *zeiá* (ζειά). *En passant*, occorre osservare che il nome proprio *Zea* (Ζέα) è diffuso ad Atene, dove secondo una sospetta glossa di Esichio indicherebbe la divinità degli Inferi Ecate (forse perché connessa con il ciclo “agricolo”) e anche uno dei tre porti del Pireo, per via del fatto che vi si commerciava in *zeiai* (ζειαί).

Gli studiosi moderni insistono sul rapporto della parola con il sanscrito *yavā*, con l'avestico *yavā* “cereali, orzo” (maschile), con il lituano *javai* “cereali” (plurale; al singolare *javas*). Secondo Chantaine, *Dictionnaire*, cit., s.v. sarebbe avvenuto un passaggio dal tema in *e/o* del sanscrito alla flessione in *a* per analogia con *olyrai* (ὀλύραι) e *krithai* (κριθαί). In realtà, la trasformazione del tema *ze- in *zeiá* potrebbe essere spiegato anche con un allungamento metrico.

Gli antichi lessicografi ricordano, poi, un rapporto del termine con l'aggettivo a due uscite *zeidoros* (ζειδώρος), detto quasi esclusivamente della terra (cfr. *Ilias* II, 548; Esiodo, *Opera et dies* 117.235). Ci si interroga, come ad esempio Eustazio (*Commentarii in Homeri Iliadem* IV, 400), se la prima parte del composto derivi da *zen* (ζῆν) o da *zeiá* (ζειά); in realtà una soluzione vale l'altra. Sembra che l'aggettivo alludesse a un racconto mitico su Eretteo, mitico re dell'Attica, nutrito da Atena sottoterra e perciò “figlio della terra che produce *zeiá*” (τόκος ζειδώρου ἀρούρης, *Commentarii in Homeri Iliadem* I, 435). Alla regione di Atene fu quindi regalato il primo frutto, appunto la *zeiá*, donde *zeidoros*³⁹. Era, perciò, con la *zeiá* che si dovevano iniziare i sacrifici, come ricorda Dionigi di Alicarnasso in *Antiquitates Romanae* II, 25, 2 e VII, 72, 16, uso che, poi, sarà ripreso dai Romani⁴⁰. Anche Demetra, divinità legata al ciclo agricolo, viene definita *Zeidoros*⁴¹. A partire da queste testimonianze sembrerebbe abbastanza provata l'antichità della coltura della *zeiá*, peraltro confermata da dati archeologici concernenti tombe egizie predinastiche⁴².

Altri termini in cui appare in composizione *zeiá*, sono *zeopyron*

³⁹ Cfr. Erodiano, Περὶ παθῶν 252, 6; *Partitiones* 41, 5-6.

⁴⁰ Attestato un altro uso rituale connesso con la ζειά in Ateneo, *Deipnosophistae* XI, 56, 23.

⁴¹ L. PRELLER, *Griechische Mythologie*, vol. I, Berlin, 1894, p. 600.

⁴² A. JARDÉ, *Les céréales*, cit., p. 5 n. 4.

(ζεόπυρον), di cui abbiamo già detto a proposito della *briza*, *fusizoos* (φυσίζοος, “che fa crescere il grano, fertile”; ad es. *Ilias* III, 243; XXI, 63; *Odyssea* XI, 301; Erodoto I, 67 come epiteto della “terra” o *aia*, αἶα), *zenós* o *zeinós* (ζηνός = ζεινός, “fatto con la farina di *zeiá*”, attestato solo su papiro). In un'epigrafe di Lesbo (IG XII 2, 74) appare anche il nome di una città, *Oisezeia* (Οἰσέζεια), che potrebbe essere imparentata con la pianta.

Rispetto agli altri termini di cui si è parlato, è decisamente il più diffuso: la parola, infatti, ha una esistenza più facile. Citata non solo dagli scienziati, ma anche nel linguaggio comune, fin dai poemi omerici, non si atrofizza come succede all'*olyra*, che, per esempio, in Dioscoride diventa «una pianta della stessa famiglia della *zeiá*» (mentre sembra fosse proprio il contrario). Tanta fortuna ha che potrebbe anche valere come termine indicante l'intera categoria dei grani vestiti, con un valore simile a quello che in latino riveste la parola *far*⁴³. Per esempio, Dioscoride mostra di conoscere due *zeiai* (ζειαί): una semplice, che corrisponderebbe al *Tritirum monococcum*; l'altra doppia, che parrebbe corrispondere al *Triticum dicoccum* (oltre che eventualmente alla spelta)⁴⁴. Ciononostante, non è affatto semplice identificare volta per volta se *zeiá* indica una pianta specifica oppure una categoria di piante. Si può, però, ipotizzare che abbastanza spesso la *tiphe*, che, come s'è notato, appare solo in contesti scientifici, sia stata identificata con la *zeiá*.

La vitalità di quest'ultima probabilmente sta nel fatto di essere una pianta di scarso valore, per cui piante più o meno di qualità, ma ad essa superiori, come la *tiphe* e l'*olyra*, potevano essere indicate con questo termine che sembrava poterle contenere tutte. Difficile, viceversa, sarebbe stato indicare la *zeiá*, dato il suo scarso livello qualitativo, con *tiphe* o *olyra*.

La diffusione della *zeiá* è provata anche dalla presenza del termine nella commedia antica: non la ritroviamo in contesti che possano offrire particolari spunti di commento, ma solo in tre frammenti attribuiti ad Eupoli (fr.14), Ferecrate (fr.186) e Aristofane (fr.452).

Se delle altre piante non abbiamo testimonianze sicure riguardo

⁴³ R. CIFERRI, *Frumento*, cit., p. 1133.

⁴⁴ M.C. AMOURETTI, *Le pain*, cit., pp. 36, 282.

alla varietà cui esse corrispondono, non è così per la *zeiá* che in due occasioni è detta “farro”: da Dionigi di Alicarnasso (*Antiquitates Romanae* II, 25, 2: «del farro che noi chiamiamo *zea* (ζέα)») e da Galeno XIII, 257 («di farro, che essi chiamano *zea* (ζέα)»). Come si vedrà, la descrizione alquanto accurata che della *zeiá* dà Teofrasto coincide perlomeno in parte con quella a noi nota del *Triticum dicoccum* (ossia del farro).

La prima attestazione del termine è nell'*Odissea*, dove appare citata come alimento per cavalli in connessione con il *kri leukón* (κρί λευκόν), come accade in *Iliade* all'*olyra*. Ciò ha fatto concludere qualche studioso che la *zeiá* fosse in Omero sinonimo di *olyra*: impossibile dedurlo sulla base di un confronto tra due passi totalmente distinti; inoltre, si dovrebbe pensare, ciò che nemmeno è immaginabile, che l'autore dell'*Odissea* sia lo stesso dell'*Iliade*. D'altronde, in *Iliade* si vede operante un modulo formulare che lega *olyra* a *kri* (κρί); come subito sarà osservato, ciò non succede affatto in *Odissea*.

I due passi dove ricorre *zeiá* appartengono al quarto libro, dove si narra l'accoglienza di Menelao e di tutta la città di Sparta al povero Telemaco che vi giunge, chiedendo notizie del padre Ulisse. A IV, 41, Etroneo su comando di Menelao chiama i conservi per staccare dal giogo i cavalli ansanti, li fa mettere alla mangiatoia e qui: «gettarono loro la *zeiá*, vi mescolarono l'orzo bianco» (πάρ δ' ἔβαλον ζειάς, ἀνὰ δὲ κρί λευκὸν ἔμιξαν)⁴⁵.

A IV, 604, Menelao cerca di trattenere Telemaco altri undici o dodici giorni e gli promette in cambio di congedarlo con doni di ospitalità, tre destrieri e un cocchio, oltre che una tazza in cui fare libagioni agli dei. Il figlio di Ulisse non può fermarsi, però, e domanda al generoso ospite di donargli solo un piccolo regalo e di tenere presso di sé i destrieri. Lui, infatti, è signore di grandi campagne, ove fioriscono il loto, il cipero, «e il grano e la *zeiá* e l'orzo bianco che nasce in gran copia» (πυροί τε ζειαί τε ἰδ' εὐρυφυῆς κρί λευκόν)⁴⁶; a Itaca invece non si trovano né larghe carriere per far correre i cavalli

⁴⁵ Cfr. Eustazio, *Commentarii in Homeri Odysseam* I, 144.

⁴⁶ Chiaramente *kri* (κρί) qui sta per *krithé* (κριθή) e non per *krimnon* (κρίμνον). L'orzo è detto *euryphyés* (εὐρυφυῆς) perché ha solo due serie di cariossidi che risultano più spaziate tra loro rispetto a quelle di altri cereali.

né prati aperti, poiché l'isola è piccola e come tale è più adatta a fare da nutrice a caprette che a destrieri.

È chiaro, insomma, che non c'è in questo caso un modulo formulare come avviene in *Iliade*, dove il verbo *ereptomai* (ἐρέπτομαι, “mi cibo”) si presenta connesso a *olyra* e a *kri leukón*. Non solo: i due contesti odissiaci sono diversi, in un caso alcuni servi danno da mangiare a cavalli, nel secondo si enumerano alcune piante di cui la terra spartana è ricca, ma con ogni probabilità non si vuole solo insistere sul fatto che esse sono utili all'allevamento equino, ma anche sul fatto che sono colture estese e che Sparta presenta proprio tutto lo spazio necessario per i cavalli. Inoltre, nel secondo caso *kri* (κρί) non può che significare orzo, mentre nel primo è *krimnon* (κρίμνον), la farina d'orzo.

Se *olyra* appare in *Iliade* come cibo per i cavalli accoppiata al *krimnon*, mentre in *Odissea* il suo posto è preso dalla *zeiá*, evidentemente un rapporto tra i due cereali ci deve essere, ma non da ciò si oserà dedurre che nei poemi omerici essi erano considerati sinonimi.

Anche la *zeiá* sembra a differenza della *tiphe* propendere di più per una vicinanza all'orzo. Alcune fonti la definiscono “un tipo di orzo” (Erodiano, *De prosodia catholica* 285, 9; Suda, ζ 43; *Scoli all'Anabasi di Senofonte*, V, 4, 27); addirittura Erodiano in *Sull'ortografia* 515, 2 asserisce che la *zeiá* non indichi solo un tipo di orzo, ma anzi la pianta stessa dell'orzo.

Galeno (XI, 880; poi in Aezio, *Iatrica* I, 152) molto più semplicemente osserva che per qualità la *zeiá* si pone tra il grano e l'orzo. Ma ancor più che sugli altri cereali, Galeno (cfr. VI, 510-514) non sembra avere granché le idee chiare sulla *zeiá*: del resto, alcune delle sue fonti al riguardo erano pressoché elusive (il che può essere spia di quanto questa operazione di distinzione tra specie di cereali sia alquanto scivolosa), alcune addirittura completamente. Diocle, ad esempio, scrisse in modo molto sintetico, a sentire Galeno, sui cereali e quindi anche sulla *zeiá* che forse (lo si vedrà tra poco) non considerò neppure. Filotimo, invece, più prolisso al riguardo, non ricorda neppure le *zeiai* (ζεῖται). Non parliamo del *De diaeta*, che, dopo essersi diffuso su legumi e carne, quando si tratta di parlare di cereali meno importanti del grano, si trincerava dietro un'unica ed abbastanza insignificante frase.

Tornando a Diocle, Galeno cita un passo dal primo libro degli *Hy-*

gieina ad Pleistarchum, nel quale questi descriverebbe le varie capacità dei cibi: «dopo l'orzo e il grano seguono per virtù soprattutto tra le altre piante l'*olyra*, la *tiphe*, la *zeiá*, le diverse qualità di miglio» (μετὰ δὲ τὰς κριθὰς καὶ τοὺς πυροὺς ἐπόμενα ταῖς ἀρεταῖς ἐστὶ μάλιστα τῶν ἄλλων ὀλύραι, τίφαι, ζειαί, μέλινος, κέγχρος). D'altronde, Galeno, non alieno a queste annotazioni, aggiunge che in alcuni manoscritti *zeiai* (ζειαί) manca e che la cosa accade (e stavolta in tutta la tradizione), quando Diocle ripete l'elenco parlando non più di virtù, ma di utilizzi: «dopo l'orzo e il grano seguono per i loro impieghi soprattutto tra le altre piante l'*olyra*, la *tiphe*, le diverse qualità di miglio» (μετὰ δὲ τὰς κριθὰς καὶ τοὺς πυροὺς ἐπόμενα ταῖς χρειαῖς ἐστὶ μάλιστα τῶν ἄλλων ὀλύραι, τίφαι, μέλινος, κέγχρος).

Sembra che il testo di Diocle abbia subito lo stesso “involgarimento” del trattato ippocratico *De diaeta* nel quale (come abbiamo notato) con ogni probabilità, là dove si parlava di *tiphe*, si aggiunge in seguito un riferimento alla *zeiá*. Evidentemente, la *tiphe* era poco nota, forse meno diffusa, decisamente confusa (come accade in Mnesiteo) con l'*olyra* e quindi facile era glossarla con *zeiá* (mentre, in realtà, tra le due piante c'era qualche differenza).

Mnesiteo è forse l'unica fonte ricca di notizie sulla *zeiá* che Galeno abbia sottomano: egli conferma la classifica dei cereali migliori che abbiamo sopra stilata, se si esclude il particolare (certo non indifferente) che per lui *tiphe* e *olyra* erano la stessa cosa e se si aggiunge che sullo stesso livello della *zeiá* metteva anche *kenchroi* (κέγχροι) e *melinai* (μέλιναι), citati peraltro seppure non in questo ordine da Diocle.

Mnesiteo, secondo quanto ne deduce Galeno, sembra parlare di una specie, chiamandola *zeiá*, coltivata in luoghi freddi: eppure il medico di Pergamo non è in grado di confermare né di smentire e la sua conclusione è che forse questa cariosside era chiamata così dai Greci, non dai barbari. Nel *De attenuante victu* 42, commentando lo stesso passo di Mnesiteo, egli formula l'ipotesi che la *zeiá* di Mnesiteo sia quella che lui chiama *tiphe* o una specie leggermente più scadente. Aggiunge poi (ma in contraddizione con se stesso, a dire il vero) che in Grecia *zeiá* indicava per gli antichi o l'*olyra* o la *tiphe*, perché non esisteva un terzo tipo oltre a esse⁴⁷.

Tornando a Mnesiteo, egli sostiene che il pane fatto di *zeiai*

⁴⁷ In realtà concedendo che Mnesiteo si potesse riferire a una varietà scadente della *tiphe*, anche Galeno ammette l'esistenza di una terza specie di cereale secondario.

(ζειαί) sembra non sia né buono né salutare, neppure se mangiato in piccole quantità, poiché troppo pesante e difficile da digerire, in quanto possiede una natura “membranosa”. Ciononostante, gli abitanti dei luoghi freddi erano necessitati a farne uso e a seminarla, perché essa è resistente alle basse temperature, e così in un modo o nell'altro ci si abituavano.

I dati di Mnesiteo sulla *zeiá* sono confermati da Teofrasto che nell'*Historia plantarum* VIII, 9, 2 dà alcune indicazioni utili sulla struttura e sulla forza di questa pianta: tra le piante *omoioopyra* (ὁμοιόπυρα) e *omoioikritha* (ὁμοιόκριθα), secondo il botanico aristotelico, la *zeiá* è la più resistente e quella che maggiormente dà frutto, per via del fatto che presenta molte radici profonde e molti steli (κάλαμοι; sulla forza della cariosside della *zeiá* si pronuncia anche Eusebio nel *Commentarius in Isaiam* I, 94, dove distingue piante deboli e piccole come il melanzio e il cumino, da quelle più importanti come il grano, l'orzo, il miglio e per ultima la *zea*). Ad essa molto vicina è l'avena, che presenta, appunto, svariate radici e steli. Secondo Teofrasto, invece, più deboli sono l'*olyra* e la *tiphe*, che di tutte è la pianta più leggera, quella che cioè richiede, avendo un unico sottile stelo, un terreno leggero, non grasso e buono come la *zeiá*. Sempre secondo Teofrasto, *tiphe* e *zeiá* sarebbero le più simili al grano, mentre l'*aigilops* (αἰγίλωψ, un'altra pianta che presenta molti steli e radici e appartiene alla stessa famiglia) e l'avena sono le più selvatiche. Quanto alla vicinanza o meno al grano di *olyra* e avena, non appare nessuna osservazione.

La robustezza della *zeiá*, la sua resistenza al freddo e la facilità a tallire farebbero propendere per l'ipotesi, indicata qui sopra, che questa pianta fosse il *Triticum dicoccum*. Non rientrerebbe in questo quadro, invece, la necessità che la *zeiá* ha di terreni molto ubertosi, carattere che sarebbe più proprio della spelta⁴⁸.

Come sosteneva pure Mnesiteo, la *zeiá* è una pianta resistente, la più forte del gruppo dei cereali; rispetto al medico, Teofrasto, però (ed è fonte sicuramente più autorevole), pensa che alla *zeiá* abbisogni un suolo piuttosto fertile, per cui essa risulta sfruttare moltissimo la terra (per poi rendere un frutto molto leggero e, inoltre, ben accetto a tutti

⁴⁸ A. JARDÉ, *Les céréales*, cit., p. 6 nn. 3, 4, 8.

gli animali; molto probabilmente perciò si deve ritenere che non fosse eccessivamente amato dagli uomini). Ciò è in aperta discordanza con alcune testimonianze che, assieme a quella di Mnesiteo, descrivono la *zeiá* come alimento di popoli le cui terre sono poco fertili.

Strabone, infatti, parlando del litorale dove vivono gli Iapadi, sostiene che quella terra è poverissima e che gli abitanti si nutrono soprattutto di *zeiá* e miglio (*Geographica* VII, 5, 4). Allo stesso modo, raccontando della spedizione del romano Gallo per arrivare da Aretas, ricorda che questi dovette trascorrere trenta giorni in un paese che offriva solo *zeiai* (ζειαί), poche palme e burro al posto dell'olio (*Geographica* XVI, 4, 24). Dionigi di Alicarnasso racconta come le offerte agli dei presso i Romani fossero semplici, poco costose e di uso quotidiano; tra di esse, mette pure le *zeai* (ζειαί, *Antiquitates Romanae* II, 23, 5). Parlando di un'ambasceria a Tirrenia, ricorda che i Romani se ne tornarono a casa quasi a mani vuote, solo con miglio e *zea* (ζέα, *Antiquitates Romanae* VII, 12, 3). Intendendo elogiare il grande spirito di sacrificio del popolo romano, Dionigi menziona anche un'usanza antica per cui a un uomo che si fosse particolarmente distinto in battaglia per i suoi atti di valore era data in premio una razione giornaliera di vino e *zea* (ζέα): il caso che è citato è quello dell'ex console Marco Manilio distintosi nella difesa del Campidoglio contro i Galli (*Antiquitates Romanae* XIII, 8, 3; cfr. anche Giovanni Laurenzio Lido, *De magistratibus populi Romani* 74, 16).

In realtà, sembra che si possa dedurre dallo stesso Strabone (*Geographica* V, 4, 3) che la *zeiá* fosse coltivata anche in terre fertilissime, ad esempio in Campania, dove era seminato al suo tempo molto grano e dove sarebbero esistite alcune piane in cui si facevano successivamente in uno stesso anno due colture di *zeiá* e una terza di miglio, in alcuni casi anche una quarta di legumi. Anche la terra tirrenica è considerata dal geografo fertile, ma, poiché è troppo montagnosa, gli abitanti si accontentavano di più *zeiá* che grano (*Geographica* V, 2, 10). Dione Crisostomo, per magnificare la fertilità della terra di Celene di Frigia, cita la descrizione di Sparta che Telemaco fa nell'*Odissea*, dove tra le altre colture appare anche quella della *zeiá* (*Orationes* 35, 13).

Un altro dato che può sorprendere in Teofrasto è la supposta somiglianza della *zeiá* con il grano. D'altra parte, questo dato si spiega soprattutto con il fatto che è possibile, secondo la sua testimonianza,

tramite un processo “artificiale” riuscire a produrre un mutamento sulle cariossidi della *zeiá*, come anche della *tiphe*, in modo da farle diventare cariossidi di grano. Su questa mutazione che avviene come una combinazione di spontaneità della natura e obbligazione dovuta all'azione dell'uomo, Teofrasto torna spesso e soprattutto nel trattato *Cause delle piante* (*Historia plantarum* II, 4, 1; *Causae plantarum* VIII, 8, 3): occorre per tre anni frantumare in un mortaio la cariosside di *tiphe* e *zeiá* e al terzo anno si otterrà la pianta di grano (mentre non avviene il contrario, cioè il grano non muta, arrestandosi il suo sviluppo, in *tiphe* e *zeiá*). Questo cambiamento assomiglia molto, nell'idea del botanico, a quello operato sulla cariosside quando la si mette a mollo in una soluzione di soda per aumentarne la trattabilità o quando la si bagna in miele e latte per renderla più dolce (*Causae plantarum* V, 6, 12; IV, 4, 5).

Ma c'è un altro mutamento che è naturale e che fa pensare che la *zeiá* sia una pianta più “selvatica” di quanto sembri a prima vista (*Causae plantarum* IV, 4, 5; IV, 5, 2): anche se molto forte, essa può corrompersi, per via della sua struttura e per il fatto di essere seminata in una stagione piovosa e stare molto tempo sotto terra, come tutte le altre piante cerealiformi. Grano e orzo mutano in loglio, o *aira* (αἶρα), ad esempio, mentre la *tiphe* è troppo debole per sopravvivere e la sua corruzione è completa come per le piante seminate di primavera. La *zeiá*, dal canto suo, muta in qualcosa di più vicino, cioè in avena, che, come si diceva prima, ha in comune con essa la gran quantità di radici e steli e anche di membrane (*Causae plantarum* IV, 6, 3)⁴⁹.

Una testimonianza a se stante sulla *zeiá* è in Dioscoride Pedanio, che ne fa il perno su cui ruota tutta una sezione della sua *De materia medica*, in particolare i capitoli da 89 a 96 del secondo libro: è, infatti, sulla base della *zea* (ζέα; Dioscoride usa questa denominazione, invece del più diffuso *zeiá*)⁵⁰ che si definiscono *krimnon* (κρίμνον), *olyra*, *athera* (ἀθήρα), *tragos* (τράγος) e *chondros* (χόνδρος), nonché in parte anche *amyilon* (ἄμυλον). È interessante, poi, che nel terzo

⁴⁹ Teofrasto nota anche alcune somiglianze con il riso (cfr. *Historia plantarum* IV, 4, 10; Strabone, *Geographica* XV, 1, 18).

⁵⁰ Ricordiamo che Dioscoride distingue due *zeiai*, quella *haplè* (ἀπλή) o semplice da quella *dikokkos* (δίκοκκος), cioè con due cariossidi, che viene identificata con il *Triticum dicocum* in genere oppure con una varietà del *Triticum monococum* con doppio chicco.

libro Dioscoride ricorra in due casi a somiglianze con la *zea* per descrivere il rosmarino o *libanotís* (λιβανωτίς) e la falaride o *phalerís* (φαληρίς, Dioscoride Pedanio, *De materia medica* III, 74.142, ripreso da Oribasio, *Collectiones medicae* XII φ 3).

Se Dioscoride si limita nell'ultimo caso a dire che la *phalerís* presenta dei piccoli steli e delle foglie uguali a quelli della *zea* (e una cariosside della grandezza di quella del miglio), riguardo alla *libanotís* osserva che da alcuni è chiamata *zea* oppure *kamspanema* (καμπάνεμα, cioè "che si piega al vento"). Ciò consente di ipotizzare che al tempo di Dioscoride il termine *zea* (ζέα) avesse occupato alcuni campi che prima erano stati appannaggio di altre piante. E con ciò si spiegherebbe anche lo strano slittamento di *krimnon* (Dioscoride, *De materia medica* II, 90; ma si vedano anche Galeno, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* XII, 45; Aezio, *Iatrica* I, 228; Paolo, *Epitome medica* VII, 3, 10) che, benché sia sicuro rappresenti la farina d'orzo (anche per ragioni etimologiche), secondo Dioscoride sarebbe la parte più grassa della farina proveniente dalla triturazione di *zea* e grano, dalla quale sarebbe tratto il *poltos* (πόλτος, corrispondente al latino *puls*), una specie di polenta, la cui versione più liquida sarebbe l'*athera*.

Quest'ultima, infatti, si prepara con la *zea* tritata finemente e bollita come un *poltarion* (πολτάριον) umido, che è adatto all'alimentazione dei bambini e con cui si possono fare pure cataplasmi (Dioscoride, *De materia medica* II, 92, ripreso da Paolo, *Epitome medica* VII, 3, 1). In effetti, Paolo nella sua *Epitome medica* VII, 3, 6 sostiene che la *zeiá* sia adatta a fare impiastri.

Tornando al *krimnon*, Dioscoride a *De materia medica* II, 90 lo definisce abbastanza nutriente e ben digeribile, in questo confermando caratteristiche della *zeiá* sostenute dall'anonimo autore del trattato *De differentia alimentorum ad Ptolemaeum* 498 e da Dioscoride stesso (*De materia medica* II, 89, ripreso da Oribasio, *Collectiones medicae* XI ζ 11). Inoltre, il *krimnon* è anche astringente, soprattutto quello che viene dalla *zea* torrefatta: la *zea* in se stessa arresta i flussi del ventre, sempre secondo gli stessi due.

In realtà, si deve ritenere che questi termini indicanti genericamente polenta, minestra, bollito ecc. potessero essere fatti con tutti i cereali: ciò spiegherebbe perché il *tragos*, che Galeno VI, 519-520 dice fatto con l'*olyra*, secondo Dioscoride, *De materia medica* II, 93 (si vedano, poi, Oribasio, *Collectiones medicae* XII τ 15 e Paolo, *Epi-*

tome medica VII, 3, 19) è confezionato con la *zea* ed è difficile da digerire, emolliente per lo stomaco, ma non molto nutriente.

Gli utilizzi in medicina della *zeiá* sono molteplici, a quanto sembra dalle molte testimonianze pervenuteci. A parte i già ricordati passi di Alessandro (*Therapeutica* II, 213.249), è Dioscoride che asserisce che il *chondros* fatto con la *zea*, bollito in aceto, toglie la lebbra, guarisce le unghie lebbrose, cura le fistole lacrimali ancora all'inizio e da ultimo anche le dissenterie dolorose (*De materia medica* II, 96). Del resto, negli *Euporista* II, 51, 2-3 di Dioscoride, appaiono a breve distanza due ricette che servono per i malati di stomaco e chi soffre di dissenteria e in cui si usa la *zeiá*, tra altri ingredienti (da sottolineare che nella seconda si dice che deve essere mangiato del *polto* fatto «con diverse varietà di miglio oppure *zeiá* o farina grossolana abbrustolita o riso»⁵¹).

La *zeiá*, inoltre, ha le stesse proprietà di scaldare o raffreddare del grano (Paolo, *Epitome medica* VII, 3, 6) e soprattutto è una sostanza molto essiccante, capace di assalire l'umore (*De differentia alimentorum ad Ptolemaeum* 498, Paolo, *Epitome medica* VII, 3, 6): così funziona in una ricetta galenica nel *De compositione medicamentorum secundum locos* XIII, 257 (è un farmaco che Asclepiade attribuisce a Marcella e che aiuta gli idropici), negli *Euporista* di Dioscoride II, 30 (contro vomiti di lunga durata) e in alcune ricette del *Corpus Hippocraticum*, dove è bene ricordare che è l'unico o quasi (a parte una sola citazione di *tiphe*) di questi cereali ad essere menzionato.

Stranamente è usato solo in contesti ginecologici per pazienti che presentano problemi di abbondanza di flussi mestruali: al capitolo 110 di *De morbis muliebribus* II (VIII, 236), in presenza di un flusso sanguinolento, si dice che, se l'evacuazione è sempre abbondante e accompagnata da una forte febbre, occorrono alcuni passati, tra cui è indicato quello di *zeiá*, ritenuto perciò un forte astringente.

Come cataplasma è usata invece, ridotta in farina, in tre altre occasioni: in due in unione con fichi selvatici e foglie di olivo, a curare un flusso ancora di colorazione rossa (*De morbis muliebribus* VIII, 244.246). La terza occorrenza (nel capitolo 114, *De morbis muliebribus*, VIII, 254) è leggermente diversa, perché alle *zeiai* è aggiunto un poco d'aceto e dello zolfo. Tali cataplasmi sembrano, a dire il vero,

⁵¹ ἐξ ἐλύμου ἢ κέγγρου ἢ ζειᾶς ἢ χόνδρου πεφωγμένου ἢ ὀρύζης.

più efficaci del bollito, dato che al capitolo 113 esso è raccomandato solo quando la paziente presenta minori perdite di sangue e meno durevoli.

In controtendenza appare una ricetta del trattato *De superfetatione* VIII, 506, in cui a una donna vergine che non ha evacuazioni mestruali tra le altre terapie è anche predisposta una fumigazione a base di mirra e incenso mescolati con farina di *zeiá*. In realtà, il passo presenta qualche difficoltà testuale e probabilmente al posto di *zeas* (ζέαζ, e non *zeias*, ζειάζ, come in tutti gli altri passi del *Corpus Hippocraticum*) si dovrà leggere *zesas* (ζέσαζ), che è lezione dei due manoscritti M e Vb (mentre Va e l'editore Littré leggono *zeas*, ζέαζ).

Per finire, così come accade per l'*olyra*, anche la *zeiá* è utilizzata in veterinaria come cibo adatto alle cavalle pregne, sempre che manchi il pascolo, in alternativa al fieno (*Hippiatrica. Fragmenta Anatolii* 5, 8).

VINCENZO ALLEGREZZA

LE FATTORIE ROMANE

NELL'ARCO DEL MIGNONE, UN SISTEMA TERRITORIALE
ECONOMICAMENTE ORGANIZZATO
(IV SECOLO A.C.-III SECOLO A.C.)

I. *Le ricerche dell'associazione archeologica "Centum Cellae"*

Le ricerche dell'Associazione Archeologica "Centum Cellae" iniziano nei primi anni del Novecento. Fondata ufficialmente nel 1911, l'associazione svolge ancora in questo momento un'importante e incisiva azione di ricerca sul territorio. La moderna archeologia ha scoperto il valore scientifico della ricognizione topografica¹ grazie anche al contributo di studiosi come Salvatore Bastianelli, fondatore della predetta associazione, che dai primi anni Venti del Novecento ha dato un voluminoso contributo alla ricostruzione storico-archeologica dei paesaggi per mezzo delle sue ricognizioni, effettuate non di rado per mezzo di un somaro.

L'esperienza di ricognizione archeologico-topografica² è rivolta all'unitario e omogeneo contesto antropo-geografico, situato nell'antica *Tuscia Romanorum*, e definito come "Arco del Mignone". Si tratta di un territorio che trova una sua prima definizione in Virgilio³, e che in età romana costituì il territorio di *Centum Cellae*, cioè della città dove, per

¹ F. CAMBI, *Ricognizione archeologica*, in *Dizionario di archeologia, Temi, metodi e concetti*, a cura di R. Francovich, D. Manacorda, Roma-Bari, 2000, p. 253 (si vedano le seguenti voci: campionatura, pp. 47-49; diagnostica archeologia, pp. 122-133; ricognizione archeologica, pp. 250-257; processi formativi, pp. 229-231); E. CAMBI, M.G. DE TOMMASO, *Ricognizione archeologica nel comprensorio di Abbadia San Salvatore. Rapporto preliminare 1987-1988*, «Arch. Med», 15, 1988, pp. 471-479.

² S. BASTIANELLI, *Appunti di campagna*, a cura dell'Associazione Archeologica "Centum Cellae", Civitavecchia-Roma, 1988.

³ PUBLIUS VIRGILIUS MARO, *Aeneidos (Aen.)*, x, 182-18.

volontà dell'Imperatore Traiano⁴, fu costruito un porto monumentale, tuttora in piena efficienza, per le necessità di Roma e della Tuscia.

L'Arco del Mignone si estende per circa 600 kmq e riguarda il territorio dei comuni degli attuali centri di Civitavecchia, Santa Marinella, Santa Severa, Allumiere, Tolfa e parte di Tarquinia. Una vasta area che, nel IV secolo a.C., appartenne probabilmente per una grande parte a Caere. Si tratta di un territorio che, dal punto di vista scientifico, ha caratteristiche molto interessanti per variegatezza di morfologia del suolo, di caratteristiche climatiche, pedologiche, forestali. In tale regione la fascia del versante di monti della Tolfa, detti anche "ceriti", degrada rapidamente verso la pianura, con conseguenti differenziazioni colturali molto rilevanti.

La grande mole di dati accumulati in tutti questi anni è stata raccolta e ordinata soprattutto a opera di Antonio Maffei, presidente emerito, e in virtù dell'attività dello scrivente che si è cimentato in importanti iniziative di ricerca sul campo, che hanno prodotto, tra l'altro, la scoperta dei resti dell'importante frontone fittile e acroteri di tempio etrusco rinvenuto in località "Scarti di S. Antonio"⁵. Al geniale contributo di Maffei si devono, inoltre, le planimetrie e gli elaborati grafici che in quest'opera sono allegati e utilizzati. I dati sono confluiti – e confluiscono tuttora – in una carta archeologica, rimasta inedita.

Dalle ricerche dei soci della predetta associazione, che hanno coperto l'arco temporale di un secolo, sono emersi dati di indubbia oggettività. Il settore è stato indagato palmo a palmo dalle ricognizioni, che hanno portato all'individuazione di circa più di 2.900 siti d'epoca etrusca, romana, preistorica e protostorica. Tali dati, per lo più rappresentati da reperti ceramici o di metallo, sono stati raccolti e conservati materialmente, per poi essere consegnati al Museo Civico di Civitavecchia, ora Museo Nazionale, oppure sono stati fotografati, quando fosse stato impossibile recuperarli perché trafugati da qualcuno⁶. Le prime fotografie fatte dai soci risalgono al periodo della diffusione stessa del mezzo dell'uso della macchina fotografica,

⁴ Plinio racconta che l'imperatore seguiva i lavori dalla sua *villa pulcherrima*, che l'autore avrebbe avuto modo di visitare in occasione di un *consilium principis* nel 107 d.C. (CAIUS PLINIUS CAECILIUS SECUNDUS, *Epistularum Liber*, 6, 31).

⁵ Vedi nel sito www.archaeogate.org, il contributo di V. ALLEGREZZA, *La nascita del regime della fattoria e della villa nel mondo romano*, 2008 (http://www.archaeogate.org/classica/article/751/1/la_nascita_del_regime_della_fattoria_e_della_villa_nel.html, par.2).

⁶ Lo scrivente stesso, purtroppo, ha dovuto affrontare situazioni simili.

e sono conservati negli archivi dell'associazione. La gran parte della mole dei dati raccolti riguarda il periodo romano, che ha visto il più importante intervento antropico che il territorio abbia subito nei secoli.

Alla data odierna, per opera dello scrivente e della sua preziosa collaboratrice Francesca Pontani⁷, che ringrazio per il suo rilevante contributo scientifico, la carta archeologica si sta arricchendo di nuovi dati giorno dopo giorno.

La preziosità di tali studi consiste nel fatto che essi hanno “salvato” i dati inerenti a un paesaggio⁸ culturale che, altrimenti, anche sotto il profilo della “memoria”, sarebbe rimasto irrimediabilmente perso, data la distruzione operata sul territorio dall'azione umana negli ultimi venti anni, e che è consistita nella realizzazione di sterri, prelevamento di pietre, costruzione di edifici più o meno abusivi. L'importanza del paesaggio è data dal fatto che esso rispecchia la stratificazione dei rapporti umani e anzi ne è la sintesi. In tempi recenti Vittoria Calzolari, nei lavori preparatori alla Prima Conferenza Nazionale per il Paesaggio, sempre sulla base di una visione estetica, considera ancora il paesaggio «la manifestazione sensibile e percepita in senso estetico del sistema di relazioni che si determina nell'ambiente biofisico e antropico e che caratterizza il rapporto delle società umane e dei singoli individui con l'ambiente e con il territorio, con i siti e i luoghi, in cui si sono sviluppati, abitano e operano»⁹. Il paesaggio deve quindi considerarsi la testimonianza visibile di quanto l'uomo, nel corso di decine e decine di secoli, aveva apportato al mondo circostante con le sue “colture”, ovvero con le sue attività produttive. Il paesaggio è la testimonianza delle modifiche sostanziali all'ambiente naturale non solo ai fini agricoli; anche quelle macchie e quei boschi che conservavano, in apparenza, una copertura

⁷ Si ringrazia la giovane e valida archeologa per il suo prezioso contributo, per avermi accompagnato nelle incessabili ricognizioni archeologiche, con il freddo e la pioggia, il sole e le violente mareggiate, per aver studiato la ceramica rinvenuta e aver fatto i rilievi di molti siti archeologici.

⁸ L. ROMBAI, *Paesaggi culturali, analisi storico-geografica e pianificazione*, «Storia e Futuro», 1, aprile 2002, (<http://www.storiaefuturo.com>), p. 2. Cfr. A. VALLEGA, *Geografia umana*, Milano, 1989, p. 58.

⁹ V. CALZOLARI, *Contributo*, in *Ministero per i Beni e le Attività Culturali – Conferenza Nazionale per il Paesaggio-Lavori preparatori*, Roma, 2001, pp. 56-58. Cfr. E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Roma-Bari, 1961, 1974; nuova ed. 1999 (chi scrive adotta l'edizione del 1974), p. 29.

vegetale spontanea costituiscono il risultato, diretto o indiretto, della pressione umana sul territorio. Le ricerche dell'Associazione archeologica "Centum Cellae" si sono mosse nella direzione di una lettura critica di quel paesaggio che andava, purtroppo, scomparendo. Con il presente lavoro si vogliono dare solo delle anticipazioni sui risultati di tali ricerche che sono in attesa di una pubblicazione, soprattutto sotto la forma di una carta archeologica, e un ringraziamento va al succitato presidente emerito per il contributo che egli ha dato allo studio dei siti d'epoca romana.

In questa breve, e quindi, necessariamente sintetica, trattazione, si cercherà di tratteggiare la conformazione inferta al territorio dall'uomo romano nel periodo interessante quell'arco di tempo che va dagli ultimi periodi "etruschi" alla "romanizzazione". Per questo periodo, naturalmente, vi sono elementi molto concreti pertinenti soprattutto alla ceramica a vernice nera che sono stati studiati in modo dettagliato. I dati qui riportati sono la sintesi di ricerche che risalgono a un secolo di storia della associazione. Naturalmente si parlerà per tipologie, categorie e dati statistici. Si faranno esempi di realtà archeologiche amplissime, con caratteristiche specifiche, ma che hanno mostrato delle costanti.

In via preliminare tali dati sono stati già pubblicati nei primi scritti che hanno dato, tra l'altro, nuova luce a proposito della realtà produttiva della ceramica a vernice nera nel periodo della romanizzazione. Tali studi sono sfociati in alcuni lavori, tra cui il più importante è il volume *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*¹⁰.

2. *La nascita del paesaggio culturale*

Fin dalla fine del IV secolo a.C., il territorio considerato è stato oggetto di un profondo cambiamento, che vedremo essere capillare. La romanizzazione del territorio si ha con uno stravolgimento del paesaggio "culturale" precedente, risalente alla fase d'epoca etrusca; uno stravolgimento che si attua con la realizzazione di opere di disboscamento, di terrazzamento, di drenaggio, di piantumazione di alberi, di messa a coltura di terreni incolti, di realizzazione di strade. Ancora

¹⁰ *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, a cura di A. Maffei, F. Nastasi, Roma, 1990.

attualmente se volgiamo lo sguardo a quella porzione del mondo italico ci renderemmo conto del dato incontrovertibile, visibile a occhio nudo, di estese suddivisioni dei terreni, della cui funzione attualmente, nel mondo moderno si è perso completamente il ricordo; si tratta di un panorama fossilizzato che risale, nel suo impianto primitivo, a epoca romana. Un panorama che, grazie a una attenta lettura, ci svela l'imprescindibile connessione tra organizzazione produttiva e i paesaggi agrari¹¹. Infatti, la *limitatio*¹² nella forma di varie suddivisioni costituite da *centuriationes*, e le suddivisioni per *strigas* e *scamnas*¹³ hanno lasciato una forte impronta sul paesaggio che perdura ancora oggi. Gli agrimensori romani imprimevano un razionalizzazione ai terreni che conquistavano, procedendo a tracciare una griglia regolare di forma quadrata (20x20 *actus*), costituita di assi tra loro paralleli e perpendicolari. Così imprimevano l'orientamento alla centuriazione che stavano per disegnare sul suolo.

Tali fazzoletti quadrangolari che ne derivavano, in età medievale, e anche più recente, rispecchiano ancora una miriade di colture intensive, non omogeneamente distribuite nel territorio. Tale realtà è riscontrabile nei pressi dei centri, abitati in epoca medievale¹⁴, come nella moderna Tolfa e l'antico sito della "Tolficciola". A volte si tratta di suddivisioni corrispondenti a uno sfruttamento mezzadrile che perpetuava antiche tradizioni¹⁵. Quella coltura intensiva forse mantiene le sue tracce in alcuni elementi della flora che caratterizza alcuni frammenti di "macchia" mediterranea che resistono all'intervento dell'uomo; sono presenti in quelle suddivisioni, che all'occhio dello spettatore si configurano come figure regolari disegnate nel verde,

¹¹ Cfr. L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Ai margini della proprietà fondiaria*, Roma, 1996, pp. 245 e ss., dove l'autore pone in rilievo l'imprescindibile connessione tra organizzazione produttiva e i paesaggi agrari.

¹² P. VON CRANACH, *Die Opuscula Agrimensorum Veterum und die römische Limitation*, nell'opera collettiva *La politique édititaire dans les provinces de l'Empire romanin, IIème-Ivème siècles après J.-C.*, Actes du IIe colloqui romano-suisse, Berne, 12-19 septembre 1993, Berne, 1995, pp. 263-269.

¹³ Divisioni terriere, quelle cd. *per strigas* e *per scamnas*, che Frontino definisce un *mos antiquus* di suddivisione (SEXTUS IULIUS FRONTINUS, *De agrorum qualitate*, 1, 14, in *Corpus Agrimensorum Romanorum*, I. *Opuscula agrimensorum veterum*, Lipsiae, 1913 [rist. Stuttgart, 1971]); v. G. CHOUQUER, M. CLAVEL LEVÊQUE, F. FAVORY, *Catasti romani e sistemazione dei paesaggi rurali antichi*, in *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano*, mostra di Modena, 11 dicembre 1983-12 febbraio 1984, Modena, 1983, p. 44.

¹⁴ E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, cit., pp. 81, 88.

¹⁵ F. CASTAGNOLI, *Le ricerche sui resti di centuriazioni*, Roma, 1958, pp. 7-38.

per lo più di forma rettangolare o quadrata, le tracce delle antiche colture anticamente praticate: sono gli olivastri, i perastri e l'uva inselvaticata che fino a poco più di trenta anni fa facevano la parte da leone in quel paesaggio¹⁶. Gli olivastri, gli olivi selvatici¹⁷ che, una volta curati nel modo agricolo più appropriato ai tempi di Catone, possono cominciare a fruttare dopo circa dieci anni¹⁸, potrebbero essere la traccia evidente che zone collinari dedicate attualmente al pascolo furono intensamente coltivate a olivo, che, in queste aree, una volta abbandonata la coltivazione tende a ritornare al suo stato selvatico (vedi le olive dell'olivastro presso località "Ficoncella", foto 12); l'addomesticamento dell'olivo inselvaticato è considerato inoltre, anche dalla legge stessa nel mondo romano, se Traiano¹⁹ regolerà il regime della mezzadria all'interno di alcuni fondi imperiali in Africa, nella Villa Magna Variana²⁰, tenendo in considerazione i tempi necessari per chiedere la mercede ai mezzadri. Al mezzadro che deve curare, trattare olivi inselvaticati, si esigerà una parte del prodotto in olio dopo 10-15 anni, mentre al mezzadro che si deve occupare di olivi di nuovo impianto si esigerà la mercede solo dopo venti anni. I tempi della capacità produttiva influiscono sulla regolamentazione normativa stessa. La realtà delle regressività degli olivi in olivastri è un dato acquisito dalla scienza agronomica e giuridica, ed è un dato vegetazionale predominante anche nei territori considerati. Lo stesso si può dire dell'uva.

Per quanto riguarda i perastri, essi ancora letteralmente popolano quella campagna in modo del tutto peculiare, forse un *unicum* in tutto il suolo italico (vedi i frutti del perastro presso località "Pian degli Organi", foto 11). Da alcuni autori latini sappiamo con certezza che le pere fossero molto apprezzate in epoca romana²¹. Una cura

¹⁶ L. CONTOLI, G. LOMBARDI, F. SPADA, *Tutela del patrimonio ambientale, in Piano per un Parco Naturale nel territorio di Allumiere e Tolfa*, a cura della Provincia di Roma-Comunità montana della Tolfa-Commissione Conservazione Natura e sue Risorse-CNR, Facoltà di Scienze, Università di Roma La Sapienza, Roma, 1980, pp. 128 e ss.

¹⁷ A. MAFFEI, *Le fasi storiche del paesaggio agrario*, nell'opera collettiva *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, cit., pp. 173 e ss.

¹⁸ Argomenta da MARCUS PORCIUS CATO, *De Agri Cultura (de Agr.)*, LIII=45.

¹⁹ CILVIII, 25902, si tratta della così detta iscrizione di Henchir Mettich.

²⁰ Un vasto terreno detto anche in precedenza «fundus Mappaliae Sigae», su questo v. A. SIRAGO, *L'Italia Agraria sotto Traiano*, Louvain, 1958, pp. 171 e ss.

²¹ E.S.P. RICOTTI, *Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale*, in *L'alimentazione nel mondo antico. I romani: età imperiale*, Roma, 1987, p. 114.

particolare fu sempre posta nel coltivare i pereti. La frutta in genere, preferita ai dolci, veniva consumata moltissimo anche se, dato il costo elevato di alcuni tipi, non era presente su tutte le tavole; soltanto in età imperiale divenne genere di consumo alla portata di tutti²². Dopo queste considerazioni l'ipotesi di un impianto di estesi frutteti nel versante marino per l'età tarda repubblicana o imperiale, non sarebbe così lontana dalla verità, se si considerano motivazioni economiche e anche di tipo prettamente "biologico", quali la distanza, non superiore a un giorno, tra questa zona e il mercato di Roma che era infatti l'ideale per il trasporto di prodotti frutticoli. La presenza dei perastri potrebbe essere quindi il relitto di tipo arceo-botanico di quelle antiche colture, forse dovuto all'allevamento brado delle mucche che hanno "rispettato" tali tipologie di piante poiché i perastri presentano delle fastidiose spine, che i peri domestici, lasciati incolti, sviluppano nella selezione naturale, per vari motivi d'ordine biologico, e che hanno rappresentato un vero e proprio deterrente nei confronti di questi animali che non si sono guardati bene dal mangiare queste piante.

I ritrovamenti effettuati nelle Terme del Nuotatore²³ confermano che nel I secolo d.C., attraverso il porto di Ostia, confluiva a Roma quasi tutta la frutta prodotta in Etruria e nel Lazio.

Si deve ritenere che i peri abbiano in qualche modo occupato degli spazi un tempo popolati dagli oliveti. Olivastri e perastri potrebbero essere oggetto di un esame attento da parte degli esperti di scienze biologiche, in particolare la comparazione del DNA di queste piante potrebbe darci delle informazioni relativamente alle eventuali reali caratteristiche genetiche, in particolare potremmo sapere se i perastri e gli olivastri rappresentano delle varietà di piante che non hanno subito innesti, trattamenti, le inevitabili modifiche e manipolazioni antropiche subite nei secoli che si riscontrano nelle odierne varietà.

Non è da escludersi che, quando egli redasse la sua opera, il *De Re Rustica*, Columella ebbe presente quel paesaggio e quelle colture quando ci parla delle qualità del pero²⁴. La predilezione di Columel-

²² *Ivi*, p. 111.

²³ C. PANELLA, *Terme del Nuotatore, Ambiente I, strato V, le anfore*, in *Ostia*, II, «Studi miscellanei», 16, Roma, 1970, pp. 125, 246.

²⁴ LUCIUS IUNIUS MODERATUS COLUMELLA, *De Re Rustica (R.r.)*, V.10, 18; E.S.P. RICOTTI, *Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale*, cit., p. 114.

la per il pero è in stretta connessione a delle tipologie pedologiche di terreni raffrontabili a quelli dell'Arco del Mignone. Inoltre un altro indizio ci deriva dal fatto che nella sua *villa* in *Caeretanis* il vino che diede un raccolto di uva fu visto quasi un prodigio²⁵ (*prodigialiter*). Oltre ciò, l'agronomo commenta ed esalta le qualità delle vacche dell'Etruria e del Lazio, che a confronto dei buoi della Campania «boves... exiles» sono «compactos, sed ad opera fortes»²⁶. Per quanto alcuni hanno visto questa *villa* in *Caeretanis* un luogo più collocabile in Spagna, mi sembrerebbe del tutto plausibile che fosse proprio l'*ager ceritis* il panorama in cui si colloca la *villa* di Columella; infatti, il riferimento ai *prodigia* non è casuale, dato che l'ambiente, un tempo di dominio etrusco, era ancora probabilmente nell'era cristiana infervorato di costumi locali e conseguentemente di quelle credenze religiose.

Quindi lo stesso Columella potrebbe aver avuto in questo territorio un'azienda agraria. Un altro aspetto rilevante, che forma nello stesso tempo un indizio che ci rimanda a Columella, riguarda la persistenza in queste aree, di foreste di origine preistorica, che sono, dal punto di vista boschivo, un "reliitto" di paesaggi vegetali molto antichi²⁷. L'utilità ai fini agricoli di tali foreste è messa in risalto dall'agronomo, la morfologia della proprietà di questi comprendeva infatti «prata et pascua et silvas»²⁸. I faggeti, le foreste di abeti, sono ben attestati in questa regione fin dall'epoca romana. Essi erano ben funzionali alla silvicoltura, e bisogna evidenziare che la macchia mediterranea non poteva essere utile a queste destinazioni economiche e quindi avere altre utilizzazioni di cui faremo oltre dei cenni. Di tale presenza di faggeti formanti un luogo sacro in area tradizionalmente di Caere (*lucus*) ci dà una testimonianza Virgilio, che ci riferisce di un «ingens et gelidum lucus prope caeritis amnem»²⁹. Il poeta, inoltre, con una pennellata poetica, fa un indiretto riferimento al fiume

²⁵ COL., *R.r.*, III.9, 6. Forse il medesimo vino *caeretanus* che in epoca flavio-traiana, Nepos, l'amico di Marziale, riservava agli amici più intimi (*Martialis, Marcus Valerius, Epistulae*, CXXIV, 13).

²⁶ COL., *R.r.*, VI.1.1-2.

²⁷ Vedi V. ALLEGREZZA, *Oliveti e produzione olearia tra repubblica e principato nell'arco del Mignone: proposta interpretativa della relazione tra la Villa Catoniana e la fattoria a conduzione familiare*, «Bollettino Società Tarquiniese d'Arte e Storia» (STASS), XXXIII, 2004, p. 55, nota 19.

²⁸ COL., *R.r.*, III. 33.

²⁹ VIRG., *Aen.*, VIII, 597.

Mignone che è descritto dai neri abeti che lo cingono, poiché tale fiume – che è definito *Cerite* – attraversa un *nemus* di neri abeti. Di queste oscure, fitte realtà boschive abbiamo un esempio storico nella famosa e ampia regione boscosa costituita dalla *Silva Ciminia* (vedi oltre).

Ma la testimonianza più evidente ci è data dal fatto che tuttora ai nostri giorni quei faggi e abeti persistono, ancora a trecento metri sul livello del mare, in località Cinque Bottini, la Faggeta di Allumiere, Monte Urbano. La vegetazione depressa ad alto fusto ci attesta come le aree, non essendo mai state disboscate (altrimenti non si sarebbero ricostituite), abbiano avuto un rilievo culturale.

Le selve dovevano raggiungere la costa, poiché bisogna registrare l'attività venatoria dell'imperatore Marco Aurelio³⁰ presso un bosco nelle immediate adiacenze alla città di *Centumcellae*. Quest'ultima è città che sorge sul mare, come abbiamo visto, grazie all'opera di fondazione del centro portuale da parte di *Traiano*.

3. *La romanizzazione*

Procedendo per ordine, ritorniamo alla romanizzazione. Intorno alla fine del IV secolo a.C., nel territorio che abbiamo delineato, si procede, oltre alla realizzazione delle suddivisioni già citate, all'impianto di numerose strutture di carattere edilizio; tali strutture sono innanzitutto almeno autarchiche sotto il profilo economico. Si tratta di edifici che hanno un carattere rurale, e si deve ritenere, *icto oculi*, che si tratta di edifici con un fondo da coltivare. All'osservatore, anche il meno esperto, appaiono essere simili a delle fattorie moderne. Con certezza fin da questo periodo essi sono abitati e utilizzati ai fini economici. Ciò risulta ampiamente dall'importante "fossile guida", costituito dalla ceramica. Nello specifico, la ceramica a vernice nera³¹ ci ha offerto un importante ausilio, in quanto con essa si è potuto

³⁰ Vedi su questo: MARCUS CORNELIUS FRONTO, *M. Frontonis Epistularum ad M. Caes.*, lib. 3, ep. 20 e I.5, ep. 59.

³¹ J.P. MOREL, *Etudes de céramique campanienne*, 1, *L'Atelier des petites estampilles*, in «Mélanges de l'Ecole Française de Rome. Antiquité», 81, 3, 1969; Id., *La produzione della ceramica campana: aspetti economici e sociali*, nell'opera collettiva *Società romana e produzione schiavistica. Mercè, mercati e scambi nel Mediterraneo*, a cura di A. Giardina e A. Schiavone, Roma-Bari, 1981, pp. 81-97.

datate l'epoca dello svolgimento di una attività umana quotidiana in questi siti sparsi nel territorio.

Tra le maggiori e importanti realtà archeologiche studiate sotto il profilo della circolazione del materiale ceramico "a vernice nera", si deve segnalare il complesso archeologico dell'*ager* della realtà in prossimità della "Castellina sul Marangone"³². Un sito che sorge su un'area collinare prospiciente il mare, che, fin dagli anni '20 fu oggetto dell'attenzione, degli studi, della ricerca archeologica, da parte di Salvatore Bastianelli, e di molti soci della associazione predetta (vedi *infra*).

Presso "la Castellina" troviamo un centro etrusco, sorto intorno al VII secolo a.C., in perfetta continuità con delle presenze umane dell'età del ferro. Ancora per tutto il IV secolo a.C., e la metà del III secolo a.C.³³, il sito conserva la sua realtà urbana d'origine etrusca, per quanto nelle sue immediate vicinanze sorgono numerose realtà costituite dagli edifici di cui abbiamo già fatto cenno (vedi *supra* e *infra*). Si tratta di edifici rurali da ricondursi al periodo immediatamente successivo alla conquista romana.

L'area circostante il sito sorgente in località "la Castellina" è una delle aree più densamente occupate del territorio in epoca repubblicana. La fortunosa scoperta del "butto", ovvero dell'immondezzaio della città, e di numerosi reperti ceramici del IV-III secolo a.C., in esso contenuti, ha permesso di fare raffronti con le ceramiche rinvenute sui siti rurali sorti intorno al colle, e nell'entroterra. Alla "Castellina butto", e sui resti di tali edifici nell'*ager* circostante, sono stati rinvenuti numerosi frammenti di ceramica a vernice nera riferibile a delle officine ceramiche romane.

L'esame di questi reperti, inquadrabili tipologicamente, e in alcuni casi decorati a piccoli e medi stampigli, porta a effettuare considerazioni a carattere storico e cronologico sulla fase più antica della romanizzazione di questi territori. I siti romani edificati intorno alla

³² O. TOTI, *Il popolamento e l'utilizzazione del suolo*, in *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, cit., pp. 152 e ss.; S. BASTIANELLI, *L'abitato etrusco sul poggio detto "La Castellina"*. *Castrum Vetus e la necropoli*, Associazione Archeologica "Centum Cellae", Civitavecchia, 1981; ID., *Territorio dei Castronovani. Scoperte nella necropoli pre-romana*, «Studi Etruschi», XI, 1937, pp. 451-472; ID., *Ricerche sul poggio della "Castellina"*; e *nuovi dati sulla necropoli preromana*, «Studi Etruschi», XVI, 1942, pp. 283-294; «Studi Etruschi», XI, pp. 451-472. Da ultimo v. oltre nota 62.

³³ ID., *L'abitato etrusco sul poggio detto "La Castellina"*, cit., pp. 29-30.

realità de “la Castellina”, inquadrabili nella carta archeologica con le denominazioni di nomenclatura classificatoria: n. 420/D, 435/D, 476/D, 972/D, 996/D, 1032/D, 1035/D, 1050/D, 1060D, 1064/D, 1076/D, 1078/D, hanno fornito numerosi materiali a vernice nera riferibili alla serie *Morel* 1111-1124-13231514-2166-2539-2564-2621-2775-2783-2981-4253; essi sono tutti databili tra la fine del IV-inizi del III secolo a.C. Quindi il fenomeno della romanizzazione del territorio³⁴, che descriveremo in dettaglio oltre, si deve ritenere indipendente e precedente alla deduzione di colonie effettuate sul territorio. Esse saranno realizzate solo in seguito, e prenderanno il nome di *Pyrgi* (264-245?), *Castrum Novum* (265-264 a.C.) e *Alsium* (247 a.C.).

Dalla fine del IV secolo a.C., quindi, si costruiscono numerosissimi imponenti edifici, con delle strutture costituite da mura di cinta realizzati con grandi blocchi. La tecnica di costruzione sarà esaminata oltre. Per molti di questi siti rurali si può parlare di strutture “fortificate”, ovvero costruite con un'imponente “messa in opera a secco”, che è funzionale alla protezione della struttura abitativa. Tali costruzioni sono realizzate con grandi blocchi monolitici in pietra locale, che fungono da “mura” perimetrali e che vanno a costituire la *basis villae*. Le strutture presentano delle mura di cinta vere e proprie, con conci ancora posti in situ, con scolpite, a volte, delle bugne funzionali all'incastro senza malta (a “secco”) delle grandi pietre (per esempio vedi il sito di “Costa Romagnola”, foto 3). Hanno grandi dimensioni e sono altrettanto monolitiche le pietre che rappresentano la caratteristica più evidente e costante di questi edifici: si tratta delle *arae* che servivano da base alla pressa per l'olio, che, inserite nel pavimento della stanza del torchio, nella maggior parte dei casi riscontrati sono in perfetta armonia e poste in opera in contemporanea con il resto della struttura architettonica, fin dal periodo della penetrazione romana. Tali strutture hanno un carattere di edifici “fortificati” – potremmo fare l'esempio di località “Poggio Moscio”, “Costa Romagnola”, “S. Gordiano”, “Monna Felice”, “La

³⁴ T. MIRENDA, *Caere: un'indagine storico-topografica, dal V secolo a.C. alla prima età imperiale*, in *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, cit., pp. 43-57; A. ZIFFIRERO, *Città e campagna in Etruria Meridionale*, in *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, cit., pp. 60-70; I. CARUSO, *La romanizzazione dell'Etruria*, in *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, cit., pp. 305-310; A. MAFFEL, *La romanizzazione della costa tirrenica*, in *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, cit., pp. 163-173.

Fontanaccia”... (e il novero potrebbe continuare) –, sono collocate in posizioni preminenti, su colline da cui si possono scorgere ampi spazi da controllare e da supervisionare. La disposizione di tali edifici in alture o su colline permette di usufruire anche di spazi della *villa* adibiti alla contemplazione, poiché in molti casi riscontrati, in tali strutture si possono identificare degli avancorpi che guardano verso la valle. Si tratta, probabilmente, di spazi adibiti a “belvedere”, come si può vedere nella planimetria di “*Costa Romagnola*” (foto 4). Essi hanno forse anche una funzione di piccolo orticello pensile con erbe aromatiche e speciali.

Nello stesso tempo tali edifici nascono lungo le vie di comunicazione, realizzate *ex novo* oppure preesistenti, risalenti all’epoca etrusca, come già rilevato. Non vi possono essere dubbi che alla base vi sia stata una legislazione che avrebbe precorso per sistematicità le grandi riforme agrarie operate sul territorio in epoca romana, alcune di tali riforme forse da ricondursi alla colonia graccana di *Tarquinius*, che sembra essere stata dedotta *Lege Sempronia*³⁵. Tale rilievo nasce in considerazione della razionale distribuzione della terra, delle dimensioni e delle caratteristiche costanti degli edifici rurali (vedi oltre), dell’organicità dell’occupazione dei terreni e dell’assoluta conformità a un modello astratto per forma e dimensioni delle stesse strutture architettoniche, che ci fanno pensare a una *ratio* di fondo che informa il territorio, una *ratio* forse legislativa.

Da quanto abbiamo appena detto, è quindi evidente che questa azione umana fu realizzata su grande scala, similmente alle grandi operazioni che possiamo trovare nella prima metà dell’800 nei territori del West degli Stati Uniti. Uno degli aspetti più importanti di questa fase fu costituito dai disboscamenti operati sistematicamente; in sostituzione di antichi boschi, non di rado connotati dalla sacralità, si predilige impiantare e coltivare alberi di olivi o trattare olivastri od olivi inselvaticchiti (vedi oltre). L’olivo è la coltura pre-

³⁵ Una fonte ci riconduce alla Commissione presieduta da un Sempronio Gracco, vedi: «*Gromatici Veteres, ex recensione, Caroli Lachmanni, voll. Duo, I, Berlin, 1848*», passo del *Liber Colonialium*, I, Tuscia, p. 219, 1-10; ipotesi sui moti sociali sottostanti alle rimozione dei cippi si trovano in: V. ALLEGREZZA, *Litinerario di Tiberio Gracco, quello (mistico) di Leone IV e l’itinerario dei poveri*, «Bollettino della Società Storica Civitavecchiese», 6, 2008, Civitavecchia; sulla attendibilità dei *Gromatici Veteres* in tema della deduzione di tali colonie graccane, vedi F. De Martino, in *Sodalitas. Scritti in onore di Antonio Guarino*, Napoli, 1984, vol. 7, pp. 3125 e ss.

diletta sui terreni collinari, pedecollinari, pedemontani. Si ritiene di impiantare nuovi olivi sulle propaggini collinari; in queste aree si sentì l'opportunità di disboscare pericolose presenze arboree – spesso faggeti (vedi *supra*) – che potevano continuare a essere luoghi ideali per i nascondigli degli eserciti nemici. L'azione fu incisiva soprattutto quando questi boschi si affacciavano su preesistenti vie di comunicazione, ancora utilizzate nelle strategie degli spostamenti militari e delle merci.

Fu epocale il disboscamento della temuta *Silva Ciminia* che probabilmente offrì rifugio alle forze etrusche che resistettero alla penetrazione romana. Si trattò di una vasta regione del bosco che rappresentò a lungo il confine inaccessibile dell'Etruria³⁶.

D'altro canto, le ricerche dell'Associazione Archeologica "Centum Cellae" ha rilevato numerose strade che hanno svolto un ruolo fondamentale fin dal periodo etrusco, e lo mantengono ancora nell'epoca della romanizzazione, come nell'area delle "Colline dell'Argento", dove una strada romana ripercorre un tratturo su una vera e propria altura, che era stato transitato fin dall'epoca etrusca, e forse protostorica. Tale strada, alla fine del IV secolo a.C. viene costellata di edifici rustici d'epoca romana. Insieme alle strade, su tutto il territorio si dirama una fitta rete di canalizzazioni. Tali manufatti mostrano una conoscenza idrogeologica e idraulica per certi versi stupefacente. Un esempio di canale artificiale si può riscontrare in località "Poggio Moscio"; esso ancora svolge una funzione di convogliamento delle acque meteoriche. Tale sensibilità è dovuta ad antiche maestranze e ci stupisce ancora oggi. D'altro canto si pensi alla città etrusca sorta su "Pian della Civita", ovvero la città etrusca di *Tarquini*. Il complesso meccanismo di drenaggio che percorre tutta l'area è un'opera idraulica che svolge con efficienza la sua funzione ancora oggi. Si tratta di un sistema di canalizzazione e di convogliamento delle acque meteoriche che ha impedito (e impedisce) il crollo delle mura urbane del VI-V secolo a.C. L'assetto idrogeologico del territorio è ancora oggi garantito da questa magnifica opera.

In località "Monna Felice", dove è presente un sito che ora sorge in prossimità dalla moderna area industriale di Civitavec-

³⁶ T. LIVIUS, *Ab Urbe Condita*, IX, 36; AMIANUS MARCELLINUS, *Amiani Marcellini Res Gestae a Fine Corneli Taciti*, XVII, 13, il primo è citato da G. GAZZETTI, *Storia del territorio in età romana*, in *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, cit., pp. 101-102.

chia – miracolosamente salvato dal sopravanzare del cemento – possiamo avere un esempio di un’accentuata organizzazione “idrografica”. In questo luogo è stato indagato un edificio che è situato su una piccola altura dominante una vasta pianura costiera. In questa pianura circostante si è rilevata una rete di fossi e canalizzazioni, di inclinazione ricercata e regolare. Tale realtà di canalizzazioni permetteva la gestione e l’apporto delle risorse di acqua seconda delle linee direttrici, un disegno razionale sotto il profilo idraulico funzionale all’irrigazione delle viti, probabilmente³⁷; tuttavia, un percorso non di rado problematico, in prossimità di percorsi d’acqua (fossi) o del mare³⁸. D’altro canto tali canalizzazioni che interessano terreni contermini – certamente da ricondurre alla medesima proprietà della *villa* – erano anche necessitate dall’esigenza di un sicuro drenaggio artificiale su un terreno tendenzialmente alluvionale.

Quanto abbiamo appena tracciato è un disegno razionale di occupazione del territorio che stabilizza una conquista, e nel contempo una manipolazione del territorio stesso, che avrà le sue conseguenze nei millenni, fino a svolgere una funzione di assetto idrogeologico, ad esempio, che perdura ancora oggi. Gli edifici che abbiamo descritto hanno un ruolo preponderante in questo disegno razionale che si imprime su tali terre. Innanzitutto l’uomo romano pensò di dare un assetto sistematico alla disposizione di essi per una ragione di controllo militare. D’altro canto è evidente il ruolo strategico delle *villae*, quando, nel periodo annibalico, i loro abitanti dovettero portare le scorte di frumento negli *oppida* fortificati, come risulta in *Livio*: «ut frumenta omnes ex agris ante Kal.Iunias primas in urbes munitas conveherent; qui non invexissent eius se agrum populaturum, servos sub hasta venditurum villas incensurum»³⁹. Si tratta, quindi, di un territorio organizzato e parcellizzato su vasta scala, con numerosi edifici che dalle fonti vengono definiti *villae*. Esse sono strutture predisposte secondo un determinato parametro di controllo e dominio militare. Tuttavia non le possiamo considerare *villae*, nel senso di quelle grandi strutture edilizie che sono al centro di un’attività

³⁷ E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, cit., p. 128.

³⁸ *La villa rustica romana di Monna Felice*, nell’opera collettiva *Archeologia, storia e natura, sopra e sotto il mare*, edita e a cura della Associazione Archeologica Giovanni Maria Amicizia, Civitavecchia, 2004, pp. 89 e ss.

³⁹ T. LIVIUS, *Ab Urbe condita (ab Urb.)*, XXIII, 32, 14.

agricola che si serve di schiavi in modo prevalente per produrre beni e merci che sono destinate ai mercati, come vedremo in Catone. La definizione che forse potrebbe descrivere in modo sintetico queste strutture è quella di “proto-*villae*”; e all’interno di questa categoria io vedrei un’altra sottodivisione, che vede la distinzione di questi siti in “fattorie” e “proto-fattorie”. Naturalmente andranno fatte molte distinzioni e approfondimenti; ora basti rilevare che tali fabbricati sono per la maggior parte dei casi riscontrati provvisti, oltre che di una parte abitativa, di una parte produttiva costituita dall’ambiente del torchio oleario, come già abbiamo anticipato. Tali torchi oleari sono caratterizzati e testimoniati dalla presenza delle predette *arae*, per lo più in pietra locale. Tali ambienti del torchio sono strettamente connessi al resto dell’edificio, sono costruiti con esso e a quest’ultimo pertinenti. Sotto il profilo economico, vedremo che accanto al momento tipicamente “autarchico”, in tali strutture si può tuttavia riscontrare una produzione per l’esterno e per lo smercio a riguardo di alcune colture. Tale attività per lo smercio può essere considerata presente fin dagli ultimi anni del IV secolo a.C., cioè dall’epoca della loro nascita. Nella presente trattazione, per ora, parliamo genericamente di *villae* rustiche; vedremo poi come si debba intendere la parola “*villa*” in tale contesto, con le dovute distinzioni.

Ma procediamo per ordine. La loro costruzione in questa porzione di *ager*, fin dalla fine del IV secolo a.C., comporta inevitabilmente una prima fase di stabilizzazione di una conquista che sarebbe stata effimera se non vi fossero state continue e strenue difese del suolo privato (si presume di almeno sette *iugera*) e dell’*ager publicus*, che dovette fin dall’inizio rappresentare una voce non da poco nell’alimentazione del colono. Si deve ritenere che il popolo etrusco rappresenti una fonte di forte instabilità politica e sociale per queste aree, e ciò accade per un lungo lasso di tempo. I territori di Tarquinia vengono conquistati ma non sedati definitivamente come accadrà, nella storia dell’uomo, in altre aree della terra, dove interi territori vengono sottratti ai loro originari occupanti (si pensi ai nativi d’America). In questa realizzazione di strutture organizzate territorialmente, con vie di comunicazione capillari, il soggetto privato, il suo personale interesse alla sopravvivenza e alla difesa della sua vita come dei suoi beni, rivestono un ruolo preponderante nell’affermazione del dominio romano. Il privato titolare di un appezzamento e di un *fundus* difende i suoi beni dalle incursioni nemiche, forse simili a operazioni

di guerriglia, e nel contempo, inevitabilmente, difende il dominio di Roma su quel suolo. La proprietà agraria, quindi, sembra essere ammantata da una sorta di funzione pubblica; dove vi è la “villa”, vi è lo “stato” romano, la *res publica*. Il modello del contadino-soldato costituirà per lungo tempo, e in modo particolare per questi secoli, la base ideologica e politica della società romana⁴⁰; Catone stesso nel suo trattato ne loda le sue qualità positive⁴¹. Ciò non deve meravigliarci, abbiamo già rilevato che tutto il fenomeno appena descritto si deve ritenere anteriore alla realizzazione delle segnalate *coloniae romanae*. Anche perché, ancora in epoca imperiale si registrano degli episodi che fanno pensare a una funzione di difesa del territorio da parte di coloni e agricoltori in genere⁴², anche se questi ultimi non sono più i militari assegnatari di lotti di terreni, ma i coloni-fittavoli⁴³.

Ciò non deve meravigliarci, abbiamo già rilevato che tutto il fenomeno appena descritto si deve ritenere anteriore alla realizzazione delle predette *coloniae romanae*. Torelli ha ampiamente studiato il fenomeno della romanizzazione in relazione allo scavo di un tempio etrusco, sito in località “Punta della Vipera”, un’area costiera del litorale a sud di Civitavecchia, non lontana dal sito de “la Castellina sul Marangone” (Comune di S. Marinella). Egli non ha dubbi sul fatto che la romanizzazione si verificò intorno al 290 a.C.⁴⁴. Il fenomeno della distruzione di templi etruschi intorno la fine del IV secolo a.C. non è stato rilevato solo in tale località da Torelli. Lo scrivente ha ampiamente studiato⁴⁵ un sito in località “Scarti di S. Antonio”, già citato (vedi *supra*); anche qui si trova una imponente *villa* rustica

⁴⁰ E. GABBA, M. PASQUINUCCI, *Strutture agrarie e allevamento transumante nell'Italia romana (III-I secolo a. C.)*, Pisa, 1979, pp. 19, 33.

⁴¹ CAT., *De agr.*, praef. 2-4.

⁴² MARCUS TULLIUS CICERO, *Oratio pro Cluentio*, 59, 161-162, e v., ad esempio, per le celebri controversie tra *aratores* e *pastores*, il passo di *CIL IX* 2438, commentata da J. SKYDSGAARD, *Transumance in Ancient Italy*, «Analecta Romana Istituti Danici», VII, 1974, pp. 34-36; E.M. CORBIER, *Fiscus and patrimonium: the Saepinum Inscription and Transumance in the Abruzzi*, «Journal of Roman Studies», 73, 1983, pp. 126-131.

⁴³ Si veda il passo del *Digesto* (*Digesta Iustiniani Augusti*, Editio Th.Mommesen, MDCCCLXVIII, Weidamnos), del giurista *Ulpiano* (ULPIO, *Domitius*, di qui in poi Ulp.) (32 liber ad edictum) D.19.2.13.7.

⁴⁴ M. TORELLI, *Terza campagna di scavi a punta della Vipera (S. Marinella)*, in «Studi Etruschi», 35, 1967, p. 343, ha proposto una datazione per la romanizzazione oscillante tra il 289 e il 292 a.C.

⁴⁵ Vedi *supra* e nota 5.

che sorse su un santuario etrusco, sfruttando esattamente le fondamenta di quest'ultimo⁴⁶. L'aspetto eccezionale è dovuto al fatto che il santuario sembra essere stato distrutto alla fine del IV secolo a.C., dopo di ch , pochi anni dopo, venne eretto il predetto edificio rustico romano. Nuove prove di questo fenomeno si hanno grazie al rinvenimento straordinario e spettacolare presso questo sito – che il destino ha voluto fosse fatto dall'autore medesimo del presente articolo – dei resti di un frontone di terracotta figurato, prodotto in laboratori artigianali etruschi⁴⁷, di certo tarquiniesi.

La scena principale di tale opera era dominata da un giovinetto, di cui lo scrivente trov  i frammenti della figura in terracotta relativa alla parte che andava dal bacino alle caviglie. Oltre a tale grande frammento, furono ritrovati anche altri due frammenti di terracotta rappresentanti una gamba, appartenenti a un'altra figura, altri frammenti di panneggio appartenenti a una altra figura ancora, questa volta femminile, frammenti di una animale (cane?) (foto 9). Il tutto rappresentava forse la scena di "Atteone divorato dai cani" o il mito di "Adone ed Afrodite"; oppure una realt  mitologica etrusca che fonde entrambe le rappresentazioni sacre.

Lo stile delle terrecotte testimonia la loro appartenenza alla met  del IV secolo a.C., ma un particolare pi  di tutti riveste una considerevole importanza, ovvero che il rilievo a tutto tondo era stato sezionato, segato con precisione e poi, probabilmente, seppellito, forse ritualmente. La rappresentazione sacra era stata ridotta in frammenti e poi seppellita dal conquistatore: l'uomo romano. Ci  accadde evidentemente con la trasformazione della funzione dell'edificio dall'uso cultuale a quello agricolo. Poi, intorno alla fine del IV secolo a.C., venne eretta la *villa* rustica. Un altro esempio, quindi, di una precoce romanizzazione del territorio. La distruzione del tempio deve mettersi in relazione alla conquista di un antico centro etrusco

⁴⁶ S. BASTIANELLI, *Appunti di campagna*, p. 75, (Terzo Libretto): Ficoncella, 10 ott. 1916. L'archeologo annota che vi si trovano: «grandi massi di travertino squadrati, sito romano, dim. m 1, 8 x m 0, 53 x m 0, 55. (...) tracce della cinta, composta in pietrame locale. Numerosi i frammenti di mattoni e fittili romani sparsi anche lungo il declivio del colle».

⁴⁷ Il 5 ottobre 1999 lo scrivente e la dott.ssa Francesca Pontani fecero la scoperta mentre procedevano a una ricognizione in localit  "Scarti di S. Antonio" (comune di Civitavecchia), dove, essendovi stata una attivit  di prelevamento pietre non autorizzata dalla Soprintendenza dell'Etruria Meridionale, si erano verificati recenti lavori di sterro e scavo su area archeologica.

che dovette prendere il nome di *Aquae Tauri*, la cui importanza per la società etrusca risulta perfino da Plinio il Vecchio⁴⁸. Ma anche la sua importanza culturale nel mondo antico è indubitabile⁴⁹, essa è connessa all'esistenza delle salubri fonti termali che sgorgano ancora oggi dal terreno.

Un altro importante indizio relativo a un'area con probabile destinazione culturale del medesimo periodo, poi trasformata in *villa* rustica, lo dobbiamo all'opera di un clandestino. In località "Ponton dei Fiorazzi", poco lontano dal sito precedentemente menzionato, è stato rinvenuto un eccezionale oggetto votivo in bronzo⁵⁰, che rappresenta un dito umano a grandezza naturale (Sito in località "Ponton dei Fiorazzi", reperto votivo di metallo, foto 10).

Anche tale manufatto di destinazione culturale appartiene al IV secolo a.C.; come nei casi di cui sopra, in tale area fu eretta una *villa* alla fine del IV secolo a.C., di tale edificio rimane un imponente muro perimetrale in travertino e un'ara per il torchio oleario. Si deve ritenere che tale muro in travertino possa appartenere a un'area santuariale, su cui oggi sorge un moderno capannone per gli attrezzi agricoli. La mutazione della funzione di tali insediamenti rafforza ancora di più la visione della "conversione" che ebbe il territorio con la sua conquista.

Quanto appena descritto sulla funzione di dominio militare del territorio fa di questa organizzazione territoriale sulla base di *villae* una sorta di realtà alternativa alla colonia; l'organizzazione territoriale sulla base delle *villae* e la distribuzione di lotti di terreno sembrerebbe realizzare una sorta di colonia "atomizzata", frammentata in minuscoli centri minori fortificati, quali sono le *villae*, come abbiamo già evidenziato. Alla luce di quanto abbiamo detto sopra l'esistenza di una legislazione *ad hoc* sul modello

⁴⁸ CAECILIUS SECUNDUS CAIUS PLINIUS (*Vetus*), *Historia Naturalis*, III, 52: *Aquenses cognomine Taurini*.

⁴⁹ *Aquae Tauri* è descritta da Rutilio Namaziano (RUT. NAM., *De Redito Suo*, 249-257). L'autore decanta la salubrità delle acque termali che sgorgano in quel luogo che meritano la fama a loro attribuita e narra la leggenda del toro che nel rimuovere una zolla ne avrebbe trovato la fonte (cfr. O. TOTI, *Il popolamento e l'utilizzazione del suolo*, cit., p. 162).

⁵⁰ Purtroppo il dito di bronzo avente natura di *ex voto*, di cui ho potuto avere solo l'immagine, è stato trovato clandestinamente da un ricercatore di metalli non autorizzato, ed è andato poi ad alimentare il mercato clandestino. Lo scrivente si batte contro fatti gravi come questi perché non avvengano mai più.

di quella Veientana⁵¹ sulle assegnazioni agrarie del territorio è indubbia. C'è anzi da ritenere che il dato sia assolutamente assodato, laddove si fa riferimento alle deduzioni delle maggiori colonie dell'area, già menzionate, tutte posteriori all'insorgere architettonico delle proto-*villae* di cui sopra⁵². Feliciano Serrao, e io concordo perfettamente, ritiene che, in quest'area, le prime estese assegnazioni di terra avrebbero potuto seguire la sorte dell'*ager Veientanus*, intorno al 393 a.C. Indubbiamente numerosi esempi di frequentazione del territorio fin da tale epoca ci spingono a ritenere che il mondo romano avesse di fatto sottoposto sotto il suo dominio tutta l'area più interna pedemontana, necessario baluardo militare contro Tarquinii. In seguito alla conquista di Veio, infatti, Roma diviene confinante con le città-stato etrusche di Caere, Tarquinii e Falerii. Non si potrebbe escludere che dietro un rapporto di ospitalità, tale quello che ci è documentato intercorrente tra Caere e Roma fin dal 390 a.C. in poi si celi un assoggettamento di molte aree più interne a una ingente distribuzione di terre. Con certezza tale fatto è ancora più probabile per il periodo successivo al 353 a.C., anno della resa dopo la guerra contro Roma; da quando cioè l'area cerite diviene soggetta al regime di *civitas sine suffragio*⁵³, con il quale sembra che i Ceriti fossero politicamente assoggettati a Roma, e sottoposti all'amministrazione della giustizia dal *praetor* di Roma tramite appositi funzionari che campeggiano in Festo col nome di *praefecti*. Il ritrovamento in un edificio pubblico di Caere, di un dipinto raffigurante il motivo delle due palme contrapposte, che dal 293 a.C. in poi simboleggiò la vittoria in guerra⁵⁴, è al riguardo molto significativo perché potrebbe avere un collegamento diretto con l'annessione di Caere nello stato di Roma⁵⁵.

⁵¹ Liv., *Ab urb.*, 5, 26, 1-5, 30, 8, commentato nel fondamentale lavoro di F. SERRAO, *Diritto privato economia e società nella storia di Roma*, Napoli, 1984, pp. 156-157.

⁵² M. TORELLI, *Terza campagna di scavi a punta della Vipera (S. Marienlla)*, «Studi Etruschi», 35, 1967, p. 343, ha proposto una datazione per la romanizzazione oscillante tra il 289 e il 292 a.C.

⁵³ M. HUMBERT, *Municipium et civitas sine suffragio. L'organisation de la conquête jusqu'à la guerre sociale* («Coli. École Française de Rome», 36), Roma, 1978, p. 265.

⁵⁴ Liv., *Ab urb.*, x, 47.

⁵⁵ M. CRISTOFANI, *Economia e società*, nell'opera collettiva *Rasenna, Storia e Civiltà degli Etruschi*, Milano, 1986, p. 24, note 47-48.

4. *La classificazione dei siti rurali*

Quando sono arrivati i Romani, soprattutto l'esercito, una volta che il territorio è conquistato, essi hanno pensato bene di utilizzare queste aree dal punto di vista agricolo.

Sulla base di vari elementi possiamo ritenere che in queste aree i terreni, all'epoca, non erano tutti sfruttati a mezzo di colture. I terreni migliori, quelli della fascia costiera, senza dubbio, erano già sfruttati intensamente. Tuttavia il disegno complessivo del paesaggio etrusco, che possiamo definire secondo la definizione di Emilio Sereni, come connotato da "campi ed erba", viene a essere profondamente mutato dall'uomo romano. Da questa concezione etrusca del paesaggio, grazie all'azione romana, si arriva alla trasformazione del territorio come paesaggio a "bandite e macchie". Abbiamo già evidenziato che i Romani hanno fatto delle opere eccezionali di trasformazione fondiaria, con l'abbattimento dei boschi, il dissodamento e la bonifica per mezzo dell'estrazione delle pietre nei terreni, la messa a coltura, i canali di drenaggio. In seguito i conquistatori hanno costruito una rete di strade molto capillare che spesso servivano a delimitare i fondi. Poi in una seconda fase – dato che l'esercito non poteva rimanere inerte nemmeno in periodo di pace – questo venne utilizzato per la costruzione delle fattorie, le ville rustiche, ben distribuite nel territorio, che facevano riferimento a lotti di terra ben individuati e tuttora individuabili. Sulla situazione giuridica di questi lotti di terra si dovrà tornare in seguito in altra sede. In via preliminare valga stabilire questo fatto: si deve ritenere che, facendo il calcolo su una superficie di quante *villae* si trovano sul terreno, si può sapere quanta estensione poteva avere il *fundus* per ogni *villa* riscontrata, soprattutto in relazione all'apparato produttivo. Quindi si può rilevare quanta terra spettasse a ciascuna di esse. Sulla base delle ricerche e il rilievo di superficie si sono documentati numerosi siti d'epoca romana, che erano spesso eccezionalmente conservati. L'eccezionalità della conservazione è dovuta al fatto che le mura perimetrali delle costruzioni, i muri interni, e le are dei torchi erano ancora visibili sull'odierno piano di calpestio; ciò per il fatto che quelle aree – successivamente alla occupazione romana – sono state abbandonate. I terreni in cui sorgevano i siti erano sassosi e difficili da dissodare e da allora non hanno avuto una frequentazione umana vera e propria. Da allora molti appezzamenti, su cui sorgevano i siti

– particolarmente quelli collinari –, sono stati adibiti alla pastorizia, quando non sono stati lasciati del tutto incolti, macchiati di verde qua e là dalla macchia mediterranea e dai relitti vegetazionali, che già abbiamo evidenziato.

In sintesi, la straordinaria conservazione degli edifici è dovuta, per assurdo, a una inerzia perdurata per millenni in questi territori; essi sono rimasti indenni dopo la grande azione dell'epoca romana da qualsivoglia altra attività antropica. Per assurdo un fatto di sottosviluppo, di mancata nuova bonifica dei terreni, ha fatto sì che essi si mantenessero, e a volte ancora lo sono, del tutto simili a com'erano in epoca romana. Anche con un semplice calcolo matematico, dalla semplice osservazione della "carta archeologica" della Associazione "Centum Cellae", in attesa di pubblicazione, si possono fare delle considerazioni sui terreni sfruttabili sotto il profilo agricolo, e quindi raggiungere delle ipotesi approssimative. In particolare, si possono individuare delle aree adibite ad *ager publicus* che, sotto il profilo del disegno del territorio, si distinguono dai terreni adibiti alla stretta imputabilità della *villa* rustica. Sotto quest'aspetto si deve ritenere che non pochi oliveti interessarono appezzamenti di terreno di carattere "pubblico". Anche se rimane solo una ipotesi, non si deve escludere che molti oliveti, all'indomani della conquista romana, fossero stati sottratti alla proprietà di santuari etruschi, e "convertiti" in piccoli appezzamenti di proprietà privata, o mantenuti come un complesso unitario riferibile ad "*ager publicus*", come sembra si possa dedurre da alcune fonti epigrafiche⁵⁶.

Ciò fin dalla penetrazione romana. Un esempio vivido è costituito da quella che io chiamo la vallata di "Aequae Tauri". Si tratta della vallata che costeggia la *civitas* etrusca già segnalata, e che sorse in cima all'odierno colle de "La Ficoncella". Intorno a tale realtà urbana etrusca – e poi romana⁵⁷ – con l'occupazione romana si realizzano delle fattorie fortemente improntate all'olivicoltura.

⁵⁶ CIL 8217= ILS 3523. Si tratta di una dedica collettiva a Silvano che fu eretta da Ursulus, un fattore del tempio di Diana Tifatina, e da otto così detti "candidati", dei vilici che sono i futuri membri di un collegio religioso che gestisce il vasto complesso fondiario di pertinenza del santuario. Cfr. CATO, *Agr.*, LXXXIII, in J.S. SKOVGAARD, *Silvanus and his cult*, in «Analecta Romana Istituti Danici», 2, 1962, pp. 11-42. P.F. DORCEY, *Silvanus vilicus?*, «Zeitschrift für Papirologie und Epigraphik», 79, 1989, pp. 293-295.

⁵⁷ A. SOLARI, *Topografia storica dell'Etruria*, Pisa, 1914-15, I, pp. 213-214, 217; vedi per la realizzazione del municipio romano CIL, XI, 3544.

Si tratta, oltre al già segnalato “Scarti di S. Antonio”, dei siti costituiti dalla *villae* rustiche di “Ponton della Gabella”, di “Ponton dei Fiorazzi”, di “Capo d’Acqua”⁵⁸, de “Le Larghe”, di “Sferra Cavallo”, di “Macchia di Altavilla”, di “Cava di Pietra”, di “Sassicare”, della “Casa Cantoniera”, de “il Mertelleto” (ubicazioni topografiche insistenti nel territorio del Comune di Civitavecchia). Tutte queste *villae* sono munite di torchi ben curati ed efficienti che si trovano intorno a un’area complessivamente delimitabile, non caratterizzata da presenze umane d’epoca romana. Di certo è che, ancora nel 1600, quest’area fosse inquadrata catastalmente e topograficamente come unitaria. Dagli atti notarili dell’archivio storico, grazie alla segnalazione di Antonio Maffei, fonte inesauribile di dati, apprendiamo che si chiamava “Tenuta di Ferraria”.

Tutta quest’area, a oggi ancora popolata in parte da boschi di pe-rastri e di olivastri, disseminati intorno i siti medesimi, doveva essere caratterizzata in epoca etrusca da terreni imputabili a santuari⁵⁹, e poi, in epoca romana, da un settore sfruttato da una “costellazione” di fattorie olivicole.

La presenza di questa straordinaria connotazione dei terreni, in questo paesaggio “fossilizzato”, ha reso agevole la ricostruzione delle caratteristiche degli edifici, mentre nei casi laddove si è verificata la distruzione operata nell’attività agricola, si è potuta ricostruire l’estensione delle strutture grazie ad altri elementi che hanno sopravvissuto, quali la concentrazione delle terrecotte architettoniche e della ceramica di varie epoche. In particolare, per l’epoca più antica, la ceramica a vernice nera ha costituito un ausilio importantissimo nella ricostruzione delle fasi iniziali di vita di questi insediamenti agricoli. Un’osservazione da farsi è quella se realmente l’andamento dell’edificio che emerge in superficie è poi suffragato realmente dalla realtà sottostante al terreno, ovvero se le planimetrie fatte in base alle emergenze dal terreno corrispondano o meno alla realtà archeologica. Una delle più importanti conferme per lo studioso che si è accinto alla realizzazione delle planimetrie di questi siti che hanno mostrato che non si è ingannato è stata conferita dall’edificio rustico di “Ponton di Valle Sbotta”, classificato come sito n. 311. Negli anni Settanta l’edificio fu studiato dall’Associazione “Centum Cel-

⁵⁸ La bellissima ara del torchio della fattoria è presente in foto 8.

⁵⁹ Vedi supra, nota 5.

lae” e vennero effettuate le planimetrie delle strutture sulla base delle emergenze archeologiche. Successivamente vennero effettuati degli scavi a opera della Soprintendenza dell’Etruria Meridionale. Tali studi che sono stati realizzati in seguito nell’area hanno mostrato che l’asse era un po’ ruotato rispetto quello che era stato attribuito in origine all’edificio, in base ai rilievi effettuati grazie all’osservazione delle emergenze strutturali. Tuttavia la struttura che è emersa nell’indagine archeologica ha dimostrato che vi era una corrispondenza tra l’ipotetico e il reale, con un piccolo scarto di errore. La maggior parte di questi siti sono classificabili come i resti di costruzioni rurali della generica tipologia “*villa rustica*”. In virtù di questi studi è stata fatta una distinzione tra i vari siti, per caratteristiche architettoniche e strumenti di produzione, e il tutto ha portato alla delineazione analitica di due tipologie classificatorie.

Una prima distinzione, che è stata fatta sulla base delle ricerche condotte dall’Associazione Archeologica “Centum Cellae”, molto generica, è impostata secondo il rilievo dello stato attuale delle cose; si tratta cioè, di una distinzione tipologica che potremmo definire sincronica. Secondo quest’ultima impostazione⁶⁰, nell’ambito dell’ampio *genus* di siti “rurali”, si traccia la seguente classificazione. La prima categoria di tali strutture architettoniche corrisponde a siti dell’estensione di circa mq 600. La seconda corrisponde a siti dell’estensione di circa mq 750. Entrambe queste tipologie sono da accostare e mettere in relazione ad aziende a conduzione unifamiliare. Vi è una terza, quarta, quinta, categoria che comprende numerosi siti, rispettivamente, dall’estensione di 900 mq, 1200 mq, 1500 mq, 2000 mq, qualificabili grandi fattorie, e ipotizzerei per essi una gestione a mezzo di fittavoli alternativi a una conduzione schiavistica. I siti che misurano 2.500-3000 mq e quelli che misurano un’estensione di 5000-7000 mq – che sono inquadrabili nella sesta e settima categoria –, sono ubicati in prevalenza presso ottimi terreni passibili di essere adibiti alla produzione vinicola e cerealicola, e il più delle volte sorgono lungo la fascia costiera e nella parte terminale del Mignone e potremmo agevolmente definirli *villae*. Nell’ottava categoria – escludendo i complessi di Pian del Termine (32TQM 295689) e delle Terme Taurine (32TQM 345660) che si sono sviluppati grazie

⁶⁰ Cfr. A. MAFFEI, in *Caere e il suo territorio, da Agylla a Centumcellae*, cit., pp. 233 e ss.

alla presenza di fonti termali e non sono classificabili come insediamenti rustici – nell’area limitata solo all’arco del fiume Mignone, ad esempio, si possono solo inserire gli insediamenti della “Fontanaccia” (32TQM 425667), della “Saracinesca” (32TQM 387784), del “Casalaccio” (32TQM 389790) e dell’“Aretta” (32TQM365768), i quali occupano una superficie che si aggira intorno ai 10.000 mq. I siti concernenti la sesta, settima, ottava categoria sono da interpretare come “fattorie”, cioè come notevoli complessi rurali, relativi a medie e grandi aziende agricole, composti da una *pars* rustica e da una *pars* urbana.

Oltre a tale impostazione, si deve fare un discorso diacronico. In questa sede preme evidenziare la situazione che si verifica già intorno al IV-III secolo a.C.; si deve rilevare che una distinzione tipologica basata per lo più sulle dimensioni è già possibile effettuarla per questo periodo. Le ricerche della Associazione “Centum Cellae” sono state agevolate fortunatamente sotto il profilo dello stato dei luoghi, in quanto fino a pochi anni fa queste costruzioni si sono conservate in modo inalterato sulla superficie del suolo. Gli unici cambiamenti che si sono verificati in modo incisivo sui terreni occupati da tali costruzioni, si devono attribuire ai moderni sconvolgimenti operati dalla mano dell’uomo, come l’attività edilizia.

5. *La tipologia degli edifici rustici realizzati intorno alla fine del IV secolo a.C.*

L’eccezionalità della conservazione che abbiamo già evidenziato ci ha dato un quadro completo della tipologia delle *villae* rustiche che sono state realizzate sul finire del IV secolo a.C. e gli inizi del III secolo a.C. Le ricerche hanno permesso di verificare l’ampiezza di estensione degli edifici dal punto di vista planimetrico; infatti sono stati individuati dei ruderi ben delineati sotto il profilo strutturale. Tali resti hanno una tipologia edilizia ben precisa, quella che possiamo definire a “opera quadrata con grandi blocchi di pietra”. Si tratta di edifici realizzati con pietre che hanno dimensioni di cm 50x60, 50x80, 50x120, 75x75x100, 46x58x166. Si tratta di blocchi monolitici enormi, spesso sovrapposti l’uno sull’altro; a volte provvisti di pregevoli modellature per gli incastri delle pietre e perfino di bugne. La maggior parte di questi edifici sopravvivrà fino ai primi decenni

del I secolo d.C. – così come si è verificato in altre aree italiane –, mentre altri continueranno a vivere a lungo, per un arco di tempo quasi inimmaginabile: fino al VI secolo d.C., questo soprattutto per quegli edifici che occupavano i terreni migliori. Sono perciò quest'ultimi a subire le migliorie più rilevanti, a subire ampliamenti, abbellimenti a mezzo di materiale edilizio adibito alla copertura delle strutture edilizie, come i marmi, che nel periodo imperiale vanno ad abbellire gli edifici. Tuttavia anche in tali strutture, che in epoca imperiale si possono definire ville schiavistiche, si possono individuare anche gli originari elementi di base più antichi, quegli elementi da cui si svilupperanno in seguito delle strutture più articolate e vaste. Anche qui risulta possibile rintracciare l'originario impianto della fine del IV secolo a.C.-inizi del III secolo a.C. Quindi, sulla base del primo impianto, fin dalla trasformazione del territorio, si può delineare una tipologia classificatoria, ciò secondo la media dei rilievi fatti. Qui di seguito ogni categoria sarà delineata in termini di superficie occupata dal sito. Per superficie occupata si intende il quantitativo di spazio – espresso in metri quadrati – che è interessato dalle strutture emergenti dell'edificio rurale. Ogni categoria così individuata sarà affiancata da un esempio concreto identificato topograficamente in quel vasto territorio che abbiamo tracciato sopra.

a) La prima struttura tipologica riscontrata è contrassegnata da un'estensione in superficie di mq 750. In questa categoria rientra la maggior parte dei siti rurali romani studiati e si fa rientrare anche il sito de "La Perrazzeta", una località dove si trova una *villa* che ha le dimensioni, per lato, di m 30, 80 x 24, 90. Quindi si tratta di un edificio rustico dell'estensione, in superficie, di complessivi mq 756.

b) La seconda struttura tipologica raggiunge la dimensione di una superficie di circa 900 mq. In questa classificazione rientra la più volte citata *villa* ubicata in località "Costa Romagnola" (vedi *supra* e le dimensioni ricavabili dalla scala della planimetria in foto 4).

c) La terza categoria di classificazione di *villa* è connotata da una superficie di 1.200 mq. In quest'ultima tipologia si fa rientrare il sito di "Poggio Moscio", dove si trova una *villa* che ha una grandezza di 25, 80x44 metri per lato, quindi di un'estensione superficiale complessiva intorno ai 1.135 mq. A questa categoria si fa rientrare un'altra *villa* ubicata in località "Piane del Mignone", un sito delle dimensioni di 26x44 metri, che ha, quindi, una superficie complessiva di 1.144 mq.

d) Per quanto riguarda l'ultima categoria si devono annoverare i siti che hanno un'estensione in superficie di circa 1.300-1.400 mq. In tale ultima categoria, possiamo annoverare l'esempio della *villa* localizzata nell'area interessata dal toponimo "Riserva dei Buoi", dove le misure della struttura hanno una dimensione di m 30, 80 x 44, 50 per lato, e quindi un'estensione in superficie di circa 1.370, 60 mq.

Un altro esempio che forse potremmo attribuire a questa ultima categoria è la grande fattoria di località "Camporeale"⁶¹ che Bastianelli ci raffigura come dotata di un recinto che ha forma rettangolare con un avancorpo verso la valle. Nel lato verso valle misura m 31, con una lunghezza di m 48. Nella fattispecie si tratta di una struttura con una superficie di mq 1.488.

Secondo le ricerche della Associazione Archeologica "Centum Cellae", questa realtà tipologica inerente alle dimensioni delle costruzioni mostra il suo apice in strutture che hanno un'estensione di 1.400-1.500 mq. Se per ipotesi si attribuisse l'entità della dimensione della *villa* a un carattere "suntuario", e quindi a un simbolo denotante una classe sociale, si potrebbero delineare quattro classi sociali. Un'estensione più grande degli edifici poteva riferirsi forse a un livello sociale più elevato, da ricondursi ad alcune realtà di *familiae* gentilizie, secondo un'impostazione strettamente censitaria. D'altronde l'elemento inequivocabile che deve mettersi fin qui in evidenza è che le più grandi di queste *villae* sono tutte in rapporto ai terreni migliori, quindi si tratta di edifici che hanno, in questa loro originaria scelta di ubicazione, un elemento di indubbia ricchezza, oltre a quello della già segnalata vastità di estensione, che è in rapporto con il terreno circostante *ab origine*, fin dall'inizio dal loro venire a esistere.

In un certo senso questi edifici hanno una sorta di "vita", che ha un inizio e una fine, tanto più che ognuna di queste realtà economiche ha una tendenziale autarchia, ovvero una vera e propria autosufficienza economica sempre costante nelle vicissitudini che contraddistinguono tali siti. Per cui la distinzione tipologica che, approssimativamente, oggi possiamo effettuare in relazione a tali *villae* fin dal IV secolo a.C., rimane una sorta di "costituzione" del territorio, di base fondante che inciderà anche nei successivi sviluppi

⁶¹ S. BASTIANELLI, *Appunti di campagna*, cit., libretto IV, p. 93 (del libretto riprodotto siamo a p. 23).

dell'economia rurale di queste aree. L'azione dell'uomo che trasforma il territorio si relaziona a esso e cerca di manipolarlo dove possibile, oppure a esso si adatta, ponendo le basi del "paesaggio" come lo abbiamo descritto sopra. Nella zona collinare a volte le costruzioni si sono dovute disporre in relazione alla realtà geomorfologica dei suoli, realizzando nella pianta delle forme strutturali che in planimetria appaiono ad esempio con un forma a "L". Tuttavia le dimensioni sono anche qui riconducibili a una delle categorie sopra delineate. Nelle zone pianeggianti gli edifici sono molto regolari, nelle zona di collina essi si sono adeguati alla irregolarità dell'andamento dei suoli. Alla luce di quanto rilevato dalla predetta Associazione, si deve segnalare il fatto che i rilievi effettuati sulle antiche rovine dei siti di cui sopra, hanno dimostrato delle soluzioni architettoniche ancora poco studiate e conosciute, come l'esistenza di un atrio aperto da un lato, ed esposto alla luce, che poi in un'epoca successiva (II secolo a.C.) viene completamente chiuso (vedi la planimetria del sito ubicato in località "Costa Romagnola", settore "A", foto 4, ma anche nell'altra planimetria, l'area cortilizia del Sito di località "Riserva dei Buoi", foto 5). Inoltre una porzione dedicata ad area per il belvedere è un altro elemento molto frequente (vedi il sito di "Costa Romagnola", foto 4).

Fino a questo punto si è parlato di "ville rustiche"; allo stato attuale non si può affermare con certezza se a una *villa* rustica piccola corrisponde un fondo di piccole dimensioni, e così se a una *villa* grande corrisponde un fondo più esteso. Tuttavia ci sono molti elementi concreti per determinare l'ampiezza dei fondi di pertinenza; ciò si può realizzare dall'osservazione dei confini sia naturali sia artificiali, elementi che ancora oggi si possono "leggere" sul terreno, nel paesaggio. I dati che sono in possesso dello scrivente potrebbero permettere un calcolo almeno approssimativo se si considerano alcuni aspetti considerevoli.

Si pensi, innanzi tutto, al fatto scientificamente certo che il popolamento del territorio considerato prevede tre insediamenti agricoli romani ogni kmq di superficie su un totale di superficie territoriale che abbiamo già indicato ha l'estensione di 600 kmq.

Ciò deve anche rapportarsi all'altro elemento che abbiamo già evidenziato: gli edifici più grandi li troviamo impiantati sui fondi migliori sin dalla fine del IV secolo a.C. I terreni migliori sono quelli della fascia costiera. Per suolo migliore s'intende quello che produce

da quattro volte fino a dieci volte di più di uno a scarso rendimento.

Gli esempi di questi insediamenti che sorgono sui terreni migliori (ancora oggi) sono agevoli: si pensi alla località di “Piana di S. Lorenzo”. La fascia collinare e pedecollinare, invece, presenta degli edifici non eccezionalmente grandi; abbiamo già rilevato che si tratta di edifici che le loro dimensioni si aggirano per estensione intorno ai 700-900 mq di superficie. Sono edifici con forte vocazione alla produzione olivicola, come dimostra il più volte citato esempio di “Costa Romagnola” (foto 4). Tuttavia, laddove la pianura e la collina sembrano essere in stretto contatto e simbiosi, con una evidente diversità colturale ritroviamo un altro esempio di una realtà piuttosto rilevante in estensione di insediamenti rustici; l’esempio più noto è dato dai siti che si trovano ubicati topograficamente in prossimità della già citata località de “la Castellina sul Marangone”. Si tratta di un promontorio dove, quando le costruzioni vengono realizzate intorno alla fine del IV secolo d.C., ancora esisteva un *pagus* etrusco. Tale insediamento è stato oggetto di vari studi archeologici sia da parte dell’Associazione predetta (vedi *supra*) che da parte di università e istituti di ricerca stranieri, soprattutto negli ultimi anni⁶². Questa realtà di sfruttamento agricolo si afferma con una vera e propria forza dirompente intorno al IV secolo a.C., e lo sviluppo economico di nuovi insediamenti romani nell’area è tanto più intenso quanto più il sito etrusco sembra perdere ogni importanza economica, tanto che a un certo punto sembra essere niente più che un villaggio di poveri operai agricoli al servizio delle *villae* rustiche romane. Gli edifici rustici che sorgono su tale territorio sono di dimensioni piuttosto estese, e occupano la fascia costiera, ai piedi del complesso collinare occupato dal sito etrusco, l’uno sorge in una località detta “Riserva dei Buoi”, e l’altro, vicinissimo (distanza inferiore a 1 km), si trova in località “Riserva delle Capanne”. Tali insediamenti rustici situati in

⁶² J. GRAN-AYMERICH, *La Castellina près de Civitavecchia. La vocation d’un site aux confins de Caeré et de Tarquinia*; e anche F. PRAYON, *Lo sviluppo urbanistico del sito etrusco di Castellina del Marangone (comune di Santa Marinella, prov. di Roma)*, entrambi i contributi contenuti in «Atti di Convegni dell’Istituto Nazionale di Studi Etruschi ed Italici», XXIII, Collana diretta da Giovannangelo Camporeale, II. Gli studiosi hanno effettuato degli scavi sul colle de “la Castellina”, in settori distinti, ciascuno con un le loro equipe (rispettivamente l’una francese, l’altra tedesca), e in quasi perfetta contemporaneità, nel periodo degli anni ‘90 del Novecento.

questa porzione di *ager* sono significativi per quello che ci interessa rilevare sotto il profilo tipologico. In questa fase si hanno strutture che si aggirano intorno ai 1.400 mq, mentre in epoca successiva, intorno alla fine della repubblica-inizi dell'impero, i siti subiscono un vero e proprio sviluppo che li porta a un'estensione di 5000 mq. Successivamente l'estensione si mantiene costante. È importante evidenziare che anche continuando verso l'entroterra, si trovano, senza soluzioni di continuità, numerosissimi insediamenti rurali con il pertinente torchio, impiantati nello stesso periodo (fine IV secolo a.C.). Di questi insediamenti si possono citare, ad esempio, la rilevante *villa* di località "Volpelle", che arriva a fondersi architettonicamente con il sito che sorge sul colle della "Castellina sul Marangone", come risulta dagli scavi eseguiti recentemente, che hanno mostrato un interessante ambiente ipogeo a uso di cisterna (vedi *supra*), che venne realizzato in età tardo repubblicana, sulla sommità del colle medesimo. In questo periodo il sito di località "Volpelle", ai piedi del colle della medesima località de "la Castellina" acquista i connotati di una *villa* schiavistica. I siti rurali presenti in questa regione intensamente abitata, sorgenti intorno al sito archeologico de "La Castellina", sono tutti nati alla fine del IV-inizi del III secolo a.C, e distano tra di loro meno di m 150. Si possono citare, a titolo esemplificativo, le *villae* ubicate nelle seguenti località: "Macchia di Fossotellone", "il Semaforo", "Riserva dell'Ara", "Poggi" (ubicazioni topografiche insistenti nel territorio del Comune di S. Marinella).

Alcuni di questi insediamenti, che nascono con le dimensioni della IV classe (1.400? mq), in seguito al loro impianto, sempre in epoca augustea, hanno uno sviluppo ancora maggiore che tocca i 7.000 mq di estensione; di quest'ultima categoria si può citare l'esempio delle "Piane di San Lorenzo". In quest'ultima area, per quanto l'approccio dello studio scientifico è stato reso difficile dal fatto che la *villa* rustica fosse sconvolta al momento della scoperta, tuttavia, sotto il profilo dello studio del primo impianto, l'indagine è stata agevolata dal rilevamento degli inconfondibili muri perimetrali in opera quadrata caratteristici delle costruzioni della fine del IV-inizi del III secolo a.C. Per la seconda fase costruttiva di età augustea ha soccorso nell'indagine l'opera cementizia⁶³. Di conseguenza

⁶³ M. TORELLI, *La formazione della villa*, in *Storia di Roma. L'Impero mediterraneo. I. La repubblica imperiale*, II, a cura di G. Clemente, F. Coarelli, E. Gabba, Torino, 1990, pp. 127 e ss.

il dato per quanto “sofferto”, grazie a un indagine approfondita è del tutto attendibile.

Il sito ubicato in località “Riserva dei Buoi”, presso l’antico sito della “Castellina sul Marangone”, ha dimostrato in modo palese come un libro aperto, lo sviluppo di una *villa* rustica nel periodo tardo repubblicano. Il lettore può agevolmente riscontrare ciò dalle planimetrie allegate al presente lavoro: situazione originaria (IV secolo a.C.): vedi la foto 5 e situazione riscontrabile nel I secolo a.C. (foto 6). Dalle due piante possiamo riscontrare come il grande edificio rustico realizzato intorno alla seconda metà del IV secolo a.C. sia stato sottoposto a degli importanti rinnovamenti nell’epoca di *Cicerone*. Dalla piante delle foto 5 e 6 riscontriamo agevolmente le due fasi abitative. La prima fase (foto 5) è già fortemente contrassegnata da una vocazione alla produzione, con una amplissima stanza del torchio sia oleario che vinicolo. La stanza è suddivisa in vari settori: A, B, C, D, E, che dovevano corrispondere ad aree per i torchi. Il più evidente è l’immancabile ara per il torchio oleario (area B), e non molto lontana si può vedere una forma che in pianta risulta essere rettangolare, divisa in due parti, come gli scompartimenti di una tavolozza di un pittore. Tale manufatto è un torchio vinicolo, nella forma di uno strumento della produzione vinaria che si chiama, in italiano gergale, “pestarola”. Il manufatto è stato trovato in varie versioni; ad esempio, un manufatto in terracotta è stata trovato in una località compresa nel territorio di competenza amministrativa del comune della città di Chianciano Terme⁶⁴, esso è stato rinvenuto in terracotta presso una fattoria definita “tardo etrusca”, sotto il profilo scientifico molto importante. Il complesso edilizio di “Riserva dei Buoi”, tipico esempio di una fattoria che appartiene alla categoria delle più “ricche” ed estese, già nel periodo repubblicano, si espande notevolmente come possiamo vedere nella foto 6, dove, con colore più chiaro, si può fare un riscontro dello sviluppo in età tardo repubblicana. Ciò accade grazie a delle ristrutturazioni, ampliamenti in *opus cementicium*, anche se l’ambiente dei torchi non soffre grandi cambiamenti e rimane utilizzato a lungo. In sintesi, per quanto riguarda la fascia costiera, dal territorio di S. Severa, passando per quello di S. Marinella per arri-

⁶⁴ Fattoria etrusca di Poggio Bacherina: la “pestarola” è esposta al Museo Civico Archeologico delle Acque, Chianciano Terme, in provincia di Siena.

vare alle pianure costiere dell'odierna Tarquinia, si possono rilevare fin dal IV secolo a.C., degli edifici di grandi dimensioni, di solito intorno ai 1.200 mq. Nella località delle "Piane del Mignone" si rilevano degli edifici che hanno le dimensioni di circa mq 1.400 intorno al III secolo a.C.

Quindi i siti rustici collocati in pianura, sono quelli che si prestano a una maggiore grandezza fin dall'origine e poi hanno uno sviluppo che potremmo definire "proporzionale". Per quanto riguarda la tipologia delineata, fino alla fine della repubblica essa si mantiene costante. Già dalla fine della repubblica tali edifici delle pianure si sono ampliati e abbelliti notevolmente. In questa fase non sappiamo se a un edificio d'epoca tardo repubblicana, che aveva subito tali trasformazioni, corrispondesse ancora l'originario appezzamento o il suo originario *fundus* fosse stato accorpato ad altri. Di sicuro è che le *villae* rustiche che risulteranno meglio longeve sono anche tra le più grandi fin dall'origine, sono quelle strutture che occupano e sfruttano terreni maggiormente più fertili. In questo caso l'estensione dei terreni non è di agevole calcolo perché nelle aree più pianeggianti i muri a secco hanno avuto una forte obliterazione. Si potrebbe ritenere che non sia un caso. In una località denominata "Ospedale", in un'area contrassegnata da un universo di piccoli e grandissimi siti romani (ed etruschi)⁶⁵, si può riscontrare perfino questa continua lotta per rendere visibili nella pianura i segnacoli atti a delimitare i fondi. In un'area di pochi centimetri quadrati si sono rilevati almeno quattro termini gromatici che sono la testimonianza di liti secolari tra confinanti. I cippi sorgono sul margine di una strada fiancheggiata da un canale artificiale, anch'esso realizzato in epoca romana, e che oggi allo spettatore ignaro appare come un semplice "fosso". I cippi sono stati indenni da qualsiasi azione esterna, e hanno giaciuto eretti per più di duemila anni, e sono rimasti nella loro originaria collocazione, quasi un monumento alla «legge d'inerzia» del paesaggio agrario che fu teorizzata da Sereni⁶⁶. Soltanto nel 2007, forse un segno dei tempi, qualcuno "ignaro" del valore storico di tali beni, li ha divelti strappandoli dalla loro sede. Le pianure, da quanto si è

⁶⁵ Si tratta di una straordinaria realtà agricola contrassegnata anche da un esempio di fattoria etrusca che è attiva intorno al VI secolo a.C., e diviene un complesso organismo rurale in epoca romana, forse un *vicus* (località Pian degli Organi).

⁶⁶ E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, cit., p. 52.

appena detto, mostrano questa secolare lotta per mantenere integri lo stato dei luoghi. A ciò fanno eccezione le aree collinari. Come già rilevato, allo stato attuale degli studi non si hanno i dati riguardanti l'estensione dei terreni che sono sfruttati dalle imprese agricole che fanno capo alle varie *villae* rustiche fin dall'inizio; tuttavia quello che preme rilevare è che le strutture collinari e pedecollinari (che pure hanno per così dire molte volte una vita breve, vengono abbandonate intorno al I secolo d.C.) hanno una certa importanza scientifica ai fini cognitivi, in quanto sorgono sulle colline, su dei "cucuzzoli", quindi dal punto di vista morfologico il terreno a loro disposizione era delimitato dagli elementi innanzitutto di carattere naturale. Infatti, accanto al promontorio si intrecciano dei fossi, e poi alcuni muri a secco che si possono riscontrare sul posto sono da ritenersi esistenti nel loro primo impianto fin dall'epoca romana; in ogni caso un esempio di tale situazione immutata nei secoli si può avere nel sito 724/D, ubicato in località "Poggio del Mortelletto", presso il torrente "Fiumaretta". La situazione di quest'area presenta un'eccezionale conservazione dello stato dei luoghi, che ha permesso di ricostruire i confini naturali del fondo di pertinenza dell'edificio in modo esatto. Tuttavia, se i confini dei terreni di stretta pertinenza rimangono integri ancora oggi, lo stesso non si può dire per la loro continuità di esistenza. Sappiamo, infatti, che la cessazione della attività di tali insediamenti risale al periodo che va dalla prima metà del I secolo d.C. Forse l'abbandono di quest'ultimi, per una sorta di aporia, ha permesso che tali confini si mantenessero in qualche modo integri, dato che liti, contrasti, controversie giudiziarie per l'accertamento dei confini, dovettero necessariamente finire a differenza del caso segnalato sopra.

6. *Le colture e l'azienda*

Abbiamo già accennato al fatto che con l'intervento dell'uomo romano si realizza un paesaggio a "bandite e macchie". A questo punto dobbiamo disegnare cosa si intende per "bandita". Ci soccorre la derivazione terminologica della parola: per bandita si intende una frazione di terreno delineata in modo rettangolare; si tratta di un terreno delimitato secondo questa forma geometrica (si pensi al rapporto etimologico esistente tra i termini bandita e bandiera).

Il termine *bandita* ha le sue origini nel volgare italiano, e l'accezione esatta di *bandita* si può ricavare fedelmente dai testi statutari di centri medievali senesi. In particolare dallo Statuto di Rocca Tederighi, compilato nel 1452 da Mattio d'Antonio da Casole⁶⁷. In tale testo si evince che la *bandita* è un appezzamento delimitato, costituito da aree adibite a determinate colture, i cui confini possono essere contrassegnati da costruzioni destinate a tipi di attività (come il porcile), da presenze arboree come olivastri e da piccoli corsi d'acqua.

L'altra parola utilizzata, *macchie*, sintetizza un altro aspetto; ovvero la presenza arborea, perché il territorio non è stato del tutto disboscato e nel complesso panorama agricolo romano c'era la necessità di boschi⁶⁸, poiché questi erano funzionali ai vari usi della conduzione aziendale; essi erano funzionali al pascolo del bestiame brado, ovvero la *macchia* e il sottobosco rappresentano la "stalla" di bovini e suini⁶⁹. Varie notizie medievali e rinascimentali ci attestano che certe *macchie* erano riservate ai buoi aratori.

Quindi "macchia" e "stalla" coincidevano e coincidono tuttora sotto il profilo agronomico, in varie aziende dei monti dell'area de "La Tolfa". Ancora oggi non è raro imbattersi in branchi di vacche della razza "maremmana" al pascolo nelle *macchia*, oppure, come è accaduto all'autore, trovarsi oggetto delle curiosità di maiali alla pastura presso il sito della "Castellina sul Marangone". Il consumo alimentare della carne, riservato durante il periodo repubblicano quasi esclusivamente alle classi abbienti, si estese poi durante l'Impero anche ai ceti plebei. La carne suina in particolare fu sempre ricercata e apprezzata⁷⁰. Il sistema dell'allevamento dei suini, il più diffuso in

⁶⁷ *Statuto di Rocca Tederighi* (=RT2), n. d'ordine 120, codice membranaceo in foglio: «la bandita de' confini de le vigne s'intenda essere nelli infrascripti confini, cioè incominci in su la incrociata de'porcili (...) et mette nella 'ncrociata degli ulivelli in piè la casa | di Sancti (RT2, c.21 r., ll.3-14); / l'aggiunta a le bandite de' confini de le vigne incominci al castagno | de le cortine (...) et va giù p(er) l'Assina p(er) i(n)fino | al botrello degli ulivelli, et va(n)ne p(er) lo decto p(er) infino all'aia velchia (RT2, c.21 v., ll.5-14)». Lo Statuto è commentato in F. SESTITO, *Elementi lessicali di Statuti Senesi del XV secolo*, «Studi di Lessicografia Italiana», LXXI, 2004. Il passo che riporta la *bandita* si trova a p. 64, voce *olivello*.

⁶⁸ R. RINALDI, *La macchia mediterranea nel territorio allumierasco*, in *Le orme parallele*, Roma, 1987, p. 113.

⁶⁹ A. GIARDINA, *Allevamento ed economia della selva in Italia Meridionale: trasformazioni e continuità*, nell'opera collettiva *Società romana e produzione schiavistica. Merci, mercati e scambi nel Mediterraneo*, cit., p. 97.

⁷⁰ E.S.P. RICOTTI, *Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale*, cit., p. 90.

tutta l'antichità, veniva attuato allo stato brado nei boschi. Come non ricordare quanto tramandataci da Polibio⁷¹, che ci riporta, come in una immagine sospesa nel fantastico, di un vastissimo branco di porci che, sulle rive del Mar Tirreno, veniva condotto al suono della musica di un porcaro. Lo storico greco rammenta la celeberrima abilità con il corno dei "porcari" italici, che riuscivano a influire sulla volontà dei maiali di un determinato branco, nel mezzo del quale, quelli di un determinato gruppo o di un'età prestabilita rispondevano senza errore a un determinato richiamo dello strumento e tornavano al recinto per passarvi la notte, dopo aver passato il giorno nel sottobosco. Le foreste sono associate al maiale con un nesso inscindibile nella natura, ma anche nella sfera del culto, e ciò trova il suo specchio nel rito previsto da Catone, dove, per diradare un bosco, si deve fare un rito di sacrificio del maiale⁷². Inoltre Strabone vede nel pascolo del maiale nel sottobosco una vera e propria caratteristica tipicamente italica, e individua nei querceti il suo *habitat* naturale, in quanto le ghiande, allora come oggi, rappresentano il suo alimento ideale⁷³.

Pecore e capre avevano un trattamento diversificato.

Nell'uso alimentare la carne bovina fu sempre pochissimo utilizzata a differenza di quella degli agnelli e dei capretti⁷⁴. Già nel periodo del "Bronzo Finale" vi è una grande diffusione dell'allevamento degli ovicaprini, come risulta dallo studio⁷⁵ dei resti ossei relativi all'abitato di località de "L'Elceto", un sito preistorico ubicato nel comune di Allumiere.

Nell'allevamento della fauna domestica l'*Ovis aries* e la *Capra hircus* rappresentano il 42% dei reperti ossei. Gli ovini, inoltre, furono molto importanti per l'economia antica perché, oltre alla carne, fornivano lana e latte. Nella pianeggiante fascia costiera tirrenica le greggi di pecore trovarono sempre degli abbondanti pascoli e la transumanza, cioè la "monticatura" e "smonticatura" come veniva un

⁷¹ POLÛBOLOS, *Historiae*, XII.4. Vedi anche STRABONE, *Strabonis Rerum Geographica-rum Libri (Geo.)*, Libri v-vi.

⁷² CATO, *De Agr.*, CXXXIX.

⁷³ STRABO, *Geo.*, v, 228.

⁷⁴ E.S.P. RICOTTI, *Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale*, cit., p. 89.

⁷⁵ L. CALOI, M.R. PALOMBO, *La fauna domestica di L'Elceto (Etruria Meridionale)*, «Notiziario», VIII, a cura dalla Associazione Adolfo Klitsche De La Grange e del Museo Civico di Allumiere, pp. 35-38.

tempo definita nel linguaggio dialettale⁷⁶, essa fu praticata nella zona fin dalla preistoria. Importante è evidenziare che, immediatamente dopo l'area costiera, esiste una fascia di rispetto che, percorrendo la costa, dista circa 300 m dalla riva del mare, che non presenta strutture rustiche di sorta, e a volte è delimitata da muri a secco; tale fascia permetteva un libero passaggio delle greggi nelle fasi della transumanza così che queste non intralciassero il lavoro nei campi. D'altro canto numerosi sono i bollitori per latte rinvenuti in insediamenti protostorici sorti forse in relazione a tale fenomeno sulla costa⁷⁷. Attraverso la pratica degli stazzi, gli ovini contribuirono in modo determinante alla concimazione naturale dei campi nella rotazione biennale maggese-cereali; inoltre negli oliveti il pascolo serviva anche a mantenere il terreno pulito dalle erbe favorendo la raccolta delle olive. Anche lo sterco di capra aveva un ruolo importante, anche se questo animale, come tutti sanno è troppo vorace per essere lasciato al pasco, e quindi da sempre i nostri contadini ci raccomandano di tenerlo ben legato a un albero periferico dell'area della cascina.

Quella che abbiamo evidenziato è la destinazione colturale dei boschi, per lo più faggeti, che resistono ancora come un relitto di antiche testimonianze di realtà boschive⁷⁸, e della macchia mediterranea. Abbiamo già evidenziato che i terreni della fascia costiera, invece, per destinazione e per il tipo di suolo, dovevano produrre, in prevalenza, il frumento.

Inoltre, per evidenziare l'osmosi che si attua tra coltura pedemontana e collinare, si deve segnalare che nella lavorazione dei terreni pianeggianti funzionali alla produzione di frumento, venivano impiegate vacche piuttosto robuste, in quanto il terreno era piuttosto argilloso e duro da dissodare. Tali mucche, dotate di robustezza e compattezza, hanno qualità note e apprezzate anche da Columella, come abbiamo già rilevato sopra. Egli nel suo lavoro di *Agronomia*

⁷⁶ B. PERGI, *Stanziamenti etruschi nella Valle del Mignone*, in *Civitavecchia, pagine di storia e archeologia*, Associazione Archeologica "Centum Cellae", Civitavecchia, 1961, p. 68.

⁷⁷ A. MAFFEI, *Civitavecchia, il complesso abitativo proto-urbano di Torre Valdaliga*, in *La preistoria e la protostoria nel territorio di Civitavecchia*, catalogo della mostra a cura dell'Ass. Arch. Centum Cellae, a cura della Associazione Archeologica Centum Cellae, Civitavecchia, 1981, pp. 91 e ss.

⁷⁸ L. CONTOLI, G. LOMBARDI, F. SPADA, *Tutela del patrimonio ambientale*, in *Piano per un Parco Naturale nel territorio di Allumiere e Tolfà*, cit., pp. 81 e ss., e vedi *supra*.

definirà ottime le qualità delle vacche dell'Etruria e del Lazio⁷⁹ che trovano un raffronto diretto con la razza maremmana, la possente razza bovina, dotata anche di un eccezionale spirito di adattamento, che ancora oggi pascola nelle aree della macchia pedemontana. Si tratta di un esempio di integrazione colturale che interessa sia la collina che la pianura; basti pensare che nel fondo esistevano delle macchie adibite a "stalla" per i buoi aratori; inoltre, i terreni collinari e pedemontani, oltre alla macchia e al bosco, sono caratterizzati dalla piantumazione e lavorazione di olivi, in una quantità impressionante: una coltura che ha lasciato ampie e impressionanti attestazioni nelle presenze dei numerosissimi torchi oleari, di cui si è fatto cenno, che si sono riscontrati nelle *villae* rustiche (per una ampia disamina vedi oltre).

Da quanto sappiamo da studi effettuati sul mercato di Ostia, unitamente alle fonti letterarie, nel mercato di Roma, sino al I secolo d.C., la produzione olearia italica e in particolare quella dell'Italia centrale occupava un posto di primo piano⁸⁰, tanto che, agli inizi del II secolo a.C., *Adulis*, snodo commerciale sul Mar Rosso, importava asce, coltelli, ferro, stoffe di bassa qualità, ornamenti in vetro, bronzo, ma anche e soprattutto olio d'oliva e vino italico, prodotti da attribuirsi forse alla presenza di oriundi italici coloni nell'area⁸¹. Solamente da Traiano in poi l'olio prodotto in Spagna sostituirà quello italico⁸².

Abbiamo già evidenziato come le *villae rusticae* realizzate in questo territorio abbiano strutture che sono caratterizzate per lo più da messa in opera a secco con grandi blocchi monolitici in pietra locale che fungono da "mura" perimetrali, con conci posti *in situ*. Ancora ai nostri giorni, nelle campagne, sui fianchi delle colline, sulle loro sommità, spesso si vedono queste grandi mura, che sfidano i secoli.

Come abbiamo visto già, un altro elemento caratterizzante tale architettura, e che ricorre in quasi tutti i siti, è costituito dalla ricorrenza delle *arae* dei *torcularia*, che sono altrettanto mo-

⁷⁹ Vedi supra e nota 26.

⁸⁰ A.M. REGGIANI, *La villa rustica nell'agro sabino*, nel catalogo della mostra *Misurare la terra: centuriazioni e coloni nel mondo romano*, cit., pp. 61-65.

⁸¹ Vedi (anonimo l'Autore del testo): «Periplus Maris Erithraei», attribuito alla fine del I-inizi del II secolo d.C., è conservato in un singolo manoscritto del X secolo d.C., *Codex Palatinus Graecus* 398, fols. 40v-54v., presso la Universitäts Bibliothek di Heidelberg.

⁸² C. PANELLA, *Terme del Nuotatore, Ambiente I, strato V, le anfore*, cit., p. 123.

nolitiche e inserite nella maggior parte dei casi riscontrati con il resto della struttura architettonica; ciò fin dal periodo della realizzazione del complesso “urbanistico” posto in essere con la penetrazione romana. Le *arae* sono funzionali al torchio oleario; le olive venivano “frante” sotto le mole, con il *trapetum*; si realizzava così una polpa, che veniva inserita in appositi involucri di vimini, detti “*fisci*”⁸³.

Tali involucri con il loro contenuto erano sottoposti a un pressione presso il torchio. Il tutto era sottoposto a una irrogazione con acqua tiepida. Si ha quindi la commistione di olio che si unisce con acqua, e si ha l'emulsione, che fuoriusciva mentre si pressava. Ciò che ne derivava permetteva al liquido leggero di depositarsi in una vaschetta appositamente preparata in alto, mentre l'acqua più pesante, cadeva in basso⁸⁴. Per questo tali *arae* sono state spesso rinvenute⁸⁵ impiantate nel piano di calpestio della stanza relativa, in un pavimento ad *opus spicatum* (vedi gli esempi di “Costa Romagnola”: foto 1, e di località “Capo d'Acqua”: foto 8). L'aspetto straordinario, che non ha un raffronto nel mondo antico, è che molte *arae* di torchio del territorio dell'Arco del Mignone sono ancora infisse attualmente nell'odierno terreno di calpestio.

La pietra per tali torchi veniva estratta dalla pietra locale, che spesso si trovava sul posto, e quindi risparmiava costosi trasporti. Ciò è quanto consiglia Catone più di un secolo e mezzo dopo⁸⁶. Tale pietra di base prende varie denominazioni in italiano; si tratta della pietra detta “pietra palombina (o in gergo palombino)”, del “travertino”, della “scaglia”. Ciò perché, nella zona, la pietra “viva” era questa. Si trova molto spesso una pietra ricavata nella “pietra palombina”, una roccia costituita da un calcare marnoso di colore biancastro o azzurrognolo, che è più diffusa nel territorio considerato, e quindi estratta sul posto medesimo dove poi sarebbe sorta la *villa*. Le *arae* potevano anche es-

⁸³ COL., *R.r.*, XII, 49,9; *ivi* XII, 51,2; *ivi* XII, 52,10; CATO, *De Agr.*, XXIX=26; *ivi* XV=13; *ivi* LXXVI=67,2; *ivi* XXVI=23,3. Cfr. D.19.2.3 (Pomp. 9 ad Sab.).

⁸⁴ Vari gli esempi di vaschette per la decantazione, si pensi all'esemplare trovato presso il sito di “Casale dello Sterpeto” (sito 435/D).

⁸⁵ Vari sono gli esempi segnalati da S. Bastianelli nei siti ubicati in: Località Macchia di Altavilla (S. BASTIANELLI, *Appunti di campagna*, cit., I libretto, p. 71); Località Poggio Moscio (*ivi*, VIII libretto, p. 305); Località Colline dell'Argento (*ivi*, VIII libretto, p. 307); Località Capo d'Acqua (*ivi*, VIII libretto, p. 311); Località Campo Reale-Sterpeto (*ivi*, I libretto, pp. 9-10).

⁸⁶ CAT., *De Agr.*, cap. XXII: «domi melius concinnatur et accomodatur».

sero ricavate in cave specializzate per tale manufatto. Una cava è stata riscontrata a “Costa Romagnola”, un’altra a “Poggio Moscio”. La più grande cava utilizzata dai Romani per ricavare aree per torchi si trova nella vallata della “Fiumaretta”. A questo proposito si rileva l’esistenza di una cava per tali manufatti in località: “Codata delle Macine”, dove, nello stessa denominazione in lingua italiana del toponimo, resiste l’antica destinazione di un’area a essere cava per ricavarne *arae* per torchi. Alcune di esse giacciono, solo parzialmente lavorate, ancora connesse alla pietra in cui erano state parzialmente ricavate. Rimane un mistero, ovvero come sia potuto rimanere viva la parola italiana “macine” nel toponimo, che significa proprio are di pietra. Probabilmente per il semplice fatto che in quell’area da sempre, fin dall’epoca antica, si ricavano tali manufatti.

Le *arae* hanno spesso una forma di un parallelepipedo con all’interno ricavato un canale che è per lo più circolare, ma può anche seguire il parallelepipedo, come possiamo vedere nell’esempio di “Costa Romagnola”, dove si possono riscontrare tutte e due le forme (canale circolare foto 1, canale curvilineo che segue il parallelepipedo, foto 2), oppure non meno frequentemente, si tratta di pietre circolari che hanno un canale altrettanto circolare (località “fosso di Scarpatosta”, foto 7, località “Capo d’Acqua”, foto 8). Il canale, in quasi tutti i casi riscontrati, fuoriesce in una sorta di becco verso l’esterno, anch’esso lavorato nello stesso blocco di pietra. Le dimensioni di questi torchi si possono agevolmente descrivere, prendendo in considerazione la parte della pietra che maggiormente interessava la produzione olearia, ovvero il diametro interno. Le dimensioni di tali diametri interni vanno da 112 centimetri a 178 centimetri⁸⁷. La larghezza complessiva del manufatto era maggiore, naturalmente, per cui un’ara di torchio con diametro interno di 178 centimetri, poteva avere le dimensioni di ben 2 metri di larghezza. La misura diversa era condizionata dal fatto che nella cava si estraevano blocchi di grandezza variabile: si poteva avere un grande blocco, un medio blocco, un piccolo blocco. Non si può escludere che già in partenza vi fossero delle *villae* rustiche con torchio più grande, altre con un torchio più piccolo, e così via...

⁸⁷ Per esemplificazione nella carta archeologica ancora inedita si possono rilevare: sito 857/D, diametro ara del torchio= 97 cm; sito 724/D, diametro ara del torchio =112 cm; sito75/D, diametro ara del torchio =114 cm; sito 1082/D, diametro ara del torchio = 120cm; sito 86/D, diametro ara del torchio =136 cm; sito 288/D, diametro ara del torchio = 149 cm; sito 986/D, diametro ara del torchio= 178 cm.

La grandezza del diametro del torchio influiva solo minimamente sulla quantità di olio maggiormente ricavabile a parità di tempo. Con un torchio piccolo si poteva ricavare una certa data quantità di olio in 14 ore, con un medio, per ottenere la medesima quantità, ne servivano 12, con uno grande servivano solo 10 ore. In ogni caso la grandezza incideva sui costi del lavoro libero, anche se minimamente.

Come abbiamo già rilevato tali *arae* (e spesso ancora sono) infisse nel piano di calpestio di allora, che spesso coincide con quello attuale. In tal modo l'ara giace a faccia vista, mentre lo spessore reale della pietra è di circa cm 50-60. Tale spessore è interrato nel pavimento della stanza del torchio, di cui possiamo vedere gli esemplari in foto 1 e foto 8, dove le *arae* si trovano ancora oggi come in epoca romana in questa collocazione, non avendo subito scavo di sorta. Altro elemento che si rinviene in modo ricorrente è costituito da una caratteristica pietra avente per lo più la forma di un parallelepipedo di travertino con due fori quadrangolari, aventi dimensioni di cm 60x35 di cui abbiamo un esempio ancora interrato nella foto 8. Si tratta di una pietra che aveva la funzione di sorreggere le travi del *praelum*⁸⁸, ovvero il macchinario sovrastante l'ara. Essa ha delle incassature delle travi, che, in parole povere, sono due buchi squadriati, per questo nella foto citata sembrano degli "occhi", un po' buffi di un volto. Gli agronomi chiamano tale piede in pietra per le travi di legno *lapis pedicinus*⁸⁹ ed era funzionale all'inserimento delle travi per la pressatura delle olive raccolte nei *fisci* (vedi *supra*).

L'aspetto più rilevante è che non tutte le fattorie con vocazione all'olivicoltura hanno torchi con la medesima dimensione, l'ambiente del frantoio non ha le stesse dimensioni e proporzioni con il resto della struttura in ogni luogo. Tra gli ambienti del torchio maggiormente grandi e funzionali rispetto l'edificio nel suo insieme troviamo quello della più volte citata "Costa Romagnola" (vedi il manufatto in foto 1, e la planimetria in foto 4). Altri esempi si trovano in località come "Sferra Cavallo", dove nell'area del torchio abbiamo una struttura absidata, con doppia cinta, che sembra avere un raffronto con "Monna Felice". Lo scrivente ha accertato che esiste qualcosa

⁸⁸ Vedi ad es. un interessante testo giuridico che pone l'accento sul fatto che il *praelum* fosse murato: *Dig.*, XXXIII, 7, 21.

⁸⁹ Vedi ad es.: CATO, *De Agr.*, XXI=18: «torcularium si aedificare voles».

di simile anche a “Campo Reale”, e sulla strada per “Tolfa”. Questi ultimi accorgimenti erano forse funzionali alla realizzazione di una grande macchina del torchio, ovvero una produzione legata a vaste colture intensive di olivi, ma forse anche di viti, sebbene nell’insediamento di “Monna Felice” – con inequivocabile vocazione alla viticoltura – e in altre strutture, non siano emerse tracce degli impianti produttivi di vino.

Indubbiamente, inizialmente, la produzione olearia di queste fattorie molto dipese da colture olivicole preesistenti, d’origine etrusca che sono documentate sul piano botanico⁹⁰. Abbiamo già rilevato che non ci sono dubbi sul fatto che gli olivastri attualmente esistenti siano i “discendenti” di antiche colture olivicole. Quindi si deve ritenere che il *dominus*, al momento della scelta del luogo, abbia fatto un raffronto con le capacità fruttifere di vasti oliveti, anche di proprietà pubblica, e quindi abbia rapportato la stanza del torchio a tale situazione esistente. Ciò potrebbe trovare conferma in Catone⁹¹, che ritiene di dover tener conto del numero dei vasi, dei torchi, dei doli al momento dell’acquisto del fondo: ciò connota una esigenza di proporzionalità con le capacità produttive del fondo che evidentemente sarà maggiore in estensione e produttività di quello del precedente proprietario (da cui si acquista), oppure si tratterà di un adeguamento alla produttività di fondi altrui, implicito quindi l’intento di estendersi anche a unità fondiarie limitrofe oppure di porsi al servizio di quest’ultime. Naturalmente l’esistenza circostante al luogo dove sarebbe sorta la *villa* di estesi oliveti non significa che i medesimi sarebbero stati direttamente in proprietà a quest’ultima. È invece probabile che il lavoro della produzione olearia fosse in relazione a olivi che potevano appartenere a terzi oppure a olive raccolte

⁹⁰ G. COCCOLINI, M. FOLLIERI, *I legni dei pozzi del tempio A nel Santuario etrusco di Pyrgi*, «Studi Etruschi», XLVIII, 1980.

⁹¹ Vedi CATO, *De Agr.*, I, 1, 5 «Ad villam cum venies, videto, vasa torcula et dolia multane sient: ubi non erunt, scito pro ratione fructum esse», e ancora il passo di Cato (V, 2): «Torcularia bona habere oportet, ut opus bene effici possit. Olea ubi lecta siet, olum fiat continuo, ne corrumpatur. Cogitatio quotannis tempestates magnas venire et oleam deiecere solere. Si cito sustuleris et vasa parata erunt, damni nihil erit ex tempestate et oleum viridius et melius fiet. Ex quavis olea oleum viridius et bonum fieri potest, si temperi facies». Tuttavia quando si va a considerare un oliveto di 120 iugera per la prima volta compare il *trapetum*, cfr. V, 5: «Trapetos bonos privos impares esse oportet, si orbes contriti sient, ut comutare possis, funes loreos privos». I passi sono commentati da V. ALLEGREZZA, *Oliveti e produzione*, cit., p. 18, in particolare, ivi, nota 28.

semplicemente da terzi in terreni pubblici o privati. Il *dominus*, non di rado, poteva produrre olio per conto di terzi, ed, eventualmente, anche smerciarlo.

In questa realtà così variegata, diversificata da varie colture è necessario introdurre un altro concetto, quello di “azienda” che costituisce il legame che unisce ogni edificio rustico. Si tratta di quel filo invisibile che ha nella diversificazione e specializzazione colturale un risvolto evidente. Tale definizione esula dal concetto di impresa agricola legata strettamente al fondo imputabile a una struttura edilizia, ma bensì è comprensiva di varie realtà colturali, i cui prodotti sono indirizzati allo smercio. Ogni azienda agraria si diversifica, è suddivisa, sia per la celebre “rotazione” colturale⁹², sia per altre destinazioni, perché ci sono degli spazi che sono funzionali ad altri servizi, ad altri sistemi produttivi, e così per fare un esempio, possiamo avere nel medesimo contesto aziendale: il gallinaio, il colombaio, l’orto... In ogni azienda vi è questa diversificazione colturale, che trova nella coltura dell’olivo e della vigna, un importante arricchimento. Tuttavia, nel quadro già evidenziato, mentre le piantagioni del frumento, con il correttivo della rotazione colturale, sono le colture privilegiate in pianura, e devono ricondursi in modo diretto alle fattorie con maggiori dimensioni, la coltura dell’olivo e del vino si trova in modo preponderante sulle colline, in relazione ad altri tipi di edifici rustici. La coltura della vite si adatta in tutti i terreni. Tuttavia i terreni migliori più adatti alla vite sono quelli leggermente collinari. Ciò introduce il nuovo discorso di “specializzazione colturale”. Quello che aveva ottimi terreni agricoli, e quindi poteva produrre molto grano, per i suoi fabbisogni doveva produrre anche olio e vino. In questo contesto troviamo una forma importante: quella delle “consociazioni agrarie”.

Nelle forme di colture caratterizzate dalle consociazioni agrarie troviamo soprattutto olivo e grano; se il contadino ha piante di olivo, negli spazi vuoti coltiverà a grano. Ciò accade in questo modo: in un ettaro possiamo esemplificare così: circa 300 mq vengono coltivati a olivo, 700 mq a grano. Inoltre la vite, come avviene anche attualmente, era consociata, ovvero poteva essere “maritata”, questo il termine tecnico, con alberi del genere dell’olmo, le cui foglie sono utili per ali-

⁹² Cfr. A. CARANDINI, *Schiavi in Italia. Gli strumenti pensanti dei Romani fra tarda Repubblica e medio Impero*, Roma, 1988, pp. 94-108.

mentare il bestiame, ma anche con l'acero, il corniolo, il tiglio, il carpino, e anche la quercia, le cui fronde potevano alimentare il bestiame⁹³. La vite era maritata⁹⁴ a un albero detto *opulus*⁹⁵, in modo da trovare in esso il sostegno ideale per il suo sviluppo. La vite tuttavia poteva anche essere ospitata in strutture costituite da filari. In località "Monna Felice" degli scavi archeologici hanno evidenziato un rarissimo esempio di testimonianza degli impianti colturali. Nella vallata circostante il sito vi erano delle canalette "a cielo aperto" con dei buchi. In quei canali vi erano impiantate probabilmente delle viti in quanto si tratta di un sistema per filari che prevedevano probabilmente una piantagione costituita da un vigneto per filari. In una logica aziendale dove il *dominus*, insieme al frumento vuole smerciare anche olio e vino, si deve ritenere che i siti collinari e pedecollinari possano aver mantenuto rapporti costanti con i siti delle pianure, tutti improntati al frumento. Abbiamo visto, infatti, come la coltura olivicola e vinaria è allocata altrove, piuttosto lontano, sulle fasce pedemontane e collinari. Tuttavia il concetto di azienda basata sulla diversità colturale, già preannunciato, potrebbe portare a far rientrare queste realtà produttive all'interno di un medesimo "disegno". Cercheremo oltre di trovare quali potrebbero essere le strutture di natura contrattuale che avrebbero potuto far rientrare queste colture in una medesima impostazione aziendale (vedi *infra*), questo anche in una situazione di numerosi proprietari autonomi e indipendenti. Sia ben inteso che ogni fattoria, per quanto proiettata al mercato⁹⁶, doveva essere autosufficiente e doveva produrre sia il grano, per il pane, sia l'olio sia il vino. Quindi se le *villae rusticae* maggiormente importanti sono destinate in modo preponderante al frumento, dovevano avere un piccolo oliveto e un vigneto capaci di garantire dei fabbisogni interni, secondo una logica autarchica mai abbandonata nella storia di questi siti. In questa prospettiva si spiega

⁹³ P. PANCALDI, *La cultura del vino nell'antico Mediterraneo*, in *La vite maritata: storia, cultura, coltivazione ed ecologia della piantata nella Pianura Padana*, a cura di Comune di San Giovanni in Persiceto-Assessorato all'ambiente, San Giovanni in Persiceto, 1999, p. 16.

⁹⁴ MARCUS TERENTIUS VARRO, *De re rustica*, I, 8, 2, 3, e COL., *R.r.*, V, 7; *ivi* VII.

⁹⁵ Per la voce *opulus* cfr. E. SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino, 1981, pp. 48, 73-174.

⁹⁶ Cfr. C.A. YEO, *Development of Roman Plantation and Marketing of Farm Products*, Finanzarchiv, N.F.13, 1952, p. 321; R. MARTIN, *Recherches sur les agronomes latins et leurs conceptions économiques et sociales*, Paris, 1971, p. 85.

la presenza imprescindibile dei torchi oleari anche nelle strutture con inequivocabile vocazione colturale frumentaria. Dalle strutture rustiche si deve distinguere l'azienda che, in una logica di diversificazione anche dei prodotti per lo smercio, prevede anche la produzione vinicola e olearia.

Naturalmente, quando si parla di una "azienda" si deve parlare anche di mercati. Quindi si deve parlare di vie di comunicazione, e queste sono sia per via marittima che per terra che per fiume. La via marina si rivela essenziale per prodotti come lo smercio dell'olio e del vino. Ci sono comunque prodotti che conviene trasportare per mare, piuttosto che per via terra. Numerose sono le insenature sulla zona costiera che permettevano approdi di una certa utilità. Si trattava, quindi di una navigazione costiera, che avveniva solo nella bella stagione, da maggio a settembre. In altri periodi il mare era proibitivo. La nave non arrivava a terra, si attestava fino a un certo punto, ancorandosi su dei fondali che permettevano un buon pescaggio della carena. Allora, dalla costa, con grosse barche, si trasportavano i prodotti nei vari contenitori, per essere poi issati sulla nave. Sotto un profilo d'insieme, possiamo rilevare che fin dalla fine del IV secolo a.C.-inizi del III secolo a.C., ci sono strutture che egemonizzano il territorio sotto il profilo economico e dal punto di vista della produzione. Ci sono *villae* rustiche che, sorgenti sull'area collinare e pedemontana, sono dotate di un'area produttiva piuttosto grande e curata, costituita da quella del torchio oleario e vinario. La stanza del torchio ha delle dimensioni piuttosto costanti, quindi se parliamo della sua grandezza essa va rapportata alle dimensioni complessive dell'edificio. Un edificio come "Costa Romagnola" (vedi planimetria in foto 4) conserva una stanza del torchio piuttosto ampia, nonostante le dimensioni non troppo estese della *villa* nel suo insieme. La parte della fascia costiera vede la costruzione di edifici piuttosto grandi e con forte vocazione al commercio. Il *fundus* a essi pertinente doveva essere tra i migliori e produttore una grande quantità di frumento, con una produzione minore di olio e vino; si deve ritenere che essa fosse per l'autosufficienza interna alla *villa*. Inversamente, nella fascia collinare troviamo soprattutto una produzione olearia, con una piccola produzione di frumento. Si tratta quindi di un territorio economicamente organizzato che prevede delle aree che sono indirizzate prevalentemente a delle attività specifiche.

Alla luce di quanto abbiamo detto, tale specializzazione è così organizzata sul territorio:

a) la fascia costiera e pianeggiante che per destinazione e tipo di suolo è sottoposta alla piantagione del frumento; b) un po' più verso monte, sui primi declivi, troviamo la vite; c) ancora più su, in aree pedemontane e collinari, l'olivo; inoltre, d) in una fascia tra la spiaggia del mare e la zona adibita a frumento vi era un'area destinata al passaggio delle greggi per la transumanza.

Alla fine di tutto il discorso occorre fare un'osservazione fondamentale. Abbiamo già rilevato che tutte le strutture, sia quelle grandi che quelle piccole, sono centri economici vitali e produttivi intorno la fine del IV-inizi del III secolo a.C., come testimoniano gli strumenti della produzione e la ceramica da tavola, da cucina, le anfore rinvenute. Le strutture indirizzate alla produzione olearia, quelle con una piccola o media estensione, non risultano in alcun modo essere "satelliti" di quelle più grandi che sono impostate alla produzione del frumento. Facciamo riferimento a un edificio piccolo che, per ipotesi, possiamo ipotizzare avesse un lotto piccolo. Il proprietario di quest'ultimo, che si dedicava principalmente all'oliveto, aveva dei tempi di produzione diversi nell'anno. Ciò che significa? Nel territorio etrusco-italico le olive si raccolgono a ottobre-novembre, negli altri periodi dell'anno il proprietario dell'oliveto suddetto poteva anche scegliere di andare a impegnarsi in attività altrui, aiutato dalla sua famiglia, e la sua schiavitù domestica. Poteva occuparsi andando a lavorare per quei proprietari che a giugno, ad esempio, mietevano il grano. Dobbiamo immaginare, così, che molti abitanti di queste strutture disseminate nel territorio con vocazione olivicola andassero a prestare la propria opera alla fienagione e alla mietitura, per integrare i propri redditi, ma anche la loro alimentazione con i farinacei che, eventualmente, fossero loro consentiti dal *dominus* che li assoldava. Tale costume locale è continuato nel tempo, e si può rilevare nell'economia del territorio, ancora nel periodo del dopoguerra. Si potrebbe pensare che tale ricostruzione sia nata sulla scorta di quanto dice Varrone⁹⁷: gli uomini liberi sono quelli sia che coltivano la propria terra sia quelli che coltivano quella di qualcun altro per conseguire il prezzo del loro lavoro; dalla *traditio*

⁹⁷ VARRO, *R.R.*, 1.17. R.H. BARROW, *Slavery in the Roman Empire*, New York, 1928, p. 75.

*Loeb*⁹⁸ è facile arguire che questi uomini erano liberi lavoratori salariati che venivano impiegati soprattutto quando lo richiedevano opere di più impegnativa portata, come la vendemmia e la fienagione, richiedenti probabilmente anche manodopera qualificata. Tuttavia abbiamo già rilevato che gli uomini liberi abitanti dei nostri edifici non sono poveri salariati che si spostano per le campagne, magari provenienti dai centri urbani, in cerca di essere assoldati dai proprietari terrieri, ma bensì uomini che economicamente hanno una loro individualità, che investono in attività imprenditoriali, quali quelle vinicole e olearie. Tali uomini non sono quegli emigranti che si spostano in quelle aree mentre nel resto dell'anno alimentano il sottoproletariato urbano. Il loro apporto si potrebbe qualificare come una "cooperazione" verso uno sviluppo complessivo sotto il profilo economico di un intero settore territoriale.

7. *La localizzazione della produzione: fattorie e proto-fattorie*

Dalle osservazioni che sono state fatte, si rileva che fin dalla realizzazione di un nuovo "paesaggio culturale", è prevista una realtà economica che si basa su un sistema di varie strutture autonome, gestite a lungo da liberi⁹⁹.

Esse sono diffuse su tutto il territorio e improntate a una varietà culturale¹⁰⁰. Sotto il profilo di un quadro di insieme, l'economia che troveremo nella *villa* di *Catone*, e poi in quella di *Columella*, è una forma che accentra innumerevoli settori di attività, mentre nel territorio considerato nel IV-III secolo a.C., invece, tutti questi settori di attività sono le varie molecole che compongono il substrato dell'azienda.

Il sistema economico è frammentato – e organizzato – in un numero indeterminato di siti. Soltanto successivamente lo stesso risul-

⁹⁸ W.D. HOOPER et H.B. ASH *editi apud Loeb Classical Library*, Londinio, MCMXXIV.

⁹⁹ D.W. RATHBONE, *The development of agriculture in the "Ager Cosanus" during the Roman Republic: problems of evidence and interpretation*, «Journal of Roman Studies», LXXI, 1981, pp. 11-23. Si concorda sul fatto che i proprietari terrieri, impegnati nella coltivazione della vite e/o dell'olivo, non hanno interesse a cacciare via dal territorio i contadini liberi.

¹⁰⁰ Cfr. L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Ai margini della proprietà fondiaria*, cit., dove si pone in rilievo l'imprescindibile connessione tra organizzazione produttiva e i paesaggi agrari, pp. 245 e ss.

tato di una grande produzione per lo smercio sarà raggiunto dalla azienda di tipo schiavistico che è accentrata nella villa schiavistica. Forse su suolo italico questo modello non si è mai raggiunto pienamente, nemmeno all'apice dello sviluppo del modello schiavistico della produzione.

Agli inizi del III secolo a.C., abbiamo già evidenziato come esistano numerose strutture autonome che sono indirizzate, oltre al momento autarchico, alla produzione per l'esterno. La produzione per l'esterno non significa un apparato adatto per lo smercio sul mercato dei prodotti. Anche tale funzione è frammentata in centri autonomi. Se, da un lato, abbiamo strutture con un imponente ambiente del torchio, e quindi votate alla produzione del *surplus* per lo smercio, dall'altro ciò non significa che tali strutture architettoniche siano provviste di un apparato sufficientemente ricco e "avanzato" da permettere magazzini per la conservazione del prodotto, carretti e animali per il trasporto, manodopera funzionale a questa attività...

In sostanza esistono strutture, che, se da un lato producono discreti quantitativi di olio, dall'altro non sono orientate allo smercio, nel senso che non hanno una posizione favorevole sulle grandi vie di comunicazione. Esse non sono quindi ben collegate con i mercati. Il loro collegamento con le vie di comunicazione, come abbiamo visto, si limita al territorio interno. In un certo senso la loro vita si esaurisce all'interno della realtà agricola territoriale circostante.

Accanto a tali edifici, tuttavia, non mancano strutture di più grandi dimensioni, che hanno aree adibite alla conservazione, al trasporto e allo smercio dell'olio; sono ben sistemate lungo le vie direttrici dei grandi mercati, e sono quindi indirizzate al trasporto per via di terra e per via marittima. Inoltre non è raro che tali fattorie sfruttino, come abbiamo evidenziato sopra, piccole insenature costiere con approdi per imbarcazioni di piccolo cabotaggio, che svolgono una navigazione strettamente legata alle coste e ai fiumi. Abbiamo visto anche che, storicamente, questi edifici con le correlative aziende non solo rimangono operanti per molti secoli, ma si arricchiscono di ambienti, con numerose migliorie, soprattutto in epoca ciceroniana. Il buon posizionamento favorirà il loro sviluppo verso una produzione di tipo schiavistico.

La fattoria posta in aree collinari e che produce solo olio è una sorta di tirannosauro, con una grande bocca e denti, ma non ha le correlative "zampe" proporzionate al corpo. Queste ultime sono

strutture che difficilmente si espandono in grandi aziende agrarie intorno al I secolo a.C. Si potrebbe dire che rimangono “cristallizzate” in queste dimensioni. Per queste non riterrei possibile usare una terminologia che indichi una realtà economica “compiuta”, ovvero una realtà sottostante di un imprenditore contadino che, non solo produce per sé – e questo accade sempre – ma ha impegnato i suoi mezzi all’incameramento delle merci in cantine apposite, provvede al loro trasporto dei prodotti sui mercati. In questo senso, difettando una loro compiutezza, riterrei più opportuno definirle “*proto-fattorie*”. Mentre il termine di fattorie si può attribuire a quelle strutture che non solo producono un *surplus*, ma sono anche orientate per lo smercio di quest’ultimo sulle piazze e i mercati.

Abbiamo visto che anche le grandi strutture hanno l’aspetto imprescindibile della produzione funzionale all’interno della fattoria, per soddisfare esigenze autarchiche. Abbiamo già rilevato, tuttavia, che hanno l’aspetto preponderante di produrre per i mercati, e producono soprattutto grano e vino. Ma il nocciolo della questione è questo: avendo le fattorie un grande posizionamento per i mercati, grandi capacità funzionale di incamerare dei prodotti per l’esterno, correlativamente esse hanno la caratteristica di poter svolgere quelle funzioni che difettano nelle proto-fattorie. Si prestano, quindi, a svolgere una funzione di spostamento delle merci sulle vie di comunicazione, di immissione dei prodotti sui mercati anche per conto di terzi. Un ruolo che il piccolo agricoltore titolare della proto-fattoria, non può svolgere.

Quando si parla di trasporto delle merci, si deve parlare di contenitori idonei a questo scopo. Essi sono le anfore. Una legge economica consiglia che è conveniente produrre le anfore in prossimità dell’azienda agraria che smercia i prodotti. Le proto-fattorie non hanno un apparato per l’auto-produzione delle anfore, un *opus figlinae et doliarum*, ad esempio, né dei locali adeguati alla loro conservazione.

Le fattorie, invece, tendono a incrementare notevolmente tutti questi settori collaterali allo smercio dei prodotti. Quindi i proprietari delle proto-fattorie si devono necessariamente porre in relazione a un *dominus* titolare della fattoria. I piccoli proprietari possono affidare al *dominus* della fattoria la funzione stessa della rivendita delle merci, in quanto semplicemente egli può provvedere alle spese per il trasporto, l’acquisto, e la rivendita delle merci prodotte dai vari numerosi insediamenti produttivi.

Anche in Catone, al fianco di un accresciuto accentramento del ruolo produttivo della *villa*, si ritrova il retaggio di una produzione decentrata nelle varie proto-fattorie vicine. Anzi tali elementi di decentramento della produzione rimangono costanti e forse sfoceeranno nell'articolato regime delle affittanze in epoca neroniana¹⁰¹. Innanzitutto l'importanza di una ubicazione della *villa* di Catone presso le vie di comunicazione non è un principio che insorge con la *villa* schiavistica, esso tradisce la proiezione della struttura economica della "*villa*" verso le strade per il trasporto, la vendita, anche per conto di terzi, di merci ricavate dall'agricoltura.

Da quanto abbiamo visto, si deve rilevare inevitabilmente che alcune fattorie siano, fin dall'impianto, maggiormente favorite sul piano sia dell'*instrumentum*¹⁰² sia della tipologia del *fundus*, sia della loro raggiungibilità a mezzo di strade, corsi d'acqua e percorsi minori che le collega alle altre strutture economiche¹⁰³.

Alla luce di tutto quanto abbiamo rilevato sopra, si deve constatare che fin dalla fine del IV secolo a.C. si realizzano delle fattorie vere e proprie, che sorgono in aree meglio favorite sia sul piano dei terreni che sotto il profilo della loro meglio raggiungibilità sia a mezzo di vie marittime (le modalità le abbiamo già descritte sopra) che terrestri.

Questa vocazione ai mercati della *villa*, nel periodo imperiale, toccherà i suoi apici pur essendo cambiato notevolmente il quadro del territorio e degli aspetti economico-sociali nel suo insieme.

Le *villae* schiavistiche, infatti, potranno dotarsi di mezzi di trasporto fluviale o marittimo, le *naves*, intese come grosse barche da trasporto che divengono *instrumenta fundi*¹⁰⁴.

Tuttavia il trasporto delle merci e l'avviamento verso i mercati è

¹⁰¹ Cfr. ULP. (liber 32 *ad edictum*), *Dig.*, 19.2.19: «dolia utique colono esse praestanda et praelum et trapetum instructa funibus, si minus, dominum instruere ea debere: sed et praelum vitiatum dominum reficere debere».

¹⁰² CATO, *De Agr.*, xxv=22, 3; cfr. 1, 1, 5 «Ad villam cum venies, videto, vasa, torcula et dolia multane sient: ubi non erunt, scito pro ratione fructum esse», *ivi*, v, 2.

¹⁰³ Vedi CATO, *De Agr.*, 1, 3. Cfr. AULUS GELLIUS, *Noctes Atticae*, x, 26, 8; COL., *R.r.*, 1, 3, 3. Cfr. COL., *R.r.*, 1, 2, 3.

¹⁰⁴ Vedi il passo di Ulpiano contenuto nel *Digesto*, Ulp. (28, *Ad Edictum Liber*), D.14.1.1.6, commentato in A. DI PORTO, *Impresa agricola ed attività collegate all'economia della "villa": alcune tendenze organizzative*, in *Sodalitas. Scritti in onore di Antonio Guarino*, cit., pp. 3237 e ss.

un elemento connaturato alla *villa* fin dalla sua affermazione. Alla fine del IV-inizi del III secolo a.C. abbiamo l'affermarsi già di fattorie vere e proprie che, come abbiamo rilevato, sono tutte proiettate verso il mercato.

La relazione tra produttore di olio, piccolo coltivatore con conduzione familiare del terreno e *dominus* di una *villa* che fa uso anche di manodopera schiavile ha radici molto antiche. La relazionalità del grande imprenditore con le fattorie minori la troviamo nell'espressione del pensiero di Catone, quasi come un principio ideologico: «Si te libenter vicinitas videbit, facilius tua vendes, opera facilius locabis, operarios facilius conduces»¹⁰⁵.

Fatte queste necessarie premesse, si immagini questo: all'epoca della raccolta delle olive, in numerosissime fattorie, i rispettivi proprietari predispongono il torchio e il *trapetum* per la frangitura onde attendere a tale attività.

Tale fenomeno è ben documentato nella c.d. legge per fare l'olio che ci ha tramandato Catone¹⁰⁶, ove si rileva il fatto fondamentale che la produzione dell'olio è delegata a questi innumerevoli piccoli centri. L'aspetto importante da rilevare consiste in ciò: la produzione olearia avviene anche nella fattoria vera e propria, in contemporanea con i vari siti; tuttavia la produttività non può essere qui incrementata da un maggior apporto di operai, di tecnica, di acqua tiepida, di olive...; un frantoio ha le stesse caratteristiche dovunque. Lo abbiamo già evidenziato sopra. Quindi per migliorare una produzione in una determinata stagione, il proprietario che compra una certa quantità di olive le deve affidare a più centri autonomi indirizzati alla trasformazione di tale prodotto.

Ciò spiega la realtà archeologica di queste grandi strutture adibite al torchio in siti che, proporzionalmente, non hanno dimensioni complessive proporzionate all'ampiezza dell'area produttiva. Sono proto-fattorie che hanno una vocazione alla trasformazione del prodotto.

¹⁰⁵ CATO, *De Agr.*, VI=4, 2.

¹⁰⁶ CATO, *De Agr.*, CLIV=146, 1, il famoso contratto per fare l'olio, letto dallo scrivente nella versione dell'*editio* del Keil, *De Agri Cultura, of M. Porcio Catone*, Keil, H. (ed.), Leipzig, *editio Major*, 1882, *editio minor* 1885, Teubner, second edit. A tale *editio* appartiene la traduzione a cui aderisce lo scrivente di «trapetum facito», semplicemente «prepara l'oleificio».

La vocazione alla produzione è rafforzata dal fatto che le olive vanno lavorate dove si raccolgono; infatti, il trasporto delle olive sarebbe deleterio e costoso, i generosi frutti ballonzolati darebbero un olio di cattiva qualità. Si deve considerare che le olive possono anche non appartenere a chi le lavora, ma la loro frangitura e pressatura deve essere necessariamente attuata in prossimità dell'oliveto. Quando arriva il tempo della produzione olearia molti piccoli produttori si organizzano secondo quanto già rilevato nella legge per appaltare la lavorazione dell'olio¹⁰⁷.

La parte più importante di questo passo, secondo quanto detto, è costituita da due indicazioni di fondamentale importanza. La legge sull'*oleam faciundam* presuppone due dati materiali:

1) che il *dominus* per trasformare le olive per conto di altri deve "fare" i vasi proporzionati, presumibilmente, al quantitativo di olio che si prevede di fare (cioè dall'esatta considerazione della produttività del fondo, probabilmente limitrofo, appartenente a un tale di nome Lucio Manlio);

2) deve fare il *trapetum*¹⁰⁸.

Da ciò si possono dedurre due fatti semplicissimi: il primo è che non si tratta di formulari semplicemente per contratti, ma nascondono un intero regime per la produzione dell'olio. Innanzitutto l'imperativo di fare il *trapetum* comporta un insieme di interessanti problematiche connesse alla produttività del fondo a cui lo strumento per la produzione doveva "servire"; perfino la qualità delle olive incide sull'intero armamentario per la produzione dell'olio. Si consideri lo stesso macchinario del *trapetum*: la mola che si muove all'interno del mortaio per frangere le olive deve distare uno spazio corrispondente alle dimensioni dell'oliva, che muta secondo la qualità cui appartiene la pianta.

In questo passo si ha la localizzazione della trasformazione delle olive in olio, quando le olive appartengono a chi appalta la lavorazione dell'olio, altrimenti il *dominus* che appalta la lavorazione si sarebbe potuto limitare ad acquistare le olive (e avrebbe provveduto

¹⁰⁷ Vedi V. ALLEGREZZA, *Oliveti e produzione olearia*, cit., p. 20.

¹⁰⁸ Qui si preferisce tradurre *trapetum* come fa il Keil (v. nota 102). *Contra*: A. MAZZARINO, *Lex olae faciundae*, in *Studi in onore di Pietro De Francisci*, 4, Milano, 1956, pp. 343 ss, che inserisce una *crux* accanto alla parola *trapetum*, e sostiene che la frase comprendesse la parola *pretium*, poi espunta per un fenomeno di aplografia che avrebbe determinato la corruzione del testo.

in proprio a produrre ivi l'olio). In sostanza in tale caso la materia prima appartiene all'appaltante. In sintesi la legge per fare l'olio traduce esattamente il decentramento della trasformazione delle olive, dell'utilizzo stagionale di una forza lavoro che non è costituita da schiavi ma da piccoli produttori.

Tuttavia l'oliveto può essere nel suo insieme imputabile a numerose proto-fattorie che vi insistono intorno, come nel caso della "Vallata di Aquae Tauri". In questo caso, per esempio, si potrebbe pensare a una forma di possesso dell'*ager publicus* in cui insiste un solo omogeneo oliveto.

In tal fattispecie il *dominus*-imprenditore della fattoria può rivolgersi a una categoria di proprietari che possiedono già un *instrumentum* curato e autosufficiente che riveste una certa qualità¹⁰⁹, da cui acquisterà le olive. L'uso del plurale per indicare la macchina del *trapetum*, il complesso *instrumentum* per la molitura, tradisce più autonomi centri di produzione, poiché il *trapetum* (anche nella *villa* schiavistica più "avanzata") è sempre uno solo, per i suoi costi e per il semplice fatto che due *trapeta*, ad es., non possono migliorare la produzione, nemmeno nella più grandi delle strutture schiavistiche, così si deve dire per i torchi¹¹⁰. La produzione di olio, la trasformazione delle olive, è incentrata in questi numerosi centri ben dotati di macchinari, e soprattutto ben collegati agli oliveti, i cui frutti devono essere lavorati.

Tali oliveti, essendo lavorati, posseduti dai singoli titolari delle *villae*, producono frutti che appartengono ai vari agricoltori. In tal caso le olive saranno vendute da questo complesso di proprietari sulla pianta. L'acquirente le lavorerà sul posto, di qui la regolamentazione catoniana sulla eventuale rottura dell'*instrumentum olearium*, che appartiene ai vari piccoli proprietari.

Questo principio di vari centri che, nella medesima prospettiva di Catone, devono provvedere funzionalmente alla lavorazione delle olive per produrre olio, ha una diretta derivazione negli Statuti Senesi (*Statuti delle città, terre e castelli dello stato senese dell'Archivio di Stato di Siena*), che si riconducono all'inizio del XV secolo dell'era

¹⁰⁹ CATO, *De Agr.*, CLV=146, 3: «Vasa, torcula, funes, scalas, trapetos, siquid et alii datum erit, salva recte reddito, nisi quae vetustate fracta erunt».

¹¹⁰ Vedi G. MASSIMO, *Edifici delle fattorie nell'antica Roma*, «Rivista di Estimo Agrario e Genio rurale», VI, 3-4, marzo-aprile 1941, pp. 15-18, sulla cella per il torchio della *villa* schiavistica "dei Misteri".

cristiana. Tali statuti sono stati sottoposti ad attento esame da parte del filologo romano Francesco Sestito, il quale mi ha dato importanti delucidazioni, e colgo l'occasione per ringraziarlo caldamente. Grazie agli studi di quest'ultimo possiamo ricavare un'eccezionale testimonianza giuridica dai predetti documenti che getta una luce importante sulla stessa conoscenza che gli studiosi di diritto del Medioevo avessero potuto avere del *De Agricultura* di Catone. In essi si ritrova, sembrerebbe quasi una traduzione in italiano volgare del passo di Catone sopra commentato. Si tratta di un regolamento per la molitura delle olive¹¹¹, contenuto in uno degli statuti appena citati. Anch'esso è la previsione normativa di determinati elementi contrattuali relativi alla molitura delle olive, si tratta anche in tale fattispecie di un contratto per fare l'olio. Naturalmente esso ha un carattere pubblicistico che i contratti catoniani non hanno, in quanto questi ultimi sono piuttosto degli esempi di formulari per contratti consigliati ai privati. In tale statuto, tuttavia, il frantoio non è più delegato al piccolo agricoltore e imprenditore ma diviene un "frantoio" pubblico, e la mercede che deve pagare chi usufruisce della molitura delle olive diviene "la molenda", che il filologo romano definisce la «tassa sull'uso del frantoio pubblico consistente in una certa quantità di olive o di olio»¹¹².

Si deve ritenere, che il giurista compilatore dello Statuto avesse interpretato e rielaborato Catone, e lo avesse usato come fonte giuridica, esattamente come altri testi di diritto romano riscoperti nelle varie università giuridiche dal 1200 in poi. Altrimenti si deve congetturare che il contratto per fare l'olio di Catone abbia avuto una vita autonoma come prassi nelle campagne, e forse lo stesso agronomo attinse a una prassi già consolidata. Tuttavia l'aspetto più interessante è che in tale Statuto troviamo compiuto un processo di accentramento, per cui la molitura non è affidata ai vari centri minori che abbiamo delineato, ma bensì è accentrata in un molino pubblico che raggruppa l'apparato di trasformazione, esso è funzionale alla congerie di contadini che ruotano intorno al centro medievale del castello. Tuttavia ritengo che sia poco probabile che questi centri di molitura, di produzione olearia fossero in un centro abitato, bensì, si tratta di apparati di trasformazione concentrati in varie cascine

¹¹¹ F. SESTITO, *Elementi lessicali di Statuti Senesi del XV secolo*, cit., p. 61.

¹¹² *Ivi*, pp. 61-62.

distribuite nel territorio sfruttato intensamente in modo agricolo intorno agli abitati. Ritengo quindi che ci sia un parallelismo tra la *villa* schiavistica successiva a Catone che accentra la trasformazione dei prodotti e queste cascine medievali. In questi contesti si ha una inversione dei ruoli per cui è una congerie di piccoli agricoltori che si affidano all'opera di molitura realizzata, da altri. Nel comprensorio senese è un'operazione operata da parte di un soggetto pubblico. Quest'ultimo è il *dominus* titolare della *villa* schiavistica accentratrice negli anni successivi a Catone¹¹³. D'altro canto riterrei che questa debba essere la chiave di lettura del passo¹¹⁴ di Columella che accentra la produzione di farina in un molino e un forno a cui i piccoli agricoltori-fittavoli fanno riferimento, in quanto è a tale molino che portano il loro grano affinché venga lavorato. Lo conferma anche Ulpiano che nell'operazione della molitura delle olive vede un contributo rilevante del *dominus*¹¹⁵.

Nel III secolo d.C., quando scrive l'insigne giurista, il *dominus*, titolare della *villa* schiavistica, si deve occupare dell'allestimento dell'oleificio del piccolo agricoltore nel periodo precedente alla lavorazione. Dal contesto del passo si deve ritenere che i beni conferiti dal proprietario al suo fittavolo devono essere inventariati, e controllati nella loro funzionalità, con conseguente sostituzione di quelli rotti. Le rotture dovute all'uso ripetuto nel tempo, corrispondente alla loro destinazione e funzione, saranno sostituite a intero carico e spese del *dominus*, mentre le altre, dovute a negligenza di chi le usa, saranno a carico del piccolo agricoltore che ha il ruolo di fittavolo. Costui, invece, si deve preoccupare da sé di allestire i *fisci* (per il concetto di *fisci* vedi *supra*), ciò per il semplice motivo che i *fisci* appartengono alla lavorazione che è delegata al piccolo agricoltore. Così come in un contesto latamente "pubblicistico", negli statuti medievali il sovrintendente preposto dall'autorità pubblica medievale all'"ulivaia" è tenuto nel mese di agosto e di settembre a preparare i torchi, i frantoi ("infrangitoi"), il trappèto (il "verrocchio")¹¹⁶.

Cosa diversa accade nei periodi precedenti a Catone (IV-III se-

¹¹³ Cfr. V. ALLEGREZZA, *Oliveti e produzione olearia*, cit., pp. 66-68.

¹¹⁴ COL., *R.r.*, I.6.21. «Circa deinceps villam haec esse oportebit: furnum et pistrinum, quantum futurus numerus colonorum postulaverit».

¹¹⁵ ULP. (liber 32 *ad edictum*), *Dig.* 19.2.19, vedi nota 101.

¹¹⁶ F. SESTITO, *Elementi lessicali di Statuti Senesi del XV secolo*, cit., p. 54, voce "infrangitoio".

colo a.C). Nelle campagne romanizzate che abbiamo sopra descritto, soprattutto nel IV-III secolo a.C, tale *instrumentum* oleario, la funzione di trasformazione dei prodotti, quindi, è localizzata nelle varie proto-fattorie, come abbiamo visto. La testimonianza di tale fenomeno è data dall'uso del plurale nel descrivere i torchi e gli altri elementi dell'apparato produttivo. Tali titolari delle proto-fattorie vendono frequentemente le olive direttamente sulla pianta. Esse devono però essere lavorate, anche in questo caso, sul posto per una normale legge agronomica: le olive vanno lavorate laddove si colgono, come abbiamo visto. Un trasporto delle olive potrebbe essere deleterio, come abbiamo già evidenziato.

Quanto appena detto è il cardine della porta, il punto fondamentale di tutto il nostro discorso, il piccolo agricoltore che conduce la fattoria con la sua famiglia vende di regola sul posto i suoi prodotti¹¹⁷, a differenza del *dominus* che impegna i suoi mezzi per vendere presso i mercati dei centri urbani e le fiere¹¹⁸. I mercati sono permanenti o periodici¹¹⁹. Mentre tra i primi possiamo annoverare i *macella* siti nei grandi centri abitati, che sono costituiti da piazze a cielo aperto, cinte da un muro e circondate da locali appositamente edificati (*tabernae*) o da altri spazi destinati permanentemente alla vendita, i secondi sono costituiti da locali per lo più lignei. Essi sono disposti in modo transeunte presso rilevanti centri abitati o crocevia di importanti strade.

Quindi alla luce di quanto abbiamo detto, il piccolo agricoltore vende l'olio, di cui ricaverà i denari solo alla fine, quando tale prezioso elemento sarà smerciato dal titolare della grande fattoria presso quei luoghi appena citati, oppure, il piccolo produttore vende le olive sulla pianta.

In entrambi i casi dovrà predisporre i torchi; tuttavia mentre nella vendita dell'olio dovrà provvedere alla sua realizzazione, e quindi è onerato, naturalmente, alla predisposizione e al funzionamento

¹¹⁷ Il piccolo agricoltore non trasporta le merci in città ma vende il prodotto sul posto (argomenta da CATO, *De Agr.*, III, 7: «auctionem uti faciat (...), sc. pater familias», il vino poi si vende sulle viti (*ivi*, 147, 1) o in *doliis* (*ivi*, 148, 1) dove il vino deve essere trasportato dal compratore. A ciò si aggiunge naturalmente la già citata legge per la vendita sulle olive che sono vendute sull'albero *oam pendentem* (*ivi*, 146, 1).

¹¹⁸ E. GABBA, *Mercati e fiere nell'Italia Romana*, in *Studi Classici ed Orientali*, Pisa, 1975, pp. 141-163.

¹¹⁹ Vedi F. SERRAO, *Mercati permanenti e mercati periodici nel mondo Romano*, in *Atti degli Incontri Capresi di storia dell'economia antica* (Capri 13-15 ottobre 1997), Bari, 2000, pp. 34-35.

dell'oleificio, oltre che alla sua lavorazione, nella vendita delle olive si limiterà a predisporre l'*instrumentum*. Tutto ciò spiegherebbe la particolare capienza di strutture interne alla *villa catoniana*, come *dolia* che non troverebbero spiegazione se non in virtù di questo fenomeno. In sostanza la quantità di *iugera* dei terreni di Catone non giustifica la grande capacità di contenimento dei *pitoi* per le derrate, soprattutto granarie¹²⁰. La prospettiva del contenimento del grano si può spostare, sia pure solo in via ipotetica, in vari settori, come quella dell'olio e anche al vino. Si ricordi, infatti, il passo di Plinio che cita una legge per la vendita della vite, attribuita anch'essa a Catone¹²¹. L'elemento finale di questo discorso è in ciò: nelle fattorie non troveremo mai un latifondo proporzionato a questi strumenti, ma un fondo, semplicemente, e tali strumenti sono funzionali a quell'attività appena descritta. Tale attività si deve ritenere integrata da una collaborazione attuata dai vari titolari delle proto-fattorie ed è tesa a una impresa che ha per scopo la vendita delle merci. Tale vendita è attuata dal *dominus* titolare della fattoria sia per conto di se stesso che per conto dei terzi titolari delle proto-fattorie. In questo senso si deve concordare assolutamente con Rathbone¹²², laddove egli rileva con assoluta lucidità che il sistema della *villa* era più economico perché esso non conteneva lavoro eccedente, e questo accadeva non perché tale sistema sfruttava lavoro schiavile, ma perché esso sfruttava l'occupazione dei contadini liberi appartenenti al vicinato. Tuttavia nella fine del IV-inizi del III secolo a.C. non dobbiamo parlare di sotto-occupazione del vicinato, ovvero degli abitanti delle proto-fattorie, ma di una vera e propria "collaborazione" reciproca tra questi centri economici. Le evidenze archeologiche dimostrano una vivacità economica, culturale, degli abitanti delle proto-fattorie.

¹²⁰ Catone ritiene che siano necessari 20 *dolia* frumentari per contenere le scorte cerealicole: vedi CATO, *De Agr.*, XI, 1. Alcuni hanno ipotizzato che si possa trattare di *dolia quinquagenaria* (come in CXII, 3), ovvero contenenti 50 *quadrantali* = 50 *anfore* = 50 *modii*, in modo tale da avere una riserva di 3.000 *modii* di grano: una quota che sarebbe, allora, molto superiore ai 720 *modii* che costituiscono la razione complessiva annuale dei 16 lavoratori del vigneto, su questo v. R. DUNCAN-JONES, *The economy of Roman Empire: Quantitative Studies*, Cambridge, 1974, pp. 49 e ss.: con conseguenze tuttavia che potrebbero non essere del tutto condivise dato che il vigneto di Catone doveva essere costituito da viti "maritate" (CATO, *De Agr.*, xxxv, 32, 2: «bene maritae»), v. supra note 86 e 87.

¹²¹ PLIN., *Nat.*, XIV, 131.

¹²² D.W. RATHBONE, *The development of agriculture in the "Ager Cosanus" during the Roman Republic*, cit., p. 15.

Essa si può definire solo come un buon tenore di vita. Si tratta di un sistema economicamente organizzato tra proto-fattorie e fattorie.

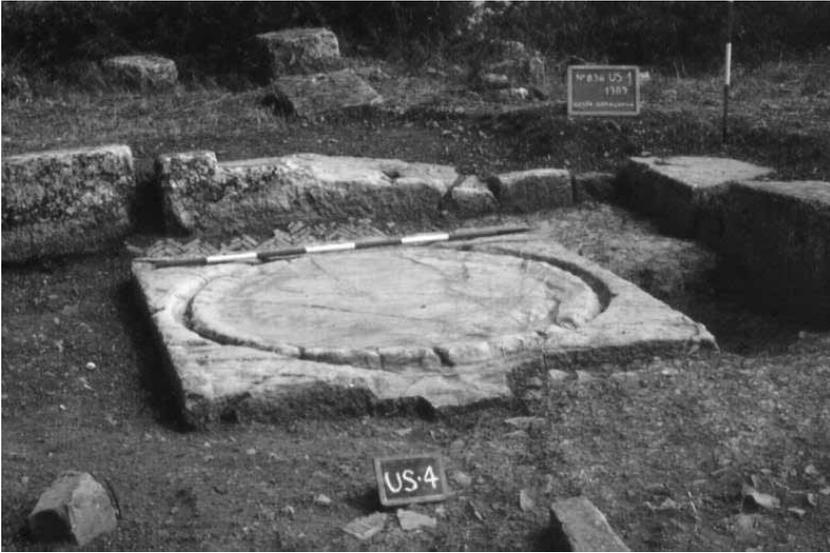


Foto 1

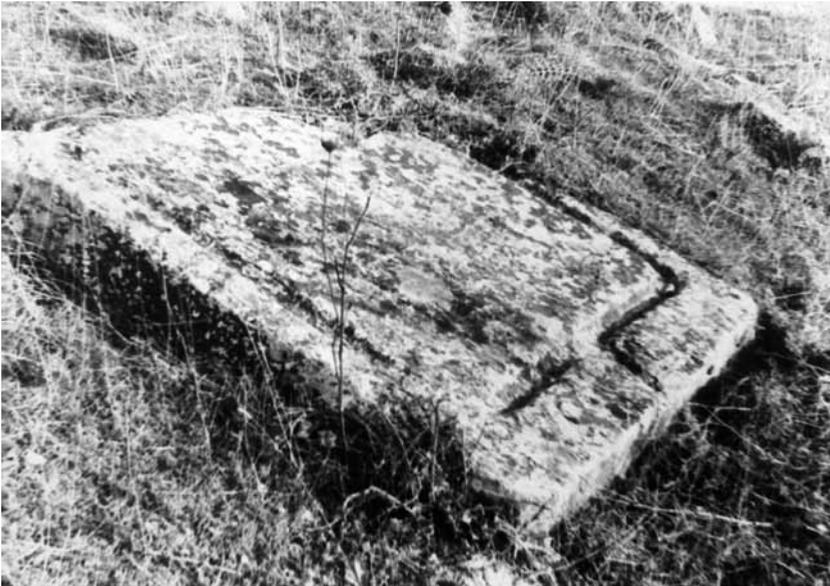


Foto 2



Foto 3

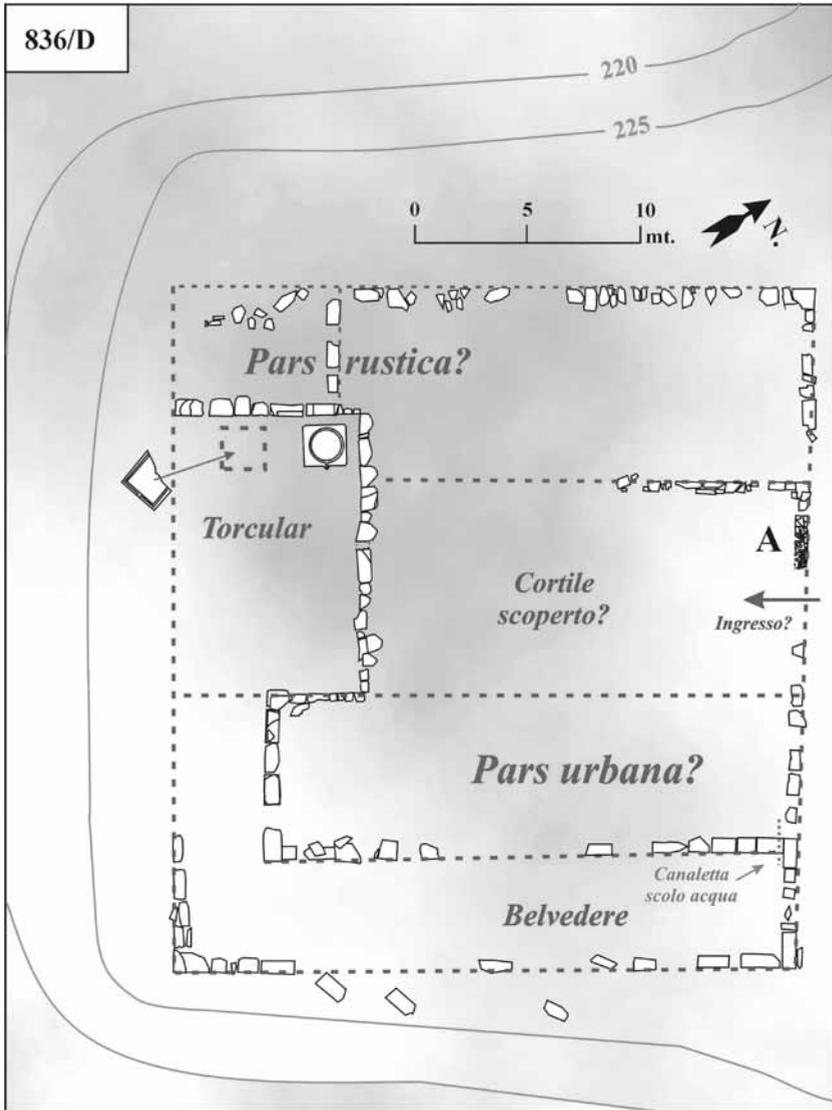


Foto 4

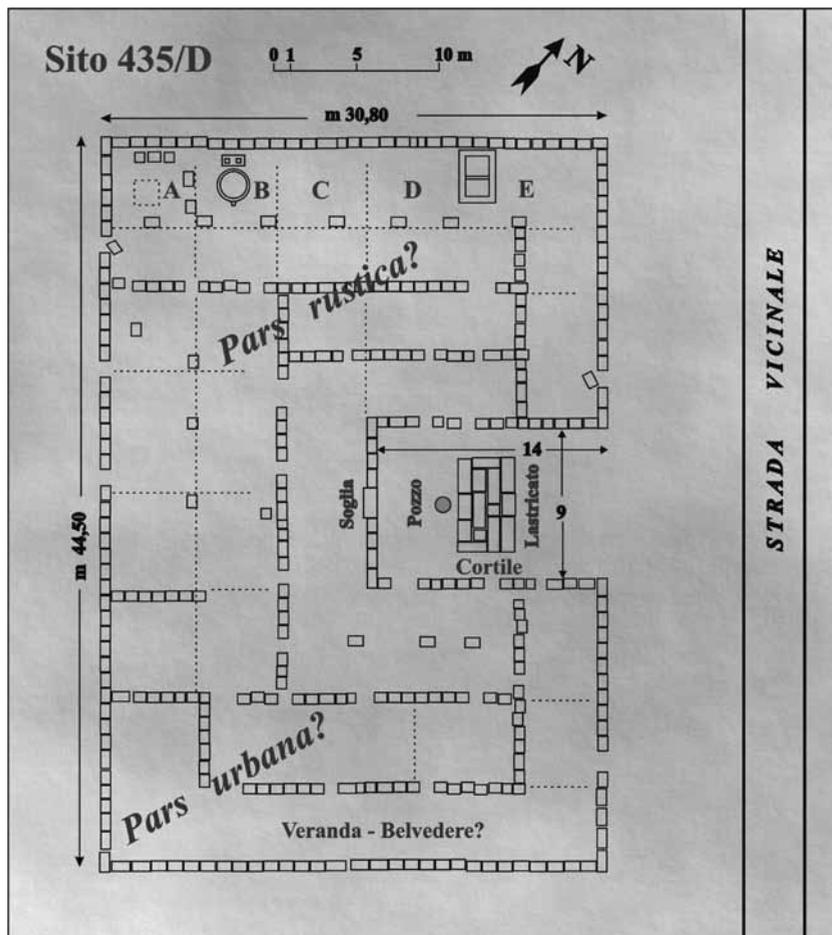


Foto 5

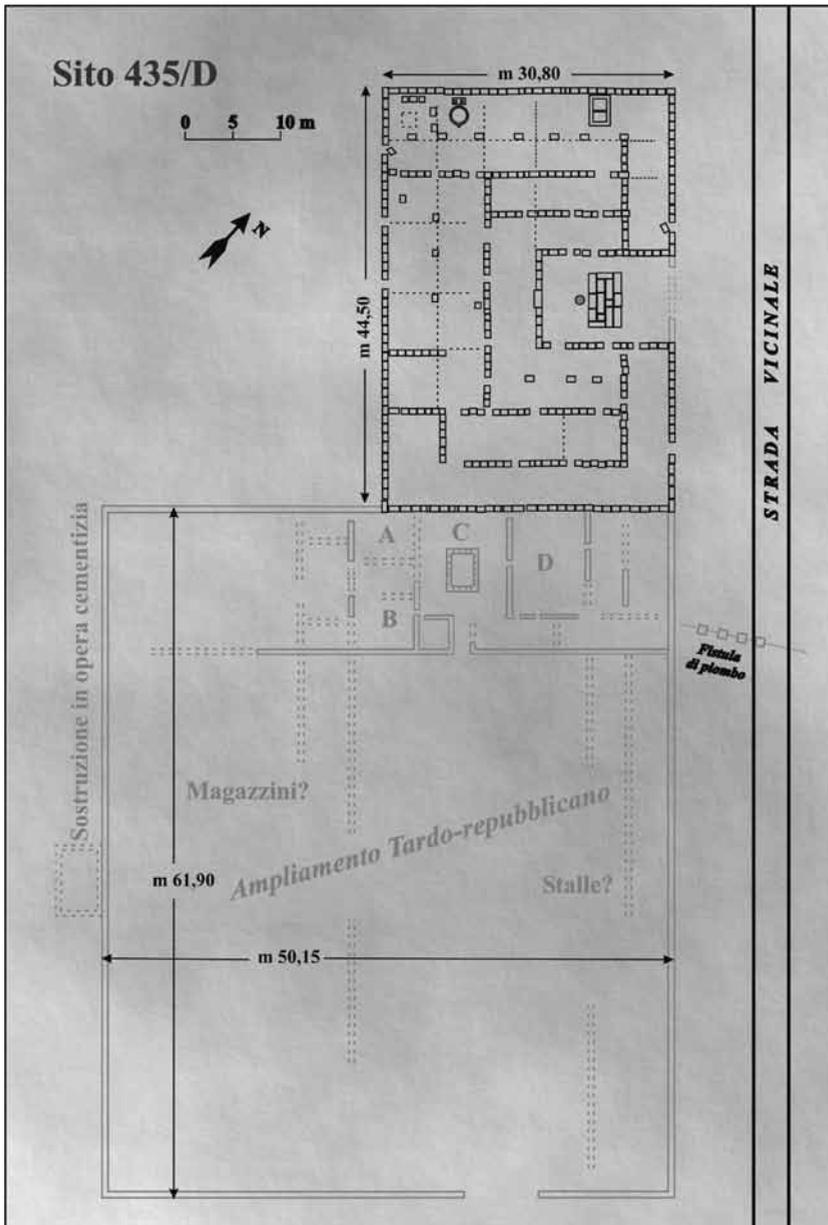


Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11



Foto 12

GIULIANO PINTO

PRODUZIONI E RETI MERCANTILI
NELLE CAMPAGNE TOSCANE
DEI SECOLI XIII E XIV

Premessa

L'immagine che la storiografia ha disegnato della Toscana all'apogeo dello sviluppo medievale è quella di una regione intensamente popolata, la più popolata forse di tutto l'Occidente medievale, grazie a una maglia serrata di grandi e medie città, a una miriade di centri minori, a densità rurali di assoluto rilievo, che raggiungevano in alcune parti i 150-200 abitanti per kmq¹. Le attività mercantili, bancarie e manifatturiere furono il motore dello sviluppo; non certo le risorse dell'agricoltura e dell'allevamento, e neppure i prodotti del sottosuolo, di cui la regione per altro era abbastanza fornita².

¹ Per un quadro sintetico cfr. G. PINTO, *La Toscana alla fine del Duecento*, in I. MORETTI, C. NENCI, G. PINTO, *La Toscana di Arnolfo. Storia, arte, architettura, urbanistica, paesaggi*, Firenze, 2003, pp. 1-31. Sul popolamento rurale cfr. G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani*, Firenze, 2002, pp. 34-36; i dati di cui disponiamo per il 1427 indicano un livello del popolamento assai inferiore (di circa i due terzi) a quello raggiunto circa un secolo prima. Sui dati del 1427 cfr. D. HERLIHY, C. KLAPISCH-ZUBER, *I toscani e le loro famiglie. Uno studio sul catasto fiorentino del 1427*, trad. it., Bologna, 1988; e in C. KLAPISCH-ZUBER, *Una carta del popolamento toscano negli anni 1427-1430*, Milano, 1983.

² Sull'eccezionale sviluppo economico delle principali città toscane cfr. P. JONES, *La storia economica. Dalla caduta dell'Impero romano al secolo XIV*, in *Storia d'Italia*, 2, *Dalla caduta dell'Impero romano al secolo XVIII*, a cura di R. Romano, C. Vivanti, Torino, 1974, pp. 1730-1731; G. CHERUBINI, *La Toscana di fronte all'Italia e all'Europa al tempo di Arnolfo di Cambio*, in *La Toscana al tempo di Arnolfo*, a cura di C. Bastianoni, G. Cherubini, G. Pinto, Atti del Convegno di studi (Colle Val D'Elsa, 22-24 novembre 2002), Firenze, 2005, pp. 175-190; ID., *Le città della Toscana*, in *Le città del Mediterraneo all'apogeo dello sviluppo medievale: aspetti economici e sociali*, Pistoia, Centro italiano di studi di storia e d'arte, 2003, pp. 325-341. Sulle risorse della regione cfr. G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani*, cit., pp. 50-51.

L'immagine, sicuramente condivisibile, non tiene conto tuttavia del fatto che la Toscana di quel periodo non era una regione compatta e omogenea³. Come ho messo in rilievo parecchi anni fa, vi erano tre Toscani: quella profondamente urbanizzata del bacino dell'Arno e delle immediate adiacenze; la montagna appenninica, relativamente poco popolata e senza grossi centri a causa anche della orografia tormentata; infine l'ampia area (più di un terzo della superficie regionale) della Toscana meridionale e tirrenica, anch'essa poco popolata, senza grandi città, dove erano presenti produzioni locali di un certo rilievo destinate soprattutto ai maggiori centri urbani⁴.

Tenere conto di questa tripartizione è necessario ai fini dell'analisi che ci siamo proposti su produzioni locali, traffici, scambi, reti di mercati.

Tre diverse Toscani

Sbrigherò rapidamente il discorso per le parti della regione meno interessate dal fenomeno dell'urbanizzazione.

La Toscana sud-occidentale, isolata dalle principali vie di comunicazione, era coperta in larga misura da fitte boscaglie nella fascia collinare e di bassa montagna, mentre la pianura costiera e la parte inferiore dell'ampia valle dell'Ombrone erano soggette al ristagno delle acque, e quindi alla malaria, che determinavano basse densità demografiche. Se si eccettua Massa Marittima, e forse Grosseto, a fine XIII secolo non vi sorgevano centri con popolazione superiore ai 2000 abitanti, e questo in un'area dove non esisteva, o era debolissimo, il popolamento sparso: si viveva all'interno di insediamenti fortificati (castelli), più o meno grandi, posti in genere al culmine dei rilievi collinari, distanziati di 10-15 km l'uno dall'altro. Tali castelli ospitavano mediamente alcune centinaia di abitanti; raramente si avvicinavano al migliaio. Vi era quindi un rapporto favorevole

³ Sull'area che nei secoli finali del Medioevo veniva considerata come "Toscana", diversa dall'antica *Tuscia* ma anche dalla regione così come si è costituita in età contemporanea, cfr. i saggi raccolti in *Etruria, Tuscia, Toscana. L'identità di una regione attraverso i secoli*, II, (secoli X-XIV), a cura di G. Garzella, Pisa, 1998, e soprattutto G. GARZELLA, *La Toscana del Duecento: identità di uno spazio regionale*, in *La Toscana ai tempi di Arnolfo*, cit., pp. 5-15.

⁴ G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Firenze, 1982, pp. 41-67. Questo capitolo è stato ripubblicato con ritocchi relativi soprattutto all'evoluzione demografica fra XIV e XV secolo in G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani*, cit., pp. 34-52.

fra territorio e popolazione: un territorio, per altro, con produzioni locali non irrilevanti destinate all'esportazione verso i centri maggiori del nord della regione. Si esportava grano, bestiame, cuoio e pelli, metalli, sale⁵. Terra di produttori – di piccoli produttori agricoli, di allevatori di bestiame, e poi di modesti artigiani dei mestieri essenziali – la Toscana meridionale non era terra di mercanti. La stessa Volterra, che si situava sul confine, pur essendo città di lunga tradizione e con un'amplissima diocesi, quasi non ebbe mercanti in grado di operare fuori dei confini della città-stato⁶. In questa parte della Toscana il grosso degli affari era gestito da mercanti delle città di riferimento, Pisa e Siena, e successivamente Firenze, o da uomini d'affari dei grandi castelli dell'area centrale della regione (San Gimignano, Colle, Montalcino, Asciano, ecc.).

La Toscana dell'Appennino si caratterizzava per le produzioni locali modeste e consumate *in loco* (tranne la legna da ardere, il legname da costruzione e i prodotti dell'allevamento: ma molti grandi proprietari di bestiame erano cittadini). La presenza di vie di traffico consentì la crescita di gruppi di mestiere legati al trasporto e all'accoglienza (vetturali, albergatori, tavernieri); raro il riferimento a mercanti locali⁷. Ciò spiega la scarsa presenza di centri demici consistenti, che si caratterizzassero per la stratificazione sociale articolata e per la presenza significativa di esponenti del ceto mercantile e manifatturiero. Poche le eccezioni a questo quadro: sicuramente Borgo San Lorenzo, che si trovava però ai piedi dell'Appennino, alla confluenza di una serie di valichi che portavano in Romagna e in Emilia, e che rendevano importante il suo mercato⁸; sicuramente Poppi, nell'alto Casentino, un castello che contava all'inizio del XIV secolo oltre 1000 abitanti, per effetto di una situazione particolare, quella di essere il capoluogo della signoria territoriale dei conti Gui-

⁵ Ivi, pp. 42-52; e per un periodo successivo M. GINATEMPO, *Crisi di un territorio. Il popolamento della Toscana senese alla fine del Medioevo*, Firenze, 1988.

⁶ G. PINTO, *Città e spazi economici nell'Italia comunale*, Bologna, 1996, pp. 209-210, 217.

⁷ G. CHERUBINI, *Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso Medioevo*, Firenze, 1974, pp. 121-142; e inoltre dello stesso autore i saggi raccolti in *Fra Tevere, Arno e Appennino. Valli, comunità, signori*, Firenze, 1991; G. PINTO, *Toscana medievale. Paesaggi e realtà sociali*, Firenze, 1992, pp. 25-36 (si tratta del saggio *Attraverso l'Appennino. Rapporti e scambi tra Romagna e Toscana nei secoli XIII-XV*).

⁸ C. M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento. Mercanti, produzioni, traffici*, trad. it., Firenze, 2005, pp. 28-29, pp. 178-179.

di che si estendeva a cavallo dell'Appennino; si trattava di una sorta di centro di servizi⁹. Spostandosi nella parte occidentale della regione, insediamenti di vallata di una qualche consistenza, e legati non esclusivamente all'economia rurale, erano Barga, in Garfagnana, e Pontremoli, in Lunigiana¹⁰.

Ben diverso il discorso per la Toscana delle città, che si identificava, in senso lato, con il bacino dell'Arno e con la zona delle colline centrali intorno a Siena. L'area traeva vantaggio innanzi tutto dal fatto di essere percorsa dal principale asse viario della penisola italiana, la via Francigena o Romea, che univa la capitale della Cristianità al nord-Italia e da qui a tutto l'Occidente europeo. Ma vi erano altri collegamenti importanti come quello che univa Firenze a Napoli, passando da Arezzo, Perugia e le vallate interne dell'Abruzzo. A livello regionale erano poi di assoluto rilievo i collegamenti via terra e via fiume da Firenze a Pisa e a Porto Pisano (lo scalo tirrenico più importante dopo quello di Genova); anche la via Cassia che univa Firenze a Lucca, passando per Prato, Pistoia e la Valdichiana era un itinerario piuttosto frequentato¹¹.

In questa parte della regione, che corrispondeva a circa i due quinti dell'intera superficie si addensavano forse i tre quarti della popolazione complessiva, ovvero circa un milione di abitanti, su una popolazione complessiva di oltre 1.300.000. Vi sorgevano quattro grandi città, da 30-35 mila abitanti sino a 100 mila (in ordine di grandezza: Firenze, Siena, Pisa, Lucca); quattro o cinque città, piccole e medie, con popolazione superiore ai 10 mila abitanti (Arezzo, Prato, Pistoia, Volterra, e forse Cortona); altri due o tre centri che contavano tra 5 e 10 mila abitanti (San Gimignano, Colle e Montalcino); infine una ventina, almeno, di grossi castelli che contavano più di 1000 abitanti, sino ad arrivare a 3-4 mila¹². Nel corso del XIII secolo tali centri conobbero uno sviluppo sor-

⁹ M. BICCHIERAI, *Ai confini della repubblica di Firenze. Poppi dalla signoria dei conti Guidi al vicariato del Casentino*, Firenze, 2005, pp. 54-55.

¹⁰ Cfr. P. PIRILLO, *Gente di Pontremoli. Identità, continuità, mutamenti in un centro della Lunigiana*, Venezia, 1997, pp. 46, 47, 61 e sgg.; L. ANGELINI, *Lo Statuto di Barga del 1360*, Lucca, Accademia lucchese di Scienze, Lettere e Arti, 1994.

¹¹ Sulla viabilità in Toscana cfr. C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 27-34; F. MELIS, *I trasporti e le comunicazioni nel Medioevo*, a cura di L. Frangioni, Firenze, 1984, in particolare la parte II, *Le vie di terra*, pp. 121-175.

¹² G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani*, cit., p. 36; M. GINATEMPO, L. SANDRI, *L'Italia delle città. Il popolamento urbano tra Medioevo e Rinascimento (secoli XIII-XVI)*, Firenze, 1990, pp. 105-115 e Prospetto n. 1.

prendente e un'economia vivace e variegata, tanto da recitare un ruolo non trascurabile nel contesto demografico ed economico della regione. Di questi, una decina sorgevano all'interno del contado fiorentino (e su di loro tornerò tra poco); altri nell'Aretino e nella Toscana orientale (Castiglion Aretino, Anghiari, Sansepolcro, Monte San Savino); altri ancora nel Senese (Asciano, Montalcino, San Quirico d'Orcia), nel Pisano (Cascina); in territorio lucchese (Camaione e Pietrasanta) o nella diocesi di Lucca (Pescia, Fucecchio, San Miniato, ecc.)¹³.

Il forte addensamento demografico aveva dato impulso a uno sfruttamento intensivo della terra: pochi spazi erano stati lasciati al bosco e all'incolto. Nelle aree più fertili e più vicine alle maggiori città dell'interno, Firenze e Siena, si stava creando una maglia serrata di unità fondiarie compatte, dove si adottavano forme di conduzione nuove e dove si mirava ad aumentare la produttività della terra promuovendo la coltura promiscua, utilizzando in modo massiccio gli animali da lavoro, introducendo sistemi di rotazione complessi¹⁴.

Se le grandi città – ma anche alcune di media consistenza, Pistoia ad esempio, e persino centri minori come San Gimignano – avevano una proiezione internazionale e i loro spazi economici si estendevano dal Mediterraneo al cuore dell'Occidente europeo¹⁵, la vivacità di molti castelli era assicurata dal forte dinamismo delle élites locali, formate da esponenti dei ceti professionali (soprattutto notai), da artigiani piccoli e medi (fabbri, maniscalchi, mugnai, calzolai, conciatori, legnaioli, fornai, ecc.), da titolari di botteghe (speciali, merciai, ecc.), da rappresentanti del mondo dei servizi (albergatori e vetturali) e soprattutto da uomini d'affari, piccoli e medi, che operavano a livello locale e/o regionale, spesso collegati ai mercanti delle città maggiori, che aprirono loro talvolta orizzonti mercantili ancora più ampi¹⁶.

¹³ Cfr. G. PINTO, *Nascita e affermazione dei centri minori della Toscana (secoli XI-XIII)*, in *Les agglomérations secondaires de l'Antiquité à la fin du Moyen Âge: Sociétés, Pouvoirs, Territoires*, Atti del Colloquio di Nizza (16-18 settembre 2004), in corso di stampa.

¹⁴ Per tutto questo rimando a G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, cit., pp. 157-204.

¹⁵ Cfr. in generale P. JONES, *La storia economica*, cit., pp. 1730-1731 e *passim*; per San Gimignano e Pistoia, si veda rispettivamente E. FIUMI, *Storia economica e sociale di San Gimignano*, Firenze, 1961, pp. 54-82; B. DINI, *I successi dei mercanti-banchieri*, in *Storia di Pistoia*, II, *Letà del libero Comune. Dall'inizio del XII alla metà del XIV secolo*, a cura di G. Cherubini, Firenze, 1998, pp. 155-194.

¹⁶ Cfr. G. PINTO, *Bourgeoisie de village et différenciations sociales dans les campagnes de l'Italie communale (XIII-XV siècle)*, in *Les élites rurales dans l'Europe médiévale et*

Produzioni locali e processi di commercializzazione

Una fitta serie di ricerche, alcune su base territoriale ampia, altre relative a singoli centri, consentono di scendere nei particolari, di tracciare un quadro ricco e articolato delle produzioni locali, della rete degli scambi ai vari livelli, dei gruppi professionali impegnati in queste attività.

Per il contado fiorentino, quello dei confini ristretti del 1320, Charles de La Roncière ha ricostruito con ricchezza di particolari la rete degli scambi e il ruolo dei centri minori della campagna (che egli indica con il termine di *bourgades*), utilizzando fonti puntuali quali le matricole delle arti, i processi tenuti di fronte al tribunale fiorentino della Mercanzia, le imbreviature notarili¹⁷. Ha individuato innanzitutto circa settanta centri la cui struttura sociale e la cui economia non si identificavano con lo sfruttamento diretto della terra, grazie alla presenza di mercanti e di artigiani, la cui consistenza, a seconda dei centri, poteva andare da qualche unità fino a qualche decina. Molti di questi insediamenti (quasi la metà), avevano una dimensione economica locale, ovvero mercanti e artigiani avevano come spazio di azione un'area circoscritta. In altri, gli uomini d'affari operavano su scala maggiore, ma comunque entro i confini dello Stato fiorentino. Infine otto di questi centri (Empoli, Castelfiorentino, Poggibonsi, Borgo San Lorenzo, San Casciano, Figline, San Giovanni e Montevarchi) si distinguevano per l'alto numero di persone (circa il 15% del totale dei fuochi) impegnate nel secondario (manifattura) e soprattutto nel terziario (commercio); la loro azione economica si allargava a tutta la Toscana e talvolta anche alle regioni vicine.

Uscendo dal contado fiorentino il quadro non appare molto diverso.

Prendiamo in esame il Valdarno inferiore, un'ampia vallata dove si incontravano i territori diocesani di Firenze, Lucca e Pisa e dove erano presenti forti autonomie locali. Era questa l'area più impor-

moderne, Journées internationales de l'abbaye de Flaran (9-10 septembre 2005), Toulouse, 2007, pp. 91-110.

¹⁷ L'ampio affresco sul contado fiorentino compare nella sua *thèse d'état* uscita in offset, in poche copie, nel 1976; è stato poi sintetizzato in C.M. DE LA RONCIÈRE, *Les bourgades du contado florentin au XIV^e siècle. Structures et réseau*, in *Studi di storia economica toscana nel Medioevo e nel Rinascimento in memoria di Federigo Melis*, Pisa, 1987, pp. 231-255. Infine nel 2005 è uscita in traduzione italiana la parte della *thèse* relativa alle campagne fiorentine: C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., in particolare alle pp. 331-351.

tante dal punto di vista strategico e commerciale della Toscana del tempo in quanto collegava Firenze e numerose altre città dell'interno al maggior porto, se non all'unico della regione, Porto Pisano¹⁸. Un collegamento che avveniva sia per via di acqua (l'Arno) che attraverso la viabilità terrestre. La vallata – un quadrilatero lungo circa 40 km da est a ovest e con una profondità variabile da 10 a 15 km: un'area quindi limitata, di appena 500 kmq – era punteggiata da alcuni centri ben popolati: dai mille abitanti e più di Empoli, Fucecchio e Cascina fino ai 4000 circa di San Miniato; altri castelli ancora contavano più di 500 abitanti avvicinandosi ai mille. La valle sorgeva in gran parte in diocesi di Lucca, ma nel periodo che ci interessa era soggetta all'influenza di Pisa e soprattutto di Firenze, che perseguiva una decisa politica espansionistica. Il tono economico dei maggiori centri era caratterizzato dalla presenza di ceti mercantili e professionali, e di addetti ai servizi (albergatori, vinattieri, mulattieri, trasportatori su barche e chiatte). L'intermediazione economica, soprattutto verso Firenze e verso Pisa, era l'attività principale dei ceti più attivi dell'area: si trattava di commercializzare le produzioni locali sui grandi mercati cittadini, e di controllare, in collaborazione con mercanti pisani e fiorentini, le merci che viaggiavano da e verso Porto Pisano.

A nord del Valdarno inferiore, la Valdinievole, diocesi di Lucca, ma già dagli anni trenta del XIV secolo soggetta al dominio fiorentino¹⁹, era punteggiata da una serie di piccoli e medi castelli (Montecatini, Buggiano, Monsummano, Pescia) che sorgevano quasi tutti sulle alture collinari a nord della fascia di pianura che scendeva sino ai bordi dell'ampio padule di Fucecchio. Anche questi centri si distinguevano per la presenza, più o meno folta, di addetti alle attività manifatturiere e mercantili²⁰.

Infine esaminiamo alcune realtà del tutto esterne al dominio fiorentino.

¹⁸ Su questa parte della Toscana cfr. ora i saggi raccolti nel volume *Il Valdarno inferiore terra di confine nel Medioevo (secoli XI-XV)*, a cura di A. Malvolti, G. Pinto, Firenze, 2008.

¹⁹ Cfr. i saggi raccolti nel volume *La Valdinievole nel secolo XIV*, Atti del Convegno, Buggiano Castello, 26 giugno 1999, Buggiano, 2000.

²⁰ Cfr. i vari saggi raccolti nel volume *I Comuni medievali della Provincia di Pistoia. Dalle origini alla piena età comunale*, a cura di R. Nelli, G. Pinto, Pistoia, Società pistoiese di storia patria, 2006.

Nel contado senese, Asciano, grosso castello di 3-4 mila abitanti, 25 km circa a sud-est della città, ospitava a cavallo fra Due e Trecento un “ceto medio” (in tutto un centinaio di individui), fatto di notai, mercanti, prestatori (e spesso tali attività convivevano in una stessa persona), che disponevano anche di estese proprietà fondiarie. Non di rado questi uomini d'affari avevano rapporti economici assai stretti, di tipo societario, con grandi mercanti senesi, a tal punto che alcuni di loro aprirono una bottega in Siena o vi comprarono casa. Le attività principali riguardavano la commercializzazione di prodotti pregiati della zona, quali il guado e lo zafferano, e la intermediazione nello scambio di manufatti e di materie prime che arrivavano da più lontano, quali il ferro grezzo della Maremma, che veniva raffinato *in loco* in mulini di proprietà di mercanti ascianesi, per poi prendere la strada del mercato cittadino²¹. Alcuni di loro operavano anche nel vicino territorio di Arezzo, interessati soprattutto al commercio dei cereali, aprendo così orizzonti economici che andavano oltre i confini del dominio senese²². Sul mercato di Asciano, collocato lungo la direttrice viaria che da Siena portava a Perugia e da lì al versante adriatico della penisola, erano attivi anche mercanti aretini, umbri, marchigiani, laziali, a sottolinearne il ruolo di centro interregionale²³.

Anche se non disponiamo di indagini approfondite come per il caso di Asciano, è molto probabile che funzioni economiche simili, anche se su scala ridotta, fossero esercitate da altri centri del Senese, ben popolati, e situati lungo importanti direttrici di traffico: penso in particolare a Buonconvento, Montalcino, San Quirico d'Orcia²⁴.

Se ci spostiamo nell'alta Valtiberina, all'estremità orientale della regione, troviamo centri altrettanto vivaci, a cominciare da Borgo Sansepolcro. La fortuna del Borgo, nato intorno a una abbazia camaldolese

²¹ A. BARLUCCHI, *Il contado senese all'epoca dei Nove. Asciano e il suo territorio tra Due e Trecento*, Firenze, 1997, pp. 67-102.

²² *Ivi*, pp. 98-99, 117-118.

²³ *Ivi*, pp. 94-97.

²⁴ Su Buonconvento e San Quirico, castelli ben popolati e tappe importanti lungo la Francigena, qualche cenno in M. TULIANI, *Osti, avventori e malandrini, luoghi di sosta e di ritrovo nella Siena del Trecento*, Colle Val d'Elsa, 1994; e in G. CHERUBINI, *Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso Medioevo*, cit., pp. 285-287 (presenza a San Quirico di un ceto “comitatino” agiato); su Montalcino qualche spunto nei saggi raccolti in *Ilcinensia. Nuove ricerche per la storia di Montalcino e del suo territorio*, a cura di A. Cortonesi, A. Pagani, Roma, 2004.

e cresciuto a tal punto da avvicinarsi ai cinquemila abitanti all'inizio del XIV secolo, dipese dal suo ruolo di capoluogo di un territorio piccolo, ma economicamente strategico, posto com'era all'incrocio di un sistema di comunicazioni tra Toscana, Umbria, Romagna e Marche. Un ruolo determinante ebbero poi la produzione *in loco*, e nelle aree limitrofe, di un prodotto fondamentale (il guado), e la sua commercializzazione sulle medie e lunghe distanze, in particolare a favore della grande industria laniera fiorentina. Intere generazioni di mercanti del Borgo costruirono le loro fortune sul guado, creando legami societari con importanti compagnie aretine e fiorentine, ed estendendo le loro attività dal guado alla produzione *in loco* di pannilana di modesta qualità, al commercio del bestiame, ecc.²⁵.

Più a nord, ad appena 5 km di distanza, il grosso castello di Anghiari presentava già all'inizio del XIII secolo una stratificazione sociale giuridicamente tripartita dove si distinguevano i lavoratori della terra, una numerosa piccola aristocrazia di castello e in mezzo un ceto dinamico legato alle attività mercantili, all'artigianato, all'esercizio delle professioni²⁶.

In Valdichiana, sui bordi collinari prospicienti lo specchio d'acqua, castelli come Castiglion Aretino, Foiano, Monte San Savino, e Montepulciano soprattutto – per non dire di Cortona, antica città etrusca e romana che recuperò la dignità vescovile nel 1325 – erano tutt'altro che centri a economia rurale²⁷.

Quali erano le attività economiche svolte dagli uomini d'affari di questi centri?

Per alcuni di loro l'attività più lucrosa era costituita dal cambio della moneta. Infatti molti di questi castelli, i più importanti, sor-

²⁵ G. PINTO, *Città e spazi economici nell'Italia comunale*, cit., pp. 223-236; ID., *Giovinchino Pinciardi da Borgo San Sepolcro, mercante e tintore di guado nella Firenze del Trecento*, in *La Toscane et les Toscans autour de la Renaissance. Cadres de vie, société, croyances. Mélanges offerts à Charles M. de la Roncière*, Aix-en-Provence, 1999, pp. 95-110.

²⁶ G. PINTO, *Bourgeoisie de village et différenciations sociales dans les campagnes de l'Italie communale (XIII^e-XV^e siècle)*, cit., p. 104 e nota 39.

²⁷ Cfr. in generale G. PINTO, *Nascita e affermazione dei centri minori della Toscana (secoli XI-XIII)*, cit., e E. REPETTI, *Dizionario geografico, fisico, storico della Toscana*, 6 voll., Firenze, 1833-1845. In particolare per Castiglion Aretino (poi diventato Fiorentino) vari spunti in G. TADDEI, *Una disputa giudiziaria tra le comunità di Castiglion Aretino e Montecchieo alla metà del XIV secolo*, «Archivio storico italiano», CLXIV, 2006, pp. 625-665, che ha svolto una tesi di dottorato su questo centro fra XIII e inizio XV secolo; per Cortona si veda C. PEROL, *Cortona. Pouvoirs et sociétés aux confins de la Toscane XV^e-XV^e siècle*, Roma, École française de Rome, 2004.

gevano in aree di frontiera o lungo le principali direttrici di traffico; si qualificavano perciò come luoghi di scambio obbligati. In quei decenni, se circolava un'unica moneta d'oro (il fiorino), erano utilizzate anche numerose monete locali (in argento e in bronzo): soldi lucchesi, pisani, volterrani, cortonesi, ecc., senza contare quelli conati all'esterno della Toscana²⁸. Secondo i dati dell'estimo fiorentino del 1356, i cambiatori erano presenti in buon numero (da 7 a 9) a Castelfiorentino, Empoli e Poggibonsi (lungo i più importanti assi viari della regione), ma li incontriamo anche negli altri centri inter-regionali e in qualche castello più piccolo²⁹. Cambiatori dovevano essere presenti in buon numero anche nei centri del Senese posti lungo la via Francigena³⁰.

Il settore di gran lunga più importante era costituito, senza alcun dubbio, dall'attività mercantile, diffusa in modo capillare dai grandi ai piccoli centri. Gli uomini d'affari locali gestivano, spesso da soli, talvolta in combutta con mercanti cittadini, la raccolta e la redistribuzione delle maggiori produzioni della regione, quelle più appetibili sul mercato cittadino: grano, vino, olio, bestiame, lino, zafferano, guado, ecc. Ne sono testimonianza, tra le tante, i numerosi atti, conservati nei protocolli notarili, di costituzione di società da parte di esponenti delle *élites* mercantili locali che avevano come obiettivo la commercializzazione di quei prodotti, talvolta con una pluralità di interessi quanto alle merci da trattare³¹.

Ma vediamo di scendere nei particolari, in relazione ai diversi prodotti oggetto di compra-vendita.

Il commercio interno del grano e degli altri cereali, pur incontrando non di rado ostacoli nei vincoli legislativi, che entravano in vigore soprattutto in anni di cattivi raccolti, quando si limitava la libera

²⁸ Cfr. L. TRAVAINI, *L'organizzazione delle zecche toscane nel XIV secolo*, in *La Toscana nel secolo XIV. Caratteri di una civiltà regionale*, a cura di S. Gensini, Pisa, 1988, pp. 241-249; ID., *La moneta in viaggio*, in G. PICCINNI, L. TRAVAINI, *Il Libro del pellegrino (Siena 1382-1446). Affari, uomini, monete nell'Ospedale di Santa Maria della Scala*, Napoli, 2003, pp. 83-158.

²⁹ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 344-345.

³⁰ Sugli effetti del passaggio della strada sull'attività di cambio cfr. E. SESTAN, *Siena avanti Montaperti*, in ID., *Italia medievale*, Napoli, 1968, pp. 151-192.

³¹ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 225, 275-278; numerosi atti di questo tipo sono conservati nei registri notarili trecenteschi concernenti Borgo Sansepolcro: cfr. G. PINTO, *Giovacchino Pinciardi da Borgo San Sepolcro, mercante e tintore di guado nella Firenze del Trecento*, cit.

contrattazione, poteva consentire guadagni consistenti in rapporto all'andamento dei prezzi³². Nel territorio fiorentino le aree dove la produzione cerealicola era maggiore, erano quelle situate lungo la valle dell'Arno e in Valdelsa³³. Qui operavano numerosi piccoli mercanti interessati ad acquistare cereali. Non si trattava sicuramente di grandi quantità: le eccedenze prodotte dalle famiglie contadine erano esigue e molti proprietari cittadini trasportavano direttamente in città il grano prodotto sulle proprie terre sia per soddisfare il fabbisogno familiare sia per venderlo sul mercato. Questo non toglie che anche a livello locale prendessero forma iniziative legate al commercio del grano; le eccedenze venivano acquistate sia presso i singoli produttori (proprietari contadini, la grande proprietà ecclesiastica, quella signorile laica) sia sui mercati locali. I guadagni derivavano dalle differenze di prezzo tra la campagna e i grandi mercati cittadini.

Affari più consistenti e probabilmente più redditizi riguardavano il grano importato dalle aree più produttive della Toscana (la Maremma senese, l'Aretino), dalle regioni vicine (Romagna e alto Lazio), e per via di mare dalla Sicilia e da altre aree del Mediterraneo³⁴. Sul mercato di Asciano, posto com'era al confine con aree ad alta produzione cerealicola quali l'Aretino, la Valdichiana, e il contado perugino, il grano era uno dei prodotti più contrattati³⁵. Sul mercato di Borgo San Lorenzo affluiva grano romagnolo; in quello di Empoli grano della Valdelsa e del Valdarno inferiore³⁶. In questi tre casi un posto di rilievo nelle contrattazioni spettava ai mercanti locali. Quando si trattava invece di importazioni dall'Oltremare, il commercio dei cereali era appannaggio delle grandi compagnie mercantili, in genere fiorentine e pisane, ma anche di capitani di nave genovesi³⁷.

³² Un mercante di grano fiorentino della prima metà del Trecento osservava che il grano a Firenze costava più che in ogni altra parte d'Italia: G. PINTO, *Il Libro del Biadaio. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348*, Firenze, 1978, p. 317.

³³ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 285-289; G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo*, cit., pp. 140-147, 369 (nota 110).

³⁴ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires à Florence au XIV^e siècle (1280-1380)*, Roma, 1982 pp. 547-567; G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo*, cit., pp. 145-154.

³⁵ A. BARLUCCHI, *Il contado senese all'epoca dei Nove*, cit., pp. 98-99.

³⁶ M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 179-184; cfr. inoltre sopra i rimandi alla nota 34.

³⁷ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires à Florence au XIV^e siècle (1280-1380)*, cit., pp. 551-552, 565-567.

Spazi ancora maggiori all'attività degli operatori economici del contado erano offerti dallo smercio del vino e del bestiame da lavoro e soprattutto da carne, per i quali tra l'altro non esistevano vincoli di sorta.

I mercati cittadini assorbivano enormi quantità di vino. Sulla base dei consumi *pro capite* che erano assai alti – è cosa nota – si può ipotizzare ragionevolmente che nei primi decenni del XIV secolo la produzione toscana di vino superasse ampiamente i due milioni di ettolitri, per un valore di mercato di circa due milioni di fiorini d'oro, a cui si aggiungevano i vini di importazione che però arrivavano in quantità limitate³⁸. Togliamo pure il vino direttamente consumato dai produttori (contadini e proprietari), ne restava una quantità notevole che era oggetto di compra-vendita, con un giro d'affari d'assoluto rilievo. In particolare alcune aree, i cui vini erano particolarmente apprezzati (i bianchi di Montecarlo, in Lucchesia, i trebbiani bianchi del Valdarno di Sopra e della Val d'Ambra, i rossi del Chianti, la vernaccia di San Gimignano, ecc.) producevano in larga misura per il mercato e conoscevano una intensa commercializzazione del prodotto³⁹.

Per il contado fiorentino le fonti attestano la presenza di piccoli mercanti locali che acquistavano vino in territori ben delimitati, mettendo a frutto la conoscenza delle persone e dei luoghi; essi non di rado erano in rapporti d'affari con vinattieri cittadini⁴⁰. Nel Pisano il traffico di vino verso la città (per i consumi locali e per il rifornimento degli equipaggi delle navi) proveniva dal basso Valdarno e dalle colline della Val d'Era. Due importanti famiglie del contado, emigrate a Pisa, gli Appiani e i Maschiani – e i primi divennero anche signori della città – crearono le basi delle loro fortune attraverso il commercio del vino⁴¹.

³⁸ G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani*, cit., p. 108. I vini importati in maggiore quantità arrivavano dalla Corsica, dalla Riviera ligure di Levante, dal Mezzogiorno d'Italia: Porto Pisano era il naturale punto d'arrivo (D. HERLIHY, *Pisa nel Duecento. Vita economica e sociale d'una città italiana nel medioevo*, trad. it., Pisa, 1973, pp. 58, 63, 93, 159-260).

³⁹ G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani*, cit., pp. 81-84.

⁴⁰ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., p. 338.

⁴¹ P. MELI, S. TOGNETTI, *Il principe e il mercante nella Toscana del Quattrocento. Il Magnifico Signore di Piombino Jacopo III Appiani e le aziende Maschiani di Pisa*, Firenze, 2006, pp. 6, 70, 79. Gli Appiani emigrarono a Pisa tra Due e Trecento dalla natia Valdera; i Maschiani arrivarono in città circa mezzo secolo dopo, provenendo da San Giovanni alla Vena, vicino a Vico Pisano.

La stessa osservazione deve essere fatta per l'olio, le cui eccedenze locali venivano ammassate e indirizzate al grande mercato fiorentino. Tuttavia il grosso dell'olio – quello destinato a un uso industriale all'interno della manifattura laniera – proveniva dal Mezzogiorno d'Italia e rientrava tra i beni del grande commercio internazionale⁴².

Quanto al bestiame, i beccai (macellai ma anche commercianti di bestiame) degli otto centri più importanti del contado fiorentino erano i grandi animatori del traffico interregionale della carne: oltre a gestire il commercio tra le varie parti della regione, facevano arrivare animali anche da fuori dei confini dello stato, in qualche caso pure da molto lontano (Umbria, Marche, Abruzzo e addirittura dalla Puglia)⁴³. La compra-vendita di bestiame risultava assai intensa anche a Siena e nel Senese, e nel territorio pisano⁴⁴.

Il commercio del pesce, di cui al momento sappiamo assai poco, doveva avere un posto di rilievo, soprattutto nella distribuzione del pescato dei grandi laghi della regione (Bientina, Fucecchio, Massaciuccoli), o al confine della regione (il Trasimeno), sui mercati delle città maggiori. Non dimentichiamo infatti il ruolo importante che il pesce d'acqua dolce aveva nell'alimentazione del tempo⁴⁵.

In molti dei centri disseminati nelle campagne toscane l'attività mercantile conviveva con una discreta produzione artigianale (pannilana di modesta fattura, tessuti misti, scarpe e manufatti in pelle, terrecotte per l'edilizia e per l'uso domestico, vetro, ecc.) destinata in gran parte al mercato locale. Tra i casi più noti quello di Radicondoli, medio castello dell'alta val di Cecina, tra Siena e Volterra, che conobbe nel XIII secolo la fioritura di un'arte della lana, codificata in un apposito statuto⁴⁶.

Se dalla campagna arrivavano sui mercati cittadini soprattutto derrate, bestiame e materie prime, Firenze e le altre città maggiori

⁴² G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani*, cit., pp. 112, 122-123; C. M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., p. 208.

⁴³ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 292-293.

⁴⁴ W.M. BOWSKY, *Le finanze del Comune di Siena*, trad. it., Firenze, 1976, pp. 187-188; D. HERLIHY, *Pisa nel Duecento. Vita economica e sociale d'una città italiana nel medioevo*, cit., pp. 151-155.

⁴⁵ Qualche cenno, con relativi riferimenti bibliografici, in G. PINTO, *Città e spazi economici*, cit., pp. 80-82.

⁴⁶ Cfr. i saggi raccolti in C. CUCINI, *Radicondoli. Storia e archeologia di un comune senese*, Roma, 1990.

esportavano nei territori dipendenti, e in altre parti della regione, prodotti destinati alle *élites* locali: spezie, pellicce, pannilana pregiati, drappi di seta, libri, ecc. La fitta rete degli scambi era sostenuta da una diffusa circolazione della moneta – sia di quella in argento che del fiorino d'oro – nelle aree di campagna; monete che non erano sconosciute neppure agli strati più bassi della società rurale⁴⁷.

Alcune considerazioni conclusive

In Toscana, tra i primi decenni del XIII secolo e la metà del XIV – ma il processo prese avvio almeno un secolo prima⁴⁸ – lo sviluppo mercantile e manifatturiero delle città si saldò con l'intensa attività (anch'essa mercantile in primo luogo, ma non mancavano, come abbiamo visto, produzioni di manufatti locali) dei numerosi centri sopra descritti, che proprio da queste attività trassero la spinta per il forte incremento demografico. Tutti, o quasi, questi centri divennero sede di mercati giornalieri a scadenza settimanale; mercati che rappresentarono un ulteriore volano di sviluppo⁴⁹. La loro maglia risultava particolarmente fitta nelle aree di confine tra un contado e l'altro dove i traffici erano particolarmente intensi; le città dominanti non esitarono a concedere privilegi ed esenzioni per favorirne il decollo⁵⁰. Il gran numero di mercati settimanali svolti in centri più o meno contigui, rese superflua l'istituzione di fiere annuali, come accadde in altre parti d'Italia⁵¹.

⁴⁷ Cfr. il volume *La moneta in ambiente rurale nell'Italia tardomedievale*, Roma, 2002 (in particolare il saggio di G. CHERUBINI, *La moneta in ambiente rurale nella Toscana del tardo Medioevo*, pp. 79-86, e le relative discussioni).

⁴⁸ Laddove le fonti consentono di avere indicazioni per l'inizio del XIII secolo, si rimane colpiti dallo sviluppo economico e demografico di alcuni centri che non avevano alle spalle alcuna tradizione civica. Basti pensare a Prato (su cui si veda *Prato storia di una città*, sotto la direzione di Fernand Braudel, 1, *Ascesa e declino del centro medievale [dal Mille al 1494]*, a cura di G. Cherubini, Firenze, 1991, pp. 79-135 e *passim*), a San Gimignano (E. FRUMI, *Storia economica e sociale di San Gimignano*, cit., pp. 149-153) e su scala più ridotta a un castello come Carmignano, posto sul confine tra Pistoia e Firenze (G. PINTO, *Città e spazi economici*, cit., p. 160).

⁴⁹ Per il contado fiorentino (una cinquantina di mercati locali attestati già prima del 1300) cfr. C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 137-145; e su un arco cronologico più ampio S.R. EPSTEIN, *Strutture di mercato, Lo stato territoriale fiorentino (secoli XIV-XV). Ricerche, linguaggi, confronti*, a cura di A. Zorzi, W.J. Connell, Pisa, 2001, pp. 93-134; per quello senese M. TULIANI, *Mercati all'aperto*, cit., pp. 29-36.

⁵⁰ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 137-153.

⁵¹ G. CHERUBINI, *Il lavoro, la taverna, la strada. Scorsi di Medioevo*, Napoli, 1997, pp. 127-140.

L'istituzione di tanti luoghi deputati allo scambio favorì la commercializzazione dei prodotti agricoli dell'area di riferimento, ma anche delle risorse del bosco e dell'incolto, e di quelle del sottosuolo, che ebbe come principale destinazione i grandi mercati cittadini⁵². Al grano, al vino, agli animali da lavoro e da carne, alle piante industriali (lino, guado, zafferano) si aggiungeva il commercio della cacciagione, del sale, dell'allume e di altre sostanze utilizzate nell'industria tessile, e poi del ferro e dell'argento, della pietra e del legname da ardere e di quello da costruzione, ecc.

Protagonisti di questo intenso processo di commercializzazione furono sia i mercanti delle città maggiori che gli uomini d'affari dei molti centri sparsi sul territorio. Il ruolo e la preparazione dei mercanti locali trovano conferma nella diffusione nel territorio di pratiche di scambio e di tecniche contabili non molto diverse da quelle in uso nelle città maggiori. Ad esempio, la documentazione del tribunale fiorentino della Mercanzia ha dimostrato che l'utilizzo di libri contabili da parte di mercanti e bottegai del contado era prassi tutt'altro che marginale e saltuaria, e non solo nell'ambito di quelle società mercantili che prevedevano la compartecipazione tra uomini d'affari locali e mercanti fiorentini, ma anche nel caso in cui tutti i soci partecipanti all'impresa fossero residenti e operanti nel contado, e persino nei casi in cui la bottega fosse gestita da un unico proprietario⁵³.

Il dinamismo degli uomini d'affari del contado rappresentò pure un elemento di forza per le stesse città; alimentava infatti, tramite i processi di inurbamento, il ricambio delle élites urbane, rinvigorite e stimolate dai nuovi arrivi; le dinamiche economiche e sociali delle città maggiori ne trassero notevoli benefici. Anzi, l'affievolirsi, a partire dai decenni centrali del XIV secolo, delle economie locali e il

⁵² Sui processi di commercializzazione nelle campagne dell'Occidente europeo nei secoli finali del Medioevo si è puntata l'attenzione della storiografia internazionale a partire dal *The Brenner Debate* iniziato nel 1976 (trad. it. *Il dibattito Brenner. Agricoltura e sviluppo economico nell'Europa preindustriale*, a cura di T.H. Aston e C.H.E. Philpin, Torino, 1989); cfr. in particolare R.H. BRITNELL, *The Commercialisation of English Society*, Cambridge, 1993; ID., *La commercializzazione dei cereali in Inghilterra (1250-1350)*, «Quaderni storici», 32, 1997, pp. 631-661; e per una messa a punto storiografica del problema, in relazione a Francia e Inghilterra: J. DRENDEL, *Commodities, Credit and Land on the Local Market and on the Urban Market; the Role of Secondary Agglomerations in the Economy: Comparison of Anglo-Saxon and French Historiography*, in *Il mercato della terra secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Atti della "Trentacinquesima settimana di studi" dell'Istituto internazionale di storia economica "F. Datini", Firenze, 2004, pp. 685-702.

⁵³ C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 242-251.

ridimensionamento, quantitativo e qualitativo, degli uomini d'affari che operavano nel territorio, pesarono negativamente sulle città di riferimento, che videro venire meno, progressivamente, uno degli antidoti alla chiusura e alla cristallizzazione dei ceti superiori⁵⁴.

Lo spazio economico delle grandi città toscane, che si servivano non di rado di intermediari che vivevano nei centri sparsi nelle campagne, si estendeva alle regioni vicine: la Romagna, l'Umbria, le Marche, l'alto Lazio. Per le operazioni mercantili e bancarie, che avevano come attori i grandi mercanti internazionali, lo spazio si allargava a dismisura, a gran parte del Mediterraneo e dell'Occidente europeo, dove erano protagoniste le grandi compagnie mercantili cittadine. Si era creata nella Toscana fra Due e Trecento una situazione eccezionale, basata su una congiuntura particolarmente favorevole, che vedeva – per usare un concetto dell'economia contemporanea – la bilancia commerciale delle città nel loro complesso in netto attivo; una situazione destinata a incrinarsi fra XIV e XV secolo, e non ripetibile in seguito, almeno in quelle dimensioni. Certo il fenomeno non era solo toscano, interessava anche altre regioni dell'Italia comunale, ma sicuramente in nessuna altra parte esso fu così intenso e capillare⁵⁵.

I guadagni provenienti dal grande giro d'affari internazionale affluivano nelle città più importanti, ma anche in alcuni centri più piccoli; davano vita ad attività manifatturiere (industria tessile, edilizia, artigianato, ecc.) che impiegavano una grande quantità di manodopera; aumentava così la domanda di derrate e di materie prime prodotte in campagna, con il conseguente rialzo dei prezzi, rilevante e continuo dagli ultimi decenni del XIII secolo sino almeno alla metà del XIV⁵⁶. Le maggiori possibilità di guadagno si offrivano però non tanto ai produttori quanto agli intermediari. All'interno del conflitto di interesse che opponeva oggettivamente gli uni agli altri, erano i secondi a trarre i maggiori profitti in forza dell'ampia disponibilità di denaro liquido e della conoscenza dei meccanismi degli scambi e del variare della domanda. Solo alcuni dei grandi produttori (laici

⁵⁴ Oltre al classico lavoro di J. PLESNER, *L'emigrazione dalla campagna alla città libera di Firenze nel XIII secolo*, trad. it. (ed. originale 1934), Firenze, 1979, cfr. tra gli studi a carattere monografico S. TOGNETTI, *Da Figline a Firenze. Ascesa economica e politica della famiglia Serristori (secoli XIV-XVI)*, Firenze, 2003.

⁵⁵ La sintesi di gran lunga più efficace resta quella di P. JONES, *La storia economica*, cit., pp. 1728-1740.

⁵⁶ Cfr. C.M. DE LA RONCIÈRE, *Prix et salaires à Florence au XIV^e siècle (1280-1380)*, cit.

ed ecclesiastici), che riuscivano a vendere direttamente le eccedenze (grano e vino in particolare) sui mercati cittadini, approfittarono appieno dei vantaggi della situazione⁵⁷.

Nel periodo da noi preso in considerazione la Toscana non presentava affatto i caratteri di un grande mercato regionale. È vero che Firenze stava assumendo un ruolo crescente ed egemonico nel panorama economico toscano e tendeva a creare reti mercantili e legami d'affari esterni al proprio dominio, ad esempio in direzione dell'arco appenninico sino all'alta Valtiberina⁵⁸ o verso l'area sud-occidentale della regione⁵⁹. Ma non si può parlare ancora di un sistema di città nel senso di centri legati da flussi economici basati sulla complementarità delle economie e influenzati da un ordinamento gerarchico; esistevano piuttosto tanti mercati, spesso in concorrenza tra loro, quante erano le città-stato che godevano di autonomia politica. Per esempio, gli scambi di Firenze con Lucca erano allora piuttosto deboli; quest'ultima città, di media consistenza demografica (35.000 abitanti circa) e con un territorio piuttosto piccolo, aveva le relazioni più importanti e i traffici più intensi con Genova (e in misura minore con le città delle Fiandre)⁶⁰. Pistoia, piccola città (per la Toscana di allora) di circa 15.000 abitanti, situata a poco più di 30 km da Firenze, alla fine del XIII secolo aveva forse rapporti economici più stretti con Bologna che con la maggiore città toscana⁶¹. Pisa fino al 1326 disponeva di quel grande "contado" costituito dalla Sardegna, e da lì importava derrate e materie prime⁶². Gli scambi tra Siena (e il suo ampio territorio) e Firenze si limitavano in gran parte al grano e al bestiame, che la prima produceva in genere oltre il proprio fabbisogno⁶³.

⁵⁷ Per qualche esempio cfr. G. PINTO, *Campagne e paesaggi toscani*, cit., pp. 102-103 (vino); Id., *Il Libro del Biadaiole. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348*, cit., pp. 129-130 (grano).

⁵⁸ In rapporto soprattutto all'allevamento del bestiame (cfr. sopra i riferimenti alle note 7, 43, 44) e al commercio del guado (cfr. G. PINTO, *Giovacchino Pinciardi da Borgo San Sepolcro, mercante e tintore di guado nella Firenze del Trecento*, cit.).

⁵⁹ L'interesse dei fiorentini si rivolgeva ai minerali delle Colline metallifere e dell'Elba, al sale estratto dai pozzi salati del Volterrano, e poi al bestiame, transumante e stanziale, della Maremma: cfr. W.M. BOWSKY, *Le finanze del Comune di Siena*, cit., p. 187; G. PINTO, *Città e spazi economici*, cit., pp. 208, 219.

⁶⁰ G. CHERUBINI, *Città comunali di Toscana*, Bologna, 2003, pp. 112-115.

⁶¹ B. DINI, *I successi dei mercanti-banchieri*, cit., pp. 177-181, 185.

⁶² M. TANGHERONI, *Politica, commercio, agricoltura a Pisa nel Trecento*, seconda ed., Pisa, 2002, pp. 102-117.

⁶³ Cfr. sopra i riferimenti alla nota 5.

Occorre aggiungere tuttavia che il quadro delle nostre conoscenze sulle relazioni economiche tra i vari centri toscani appare al momento abbastanza lacunoso. Paradossalmente, per il periodo che qui ci interessa (il secolo circa che precede la Peste Nera), noi conosciamo assai meglio la proiezione internazionale delle città toscane che non i traffici a livello regionale, che hanno lasciato tracce minori nella documentazione, almeno in quella di natura pubblica. Ma naturalmente è un problema soprattutto di mancanza di studi⁶⁴.

A fine XIII secolo la dialettica tra città e campagna non opponeva simmetricamente due realtà sociali totalmente differenziate, né tanto meno si svolgeva ancora all'interno di un'opposizione tra cittadini-proprietari e comitatini-contadini dipendenti. Le *élites* dei centri più cospicui delle campagne avevano di gran lunga più punti di somiglianza con il ceto medio agiato delle città che non con gli strati inferiori della società rurale⁶⁵. Questi ultimi (contadini dipendenti e piccoli proprietari coltivatori) traevano – come si è detto – vantaggi assai ridotti da quell'intensa commercializzazione dei prodotti agricoli, e più in generale delle risorse locali, che determinava le fortune del ceto medio che viveva nei vari borghi e castelli. I contadini dipendenti (fittavoli e mezzadri) disponevano di scarse eccedenze, e quelle poche spesso erano consegnate ai proprietari della terra, o a speculatori, a sconto dei debiti contratti nei loro confronti⁶⁶. I piccoli proprietari coltivatori difficilmente riuscivano a vendere direttamente i loro prodotti ai consumatori, più spesso dovevano rivolgersi a intermediari che – come si è visto – si ritagliavano ampi spazi di guadagno. La crisi fra XIII e XIV secolo della piccola proprietà contadina e il progressivo peggioramento delle clausole contrattuali a

⁶⁴ La maggiore eccezione, rappresentata dal lavoro di C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., riguarda il contado fiorentino, ovvero solo una parte, per quanto importante, della regione.

⁶⁵ E. FIUMI, *Sui rapporti economici tra città e contado*, «Archivio storico italiano», CXIV, 1956, pp. 22-23. Fiumi sottolinea la complessità economica e sociale dei numerosi centri che sorgevano nel contado, e prima di lui, seppure in forma non esplicita, J. PLESNER, *L'emigrazione dalla campagna alla città libera di Firenze*, cit.

⁶⁶ G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, cit., pp. 207-223; J.-L. GAULIN, F. MENANT, *Crédit rural et endettement paysan dans l'Italie communale*, in *Endettement paysan & crédit rural dans l'Europe médiévale et moderne*, Actes des XVII^{es} Journées internationales de Flaran, (septembre 1995), a cura di M. Berthe, Toulouse, 1998, pp. 35-67.

svantaggio dei contadini dipendenti sono una prova tangibile e certa delle difficoltà che incontravano gli strati inferiori delle campagne⁶⁷. Tale condizione risultava in stridente contrasto con le fortune di cui godevano le *élites* locali.

Si trattava tuttavia di una situazione in equilibrio instabile, frutto di circostanze particolarmente fortunate, e indebolita di continuo dalla forza di attrazione delle città nei confronti dei “comitatini” agiati. Gli avvenimenti di metà Trecento accelerarono il cambiamento. La fortissima crisi demografica (dal 1348 in poi) ridimensionò nel giro di qualche decennio le attività produttive e commerciali delle campagne; il calo demografico delle città maggiori fu solo in parte colmato dall’immigrazione dalle campagne, ma tale processo penalizzò ulteriormente i centri abitati del territorio⁶⁸. Infine la semplificazione del quadro politico regionale caratterizzata dal costituirsi di uno Stato fiorentino sempre più ampio, che arrivò a coprire i due terzi circa della regione, ridisegnò il complesso delle attività economiche a vantaggio della maggiore città toscana e dei suoi uomini d’affari⁶⁹. Ma si tratta di sviluppi che vanno ben al di là del tema e dello spazio cronologico che ci siamo prefissi.

⁶⁷ G. PINTO, *Ancora su proprietari e contadini nella Siena del primo Trecento*, in *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon*, a cura di B. Laurieux, L. Moulinier-Brogi, Roma, 2001, pp. 139-150, con riferimento ad altri studi precedenti.

⁶⁸ Per alcuni esempi cfr. C.M. DE LA RONCIÈRE, *Firenze e le sue campagne nel Trecento*, cit., pp. 381-394 (i centri della Valdelsa); *I Comuni medievali della Provincia di Pistoia*, pp. 11-12 (numerosi comuni della Valdinievole); A. BARLUCCHI, *Il contado senese all’epoca dei Nove*, cit., pp. 53-54; M. GINATEMPO, *Crisi di un territorio*, cit.

⁶⁹ Sul tema delle conseguenze economiche della costituzione di uno Stato regionale fiorentino disponiamo di una ricca bibliografia: ci limitiamo a ricordare G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, cit., pp. 85-92; P. MALANIMA, *La nascita di una regione economica: la Toscana nei secoli XIII-XV*, «Società e storia», 20, 1983, pp. 229-269; S.R. EPSTEIN, *Cities, regions and the late medieval crisis: Sicily and Tuscany compared*, «Past and Present», 130, 1991, pp. 3-50; ID., *Stato territoriale ed economia regionale*, cit.

GIUSEPPE LA MALFA

SUGLI SCRITTI DI ORTICOLTURA
DI PIETRO VIANI

I. *Premessa*

Il proposito, coltivato da tempo, di approfondire la conoscenza degli scritti di interesse orticolo di Pietro Viani, soprattutto del *Trattato di Orticoltura* pubblicato a Catania nel 1929, si è consolidato definitivamente a seguito di una conversazione informale con il prof. Franco Scaramuzzi, presidente dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, che ebbe luogo alcuni anni orsono presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Reggio Calabria in occasione dell'attivazione della Sezione Sud-Ovest della stessa Accademia. Fra le tante attività del Sodalizio veniva sottolineata dal presidente quella orientata verso una più approfondita conoscenza del patrimonio bibliografico lasciato dai nostri predecessori e non ancora sufficientemente noto, relativo a importanti settori e/o aspetti dell'agricoltura italiana, anche per ripercorrere una storia ricca di significativi traguardi.

Le considerazioni sviluppate relativamente all'Orticoltura hanno richiamato alla mia memoria gli scritti di Pietro Viani riguardanti in larga misura questo settore ma con alcune digressioni su argomenti di carattere viticolo ed enologico.

Il Viani, mantovano di origine, ha insegnato a Catania agli inizi del secolo scorso prima come assistente presso la R. Scuola di Viticoltura ed Enologia di Catania e quindi come docente di materie tecniche presso il subentrante Istituto Tecnico Agrario "Filippo Eredia".

Gli scritti lasciati da questo Autore sono noti soltanto a pochi addetti; l'opera più significativa è il *Trattato di Orticoltura*, di 1300 pagine e ricco di numerose e interessanti illustrazioni. Il Viani ha scritto

anche altri lavori – brevi Note e monografie – su temi di interesse orticolo o viticolo-enologico. L'elenco dei titoli degli scritti potrebbe, però, essere incompleto, al pari delle notizie biografiche, per la mancanza di riscontri ufficiali presso lo stesso Istituto “Filippo Eredia” che lo ebbe come suo docente per diversi anni. Le vicende belliche hanno in larga parte cancellato i segni della presenza e dell'opera del Viani determinando la scomparsa dei documenti che lo riguardavano; i soli segni della sua attività, nell'ambito dell'Istituto, sono rappresentati da alcune copie dei suoi scritti più interessanti.

La difficoltà di disporre di tutti gli scritti del Viani ha consigliato di sviluppare il presente elaborato in due direzioni. La prima è quella relativa alla conoscenza della biografia dell'Autore; la seconda è più direttamente rivolta all'approfondimento delle conoscenze del settore orticolo che in quel periodo si era già indirizzato verso le coltivazioni specializzate su estese superfici per dare riscontro alle accresciute esigenze del mercato¹.

2. *Cenni biografici*

La biografia di Pietro Viani è stata ricostruita sulla base degli elementi forniti da alcuni familiari, integrati con i dati della carriera “universitaria” rintracciati presso l'archivio di Stato di Pisa, dove sono custoditi anche i documenti storici dell'Ateneo pisano e della precedente Scuola Superiore di Agraria, fondata e retta da Cosimo Ridolfi. Per l'acquisizione di questi dati di archivio determinanti sono state la disponibilità e la collaborazione del prof. Alberto Pardossi, docente presso la Facoltà di Agraria di quell'Ateneo.

Dagli elementi rilevati risulta che Pietro Viani, nato a Mantova il 12 aprile 1874, ha conseguito il titolo di studi in “Agraria” presso la corrispondente Scuola superiore di Pisa, “laureandosi” nell'anno accademico 1899-1900 con una dissertazione sulla *Concimazione fosfatica del frumento in relazione con l'assorbimento dell'anidride fosforica nei diversi periodi di coltivazione*.

Nato da Domenico e da Palmira Rasseghini, ebbe due sorelle, Francesca ed Elisa.

¹ In relazione alla natura del lavoro non è stato possibile ricondurre a semplici note inserite nel testo la bibliografia consultata per interpretare i contenuti dell'opera del Viani. Per tale motivo i testi esaminati sono riportati in un apposito elenco.

Completati gli studi “universitari” nel 1900, il Viani si trasferisce a Catania per svolgere attività di insegnamento presso la “Scuola Agraria” sita in via del Bosco, nella parte alta della città; fissa la residenza in via Muscatello, nella villa del prof. Orazio Silvestri, vulcanologo e chimico-fisico dell’Università di Catania.

Secondo le indicazioni di uno studio piuttosto recente sugli scritti agrari pubblicati a Catania dall’Editore Battiato, risulta che il Viani «fu assistente ordinario alla Cattedra di Viticoltura ed Enologia della omonima R. Scuola di Catania dal 1900 al 1914».

Nel 1904 sposa Angelina, una delle tre figlie del prof. Silvestri; nell’anno successivo nasce il primogenito Arturo cui seguono altri sette figli due dei quali scompaiono prematuramente. Nello stesso anno la sorella Francesca si sposa e si trasferisce ad Avezzano, mentre la sorella Elisa raggiunge le Calabrie per insegnare Lettere. L’assottigliamento del nucleo familiare induce i genitori del Viani a raggiungere il figlio a Catania, dove saranno accolti nell’abitazione di via Caronda.

Nel 1914 muore il padre; nel 1915 ad Avezzano, a seguito di un terremoto, perdono la vita la sorella Francesca e il cognato; così il Viani dovrà prendersi cura anche della nipote quattordicenne, che nell’occasione aveva riportato gravi menomazioni.

Sul piano professionale il Viani ottiene diversi riconoscimenti; tra l’altro viene nominato Cavaliere dell’Ordine della Corona d’Italia per essersi distinto nell’insegnamento di Agraria per l’esercito e nella preparazione dei corrispondenti testi.

La seconda guerra mondiale lo costringe a lasciare Catania e a trasferirsi con la famiglia in casa di parenti acquisiti a Viagrande, un paese collinare alle pendici dell’Etna.

Superato il periodo bellico insorgono per il Viani nuove difficoltà, almeno sul piano delle condizioni di salute. Afflitto dalle conseguenze di un ictus, muore a Catania il 3 febbraio 1952, dopo avere disposto per la sua sepoltura nel cimitero della città etnea.

3. *Gli scritti*

3.1. Aspetti generali

Gli scritti di Pietro Viani sono stati pubblicati nella prima metà del 1900; il primo lavoro viene dato alle stampe nel 1901, l’ultimo nel

1948; la cadenza temporale non è regolare e risente probabilmente delle vicissitudini legate alle due guerre mondiali. I contenuti riguardano soprattutto i diversi indirizzi dell'orticoltura da reddito e in particolare l'orticoltura suburbana intensiva. Secondo i risultati della nostra ricerca, il Viani avrebbe dato alle stampe ventisette lavori, per la maggior parte Note tecniche pubblicate tra il 1901 e il 1910 (prosp. 1)².

Dopo una pausa di circa un decennio, il Viani prepara e pubblica tra il 1919 e il 1923, periodo di più intenso impegno editoriale, alcune monografie relative a colture importanti per l'ambiente meridionale come il carciofo e il pisello; nello stesso periodo dà alle stampe i volumi sul *Manderino* e sulle *Coltivazioni primaticcie*; bisogna arrivare al 1929 per vedere l'opera più importante di Pietro Viani e cioè il *Trattato di Orticoltura*. Dopo quasi due decenni di "silenzio" – siamo già nel 1948 – la Società Editrice Internazionale di Casale Monferrato pubblica l'ultimo lavoro del Viani, un volume di poco meno di 600 pagine su *Gli ortaggi nella coltivazione domestica e mercantile*. Il testo presenta sul piano dei contenuti e del metodo di trattazione una configurazione analoga a quella di precedenti lavori e soprattutto del volume di Orticoltura speciale.

L'elenco delle pubblicazioni del Viani, ricostruito in larga parte sulla base dei cataloghi delle Case editrici e in particolare di quelli della Battiato Editore, dimostra che l'impegno dell'autore si è estrinsecato soprattutto nel settore dell'Orticoltura con quattro manuali pubblicati intorno agli anni '20, con il *Trattato di Orticoltura* e con due volumi, di cui uno riguardante *Le coltivazioni primaticcie* e l'altro *Gli ortaggi nella coltivazione domestica e mercantile*.

Un manuale singolare è quello sul *Manderino* pubblicato nel 1921, i cui contenuti riguardano anche la coltivazione in contenitore delle piante.

Nell'insieme, a parte la varietà dei temi presi in considerazione, l'elenco degli scritti mette in evidenza:

- un esordio tempestivo del Viani, dopo il completamento degli studi, come Autore di scritti di interesse agrario, avendo pubblicato un lavoro sul frumento già nel 1901, un anno dopo il conseguimento della "laurea" con una dissertazione sullo stesso argomento;
- un impegno inizialmente rivolto verso le coltivazioni ortive "pri-

² Tutti gli elementi emersi dalla elaborazione di dati o dall'esame degli scritti del Viani sono riportati sotto forma di prospetti.

- maticcie”, o altre di specifico interesse per la Sicilia, come ad esempio l’arancio da fiore per profumeria;
- un’attenzione progressivamente crescente per il settore orticolo nella sua molteplicità di espressioni e di indirizzi;
 - il coinvolgimento di tre sole Case editrici per la pubblicazione degli scritti; fatta salva qualche eccezione, tutti i lavori relativi al primo periodo vengono stampati dalla Casa Editrice “Monaco e Mollica” di Catania e quindi dall’Editore Francesco Battiato che operava anch’esso nella città etnea. Fanno eccezione i volumi sulle *Coltivazioni primaticcie*, ristampa pubblicata dai F.lli Ottavi, e quello sull’*Orticoltura domestica e mercantile*, pubblicato dalla Società Editrice Internazionale nel 1948.

Tutte le pubblicazioni sono a carattere descrittivo, anche se non mancano dati desunti da diretta osservazione della realtà da parte dell’Autore; esse possono essere raggruppate, sulla base della loro tipologia, in note tecniche, monografie, *Trattato di Orticultura*. Le prime vertono su problemi specifici riguardanti una coltura, un aspetto del ciclo biologico, un intervento tecnico e sono il frutto di un impegno giovanile; sono numerose e in larghissima prevalenza pubblicate tra il 1900 e il 1915. Gli argomenti sono i più diversi e la successione temporale delle pubblicazioni appare occasionale. Ai temi di interesse orticolo, prevalenti, si aggiungono quelli su altri argomenti talora singolari e curiosi (ad esempio la produzione della passolina, la coltivazione dell’arancio per profumeria, le spazzature di città, ecc.).

I volumi monografici trattano in maniera organica aspetti relativi a una singola coltura o a un gruppo organico di colture.

Il *Trattato* presenta un quadro completo di conoscenze propedeutiche funzionali ai fini di individuare gli interventi tecnici più rispondenti sotto il profilo agronomico e per le colture considerate; queste nel caso specifico sono oltre 170 e includono quasi tutte le specie da orto utilizzate nell’ambiente mediterraneo.

Nel complesso, gli scritti relativi all’orticoltura configurano uno scenario del settore assai articolato quanto a specie, aspetti di carattere agronomico, condizioni ambientali e contesti socioeconomici.

Nonostante le pause nella elaborazione di nuovi scritti l’eredità bibliografica del Viani risulta nel complesso rilevante; le pagine sull’*Orticultura* sono più di duemila e nel complesso depongono per un qualificato impegno dell’Autore.

Nella maggior parte degli scritti, il Viani si sofferma sulla relativa

idoneità, soprattutto degli ambienti meridionali, ad assicurare produzioni ortive anticipate nella stagione per le quali era attiva la domanda da parte dei mercati esteri. Egli privilegiò così il tema delle coltivazioni per produzioni extra-stagionali, da realizzare anche attraverso semplici interventi di controllo dei fattori climatici. Nella prefazione alla prima edizione del volume sulle coltivazioni primaticce il Viani così scriveva:

l'importanza che va sempre più assumendo la coltura degli ortaggi primaticci nei Paesi del mezzogiorno è uno dei punti più salienti dell'agricoltura attuale. Infatti è dal principio del XIX secolo che nei centri più popolosi e ricchi s'iniziò il consumo degli ortaggi freschi e precoci (...). Nel mezzogiorno d'Europa e in alcune isole del mediterraneo dove un clima temperato nell'inverno permette ed assicura la produzione delle primizie, la coltura va estendendosi sempre più ed estendendosi nella misura in cui i mezzi di trasporto si rendono più facili.

Fa rilevare il Viani come diversi Paesi avessero già cominciato a trarre profitto

dalle loro condizioni di clima e di terreno per organizzare (...) quelle colture primaticce, quegli orti e giardini che hanno arricchito la regione per l'invio dei loro prodotti sui mercati europei. La Sicilia (...) può essere partecipe dell'insediamento di queste colture precoci grazie al suolo fertilissimo specialmente sulla costa sud.

Il Viani con ogni probabilità aveva qualche conoscenza delle potenzialità del Mezzogiorno in tema di Orticoltura precoce prima del suo trasferimento in Sicilia. Non è privo di significato, al riguardo, il fatto che a Pisa avessero impartito l'insegnamento di "Agricoltura" autorevoli docenti meridionali, fra i quali il messinese Pietro Cuppari, succeduto nel 1860 al fondatore della Scuola Cosimo Ridolfi, e Girolamo Caruso dal 1871 al 1917.

Spinto forse dalla curiosità di riscontrare la realtà che gli era stata prospettata, il Viani prese parte a visite tecniche e sopralluoghi nelle zone dove le coltivazioni assumevano particolare rilievo. Il richiamo dell'orticoltura in tutti i casi dovette essere notevole, se è vero che egli, malgrado gli impegni derivanti dal suo insegnamento di altre discipline, privilegiò sempre il settore orticolo che progressivamente divenne il suo ambito di elezione, con particolare considerazione per la coltivazione in cicli fuori stagione.

A sollecitare l'attenzione del Viani per l'Orticoltura contribuì sicuramente anche l'impegno dell'Editore Battiato che aveva attivato e articolato una collana che si aggiungeva («Biblioteca di agricoltura e industrie affini») alle numerose altre della stessa o di altre case editrici (Hoepli, Cuppari, Vallardi, ecc.).

Con il *Trattato* e con gli altri scritti di orticoltura l'Autore e l'Editore restarono impegnati in una impresa rilevante che non aveva significativi precedenti, sollecitati dalla progressiva articolazione degli indirizzi produttivi, dalla crescente rilevanza dell'orticoltura specializzata, dal notevole interesse del mercato nei confronti delle produzioni precoci.

Uno dei più gravosi impegni per la preparazione dell'opera è stato sicuramente quello della ricerca bibliografica, come è dato arguire dai copiosi riferimenti sfortunatamente non completi e dal notevole aggiornamento dei contenuti. Gli Autori richiamati nel testo sono numerosi e le loro citazioni riguardano quasi tutti gli argomenti considerati. Particolarmente aggiornati appaiono i dati riguardanti la conoscenza dell'ambiente fisico, l'origine e la classificazione dei suoli.

3.2. Note tecniche

Le note tecniche riguardano, accanto a temi di interesse generale attinenti a diversi settori dell'agricoltura, argomenti particolari, a volte curiosi.

La prima nota del 1901 ha come contenuto i risultati emersi dal lavoro della dissertazione di laurea ed è stata seguita nel volgere di pochi anni da altre quindici Note in tema di Orticoltura, di Viticoltura e di Enologia. Queste ultime prendono in considerazione aspetti della produzione di vini particolari quali il Moscato, il Malvasia, lo Xeres, il Malaga, il Cognac; attenzione viene rivolta anche a un tipico prodotto della viticoltura delle Isole Eolie e cioè l'uva passa (passolina).

Molti argomenti di carattere enologico verranno ripresi nell'ambito di un manuale che pubblicherà nel 1907, dal titolo *Vinificazione speciali: vini liquorosi e di meditazione*.

L'interesse del Viani per il settore viticolo-enologico è probabilmente da ricondurre alla preparazione al concorso per l'insegnamen-

to delle corrispondenti discipline presso l'Istituto Tecnico Agrario di Catania, incarico da lui ricoperto sin dal suo arrivo a Catania.

Accanto alla viticoltura e all'enologia emergono altri due argomenti; il primo riguarda colture per particolari produzioni, quali ad esempio l'arancio amaro per la produzione di fiori da utilizzare per l'estrazione di oli essenziali; il secondo, che si afferma rapidamente, attiene all'Orticoltura e in particolare agli indirizzi rivolti al conseguimento di produzioni fuori stagione, alle quali Viani attribuiva grande interesse per promuovere lo sviluppo dell'agricoltura anche attraverso l'esportazione sui mercati esteri.

Alle note tecniche si sono aggiunti nel tempo manuali in prevalenza dedicati alle coltivazioni ortive precoci (pomodoro, patata, pisello, carciofo), i cui contenuti a loro volta e per alcuni aspetti saranno ripresi nel *Trattato*, dopo essere stati verificati nel corso di brevi sopralluoghi nelle più importanti aree orticole.

3.3. Monografie

Il Viani ha elaborato almeno sei contributi che hanno la configurazione di articolati volumi monografici.

Pubblicati senza una precisa cadenza temporale, essi hanno affrontato un singolo argomento o una sola coltura, per cui corrispondevano soprattutto alle esigenze di aggiornamento e approfondimento delle conoscenze di tecnici e di operatori.

Ciascun nuovo volume era inserito in "collane"; particolarmente interessante quella dell'Editore Battiato ricca di opere aggiornate fra le quali il *Trattato di Orticultura*.

Di norma i volumi monografici rappresentavano per il Viani un'opportunità per radunare, organizzare e sintetizzare conoscenze aggiornate su alcuni argomenti. Tutti i volumi monografici stampati dal Viani, tranne quello sul *Manderino*, hanno come comune denominatore il settore della Orticultura, soprattutto per l'aspetto riguardante le coltivazioni fuori stagione per produzioni anticipate richieste o destinate ai mercati nazionali ed esteri.

Le sole monografie che si discostano come argomento dal settore orticolo sono *Il manderino*, pubblicato nel 1921, e il già citato *Vinificazioni speciali: vini liquorosi e di meditazione* (1907).

Altri scritti che possono essere inquadrati nel gruppo delle mono-

grafie riguardano *La coltura delle patate primaticcie* (1905), *Il carciofo* (1919), *Il pisello* (1921), *Le coltivazioni primaticcie: patate, pomodoro, insalate* (1922); l'ultimo ponderoso lavoro viene pubblicato nel 1948 e riguarda *Gli ortaggi nella coltivazione domestica e mercantile*; anche questo volume è curato negli indici e articolato nei contenuti, come quelli sul pisello e sul carciofo.

Il carciofo, pubblicato nel 1919, in poco più di 100 pagine presenta una sintesi puntuale e chiara di tutti gli aspetti relativi alla coltivazione di questa specie. I protocolli illustrati rappresentano un riscontro alle esigenze di operatori con interessi diversificati.

Gli argomenti seguono l'ordine logico del processo di coltivazione; così nella parte iniziale del volume trovano spazio gli aspetti relativi alla conoscenza della pianta e quindi quelli concernenti le tecniche colturali, la commercializzazione del prodotto e i risultati economici della coltivazione.

Relativamente al carciofo il Viani porta l'attenzione anche sulla coltivazione nel Meridione cioè sulla cinaricoltura per produzioni autunno-vernine, le cui specificità e differenze rispetto alla produzione primaverile vengono sintetizzate in un capitolo su la «coltura nel mezzogiorno paragonata a quella del Nord»; si tratta di due contesti ambientali di cui il Viani aveva avuto modo di prendere diretta conoscenza.

Il manuale sul pisello presenta anch'esso contenuti molto articolati e organici e comprende anche aspetti riguardanti la coltivazione in ciclo extrastagionale. Elementi caratterizzanti di tale indirizzo sono quelli relativi all'ambiente di coltivazione; altrettanto diversificati alcuni aspetti della tecnica colturale e delle varietà che sono diverse anche in rapporto alle destinazioni del prodotto (seme fresco o legume intero, come nel caso delle taccole).

Il manuale sul *Manderino*, con una breve appendice sulla coltivazione in contenitore, desta anzitutto curiosità, circa le motivazioni che hanno portato il Viani a occuparsi di una coltura diversa dalle ortive, alle quali ormai dedicava ogni sua attenzione (siamo già nel 1923).

Un'ipotesi verosimile appare, a parte la sollecitazione della Casa editrice, la presenza di un impianto a mandarino, prospiciente l'edificio dell'Istituto in cui egli insegnava e alla cui conduzione tecnica prendeva parte. Circa i contenuti del volume, naturalmente oramai superati, va ricordata la trattazione degli aspetti riguardanti la coltivazione in vaso.

Interessante è anche il volume sulle coltivazioni primaticcie (patate, pomodori, insalate) del 1906; ciò giustifica la successiva ristampa da parte della casa editrice F.lli Ottavi, con una prefazione dello stesso Autore che riporta i giudizi espressi da studiosi diversi.

Le circa 330 pagine del volume sono ripartite fra le tre colture; particolarmente curata è la presentazione delle numerose varietà coltivate (oltre trenta nel caso della patata) delle quali sono riportate le caratteristiche principali che ne sostengono l'idoneità alla coltivazione nei diversi ambienti. Un capitolo *ad hoc* viene dedicato alla coltura in Sicilia per la quale vengono messe in evidenza l'idoneità senza riserve di aree ubicate in provincia di Palermo, Messina, Catania, «dove la raccolta può avere inizio a partire da gennaio-febbraio».

Altrettanto rilevante è il numero di varietà locali segnalate per il pomodoro, per le insalate (lattughe prevalentemente); nel primo caso la propagazione per talea era frequente soprattutto per le cultivar locali; tra queste figurano “foglia di patata” e la “Genovese” o “Riccia” ancora oggi coltivate, sia pure su superfici trascurabili.

3.4. Trattato di Orticoltura

Il *Trattato*, se si esclude la pubblicazione nel 1948 del volume *Gli ortaggi nella coltivazione domestica e mercantile*, rappresenta l'ultimo e più importante scritto del Viani. L'opera, pubblicata nel 1929, avrà richiesto un lungo lavoro di studio e di elaborazione del testo. Essa, a parte l'ampiezza, appare pregevole per l'organicità della trattazione, per i contenuti, per i metodi e per la chiarezza di esposizione. Il progetto dell'Autore e dell'Editore Battiato si è tradotto in uno strumento dai contenuti interessanti, in grado di corrispondere alle attese dei professionisti che esercitavano la loro attività in ambiti diversi (formazione, aggiornamento, gestione tecnica delle aziende) in un settore che richiedeva, come continua a richiedere, strumenti aggiornati d'informazione. La stampa del *Trattato* si colloca in un periodo durante il quale in contemporanea appaiono sul mercato il numero speciale di Orticoltura dell'«L'Italia agricola» e l'ottava edizione del volume di Orticoltura del Tamaro. In quegli anni altri volumi saranno dati alle stampe; si ricordano, tra gli altri, quelli di Vagliasindi e di Trentin. Tra i testi stranieri si trovavano anche le edizioni di *Les*

plantes potagères del francese Vilmorin e, sia pure occasionalmente, il volume *Les plantes alimentaires* di Bois.

L'impegno del Viani di corrispondere alle esigenze di supporti e strumenti didattici adeguati alla specificità dell'Orticultura è ben evidente. Tali supporti erano carenti soprattutto in tema di orticoltura extrastagionale, indirizzo che egli propugnava con grande determinazione, convinto delle possibilità legate alle favorevoli condizioni climatiche delle regioni meridionali. La convinzione del Viani era sostenuta anche dalle possibilità di fare riferimento a metodi e mezzi piuttosto semplici per modificare le caratteristiche del clima. L'opinione del Viani poggiava sulle stesse ragioni, in apparenza paradossali, che hanno successivamente determinato la meridionalizzazione degli impianti serricoli. Naturalmente il Trattato non fu conosciuto nell'ambito universitario; del resto molte facoltà di Agraria non erano state ancora istituite; in ogni caso l'Orticultura verrà relegata al ruolo di disciplina a scelta, cioè complementare; i contenuti dei programmi non riguardavano peraltro gli aspetti propedeutici per i quali essa era tributaria di altri gruppi di colture. Tra i riferimenti bibliografici per l'insegnamento della disciplina figurano le "dispense" delle lezioni del Morettini dettate presso l'Università di Firenze.

Il Viani colma tuttavia la lacuna relativa alla carenza di strumenti propedeutici affrontando con buona competenza argomenti di Orticultura generale (oltre che speciale), arricchendo così il panorama degli strumenti bibliografici riguardanti il settore e che nello stesso periodo facevano parte dei programmi delle Case editrici che operavano a Catania e altrove. Ciò è messo in evidenza da uno studio di Di Fazio che ha analizzato il tema della bibliografia di interesse agrario in Sicilia. Da tale studio si evince che l'opera del Viani si inquadra in un periodo particolarmente significativo sotto il profilo delle iniziative editoriali a supporto di un comparto produttivo in fase di evoluzione.

Il panorama bibliografico dell'orticoltura per le università si arricchisce di significativi studi e articolati volumi soprattutto negli ultimi decenni del secolo scorso; per ampiezza e per contenuti emergono i volumi relativi all'orticoltura nei diversi paesi europei e in altre aree geografiche.

La preparazione degli scritti da parte del Viani e in particolare l'elaborazione del *Trattato* dovette risultare particolarmente impegnativa, non fosse altro che per l'ampio materiale biblio-

grafico da consultare. Un problema che resta in parte insoluto è quello delle fonti, alle quali il Viani ha fatto riferimento sia per la parte generale, sia per le 176 colture singolarmente presentate. Il *Trattato*, riccamente illustrato, come già detto, viene dato alle stampe nel 1929, ma non si hanno riscontri circa la diffusione dei due volumi per la cui progettazione e realizzazione sia l'Editore che l'Autore avevano profuso un impegno notevole. Il prezzo, 60 lire, valutato ai prezzi correnti, era pari a poco meno di un terzo dello stipendio mensile di un docente agli inizi della carriera.

La notizia della pubblicazione del *Trattato di Orticoltura* viene riportata sul retrocopertina di altri volumi. In uno di questi l'opera è presentata nei termini seguenti:

il *Trattato di Orticoltura* sarà il lavoro più completo del genere. L'opera è divisa in due volumi; nel primo è trattata ampiamente l'Orticoltura generale; nel secondo (Orticoltura speciale) sono presentate notizie riguardanti origine, storia, caratteri botanici, nomenclature scientifiche, volgari, (italiane e straniere), varietà, coltivazione ed usi di ben 176 piante ortive. Complessivamente circa 1300 pagine con oltre 200 Fig. stampate su carta gravure extrafine in tavole fuori testo.

Il volume trovò sicuramente più ampia diffusione negli Istituti Tecnici Agrari, tra i quali l'Eredia di Catania, dove il Viani insegnava, cui forse si deve aggiungere anche quello intitolato a Pietro Cuppari di San Placido Calonerò (Me).

3.4.1. Articolazione e contenuti

Il *Trattato di Orticoltura* rappresenta, sotto tutti i profili, l'opera più significativa di Pietro Viani. Articolata in due volumi – *Orticoltura generale* e *Orticoltura speciale* – essa ha uno sviluppo complessivo di circa 1300 pagine (figure escluse); il formato, le caratteristiche, la configurazione sono quelli della collana «Biblioteca di agricoltura e industrie affini» della Casa editrice Battiato (prosp. 2).

I contenuti e gli obiettivi della Orticoltura come disciplina e come settore produttivo sono indicati dall'Autore in una pagina di «cenni introduttivi» (prosp. 3).

Circa i contenuti, il Viani così scrive:

l'Orticoltura è una importantissima branca della agricoltura ed è l'arte di coltivare razionalmente le piante orticole allo scopo di ottenere svariati prodotti in radici, tuberi, fusti, foglie, fiori, frutti, semi, sia per il consumo diretto, sia per le industrie alimentari. (...) L'Orticoltura è un'arte, una scienza, una industria specialissima, intensivissima, che tende continuamente a perfezionarsi avendo sempre di mira i mezzi più ingegnosi, il minimo ma anche il più giudizioso impiego di tempi e di capitali, per conseguire i massimi e migliori prodotti possibili, per raggiungere il più rilevante tornaconto. Tali prodotti devono soddisfare non solo l'esigenza dei mercati e il gusto dei consumatori locali e dei centri più vicini ma anche di quelli più lontani dove maggiormente grande è la richiesta e maggiore è la ricchezza.

I concetti espressi dal Viani riassumono gli obiettivi e le principali specificità del processo produttivo in Orticoltura, quali ad esempio il notevole impiego di mezzi tecnici, il preminente significato della qualità del prodotto, la programmazione temporale della raccolta, la sostenibilità dei protocolli di coltivazione. A queste specificità sono da aggiungere quelle legate alla grande diversità genetica espressa in primo luogo dalle numerosissime colture considerate nel volume.

Il *Trattato* costituisce in ultima analisi uno strumento significativo anche per la conoscenza della biodiversità orticola specifica e intraspecifica utilizzata anche in termini di variabilità intraspecifica. La veste editoriale è sobria al pari dei contenuti; puntuale è la definizione degli argomenti, rigorosa l'articolazione dei temi; pregevoli e funzionali sono poi le numerose illustrazioni a corredo del testo. Tra le peculiarità dell'opera sono da ricordare le raffigurazioni di alcuni autorevoli studiosi che hanno operato in ambiti scientifici collegati con l'Orticoltura. Così sono raffigurati tra gli altri Virgilio, il georgico per antonomasia, Linneo (1701-1768), il grande sistematico del regno vegetale, Marcello Malpighi (1628-1694), pioniere degli studi di patologia vegetale, M. Adanson (1699-1766) e A. L. de Jussieu (1748-1836), due autorevoli botanici contemporanei del già citato Linneo.

Nel complesso i due volumi sono corredati da circa 160 tavole per oltre 500 figure; particolarmente curata è l'elaborazione di prospetti e tabelle; il materiale illustrativo è funzionalmente ripartito fra i due volumi; le immagini relative ai parassiti vegetali e animali, alle colture e alle cultivar, agli attrezzi per l'esecuzione delle operazioni colturali sono molto accurate. La completezza degli argomenti trattati emerge dal confronto dei contenuti dei due volumi con quelli

delle realizzazioni editoriali di cui si è arricchita la bibliografia orticola degli ultimi decenni.

3.4.2. Orticoltura generale

La prima evidenza che si coglie dall'esame del corrispondente volume riguarda l'ampiezza dei contenuti, spesso articolati per tenere conto delle molteplici configurazioni biologiche, agronomiche e ambientali che a quel tempo l'Orticoltura già cominciava a esprimere (Orticoltura specializzata industriale, intensiva, da reddito, per produzioni extrastagionali).

L'Orticoltura, fino ai tempi del Viani realizzata nei contesti territoriali prossimi alle aree periurbane, tendeva a diffondersi nelle aree più idonee sotto il profilo climatico anche lontano dalle città. Alla progressiva articolazione, faceva riscontro anche un adeguamento del patrimonio biologico in termini di colture e soprattutto di cultivar.

Questo adeguamento era necessario per favorire il conseguimento di produzioni extrastagionali e con specifiche caratteristiche di qualità, da destinare all'esportazione. La qualificazione procedeva di pari passo con il miglioramento del sistema dei trasporti e delle tecniche di conservazione dei prodotti. Sul piano degli indirizzi produttivi, in contemporanea con la pubblicazione del Trattato del Viani, il Tamaro distingueva anche un'Orticoltura campestre rispetto all'Orticoltura familiare e all'Orticoltura stabile o di speculazione.

Il volume *Orticoltura generale*, come si legge anche nei cenni introduttivi, ha come contenuti le vicende storiche e l'importanza del settore in Italia, i caratteri generali delle piante da orto, lo studio e l'individuazione delle condizioni ambientali in cui vengono coltivate, l'applicazione di mezzi di produzione e di tecniche agrologiche, la tecnica colturale, nonché le avversità e le malattie che colpiscono le piante ortive, le caratteristiche del prodotto e le modalità di raccolta e di conservazione, il valore alimentare degli ortaggi, gli aspetti economici dell'Orticoltura. Molti di questi argomenti troveranno nei decenni successivi compiuti approfondimenti in specifici contributi monografici preparati e pubblicati in occasioni diverse. Il volume è articolato in 22 capitoli (prosp. 4) per oltre 500 pagine illustrate da 118 figure raggruppate in 73 tavole (talora cartine disegnate dall'Autore), che documentano aspetti della filiera produttiva. Le illustrazioni più significative riguardano nuovi metodi e mezzi di

produzione, nonché aspetti della loro applicazione. Altre mettono in evidenza la fisionomia orticola nelle diverse regioni, le caratteristiche di mezzi di difesa e semiforzatura delle colture, di mezzi e metodi per la protezione dagli insetti e da agenti biotici vegetali.

Interessanti le illustrazioni relative alla raccolta, alla preparazione e alla conservazione dei prodotti, al loro valore alimentare, agli aspetti economici del processo produttivo.

Il volume analizza i principali meccanismi di azione dei fattori ambientali e della risposta della pianta. In termini di contenuti il Viani affronta tutti gli aspetti che riguardano la conoscenza dei fattori ambientali che interagiscono con la vita delle piante, degli strumenti e degli interventi per modificare questi fattori e adeguarli alle differenziate esigenze di ciascuna specie (prosp. 5). In tale contesto si collocano i capitoli e gli argomenti relativi alle lavorazioni e ai loro effetti sulle condizioni del terreno, alle consociazioni, alle successioni colturali, agli interventi tecnici, al controllo delle cause avverse delle colture di origine biotica o abiotica e corrispondenti metodi di controllo.

Sul versante della biologia vengono analizzati i processi per la produzione del seme, i metodi e le tecniche per migliorare le piante madri, le possibilità di applicazione delle leggi di Mendel.

Vi è infine una grande attenzione per le fasi conclusive della filiera produttiva, con capitoli ricchi di riferimenti aggiornati, relativi alla raccolta, alle tecnologie di conservazione del prodotto e al significato degli ortaggi nell'alimentazione umana. Il volume si chiude con un capitolo sugli aspetti economici ed estimativi della Orticoltura.

Orticultura generale affronta in definitiva tutti gli argomenti propedeutici riguardanti la gestione della filiera orticola fino alla valorizzazione del prodotto. L'approccio appare organico, ricco di contenuti innovativi, esaminati secondo una logica rigorosa e funzionale ai fini della definizione dei protocolli operativi più rispondenti per la valorizzazione della pianta e degli altri fattori naturali. Nel quadro delineato si collocano i contenuti dei successivi capitoli, alcuni dei quali sono di seguito richiamati.

Il primo capitolo descrive le vicende storiche dell'Orticoltura. Lo scenario disegnato dal Viani è molto puntuale ricco di indicazioni utili per la conoscenza e l'evoluzione del settore nel tempo e nei diversi ambiti territoriali.

La storia viene presentata con dovizia di citazioni, in maniera

dinamica allo scopo di cogliere il contributo delle diverse civiltà per lo sviluppo del settore. Grande rilievo è riservato all'influenza delle civiltà greca, romana e araba.

Con riferimento al territorio del nostro Paese, un posto di rilievo è assegnato alla Sicilia, il cui profilo orticolo viene presentato anche nell'ambito di un paragrafo conclusivo riguardante la «modernissima Orticoltura italiana».

L'Isola viene segnalata come sede di «Orticoltura fiorente per effetto del suo clima, del suo terreno ferace, dei prodotti superbi ottenuti negli orti localizzati in prossimità delle città».

Il Viani ricorda il grande contributo dei romani al progresso dell'Orticoltura nell'Isola che fu luogo di approvvigionamento di molte derrate per i cittadini dell'urbe. Grande merito è attribuito agli Arabi e quindi ai Normanni, sotto il cui dominio le «coltivazioni orticole e arboree» raggiunsero un grado elevato di perfezione. Con riferimento alla Conca d'Oro, egli riporta quanto scriveva in proposito Ugone Falcando, uno storico normanno del XII secolo che così si esprime:

ivi tu vedi (...) opere preparate per la cura degli orti deliziosi: e vedi vuotarsi i pozzi per mezzo di una ruota girevole che porta ascendenti e discendenti orciuoli e l'acqua portarsi nelle adiacenti vasche. E di là venire per rigagnoli ai luoghi destinati affinché irrigate le aiuole, vegetino e crescano i cedruoli in breve spazio coltivati, i cocomeri in più largo spazio, i melloni che si avvicinano molto alla forma sferica e le zucche per più grande tratto vaganti sopra le canne insieme legate.

Se la descrizione delle piante e delle loro caratteristiche è talora imprecisa, quella della «noria» e del suo funzionamento è fedele oltre che suggestiva.

Altro periodo interessante per lo sviluppo dell'orticoltura siciliana è quello feudale, durante il quale a opera di coloni genovesi l'Orticoltura raggiunse livelli tecnici ragguardevoli. I genovesi portarono in Sicilia l'esperienza acquisita nella loro regione in tema di consociazioni e di irrigazioni; con i concimi, con l'irrigazione e con l'assiduità delle cure colturali, le rese raggiunsero a livelli ragguardevoli. Questi orti si chiamarono «genovesati» e restarono per lungo tempo come esempio della perfezione raggiunta nella loro conduzione.

Il profilo dell'Orticultura siciliana viene descritto attraverso i contenuti delle opere di diversi autori fra i quali Antonio Venuto (1516), Domenico Sestini (1774), l'abate Michele Pasqualino (1776), Paolo Balsamo (1809) e Ludovico Bianchini (1835). Altro riferimento per la storia della orticoltura e della frutticoltura siciliana e italiana richiamato dal Viani è *Il podere fruttifero e dilettevole* di Filippo Nicotia pubblicato nel 1735.

Relativamente ai territori di più rilevante interesse per l'Orticultura, a parte la Sicilia, il Viani segnala il napoletano per l'Italia meridionale, le zone del Lazio e l'Orticultura toscana con i rinomatissimi orti di Firenze e di altre città. In quest'ultimo caso il Viani ricorda che un impulso notevole allo sviluppo della Orticultura si deve anche «all'opera di benemerite associazioni quali l'Accademia dei Georgofili e la Società Toscana di Orticultura».

Per l'Italia settentrionale il Viani illustra le origini e la storia degli orti lombardi nella regione dei grandi Laghi, degli «orti grandiosi e verzieri» di Milano e di altre città. Viene richiamata ancora la grande importanza dell'Orticultura veneta con «una particolare sottolineatura per gli orti di Chioggia che hanno un carattere specialissimo, originalissimo ed una storia antichissima».

Naturalmente viene messa in evidenza l'importanza dell'Orticultura della riviera ligure, sostenuta da condizioni propizie del territorio sotto il profilo climatico.

Con riferimento all'epoca in cui fu scritto il *Trattato*, Viani ricorda come la «modernissima Orticultura italiana» affondasse le sue radici nel forte impegno di numerosi precursori tra i quali Carlo Verri, Vincenzo Dandolo, Cosimo Ridolfi, Carlo Berti Pichat, Pietro Cuppari, Giuseppe Antonio Ottavi, Gaetano Cantoni, Giuseppe Inzenga e i già citati Filippo Re e Paolo Balsamo. A essi il Viani riconosce un forte impegno per il continuo progresso dell'Orticultura.

L'importanza del settore e le possibilità di ulteriori sviluppi vengono messe dal Viani in relazione con le condizioni climatiche e pedologiche di molte aree della penisola. I dati relativi a superfici, produzioni, scambi commerciali in uno con la descrizione del profilo orticolo delle diverse regioni rappresentano elementi assai interessanti per una analisi dell'evoluzione del settore negli ultimi ottant'anni. Tali progressi hanno interessato le diverse regioni ma soprattutto la Sicilia; a tale riguardo il Viani parla di un Orticultura fiorentina ma che «non è arrivata ancora ad esplicare la sua potenza ed

il suo valore per deficienza di mezzi di trasporto, di irrigazione e di riparo».

Con riferimento alla realtà territoriale della Sicilia l'Autore ricorda anzitutto per la provincia di Palermo gli «orti eccellenti della Conca d'oro» ed i terreni del suburbio ove l'agricoltura «primeggia per le cospicue produzioni ortive, specialmente per le primaticcie». Per la provincia di Catania il Viani richiama «la maggiore precocità dei terreni ad est del monte Etna che comprende anche Acireale, e quelli sede di una rinomata, antichissima ed importante Orticoltura come Paternò, Biancavilla e Adrano nonché Cibali e Valcorrente». Si tratta di comprensori alcuni dei quali ancora oggi presentano un'interessante fisionomia orticola.

La classificazione delle piante da orto è un tema al quale il Viani dedica alcuni interessanti paragrafi, per richiamare in primo luogo alcuni aspetti storici legati alle opere di Teofrasto fino a quelle Linneo e di altri sistematici del regno vegetale. L'approccio del Viani è basato comunque su criteri di ordine pratico dato che riguarda un gruppo di piante la cui coltivazione fin dai tempi antichi è stata considerata necessaria «per i bisogni della alimentazione, per mantenere la salute, per curare le malattie». Il Viani riporta una classificazione naturale che raggruppa le piante da orto in sei delle undici classi del regno vegetale, compresa quella dei funghi (Eumiceti, Monocotiles, Monoclamidee, Talamifloree, Calicifloree e Corollifloree). La classificazione proposta è quella basata sugli organi edibili. Essa appare interessante perché mette in relazione l'origine embriologica dei singoli ortaggi con alcune loro caratteristiche merceologiche.

Secondo tale criterio per le finalità di interesse alimentare si distinguono almeno sette gruppi di piante: da radice, da rizoma, da tubero, da bulbi, da fusto, da foglie, da fiore, frutto e semi, ai quali il Viani aggiunge quelle coltivate per condimento, per profumi, per medicinali, per essenze.

La parte più cospicua del primo volume riguarda lo studio dell'ambiente di coltivazione per il quale vengono esaminate le caratteristiche e i possibili interventi per modificarle allo scopo di una loro migliore rispondenza alle esigenze delle piante. Il Viani riconduce la questione ai rapporti tra la pianta e l'ambiente fisico al tema più ampio dell'ecologia, la nuova scienza che cominciava a costituire un punto di riferimento per l'interpretazione delle relazioni fra gli organismi, tra di loro e con le componenti abiotiche del sistema.

In tale contesto egli analizza i parametri del clima in funzione degli effetti sulla precocità, che rappresenta la principale caratteristica da valorizzare per promuovere l'Orticultura nell'Isola.

In coerenza con tale obiettivo il Viani si sofferma sui mezzi cui l'orticoltore può fare riferimento per migliorare i parametri ambientali secondo una strategia che ha trovato successivamente piena applicazione con il nuovo metodo di produzione in coltura protetta. Il Viani riferendosi agli interventi sul clima così si esprime:

i mezzi che deve impiegare l'orticoltore per arrivare a queste modificazioni debbono essere semplici, poco costosi, alla portata di tutti. I mezzi costosi e complicati che si adoperavano per avere con le serre dei climi artificiali hanno perduto ormai grandissima parte della loro importanza per il fatto delle comunicazioni più rapide e sicure, che portano sui mercati lontani i prodotti primaticci delle terre del mezzogiorno.

Le affermazioni del Viani sono in linea con le ragioni che sono alla base dello sviluppo delle colture protette in serra fredda o in apprestamenti più semplici e della loro progressiva meridionalizzazione a partire dal 1960.

I capitoli sull'ambiente indicano come il Viani per le sue analisi faccia riferimento a conoscenze di meteorologia, di climatologia e soprattutto di ecologia generale e agraria, valutate nell'ottica della ecologia agraria, cioè dei rapporti degli organismi viventi tra loro e con l'ambiente fisico. Nella stessa ottica vengono studiate e descritte le condizioni ambientali delle diverse regioni (geografia orticola) e la loro idoneità ai fini dell'insediamento dell'Orticultura.

I capitoli riguardanti la pedologia orticola prendono in considerazione le caratteristiche del suolo e gli interventi per modificarlo: lavorazioni, ammendamenti, governo delle acque, sistemazioni superficiali, realizzazione di impianti e strutture, mezzi fisici e chimici. Vengono quindi affrontati secondo un ordine logico e funzionale i diversi aspetti della preparazione del substrato per ottenere condizioni favorevoli ai fini dello sviluppo dell'apparato radicale.

Lo spazio assegnato nel contesto del volume di *Orticultura generale* ai capitoli relativi alla pedologia è forse ridondante rispetto alle esigenze collegate con lo studio del terreno per le finalità dell'Orticultura; lo sviluppo dell'argomento sarebbe stato forse sufficiente,

con l'aggiunta delle illustrazioni, per la realizzazione di un volume *ad hoc*.

Gli argomenti riguardanti la concimazione per l'epoca in cui sono stati affrontati presentano carattere innovativo sotto differenti aspetti.

Il Viani è sicuramente fra i primi studiosi a elaborare il concetto di fertilità integrata, sostenuta cioè dagli effetti congiunti di fattori fisici, chimici e biologici. In relazione con la fertilità egli illustra i concetti di "fecondità" e quello di "sterilità" del terreno.

La sterilità, secondo Viani, riguarda la condizione del «terreno ortivo che produce pochissimo o non produce affatto; può dipendere dal clima inadatto o cattivo, dall'abbondanza o deficienza di acqua, dall'esagerato predominio di un costituente meccanico (...); dalla difettosa composizione chimica (...); dall'eccesso di sali (...); dalla presenza di sostanze nocive (...); dalla cattiva natura del sottosuolo per avere asportato sempre prodotti senza restituzione» di elementi nutritivi (prosp. 6). L'efficacia e la completezza del quadro a parte le questioni terminologiche sono abbastanza evidenti.

Gli aspetti legati al terreno occupano ben nove capitoli dell'intero volume; assai particolareggiato è quello sulla sistemazione del terreno la quale riguarda in realtà la costituzione di un'azienda orticola, come chiaramente emerge dalle infrastrutture descritte: recinzioni, siepi, stradelle, serre e magazzini.

I contenuti dello studio pedologico costituiscono, sulla base dell'approfondita analisi del Viani, un manuale completo (per l'epoca in cui è stato scritto) sulla concimazione e sugli aspetti anche normativi relativi all'impiego di fertilizzanti; nello stesso capitolo sono riportati anche i dati (ancora oggi validi) relativi alle asportazioni di elementi nutritivi, utili per la definizione delle esigenze delle piante e dei criteri di concimazione. La trattazione risente del dibattito successivo alla scoperta del Liebig. Collegata a questo dibattito sarà stata la formulazione delle prime leggi illustrate dal Viani nel contesto del paragrafo sulle asportazioni. Il Viani scrive

che per quanto non sia ancora chiaramente affermato come le piante utilizzino gli alimenti il progresso degli studi e degli esperimenti agrari ha accertato la relazione tra la produzione vegetale e la quantità di elementi fertilizzanti nel terreno con le seguenti leggi: legge della solidarietà o della forza collettiva la quale esprime che se in un terreno manca anche uno degli elementi indispensabili gli altri rimangono inerti; la

seconda legge detta delle proporzioni definite indica che qualunque sia il rapporto tra gli elementi indispensabili che si ritrovano nel terreno le piante ne assorbono sempre delle quantità che si trovano tra loro in proporzioni definite; del minimo secondo la quale lo sviluppo delle piante è regolato dall'elemento fertilizzante che si trova nel terreno in quantità relativamente minima; dei massimi indica che l'azione delle sostanze fertilizzanti non cresce indefinitamente e proporzionalmente con l'aumentare delle quantità di esse; dei dominanti la quale indica che l'assorbimento degli elementi non avviene nella stessa misura.

Assai articolato è anche il capitolo sulla preparazione fisica del terreno da orto, attraverso specifici interventi colturali.

Due brevi commenti sembrano opportuni in relazione ai contenuti dei capitoli riguardanti lo studio e la preparazione dell'ambiente. Il primo attiene alla grande attenzione riservata dal Viani alle nuove acquisizioni che cominciavano ad affermarsi in tema di ecologia agraria, di periodi critici, di somme termiche, di mezzi per il controllo del clima da realizzare con tecniche poco costose. Il secondo riguarda l'uso di mezzi onerosi come le serre riscaldate, le quali cominciavano a perdere di importanza in relazione alle possibilità di trasferimento rapido dei prodotti dalle zone di produzione a quelle di consumo.

Un capitolo interessante nella sua articolazione e ricco di nuove acquisizioni è quello sulla produzione del seme, sulla propagazione e sull'impianto delle colture ortive.

Il Viani, per linee generali, esamina l'intera filiera cioè tutti i processi che vanno alla produzione del seme fino all'impianto della coltura. Argomenti affrontati sono quelli riguardanti la scelta dei progenitori, la conservazione in purezza delle cultivar, le coltivazioni per seme, i trattamenti e la conservazione dei semi stessi. Tra le nuove acquisizioni devono essere considerati gli enunciati delle tre leggi di Mendel (prosp. 7).

Il Viani accenna anche alla confettatura che si realizza «intonacando i semi», alle modalità di semina, al trapianto e ai relativi vantaggi. Gli argomenti relativi alle sementi assumono significato particolare ove si consideri che la loro trattazione è antecedente all'emanazione delle normative sulla certificazione della semente (prosp. 8).

Gli aspetti biologici e quindi genetici delle sementi sono presentati in maniera non sempre rigorosa, ma confermano sia la

grande preparazione del Viani, sia, soprattutto, la sua notevole capacità di aggiornamento nelle scienze applicate, fra le quali il miglioramento genetico, la produzione e le caratteristiche delle sementi.

Lo sviluppo e l'applicazione di queste discipline cominciavano già a modificare il patrimonio varietale delle colture attraverso la costituzione e la diffusione di nuove cultivar; molte di queste apparivano sul mercato proprio negli anni in cui il Viani pubblicava il *Trattato*.

I capitoli sugli interventi tecnici comprendono in primo luogo la trattazione di una pratica fondamentale per l'esercizio dell'Orticultura e cioè l'irrigazione; seguono i capitoli sulle consociazioni e sulle successioni e ancora, sviluppati nell'ordine, gli interventi relativi alla difesa dai fattori non parassitari, o da agenti biotici. La parte iconografica si esprime qui a livelli ragguardevoli, sia per l'elevato numero di immagini, sia per la loro qualità; adeguatamente sviluppati i problemi e le opportunità legate alla lotta biologica (prosp. 9, 10, 11).

Le operazioni di raccolta sono presentate tenendo conto delle specificità relativamente alle caratteristiche delle strutture utilizzate e al loro assetto istologico.

Tra gli ultimi capitoli figurano quelli riguardanti la conservazione e il valore alimentare degli ortaggi, oggi temi di grande attualità; in particolare vengono analizzati aspetti riguardanti la qualità del prodotto e il collocamento sui mercati; circa le modalità di conservazione i dati definiscono un valido quadro di riferimento degli aspetti riguardanti la conservazione in ambienti adatti. Si tratta di modalità diverse di conservazione temporanea del prodotto che, opportunamente perfezionate, sono ancora oggi alla base delle tecnologie applicate per analoghe finalità.

Di grande interesse il capitolo sul valore alimentare degli ortaggi, a partire da quello nutritivo in funzione della composizione chimica e nello specifico al contenuto in acqua, alle vitamine, per ognuno dei quali viene indicato in tabella il relativo dato analitico, e più in generale al valore salutistico dei prodotti.

Il primo volume si conclude con un capitolo sugli aspetti economici ed estimativi dell'Orticultura, i cui contenuti confermano la scelta del Viani di dare luogo a un testo completo di Orticultura generale.

3.4.3. Orticoltura speciale

Il volume *Orticoltura speciale*, «inseparabile dal primo», si ricollega nell'articolazione dei contenuti al capitolo del primo volume riguardante la classificazione delle piante da orto.

Le oltre 650 pagine – cui sono da aggiungere le oltre 70 relative agli articolati indici – si riferiscono alla trattazione di otto gruppi di piante suddivisi per strutture organografiche degli ortaggi utilizzate: radici, fusto, foglie, foglie minori, fiori, frutto, semi; a essi si aggiungono i funghi e il tartufo. Nel complesso l'elenco comprende poco meno di 180 colture, per cui è il più completo repertorio di cui si disponga nel nostro Paese per le piante da orto.

Un primo elemento da sottolineare è la notevole diversità biologica del settore orticolo; le categorie tassonomiche di pertinenza delle colture riguardano 37 famiglie, 117 generi, oltre 170 specie (prosp. 12). Più rappresentate, quanto a numero di specie, sono le brassicacee e le liliacee. Avuto riguardo alle frazioni della pianta utilizzate, prevalenti risultano le specie da foglie e da radice (prosp. 13, 14, 15 e 16).

A parte l'interesse specifico dei dati, desta curiosità la fonte o le fonti cui il Viani ha attinto per l'individuazione delle colture e soprattutto dei gruppi varietali e delle numerose cultivar.

Un riferimento elettivo per quanto riguarda le specie, sulla base di riscontri diversi, sembrerebbe costituito dal volume *Les plantes potagères* di Vilmorin (1904), senza escludere gli apporti assicurati da altre opere; in ogni caso l'elenco delle specie è così ampio da poter ritenere che l'Autore abbia costituito una mini enciclopedia delle specie presenti all'epoca nell'orticoltura europea. Analogo riscontro può essere dato alla questione per i gruppi varietali e per le numerose cultivar. Per queste ultime, tuttavia, va rilevato che il Viani descrive, almeno per le specie più importanti, anche numerosi tipi che traggono il nome dalla località di coltivazione in Italia, tipi che sono in larga parte scomparsi. Le loro illustrazioni sulle pagine del Trattato sono così accurate da poter costituire riferimento per la ricerca dei corrispondenti materiali genetici nelle classiche zone dove erano utilizzate. In rapporto a quanto sopra, risulta evidente che l'opera del Viani assume ancora oggi un grande interesse, in quanto può agevolare l'individuazione sul territorio e l'eventuale recupero di germoplasma ancora presente, nonché lo studio delle caratteristiche delle sementi. Lo stesso può dirsi a livello di gruppi varietali, i quali

assieme alle cultivar potrebbero far emergere elementi innovativi e più articolati in ordine alla possibilità di individuazione, descrizione, tutela e valorizzazione di eventuali risorse genetiche presenti; inoltre si disporrebbe di dati per individuare le linee evolutive del patrimonio genetico delle diverse specie.

Il metodo di trattazione delle colture è adattato all'importanza di ciascuna di queste, per cui gli argomenti non si sovrappongono; in ogni caso il volume appare organico malgrado le inevitabili imprecisioni, omissioni o inesattezze e la validità dell'opera come documento storico resta comunque notevole.

Il confronto dei contenuti del volume con quelli di altre fonti bibliografiche disegna un profilo particolarmente interessante in tema di evoluzione del quadro varietale, metodo di trattazione, protocolli di coltivazione, interventi tecnici (alcuni dei quali ormai desueti) e infine conoscenze su colture non più oggetto di utilizzazione produttiva. Tutti gli elementi di cui sopra sono tanto più importanti quanto più si tratta di colture – e sono numerose – che assumono modesto rilievo sotto il profilo delle superfici occupate, del volume della produzione e della utilizzazione del prodotto.

Aspetti del volume per i quali può essere avanzata qualche riserva riguardano in qualche caso l'imprecisione delle denominazioni scientifiche, anche se si tratta di refusi comprensibili in assenza di quelle norme sulla nomenclatura che saranno emanate solo cinquant'anni dopo, in altri la mancanza di un sommario relativo all'intera opera, o ai singoli volumi, o alle singole colture; vi sarebbe infine un rilievo per la mancanza di un indirizzo ben definito nell'ambito della collana in cui l'opera era inserita e infine l'accentuazione degli aspetti localistici riguardanti il territorio siciliano. A questo riguardo rileva il Di Fazio, nella sua analisi *Le scienze agrarie nelle edizioni Battiato*, che gli autori dei volumi erano «nella quasi totalità docenti negli Istituti tecnici (sez. Agrimensure), (...) nelle Scuole Speciali ad indirizzo viticolo enologico (...) nelle cattedre ambulanti di agricoltura nonché liberi professionisti e proprietari di aziende agrarie». Molti di essi avevano pertanto alle spalle un'apprezzata attività di ricerca o una lunga esperienza tecnico-professionale. In rapporto a quanto sopra nella collana «Biblioteca di agricoltura e industrie affini» trovarono collocazione anche quei manuali destinati all'insegnamento delle materie tecnico-professionali;

per il resto i lavori non avevano un ben definito indirizzo e quindi po-

tevano considerarsi aperti, nel senso che potevano trovare collocazione argomenti riguardanti uno o più aspetti della complessa realtà agricola italiana (...) Era però quasi nell'ordine naturale delle cose, che gli autori, quasi nella pluralità dei casi, essendo siciliani o meridionali, si occupassero, in prevalenza, degli aspetti e dei problemi agricoli relativi al Sud (Di Fazio, *Le scienze agrarie nelle edizioni Battiato*).

Il volume, oltre che per il suo valore come documento storico, insostituibile per la conoscenza dell'Orticultura a partire dai primi decenni del secolo scorso, va anche considerato per la flessibilità del metodo di trattazione di volta in volta adattato sulla base delle caratteristiche di ciascuna coltura. In ogni caso argomenti costantemente affrontati sono quelli riguardanti l'origine delle colture, le cultivar, i protocolli di coltivazione più diffusi e infine la valorizzazione del prodotto.

4. *Giudizi sugli scritti*

Il *Trattato di Orticultura* e il volume sulle coltivazioni primaticce rappresentano i due scritti per i quali, al momento della pubblicazione, sono apparsi giudizi e recensioni.

Per il *Trattato*, a parte il tempestivo annuncio della sua pubblicazione attraverso i consueti messaggi promozionali inseriti nelle pagine di copertina di altri volumi, sono stati acquisiti due documenti, entrambi pubblicati sulla rivista «Minerva dei campi», stampata dallo stesso Editore Battiato. Il primo riguarda la notizia che il Corriere della Sera aveva segnalato in maniera indipendente e con un giudizio ampiamente positivo l'avvenuta pubblicazione del *Trattato*. Il secondo è costituito da un'ampia recensione, licenziata per la stampa nel 1929 e anch'essa pubblicata sulla stessa rivista.

La recensione porta la firma di Ruggiero Ortensi (noto autore di pubblicazioni di Orticultura). Il giudizio è largamente positivo (doc. 1):

si tratta di un'opra che completa la letteratura moderna di quella scienza delle scienze che è l'agricoltura; il lavoro dotto e completo di un professionista che ha saputo accoppiare la teoria alla pratica con la stessa capacità e con lo stesso amore.

Dopo avere dato atto alla Casa editrice di grande impegno e professionalità, l'Ortensi richiama tra i pregi del *Trattato*

la stesura piana, facile ed allettivo; (...) è un libro che grida con un linguaggio di amore e di persuasione un ritorno alla campagna. (...)

Circa il secondo volume l'analisi è piuttosto contenuta per ragioni di spazio e di opportunità.

A conclusione della recensione, l'Ortensi afferma che si tratta di un

lavoro notevolissimo, di pazienza e di sapienza, fatto per facilitare la rapida visione degli svariatissimi argomenti, così abilmente incastonati nell'Opera, che mette Autore ed Editore nella più vivida luce di cultori moderni della letteratura agricola. L'opera del Viani non dovrebbe mancare in nessuna famiglia (...) dovrebbe trovarsi a portata di mano di tutti i tecnici agricoli, di tutti gli agricoltori e di tutti gli ortolani di mestiere, poiché è un libro scritto per tutti, nonostante la mole dei due volumi e nonostante il prezzo (...) Quanto sopra ci chiama a rendere viva e sincera lode al valente Autore ed al coraggioso Editore, Sig. Concetto Battiato di Catania che, appassionatissimo cultore dei moderni progressi agricoli, compie sforzi tipografico-editoriali per illuminare gli italiani sulle più razionali e redditive conquiste dell'agricoltura.

Relativamente al volume sulle coltivazioni primaticcie, lo stesso Viani riporta nella prefazione alla seconda edizione i giudizi espressi da alcuni studiosi sui contenuti dell'opera. Con motivazioni diverse si esprimono in maniera ampiamente positiva per i contenuti e per la forma il prof. Vivenza del Regio Istituto Agrario Superiore di Perugia, la redazione di «Viticoltura Moderna», il prof. F. A. Sannino della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Alba e il prof. Alpe della Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano.

I giudizi espressi (doc. 2), tutti autorevoli, depongono a favore dell'interesse per un volume, ricco di contenuti, orientato a mettere in evidenza l'importanza delle produzioni fuori stagione che in Sicilia potevano essere conseguite per corrispondere alle richieste sempre più significative da parte dei mercati esteri.

5. Attuale interesse dell'opera

Un primo motivo di interesse degli scritti di Orticoltura del Viani, alla luce di quanto rilevato, è legato al valore storico documentale,

accreciuto dal fatto che relativamente al periodo in cui gli scritti sono stati pubblicati, non si dispone per questo settore di altri dati di riferimento altrettanto puntuali e articolati.

Le fonti disponibili hanno un carattere più settoriale e non abbracciano cioè l'intero scenario disegnato dal Viani con gli scritti pubblicati nei primi trent'anni del secolo scorso. I contenuti trovano solo in parte corrispondenza in altre opere pubblicate in quel periodo (l'*Orticoltura* del Vagliasindi, del 1934 e gli *Ortaggi di grande reddito* del Tamaro, del 1937).

Come rileva Di Fazio, l'opera rappresentava una novità nel panorama editoriale dell'epoca. Nello stesso periodo di pubblicazione del *Trattato* del Viani era in fase di avanzata elaborazione il *Trattato di Orticoltura* del Tamaro, anch'esso in due volumi, ma relativo soltanto alle colture più importanti sotto il profilo economico e agrario, definite dall'Autore «di grande reddito». Le due opere non sono sovrapponibili; le differenze riguardano le colture considerate, assai più numerose in Viani, la trattazione più organica, sempre in Viani, sviluppata secondo un approccio valido sia ai fini della didattica sia della formazione e dell'aggiornamento professionale.

La stampa, pressoché contemporanea, dei due *Trattati* e di altri volumi dimostra l'importanza che cominciava ad assumere l'Orticoltura, che si esprimeva anche attraverso una produzione bibliografica assai cospicua, ove si consideri che l'insegnamento della corrispondente disciplina non era stato attivato nell'ambito universitario.

Il valore documentale storico dell'opera del Viani, come già detto, va ben oltre i singoli riferimenti specifici di natura tecnica che dopo quasi ottanta anni sono almeno in parte obsoleti. Essi attengono soprattutto al significato propedeutico del primo volume i cui contenuti sono specificamente esaminati in funzione della coltivazione delle piante da orto. Fino a quel momento e anche nei decenni successivi le conoscenze propedeutiche sono mutate da altri settori delle coltivazioni; l'impostazione data dal Viani alla parte generale ha molti elementi in comune con quelli dei volumi di Agronomia generale pubblicati prima o dopo la seconda guerra mondiale (da E. De Cillis a F. Crescini). Le analogie di impostazione e di contenuto riguardano lo studio dei fattori dell'ambiente (pianta, clima, terreno) considerati nella loro funzione di riscontro alle esigenze delle colture. Nel caso dell'Orticoltura l'analisi, da parte del Viani, dei fattori ambientali è tanto approfondito da diventare talvolta prolis-

so, come nel caso delle caratteristiche pedologiche che affrontano argomenti particolari che vanno al di là delle esigenze legate all'esercizio dell'Orticoltura.

L'interesse del secondo volume è ancorato all'elenco e alla trattazione di quasi tutte le colture ortive utilizzate dagli inizi del secolo.

All'interesse per l'elevato numero di colture si aggiunge quello legato alla trattazione degli aspetti varietali e al raggruppamento delle cultivar sulla base di tratti morfofunzionali. Ciò offre la possibilità di ricostruzione degli indirizzi di miglioramento genetico e dell'evoluzione del quadro varietale. Un ulteriore importante pregio del *Trattato* è rappresentato dalle numerose illustrazioni pertinenti e originali che nel caso specifico qualificano ulteriormente l'impegno dell'Autore e dell'Editore per questa significativa opera.

Il Viani ha contribuito ad arricchire la parte iconografica del *Trattato* con disegni originali dimostrando una versatilità che si aggiunge a una preparazione notevole, a una grande capacità di aggiornamento, all'analisi e all'interpretazione corretta della realtà operativa. Frequenti sono nei diversi capitoli i riferimenti fondamentali nel campo dell'agronomia, della chimica agraria e ancor più della patologia vegetale e dell'entomologia agraria.

Un elemento che emerge con frequenza è l'indicazione del Viani circa le grandi opportunità assicurate dal clima ai fini della affermazione delle coltivazioni per produzioni precoci, nella prospettiva di una destinazione di queste ai mercati esteri. Per tale finalità ha propugnato uno sviluppo dell'Orticoltura fuori stagione, anche protetta, soprattutto nelle regioni meridionali, maggiormente favorite dalle condizioni climatiche e quindi energetiche. Viani in definitiva con un anticipo di alcuni decenni segnalava le ragioni che successivamente avrebbero portato alla diffusione delle serre fredde nelle regioni meridionali. Rilievo specifico assumono anche i dati sulla diffusione delle colture ortive nel nostro Paese agli inizi del secolo XX e quelli sull'importanza del settore (prosp. 17 e 18); la storia dell'Orticoltura; lo studio dell'ambiente aria e terreno nel quadro delle nuove concezioni dell'ecologia; i riferimenti, per l'epoca aggiornati, sulla concimazione e sui concimi; i richiami alle leggi di Mendel e alle sementi; le tecniche di propagazione e di impianto delle colture; gli aggiornamenti sulle operazioni di raccolta e sul valore alimentare degli ortaggi.

L'interesse degli scritti del Viani è così rilevante da poter far trascurare alcune lacune e imprecisioni fra le quali la mancanza di ri-

assunti e di un elenco dei numerosissimi Autori citati nel testo, la prolissità di alcuni argomenti; queste carenze peraltro vanno lette alla luce del fatto che i lavori del Viani non erano rigorosamente finalizzati alla didattica.

La configurazione e l'articolazione del *Trattato* appaiono interessanti nel senso che l'Autore ha messo in evidenza il significato di un corpo di conoscenze propedeutiche specifiche per le colture ortive.

La strada segnata dal Viani con il volume di Orticoltura generale non è stata molto seguita, per cui ancora oggi i contenuti propedeutici mancano di riferimenti completi nelle opere pubblicate. Purtroppo l'interesse didattico dell'opera del Viani è rimasto circoscritto all'ambito formativo degli Istituti di secondo grado. È mancata, come è logico, la diffusione nelle Università, poiché l'insegnamento di Orticoltura non era stato attivato e ove era avvenuto la scelta e la frequenza erano facoltative.

6. Considerazioni finali

Gli scritti di Orticoltura di Pietro Viani pubblicati nei primi decenni del secolo scorso presentano elementi sufficienti per potere esprimere, ancora oggi, un giudizio pienamente positivo sotto i diversi profili, in sostanziale accordo, almeno per quanto riguarda il *Trattato*, con la recensione di Ruggero Ortensi pubblicata nel 1929 subito dopo la stampa dell'opera.

Il giudizio attuale prescinde dalle valutazioni di circostanza suggerite probabilmente all'Ortensi dal clima politico dell'epoca e dal tono enfatico che caratterizza il testo della prolissa recensione. In maniera altrettanto convinta si possono condividere i giudizi formulati per il volume sulle «coltivazioni primaticcie» da autorevoli studiosi e che sono riportati nella prefazione alla seconda edizione. Nel positivo giudizio possono essere accomunati molti altri suoi scritti, e in particolare le principali monografie sulle colture ortive.

Le ragioni che sostengono le valutazioni positive sugli scritti del Viani in tema di Orticoltura sono naturalmente diverse da quelle individuate dal lettore al tempo in cui gli scritti stessi sono stati pubblicati.

È del tutto evidente come sia notevolmente aumentato, soprattutto per il *Trattato*, il valore storico documentale e per converso si

sia progressivamente attenuato l'interesse per i contenuti specifici ai fini formativi e professionali. Il valore storico documentale fa riferimento sia ai contenuti sia all'impostazione generale, all'articolazione della materia, alla trattazione dei singoli argomenti; poco rilevante è invece l'interesse per le innovazioni nei mezzi e nelle tecniche di produzione, che hanno perso di significato in relazione ai processi di obsolescenza cui esse sono andate incontro, comprese quelle che il Viani indicava per ammodernare i protocolli di produzione.

Con riferimento all'articolazione dell'opera, il valore storico documentale è ancorato in larga misura alla ripartizione dei contenuti in due distinti volumi «inseparabili tra loro» (anche l'indice è unico): il primo dedicato alle conoscenze propedeutiche di base, il secondo alla trattazione delle numerose colture. La struttura dell'opera è espressione di un approccio nuovo e interessante nel campo della trattatistica relativa alle coltivazioni agrarie e ancor più alle ortive; tale approccio è basato sullo schema seguito per le coltivazioni erbacee al quale il Viani ha fatto riferimento; si può anzi affermare che il Viani sia stato un antesignano fra i pochi ad avere pensato e realizzato un volume di Orticoltura generale.

Tale impostazione della materia si coglie anche nel Tamaro, il quale però ha affrontato la questione in maniera parziale e soprattutto nella edizione del suo *Trattato* pubblicata nel 1937. Del resto l'impostazione del Viani era espressione anche di esigenze di ordine didattico, mentre quella del Tamaro muoveva dalla necessità di predisporre strumenti di conoscenza più approfondita soprattutto in tema di Orticoltura intensiva e specializzata per produzioni con grandi prospettive di mercato. Dopo il Viani e il Tamaro, relativamente agli argomenti propedeutici, si è continuato a fare riferimento a testi e manuali di Agronomia generale, con tutti i limiti che ne sono derivati nella configurazione di protocolli colturali specifici per le piante da orto.

Questa situazione rappresenta anche la conseguenza del progressivo ampliamento dei diversi argomenti, ciascuno dei quali nel tempo si è così articolato da comportare la necessità di fare ricorso a competenze diversificate per la trattazione. Quali siano i riflessi di tale orientamento editoriale sulla disponibilità di strumenti didattici con carattere di organicità e di completezza è ancora un argomento da verificare fra i docenti dei diversi raggruppamenti scientifico-disciplinari.

Il trattato del Viani e in parte quello del Tamaro restano di fatto ancora oggi gli unici esempi di una trattazione organica e non episodica o parziale.

Orticultura generale è un volume in cui i contenuti si snodano per tappe successive corrispondenti ai momenti fondamentali del processo di coltivazione: conoscenza del comparto o della coltura sotto il profilo storico e del rilievo economico e agrario; conoscenza dei fattori naturali della produzione sotto il profilo delle caratteristiche funzionali ai fini di migliorare le prestazioni produttive della pianta; preparazione dell'ambiente per renderlo più adeguato alle esigenze legate alla sua utilizzazione per finalità produttive (mezzi e tecniche); corpo riproduttore e quindi il seme e le possibilità di miglioramento delle sue caratteristiche intrinseche; interventi sull'ambiente e sulla pianta per assicurare le condizioni necessarie per conseguire le più elevate produzioni; risultati produttivi e qualità; valorizzazione commerciale e tecnologica dei prodotti.

I contenuti e la successione dei capitoli rispondono all'impostazione di cui sopra e agli stessi obiettivi, in merito ai quali il Viani così scrive nell'introduzione:

la parte generale tratta della storia dell'Orticultura nelle varie civiltà, dell'importanza dell'Orticultura italiana, delle parti generali delle piante orticole, degli ambienti in cui vivono e dei mezzi come modificarli, della tecnica agrológica e della tecnica colturale in generale, delle avversità e delle malattie che colpiscono le piante ortive, etc.

L'articolazione e i contenuti dei capitoli successivi rispondono pienamente a questi obiettivi; tale rispondenza è anche il frutto di un'impostazione chiara e moderna, secondo uno schema semplice, lineare e di notevole efficacia didattica.

L'analisi complessiva delle opere fa emergere la figura di un Autore che ha saputo fare sintesi compiuta e aggiornata delle conoscenze disponibili agli inizi del 1900 sul tema dell'Orticultura, dando vita a un'opera che, per ampiezza e completezza, va ben al di là dei contenuti strettamente necessari per una formazione orticola sia nell'ambito universitario sia negli Istituti per l'insegnamento medio.

Gli scritti del Viani sono di facile lettura; articolati e funzionali gli indici; ricca e pertinente la documentazione bibliografica.

Indipendentemente dal suo originario interesse per altri settori, l'impegno del Viani per l'Orticoltura è stato preminente e qualificato, anche se gli sforzi non sono stati premiati per le difficoltà oggettive del periodo storico. Sotto questo profilo il silenzio delle Istituzioni per le quali ha operato è stato interrotto, per quel che sappiamo, solo in occasione della celebrazione dell'80° della fondazione dell'Istituto Tecnico Agrario Filippo Eredia. L'Autore del resoconto della manifestazione ricorda il Viani tra gli uomini insigni che vi avevano operato, indicandolo come «apprezzato competente della viticoltura etnea», ma gli scritti che ha lasciato lo qualificano maggiormente nel settore dell'Orticoltura.

L'ultima considerazione attiene allo spirito che ha sostenuto la nostra lettura e il commento degli scritti del Viani. Il compito è stato svolto guardando soltanto ai contenuti dei lavori. Il Viani offre una rappresentazione della realtà che, grazie alla serietà e all'impegno profuso, può essere ulteriormente valorizzata per ricostruire le dinamiche dello sviluppo del settore produttivo, per mettere in evidenza i percorsi evolutivi in tema di varietà, di mezzi e tecniche di produzione.

I dati che il Viani ha lasciato a tale riguardo rivelano un livello di approfondimento e di aggiornamento dei contenuti che sono sempre presentati in maniera chiara e pertinente e con soddisfacente tecnica espositiva.

Desideriamo concludere queste considerazioni sugli scritti di Pietro Viani con l'auspicio che possa essere recuperata una adeguata attenzione per uno studioso che ha operato per promuovere un settore produttivo, prefigurandone gli indirizzi che si sono successivamente consolidati e che ancora oggi qualificano l'orticoltura italiana.

*Riferimenti bibliografici**A. Volumi e articoli su riviste*

- BALSAMO P., *Corso di agricoltura teorico-pratica*, Palermo, 1855, pp. 381
- BASILE F., MAGNANO DI SALLIO E., *Orti e Giardini dell'aristocrazia catanese*, Messina, 1996, pp. 214
- BENEDETTI E., *Produzione e commercio delle sementi. La nuova legislazione*, Roma, pp. 178
- BENVENUTI A., COPPINI R.D., FAVILLI R., VOLPI A., *La facoltà di Agraria dell'Università di Pisa*, Pisa, 1991, pp. 266
- BIANCO V.V., PIMPINI F., (coord.) *Orticoltura*, Bologna, 1990, pp. 998
- BOIS D., *Les plantes alimentaires: phanérogames légumières*, Paris, 1927, pp. 593
- BURDET H. M., *International code of botanical nomenclature*, 1983, pp. 974
- CHAUX C., FOURY C., *Productions légumières; tome I, II, III*, Paris, 1994
- DE CILLIS E., *Trattato delle coltivazioni. Agronomia*, Roma, 1941, pp. 584
- DI FAZIO S., *Le scienze agrarie nelle edizioni Battiato*, «Tecnica Agricola», 2/3, 1999, pp. 1-16
- FATTA DEL BOSCO G., *L'istruzione agraria in Sicilia agli inizi del secolo*, Palermo, 1987
- FAVILLI R., *Ortofloricoltura di serra ed idroponica. Conferenza nazionale per l'ortoflorofrutticoltura*, Bologna, 1967, pp. 272
- FLANDRIN L., MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Roma, 1997, pp. 740
- FOTI S., *Le colture protette nell'attuale stadio evolutivo e possibilità di una ulteriore affermazione*, «Tecnica agricola», 1974, pp. 19-46
- GALLAIS A., BANNEROT H. ed., *Amélioration des especes végétales cultivées*, INRA, Paris, 1992, pp. 775
- KALLOO G., KIRTI S., *Emerging scenario in vegetable research and development*, Research periodicals and book publishing house, Usa, UK, India, Taiwan, 2000, pp. 379
- LA MALFA G., BIANCO V.V., *L'Orticoltura italiana di pien'aria*, «Informatore Fitopatologico», 2004, pp. 1-16
- LA VIA G., *Lezioni di agricoltura teorico-pratica per la Sicilia*, Catania, 1846, pp. 282
- MAGGIORO E., *L'istituto tecnico agrario "F. Eredia" di Catania*, «Vini d'Italia», 15, pp. 355-374
- MAROTO J. V., *Horticultura Herbacea especial*, Madrid, 1989, pp. 566
- MEILLER D., VANNIER P., *Le Grand Livre des Fruits et légumes*, Baume-lesdames, Francia, 1991, pp. 418
- MORETTINI A., *Corso di Orticoltura. Dispense delle lezioni A.A. 1951-52*, 1951, pp. 294
- OTTAVI G., *Principi generali di agricoltura per le regioni calde con applicazioni alla provincia di Girgenti*, Casale Monferrato, 1866, pp. 360

- PITRAT M., FOURY C., *Histoire de légumes des origines l'orée du XXI siècle*, INRA, Paris, 2003, pp. 412
- QUAGLIOTTI L., *Produzione delle sementi orticole*, Bologna, 1992, pp. 738
- RUBATSKJ V.E., Yamagouchi M., *World vegetables. Principles, productions and nutritive values*, 1985, pp. 843
- SALUNKHE D.H., KHADAN S.S., *Handbook of vegetable science and technology. Production, composition, storage and processing*, New York, 2000, pp. 721
- TAMARO D., *Ortaggi di grande reddito*, Milano, 1937, 2 voll., pp. 1043
- TAMARO D., *Orticultura (VIII ed.)*, Milano, 1929, pp. 758
- TESI R., *Principi di Orticultura ed ortaggi d'Italia*, Bologna, 1987, pp. 340
- TRAVERSO O., *Botanica orticola*, Bologna, 1926, pp. 1370
- TRENTIN L., *Orticultura*, Casale Monferrato, 1927, pp. 474
- TURCHI A., TURCHI F., *Orticultura pratica*, Bologna, 1997, pp. 786
- VAGHLIASINDI G., *Orticultura*, Roma, 1934, pp. 471
- VILMORIN ANDRIEUX, *Les plantes potagères. Cultures des principaux légumes des climats tempérés*, 3° ed., Paris, 1904, pp. 806

B. Volumi collettanei e Atti di convegno

- 100 ans d'Horticulture, 1874-1974*, Ecole Nationale Supérieure d'Horticulture, Versailles, 1974, pp. 158
- 50 anni di orticultura italiana: 1953-2003*, «Italus Hortus», xxx, pp. 173
- Annali Accademia Nazionale di Agricoltura*, Bologna, 2001, pp. 224
- Cent ans d'histoire des jardins ouvriers. 1896-1996*, Francia, 1996, pp. 220
- I naturalisti e la cultura scientifica Siciliana nell'800. Atti del convegno a cura di G. Liotta*, Palermo, 1987, pp. 568
- Italian Horticulture*, Società Orticola Italiana, Firenze, 1998, pp. 349
- Orticultura*, numero speciale de «L'Italia Agricola», 6, 66, 1929, pp. 510
- Miglioramento genetico degli ortaggi*, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Firenze, 1961, pp. 491
- Plant Genetic Resources: the Fabric of Horticulture's Future*, «Acta Horticulturae», 623, 2003, pp. 356
- Problematiche dell'agricoltura italiana. Scenari possibili*, Accademia Nazionale di Agricoltura, Bologna, 2002, pp. 223
- Sustainable use of plant biodiversity to promote new opportunities for Horticultural production development*, «Acta Horticulturae», 598, 2003, pp. 288
- Valorizzazione delle proprietà salutistiche degli alimenti di origine vegetale. Ruolo della biodiversità e della Biotecnologia*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2001, pp. 70

- *La concimazione fosfatica del frumento nei diversi periodi di assorbimento*, Catania, Monaco e Mollica, 1901, pp. 40
- *La nostra esportazione vinicola in Germania*, Catania, Monaco e Mollica, 1901, pp. 7
- *L'aumento della produzione frumentaria*, Catania, Monaco e Mollica, 1901, pp. 12
- *La coltura del pomodoro primaticcio*, Catania, Monaco e Mollica, 1902, pp. 26
- *La barbabietola in relazione al terreno ed ai concimi chimici*, Catania, Monaco e Mollica, 1903, pp. 12
- *La concimazione razionale delle viti nella regione etnea*, Catania, Monaco e Mollica, 1903, pp. 12
- *Le immondizie delle città*, Catania, Monaco e Mollica, 1903, pp. 15
- *Sulla potatura verde della vite*, Catania, Monaco e Mollica, 1903, pp. 12
- *Brevi saggi di concimazione chimica del frumento*, Catania, Monaco e Mollica, 1904, pp. 15
- *I nuovi vigneti nei terreni calcarei*, Catania, Monaco e Mollica, 1904, pp. 12
- *L'attività dei fermenti selezionati*, Catania, Monaco e Mollica, 1904, pp. 8
- *Il Moscato e la Malvasia*, Catania, Monaco e Mollica, 1905, pp. 24
- *Imbottigliamento dei vini*, Catania, Monaco e Mollica, 1905, pp. 12
- *La coltivazione delle patate primaticcie*, Catania, Monaco e Mollica, 1905, pp. 100
- *Il Porto, il Xeres, il Malaga*, Catania, Monaco e Mollica, 1906, pp. 20
- *La fabbricazione del Cognac*, Catania, Monaco e Mollica, 1906, pp. 12
- *La passolina delle Lipari*, Catania, Monaco e Mollica, 1906, pp. 20
- *La scelta del porta-innesto*, Catania, Monaco e Mollica, 1906, pp. 24
- *Vinificazione speciale: vini liquorosi e di imitazione*, Parma, Fiaccadori, 1907, pp. 133
- *La coltivazione dell'arancio da fiore*, Catania, Monaco e Mollica, 1909, pp. 30
- *Il carciofo*, Catania, F. Battiato, 1919, pp. 100
- *Il manderino coltivato in piena terra e in vaso*, Catania, F. Battiato, 1921, pp. 154
- *Il pisello*, Catania, F. Battiato, 1921, pp. 156
- *Le coltivazioni primaticce: patate, pomodoro, insalate*, Casale Monf., Elli Ottavi, 1922, pp. 342
- *Trattato di Orticoltura generale e speciale*, Catania, F. Battiato, 1929, p. 1281.
- *Gli ortaggi nella coltivazione domestica e mercantile*, Torino, SEI, 1948, pp. 583

Prosp. 1 *Elenco degli scritti di Pietro Viani (elaborato sulla base di elenchi riportati sulle pagine di copertina di volumi dell'Editore F. Battiato)*

TITOLO	TRATTATO DI ORTICOLTURA (IN 2 VOLUMI)
Sottotitolo	Coltivazione industriale e famigliare delle piante ortive
Autore	Pietro Viani
Articolazione	Volume 1: <i>Orticultura generale</i> Volume 2: <i>Orticultura speciale</i>
Anno e luogo di pubblicazione	Catania, 1929
Editore	Francesco Battiato
Prezzo dei 2 volumi	Lire 60
Contenuti volume I	22 capitoli + brevi cenni introduttivi
Contenuti volume II	7 capitoli + 1 sui funghi e tartufi + indice alfabetico di patologia orticola da latino in italiano e reciproco + indice alfabetico della materia + raggruppamento delle tavole illustrative
Colture trattate	176
Illustrazioni	tavole 94 + 72 figure 111 + 313 (nei due volumi)
Pagine	1218 (mm 120 x 128)
Collana	«Biblioteca di agricoltura e industrie affini»

Prosp. 2 *Profilo editoriale del «Trattato di Orticultura»*

L'orticoltura costituisce una importantissima branca dell'agricoltura, ed è l'arte di coltivare razionalmente le piante orticole allo scopo di ottenere svariatissimi prodotti in radici, tuberi, fusti, foglie, fiori, frutta, semi, sia per il consumo diretto, sia per le industrie alimentari.

L'orticoltura è un'arte, è una scienza, è un'industria specialissima, intensivissima, che tende continuamente a perfezionarsi, avendo sempre di mira i mezzi più ingegnosi, il minimo ma anche il più giudizioso impiego di tempo e di capitali, per conseguire i massimi e migliori prodotti possibili, per raggiungere il più rilevante tornaconto.

Tali prodotti devono soddisfare non solo le esigenze dei mercati e il gusto dei consumatori locali o dei centri più vicini, ma anche di quelli più lontani dove maggiormente grande era la richiesta o maggiore è la ricchezza.

L'orticoltura si divide in due parti: generale e speciale.

La **parte generale** tratta della storia dell'orticoltura nelle varie civiltà, dell'importanza dell'orticoltura italiana, dei caratteri generali delle piante orticole, degli ambienti in cui vivono e dei mezzi come modificarli, della tecnica agrologica e della tecnica colturale in generale, delle avversità e delle malattie che colpiscono le piante ortive, ecc.

La **parte speciale** si occupa dell'origine, della struttura, funzione, composizione e tecnica colturale delle singole piante da orto, dei mezzi di raccolta, di conservazione, di spedizione e di utilizzazione dei singoli prodotti.

Prosp. 3 *Definizione e contenuti dell'orticoltura (dal Trattato, Vol. I)*

<i>Cenni introduttivi</i>	pag. 1
Parte I. – Orticoltura generale	
Cap. I Cenni sulle vicende storiche dell'orticoltura.....	» 5
» II Importanza dell'orticoltura italiana.....	» 29
» III Classificazione delle piante ortive.....	» 49
» IV Ambiente aereo: Climatologia orticola.....	» 65
» V Azione dell'orticoltore sul clima	» 89
» VI Geografia orticola	»101
» VII Ambiente terreno: Pedologia orticola.....	»129
» VIII Lavori di preparazione per costituire il terreno ortivo: Lavori di dissodamento e di scasso.....	»151
» IX Lavori di preparazione per costituire il terreno ortivo: Lavori di governo delle acque e di ammendamento	»163
» X Lavori di sistemazione del terreno ortivo	»187
» XI Preparazione chimica del terreno ortivo	»217
» XII Preparazione fisica del terreno ortivo e lavori colturali	»265
» XIII Riproduzione delle piante ortive.....	»277
» XIV Mezzi per dare l'umidità al terreno ortivo	»305
» XV Consociazioni e successioni ortive	»317
» XVI Azione di difesa delle piante orticole: Malattie non parassitarie.....	»341
» XVII Azioni di difesa delle piante orticole. Malattie parassitarie prodotte dalle piante.....	»361
» XVIII Azioni di difesa delle piante orticole. Malattie parassitarie prodotte da animali	»393
» XIX La raccolta e spedizione degli ortaggi.....	»433
» XX La conservazione degli ortaggi	»445
» XXI Gli ortaggi come alimento	»509
» XXII L'orto nell'economia e nell'estimo.....	»527
Parte II. – Orticoltura speciale	
Cap. I Piante ortive da radici.....	»541
» II Piante ortive da fusto.....	»617
» III Piante ortive da foglie.....	»709
» IV Piante da foglie minori.....	»857
» V Piante ortive da fiori.....	»885
» VI Piante ortive da frutto.....	»941
» VII Piante ortive da semi.....	»1083
» VIII Funghi e tartufi.....	»1151
Indice alfabetico di patologia orticola	»1179
Latino-italiano.....	»1179
Italiano-latino.....	»1188
Indice alfabetico della materia	»1197
Raggruppamento delle tavole illustrative.....	»1205

Capitolo IV «Ambiente aereo: climatologia orticola»

L'aria
Il vento
La luce
Il calore
L'acqua: provenienza dell'acqua
Idrometeore: pioggia
Neve
Rugiada
Brina
Grandine
Elettricità
La Meteorologia e l'Ecologia agraria

Capitolo XIX «La raccolta e spedizione degli ortaggi»

La raccolta degli ortaggi: epoca della raccolta
I caratteri del prodotto
Mezzi di raccolta
La spedizione degli ortaggi: requisiti dei prodotti
Imballaggio e loro diversi tipi secondo le varie specie di prodotti orticoli

Prosp. 5 *Esempi di articolazione di alcuni capitoli del volume I del Trattato*

Clima inadatto
Abbondanza o deficienza di acqua
Esagerato predominio di un costituente meccanico
Difettosa composizione chimica
Eccesso di sali
Presenza di sostanze nocive
Cattiva natura del sottosuolo
Esaurimento per asportazione (di sostanze nutritive)

Prosp. 6 *Cause di sterilità del terreno agrario (dal Trattato, vol. I)*

I: legge della dominanza o prevalenza dei caratteri o meglio dell'uguaglianza e uniformità

fa conoscere che quando si incrociano varietà a caratteri antagonisti i prodotti della prima generazione sono tutti uniformi ed uguali ad uno dei due genitori. I caratteri della prima generazione si dicono dominanti o prevalenti, quelli che non appaiono recessivi o recessivi...

II: legge della disgiunzione o scissione

rivela che nella seconda generazione ottenuta per autofecondazione $\frac{3}{4}$ dei discendenti manifestano il carattere dominante ed $\frac{1}{4}$ manifestano il carattere recessivo.

III: legge dell'autonomia o indipendenza dei caratteri

rende noto che nella prima generazione, i prodotti possono presentare dei caratteri estranei ai genitori, da riferirsi a forme ataviche ma tali da formare una varietà nuova e costante.

Il Mendel dai semi di piselli della seconda generazione, provenienti da piante pure, ottenne piante con tali caratteri; da quelli provenienti da piante alte ebbe $\frac{1}{3}$ di piante alte e $\frac{2}{3}$ di piante diverse per $\frac{1}{4}$ in piante nane e per $\frac{3}{4}$ in piante alte.

Prosp. 7 *Contenuti delle tre leggi di Mendel (dal Trattato, vol. I)*

SPECIE	PESO RELATIVO g/l	NUMERO SEMI PER GRAMMO	DURATA MASSIMA GERMINABILITÀ (ANNI)	DURATA MASSIMA GERMINAZIONE (GIORNI)
Acetosa	650	1000	6	15
Angelica	150	170	2	10
Aglione	500	250	2	10
Agretto	730	450	6	1
Alkekengio	650	1000	9	8
Anguria	450	46	8	8
Anice	300	200	5	8
Arachide	400	2 a 3	1	10
Asparagio	800	50	6	10
Barbabietola	250	50	6	10
Basilicò	530	800	7	12
Bietola	140	250	6	8
Cappero	460	150	2	10
Carciofo	600	25	7	20
Cardo	630	25	9	20
Carota	240	700	4	6
Cavoli	700	300-500	7	6
Cece	780	30	5	6
Cerfoglio	380	450	4	2
Cetriolo	500	35	6	6
Cicerchia	750	4	5	6
Cipolla	480	300	3	10
Coclearia	600	1809	5	6
Coriandolo	320	90	8	10
Crescione	580	4000	6	2
Dente Leone	270	1350	4	2
Dolcetta (Valeriana.)	280	1000	6	8
Fagiolo	300-900	100 gr.: 75-800	4	7
Fava	300-800	“ “ : 40-120	4	10
Finocchio	450	310	5	8
Fragola	600	800-2500	4	20
Gombo	620	15-20	7	6
Indivia	340	600	9	6
Lattuga	430	800	6	7
Lavanda	575	950	5	6
Lenti	730	14	6	10

Prosp. 8 *Caratteristiche delle sementi di specie da orto (segue)*

Maggiorana	550	4000	7	8
Melanzana	500	250	4	12
Mellone	360	35	7	10
Menta	680	1200	6	12
Pastinaca	200	220	4	24
Peperone	450	150	6	10
Pisello	800	10 g.: 25-95	6	5
Pomodoro	300	320	4	12
Porro	550	400	2	7
Prezzemolo	500	350	6	20
Rabarbaro	110	50	2	15
Radicchio	340	600	4	2
Ramerino	400	900	4	8
Rapa	670	250	6	5
Ravanello	800	120	6	4
Ruta	580	250	4	4
Salvia	430	1500	3	20
Scorzonera	260	90	3	15
Sedano	480	2500	5	10
Senapa bianca	750	200	2	10
Senapa nera	675	700	2	8
Soia	725	7-8	6	4
Spinacio	450	1800	4	8
Timo	680	6000	7	12
Zucca	400	3	5	8

Prosp. 8 *Caratteristiche delle sementi di specie da orto*

NATURA	CAUSE	EFFETTI
Meccanica	Meteoriche e biotiche (uomo e animali)	Compromissione integrità degli organi della pianta
Meteorica	Luce e temperatura in eccesso o in difetto	Alterazioni morfo-fisiologiche
Tellurica	Alterazioni delle condizioni del terreno legate ai rapporti acqua/aria e alla temperatura	Alterazioni delle funzionalità radicali e dei processi di crescita della pianta
Chimica	Disponibilità nutritive in eccesso o in difetto (salinità, acidità e alcalinità)	Alterazioni dell'accrescimento
Microrganica	Presenza di microrganismi dannosi	Denitrificazione
Tossica	Tossine di origine radicale o da microrganismi	Riduzione della crescita
Teratologica	Stimoli esterni (anche di natura parassitaria)	Ipertrofie o atrofie
Degenerativa	Prodotti di secrezione dannosi	Alterazione della funzionalità cellulare e morte delle cellule
Fisiologica	Irregolare funzionalità degli organi della pianta	Alterazioni morfo-funzionali

Prosp. 9 *Natura, causa ed effetti di fattori abiotici avversi su piante da orto (dal Trattato, vol. I, con adattamenti)*

ORGANI	EFFETTI
Radici, bulbi, rizoma, tuberi	Erosioni: superficiali, interne, scavo di gallerie. Rottura Marciume Formazione di galle, deformazioni
Fusto e rami	come sopra
Foglie, gemme, germogli	Erosioni esterne e interne Arriccimento, arrotolamento Appassimento, disseccamento, defogliazione Arresto di sviluppo Giallume, rossore, imbianchimento Attecchimento di parassiti vegetali Formazione di galle, deformazione
Fiori, infiorescenze	Erosioni esterne, interne Appassimento, disseccamento, caduta Arresto di sviluppo, disturbi nella fecondazione Attecchimento di parassiti vegetali Formazione di galle, deformazione
Frutti	come sopra Marciume

Prosp. 10 *Effetti di agenti biotici avversi su organi diversi della pianta (dal Trattato, vol. I, con adattamenti)*

MEZZI DI CONTROLLO	
A. NATURALI	
Fisici Biologici	Idrometeorie violente. Venti freddi, ecc. Insetti predatori Ortottridi (Mantidi, Forficulidi), Pseudoneurotteri (Libellulidi, Agrionidi), Neurotteri (Mirmileontidi, Crispidi), Emitteri (Gerridi, Reduviidi, Pantatomidi), Coleotteri (Carabidi, Meloidi, Coccinellidi, Cicindelidi, Stafilinidi, Cleridi, Antribidi), Ditteri (Silfidi, Ragionidi) Parassiti Ectofagi: Vegetali (Empusa muscae, Empusa grylli, Labourbeniacee, Cordyceps), Animali (Imenotteri: Calcididi, Ditteri, Tachinidi) Ectofagi predatori: Ditteri (Bombilidi) Imenotteri (Sfegidi) Endofagi: Imenotteri (Calcididi, Icneumoidi, Braconidi, Proctotrupidi, Evaniidi), Ditteri (Tachinidi).
B. ARTIFICIALI	
Meccanici	Strumenti forbici, svettatoi, spazzole, guanto Sabatè, ecc. Ordigni di cattura: anelli, trappole e buche, imbuti, sacchetti di garza ecc.
Fisici Chimici	Compressione del terreno. Acqua bollente, vapore d'acqua, pirofiri. Fumigazioni di anidride solforosa e cianidriche. Iniezioni di solfuro di carbonio, al tetracloruro di carbonio. Soluzioni di arseniti e arsenati di piombo, calcio, ecc., di fluoruri, di creolina, formalina. Poltiglie ai polisolfuri di calcio, potassio, ecc., liscive e saponificazioni, di oli di catrame, carbolineum. Emulsioni, di oli vegetali, animali, minerali, benzine, ecc. Decozioni di quassio, di tabacco, noce, sambuco, ecc.
Biologici	Selezione delle piante resistenti ai parassiti. Disinfezione dei semi e delle piante. Diffusione dei parassiti nemici degli stessi animali parassiti
Sociali	Provvedimenti, regolamenti, leggi che riguardano la difesa delle piante. Uffici fitopatologici

Prosp. 11 *Mezzi di controllo degli agenti biotici avversi (dal Trattato, vol. I, con adattamenti)*

FAMIGLIE	COLTURE
Chenopodiaceae	7
Composita	23
Cruciferae	28
Cucurbitaceae	8
Labiatae	25
Leguminose	19
Solanaceae	6
Tropaeolaceae	3
Umbelliferae	19
Valerianaceae	3
Liliaceae	10
Altre (26)	28

Prosp. 12 *Numero di colture per famiglia (elaborazione dal Trattato, vol. II)*

RADICI

Barbabietola	Pastinaca
Barbaforte	Prezemolo radice o P. sedanino
Barba di becco o Scorzobianca	Ramolaccia
Barba di prete o Salsefrica	Rapa
Bardana	Raperonzolo
Batata o patata dolce americana	Rapunzia
Cardo scolimo	Ravanello
Carota	Scorzonerà
Cavolo navone e C. rutabaga	Sedano rapa
Cerfoglio radice	Senape navone
Navone	Sisaro

FUSTI

A) Tuberi	D) Bulbi
Patata	Aglione
Topinambour	Cipolla
B) Rizomi	Cipolletta
Igname	Porro
Tuberina	Scalognone
C) Tuberi e rizomi di limitato consumo	Finocchio d'Italia
Acetosella tuberosa	E) Bulbi di limitato consumo
Apio tuberoso	Aglione d'India
Coleus	Porranello
Dolcichino	Cipolletta vivace
Dolico tuberoso	Cipollina o erba cipollina
Ghianda di terra	F) Fusti aerei
Manioca	– a fusto carnoso
Nasturzio tuberoso	Cavolo rapa
Taro	– a turione
	Asparagione

Prosp. 13 *Ortaggi da radice e da fusto (dal Trattato, vol. II, con adattamenti)*

FOGLIE

Acetosa	Crescione
Acetosella	Crescione da giardino
Agretto	Crescione di Parà
Amaranto della China	Crescione del Brasile
Angelica	Crescione dei prati
Atreplice	Dente di leone
Basella	Dragoncello o targone
Basilico a foglie grandi	Indivia
Basilico a foglie piccole	Lattuga
Basilico arborescente	Maggiorana
Bietola da coste	Menta verde
Boraggine	Menta piperita
Brunias orientale	Mentuccia
Caccialepre o lattughino	Menta comune
Cardo	Menta acquatica o crispa
Cavolo cappuccio	Prezzemolo
Cavolo della China	Rabarbaro
Cavolo Shangton	Radicchio o cicoria
Cavolo marino	Rosmarino o ramerino
Cavolo verza	Salvia
Cavolo a grosse coste	Sedano
Cavolo di Bruxelles	Senapa
Cavolo da foglie	Spinacio
Cerfoglio	Valerianella olitoria o Dolcetta
Cerfoglio muschiato	Valerianella d'Italia
Claitonia	Valeriana d'Algeri
Coclearia	

Prosp. 14 *Ortaggi da foglia (dal Trattato, vol. II, con adattamenti)*

FOGLIE MINORI

Abrotano o Erba reale	Quinoa
Acciughero, Origano o Regano	Ruchetta o Rucola
Artemisia, Santolina o Erba cento gusti	Ruta
Cataria o Erba gatta o Menta dei gatti	Salsola o Erba Calì
Erba S. Pietro	Santoreggia o Erba cerèa
Erba S. Maria	Santoreggia di monte o Con iella
Issopo	Sclarea
Lavanda	Solano o Erba mora
Levistico o sedano montano	Spinacio selvatico o Bono Enrico
Malva crespà	anaceto o Erba amara
Marrobio o erba appia	Tetragonia o Spinacio della Nuova Zelanda
Melissa	Timo
Minutina, Corno di cervo o Erba stella	Timo cedrato
Pimpinella o Salvastrella	Timo selvaggio o Serpillo
Porcellana	

Prosp. 15 *Ortaggi da foglie "minori" o di limitato consumo (dal Trattato, vol. II, con adattamenti)*

FIORI

Assenzio	Cavolfiore
Camomilla romana	Nasturzio caramindo minore
Cappero	Nasturzio maggiore
Carciofo	Zafferano
Cavolo broccolo	

FRUTTI

Alchechengio	Fragola
Ananasso	Gombo o ibisco
Benincasa	Melanzana
Cetriolo	Peperone
Cetriolo o popone serpentino	Pisello mangiatutto o taccola
Cetriolo-anguria	Pomodoro
Cocomero o anguria	Popone o melone
Fagiolo mangiatutto	Secchio
Dolico o fagiolino dall'occhio o mangiatutto	Zucca

Prosp. 16 *Ortaggi da organi riproduttivi (dal Trattato, vol. II, con adattamenti)*
(segue)

SEMI

Aneto	Fagiolo
Anice	Fagiolo dall'occhio
Arachide o Nocella americana	Fava
Cajano	Lenticchia
Carvi	Lenticchia d'alverina
Cece	Lupino
Cicerchia	Moco
Comino	Pisello
Coriandolo	Soja o Fagiolo Chinese

Prosp. 16 *Ortaggi da organi riproduttivi (dal Trattato, vol. II, con adattamenti)*

Favorevoli condizioni climatiche Natura del terreno Superficie coltivata Redditi elevati Destinazione commerciale e industriale del prodotto Livelli di occupazione
--

Prosp. 17 *Motivi che spiegano l'importanza dell'orticoltura in Italia (dal Trattato, vol. I)*

REGIONI	SUPERFICIE			PRODUZIONE		
	1925 (a)	2005 (b)	2005/ 1925	1925	2005	2005/ 1925
Piemonte	4425	11101	2,5	66,8	292,5	4,4
Lombardia	5730	17371	3,0	45,7	773,4	16,9
Emilia	10715	52637	4,9	216,8	2276,9	10,5
Toscana	7294	11616	1,6	90,2	324,7	3,6
Lazio	5010	27027	5,4	59,1	909,2	15,4
Campania	34114	45951	1,3	351,3	1396,3	4,0
Puglia	20332	104098	5,1	155,1	3344,8	21,6
Sicilia	12069	64855	5,4	91,7	1679,0	18,3
Altre	37025	167879	4,5	583,2	3628,8	6,2
Totale	136714	502535	3,7	1659,9	14624,9	8,8

a) P. Viani, 1929; b) Annuario Istat 2005

Prosp. 18 *Superficie (ha) e produzione (t x 10³) delle colture ortive negli anni 1925 e 2005 nelle diverse regioni italiane (ns. elaborazione)*

Documenti

Doc. 1

Recensione del «Trattato di Orticoltura», a cura di Ruggero Ortensi, ripresa dalla rivista «Minerva dei campi», 1929.

È un'opera agraria che completa la letteratura moderna di quella scienza delle scienze come fu definita l'agricoltura. È un lavoro dotto e completo di un professionista che ha saputo accoppiare la teoria alla pratica con la stessa capacità e con lo stesso amore. È una vera enciclopedia agraria per tutti coloro che non hanno studi adeguati di botanica, di geografia agraria, di pedologia generale e climatologia (ecologia), di agronomia, di chimica agraria, di patologia vegetale, di merceologia e di conservazione degli alimenti; insomma un tutto che merita bene la definizione fatta del *Trattato di Orticoltura* del Viani, che trova vasta e direi applicabile riscontro nella parte speciale dell'opera, dove sfilano davanti agli occhi avidi del lettore tutte le piante ortive, nei loro caratteri botanici, colturali, redditivi, alimentari e patologici.

Di questo Autore ho letto altri volumi, editi dalla stessa grande Casa Editrice Cav. Uff. Francesco Battiato di Catania, oggi diretta valentemente dal geniale e infaticabile erede Sig. Concetto Battiato con criteri modernissimi e quasi avanguardisti della coltura agricola del nostro popolo rurale, e tutti scritti con un sapore di classicismo degni della migliore considerazione. Stesura piana, facile, allettevole, non astrusa e non circonlocutiva o randagia, come quella di non pochi trattatisti che riassumono, per commissione, una data materia dello scibile, con l'intenzione di presentare al pubblico qualche ideuzza, che starebbe, di corpo cicero, in una colonna di quotidiano e che – invece – diluiscono in manuali e volumi, per dire cose risapute, con certe contorsioni da labirinto che reclamano il filo d'Arianna per trovare quel quid dilaniato dalla prolissità senza sugo e senza polpa.

Viani scrive con stile classico e sobrio, in modo da toccare presto e dritto la meta, come una stoccata di maestro d'armi che fa scuola, anzi da caposcuola!

Non posso esimermi dal manifestare subito una mia impressione.

È un libro che invita o richiama alla vita campestre, perché in esso si vedono vivere le piante nella gloria armonica ed eterna dell'esi-

stenza organica, a scopo esatto e preciso di riprodursi per fruttificare e fruttificare per riprodursi! Invita e richiama i disertori della terra a tornare alle sue cure, essendo soltanto queste capaci di dare all'uomo forza, longevità, salute, generosità d'animo, agiatezza e vero attaccamento alla vita. In minori parole, l'opera del Viani è di quelle che gridano, con un linguaggio d'amore e di persuasione: torniamo alla terra che domanda, indulgente e soccorrevole, le nostre braccia e la nostra intelligenza: ribelliamoci all'urbanesimo avvilitore e precocemente mortale rigettiamo lungi da noi qualsiasi propaganda o personale tendenza, svilitrice dell'arte agricola, come ci si difende da nemici che minacciano la nostra esistenza! È un amore per la campagna che nasce, o arriva quello affievolito, nel petto di chiunque si accinge alla lettura di questo grande libro che non si può lasciare a mezza via – una volta iniziata la lettura – come un romanzo senza allettante trama; perché... contiene... (oh! Qui ci sarebbe da sintetizzare interi capitoli di squisita fattura, se non vi fosse il libro a dirne più ampiamente e con migliore felice esposizione) trattazioni che si leggono soltanto nei libri che parlano dei singoli argomenti. In un secondo capitolo l'Autore delinea "l'importanza dell'orticoltura italiana" e questo deve essere letto per comprenderne tutta la grande peculiarità: e in un terzo ci presenta una più comprensibile "Classificazione delle piante ortive" alla quale mi associo (...) anche, dopo aver passato in rivista le non poche classificazioni generali dei vegetali, cominciando da Teofrasto e fermandosi a quella recentissima di Engler del 1898 modificata dapprima nel 1907 e poi nel 1909. All'Ambiente aereo: "Climatologia orticola", dove il pregiato autore tratta dell'Aria, del Vento, della Luce, del Calore, dell'Acqua, delle Idrometeore, della Elettricità e finalmente della Meteorologia e dell'Ecologia agraria, che comprende tutte le suddivisioni fatte dall'Autore, segue l'Azione dell'Orticoltole sul clima, nella quale egli insegna a difendere le piante dalle inclemenze delle meteore, perché l'orticoltura possa e debba essere condotta con certa tal quale sicurezza di finalità, da garantire – quasi – un certo reddito netto comprensivo dell'opera personale (attività) e delle spese sostenute per la produzione (capitale). Segue la "Geografia Orticola", che chiarisce la possibilità di poter esercitare l'orticoltura nelle varie regioni d'Italia, confortata da cartine che dimostrano l'escursione annua della temperatura e l'intensità delle piogge annuali, disegnate con molta cura dallo stesso Autore; tali cartine richiamano il riscontro di quelle an-

nesse “all’Importanza dell’Orticultura Italiana”, per chiarire meglio la possibilità di tentare la coltivazione ortiva a seconda della quantità in millimetri di pioggia per ogni regione. È una guida che potrebbe trovarsi preceduta dalle cognizioni pratiche regionali e zonali, ma che in ogni modo sussidia e precisa dati metereologici di peculiare importanza.

Il capitolo settimo c’introduce nell’Ambiente terreno o Pedologia orticola. Qui l’Autore riassume e concentra, con rara abilità, la più vasta e importante branca dell’agronomia generale, e ci parla dei terreni in posto e di quelli di trasporto, con le relative suddivisioni di natura chimico-minerale, e con questa competenza che è propria e magnifica dote dell’uomo di scienza; e illustra col suo conciso dire – ma disgiunto dalla più esatta perizia tecnica – la Stratigrafia del terreno ortivo, la Costituzione e la Composizione del medesimo e i composti nutritivi inorganici del terreno: ci espone le ragioni della Fertilità e della Sterilità di questo, senza omettere le Proprietà o qualità favorevoli e necessarie a creare i Caratteri di un buon terreno ortivo. Ma seguire e illustrare, così per ultrasintesi, tutto il grande materiale raccolto nel primo volume dell’opera mi porterebbe molto più lontano dallo spazio concesso ad un articolo; perciò accenno al capitolo sui “Lavori di preparazione per costituire il terreno ortivo, che si riferiscono ai Lavori di dissodamento e scasso, a quelli del Governo delle Acque e ammendamento, ai Lavori di sistemazione del terreno ortivo e alla Preparazione chimica e fisica di questa; nonché ai Lavori colturali.

Sembra finita la trattazione agrologica, ma così non è, perché il Capitolo tredicesimo apre la finestra sui più vasti orizzonti della moderna Biologia: e ci parla della Riproduzione delle piante ortive, dei Mezzi per dare l’umidità al terreno ortivo e delle Consociazioni e Successioni ortive, sobriamente e chiaramente innestando e avvalendosi della Genetica sperimentale e dell’Ecologia agraria, per tutto dimostrare all’orticoltore – in volgata semplicissima e sfrondata da pretese scientifiche–; anche in questa non facile trattazione l’Autore si rivela insuperabile porgitore e innestatore delle norme dottrinali a quella pratica attenta ch’è poi la produttrice di tutti i meravigliosi ortaggi che l’Italia riversa sui mercati interni ed esteri.

Seguono i tre Capitoli che trattano delle malattie delle piante (15°, 17° e 18°), che insieme formerebbero un bel volumetto di patologia vegetale, forti, come sono, di 92 pagine di testo e ricchi di

trentasei riuscitissime vignette, riproducenti piante e parti di queste colpite da morbi che sogliono offendere le piante ortensi; poiché l'Autore dice di esporre la Patologia orticola e la branca che tratta dei mezzi di difesa la chiama giustamente e analogamente Terapia Orticola.

Qui mi dovrei dilungare parecchio, se il cumulo delle cartelle non mi ricordasse che c'è un direttore a dare il basta, od a fare i tagli; ma non posso trascurare di elogiare il metodo seguito dall'Autore nel presentare il triste quadro patologico in una forma così gradatamente progressiva, che invita sempre a leggere senza stanchezza e con crescente interesse. Nel Capitolo 16° tratta delle Azioni di difesa della piante ortive dalle malattie non parassitarie, e le suddivide in azioni meccaniche e in azioni fisiche, le quali nello svolgimento diventano Meteoriche, Telluriche e Fisiologiche: insomma un vero testo di scienza patologica offerta al lettore senza che avverta pesantezza da uno studio così serio e importante, meglio che se fosse approfondito nei grandi libroni di speciale argomento.

Nel 18° capitolo sono illustrate le malattie parassitarie prodotte dai funghi e dalle fanerogame, dove quasi tutta la microflora ci sfila innanzi col cartello sul petto delle relative malefatte, con la tavoletta della diagnosi sul dorso e con la ricetta in mano per la cura relativa, dove questa è sanzionata dalla Terapia vegetale, e nel caso nostro Orticola. Il 3° capitolo di questo libro del Trattato che io ho definito Patologia orticola – ch'è poi il 18° del primo volume dell'Orticoltura generale – mostra le malattie parassitarie prodotte da animali; e qui l'Autore ci dà piena conferma della sua grande abilità enunciativa ripartitiva e riassuntiva di quanto è parte di opere voluminose, che mettono i brividi nell'apprendimento anche agli appassionati studiosi, condizione sobria e stringata, additando i danni prodotti dagli animali sulle piante, suggerendone i mezzi di difesa, ed elencando tutti i nemici delle piante ortive. Non omette di parlare della Raccolta e della Spedizione degli ortaggi, riassumendo anche troppo, forse per ragioni della mole dell'opera; mentre – e qui senza forse – sarebbe stato ben fatto non riassumere molto di quanto utile e necessario si dovrebbe ben conoscere dei conduttori degli orti industriali e dei singoli produttori di ortaggi (ortolani).

Il primo volume del *Trattato di Orticoltura* è completato nella sua vasta materia dalla Conservazione Industriale degli Ortaggi che, senza deficienze, non è veramente completa, per quanto accurata nella

esposizione delle nozioni più utili e tecniche per la buona riuscita della conservazione degli ortaggi.

Comunque, è per più profondi studi ai volenterosi che amano dedicarsi a questa doviziosa industria, attinente allo sviluppo razionale dell'Orticoltura che, senza il sussidio degli impianti di conservazione, può – bene spesso – trovarsi in difficoltà nel collocamento dei prodotti allo stato fresco.

E poi viene un bel saggio di Bromatologia nel capitolo degli “Ortaggi come alimento”; e da ultimo chiude il volume dell'Orticoltura generale con un capitoletto sull’“Orto nell'economia e nell'estimo”, dove, con perizia tutta propria, mette sotto gli occhi del lettore il modo di valutare i prodotti, il computo delle spese, le aggiunte, le detrazioni, e finisce con la riproduzione di un esempio di stima di un orto, tolto dalla “Pratica delle Valutazioni Fondiarie” dell'Ingegnere Carlo Manaresi, edito dalla stessa Casa Editrice Battiato di Catania.

Do termine alla mia Rivista del magnifico Trattato di Orticoltura del Prof. Viani, ma non che ho finito, perché mi attende il secondo e più grosso volume dell'opera che tratta dell'Orticoltura speciale. Questo, però, non si può riassumere bisogna leggerlo e consultarlo, come fanno dei codici gli Avvocati, e né posso e né debbo fare citazioni perché dovrei ritrascrivere le 637 pagine che le compongono, tanta ve n'è di bella roba di interesse orticolo, per potersi chiamare orticoltore dopo averlo letto, studiato e ponderato, come va fatto da chi vuol dedicarsi a questa branca dell'agricoltura e vuol diventare buon Direttore Tecnico della propria azienda. Questa “Orticoltura speciale” si suddivide in piante ortive da radici, da fusto, da foglie grandi e piccole, da fiori, da frutti e da semi; e contiene un esposto finale sulla coltivazione dei funghi e tartufi, che non impone la mandata a memoria del suo contenuto (oggi poi che non vi sono più del Pico della Mirandola!), perché l'opera porta a suo corredo una serie di indici alfabetici per materia, che permettono qualunque e immediata ricerca sulle piante ortive, sulle malattie e sulle tavole illustrative. Insomma è un lavoro notevolissimo di pazienza e di sapienza fatto per facilitare la rapida visione degli svariatissimi argomenti, così abilmente incastonati nell'opera, che mette Autore e Editore nella più vivida luce di cultori moderni della letteratura agricola. L'opera del Viani non dovrebbe mancare in nessuna famiglia che possieda un campiello da convertire in orto; dovrebbe trovarsi a portata di mano di tutti i Tecnici Agricoli, di tutti gli Agricoltori e specialmente degli

ortolani di mestiere; poiché è un libro scritto per tutti, nonostante la mole dei due volumi e nonostante il prezzo!

Doc. 2

Giudizi sui contenuti del volume *Le coltivazioni primaticcie*, ripresi dalla prefazione del Viani alla seconda edizione

- a) La Biblioteca Agraria Ottavi, che va sempre più arricchendosi di ottimi volumetti di vera utilità per gli agricoltori, ha pubblicato recentemente un pregevole lavoro del Prof. Viani su le “Coltivazioni primaticcie”.
- b) Il Dott. Viani che da molti anni risiede a Catania, ha rilevato la grande importanza che potrebbero avere le coltivazioni vernine dei principali ortaggi per fornire i mercati nordici, verso i quali un discreto movimento di esportazione si verifica già da qualche tempo con tendenza a farsi sempre più attivo.
- c) Il Viani prese in particolare esame tre generi di coltivazioni: patate, pomodoro e insalate, ha fatto indagini accuratissime su le varietà pregevoli, le pratiche colturali, la raccolta e il confezionamento dei prodotti, il commercio di esportazione quale è e quale potrebbe essere.
- d) Ricco di dati di fatto, rilievi economici, indirizzi di produttori ed esportatori, il libro del Dott. Viani è guida utilissima agli agricoltori meridionali che si accingono ad intraprendere od estendere le coltivazioni primaticce; e per il trattato delle suddette tre colture il libro del Viani contiene tre buone monografie utili a chiunque si interessi di agricoltura”.
(Prof. Vivenza, Direttore del R. Istituto agrario superiore di Perugia).

- a) Questo lavoro “Le coltivazioni primaticcie” sarà ad un tempo guida preziosa, sprone efficace per quei proprietari che già si dedicano o intendono intraprendere la coltura degli ortaggi primaticci e per quelli che si mostrano restii e paurosi di abbandonare i vecchi sistemi colturali per dedicarsi ai nuovi metodi, molto più razionali e remunerativi dei primi.
- b) Il lavoro, eseguito durante il soggiorno dell’egregio Prof. Viani in Sicilia, è molto interessante per noi, poiché avendo potuto studiare de visu le contrade, la natura dei nostri terreni, il clima, ci

dà notizie esatte e sicure sulle contrade, sulla natura del terreno, sull'esposizione, sulla varietà degli ortaggi che meglio si prestano per potere, tecnicamente ed economicamente, arrivare ad ottenere del buon prodotto il più presto possibile e al più buon mercato.

(“Viticoltura Moderna”, Palermo, n. 6, 1906)

- a) “Le coltivazioni primaticce”. È un lavoro molto ben fatto, che mette in evidenza le particolarità dell'orticoltura meridionale, molto diversa e molto più importante di quella dei paesi nordici.
- b) L'Autore, che risiede in Sicilia, ha potuto trattare l'argomento con piena conoscenza; e non sarà inopportuno manifestargli il desiderio che egli si occupi della coltivazione di altri ortaggi meridionali (carciofi, cavoli, ecc.) non meno importanti di quelli ora illustrati e che formano oggetto di attiva esportazione”.

(Prof. F. A. Sonnino, direttore della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia di Alba).

- a) I tre argomenti sono trattati con grande ampiezza attingendo norme, notizie, esempi anche all'orticoltura straniera.
- (Prof. Alpe, della R. Scuola superiore di agricoltura di Milano).



CHARLOTTE DE LATOUR, *Il linguaggio dei fiori*, traduzione di Giuseppina Garufi, Firenze, Olschki («Giardini e Paesaggio», 21), 2008, 139 pp., 12 ill.

La collana «Giardini e Paesaggio» propone un volume sul linguaggio dei fiori e sul ruolo che essi assumono nel corso dei secoli, in particolar modo nel contesto romantico ottocentesco della filosofia, della letteratura e delle arti visive.

È soprattutto in Europa – Francia, Inghilterra, ma anche Italia – che i giardini si riempiono di composizioni floreali e il fiore diviene uno strumento prediletto per gli arredi, le decorazioni, i dipinti, i tendaggi e gli ornamenti per le abitazioni. I fiori venivano cuciti e ricamati negli abiti, nelle tende, nei cappelli; diventavano motivo di ornamento nelle pettinature e nei decolte.

Tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento numerose sono le pubblicazioni intorno alla botanica dedicate soprattutto alle signore, o i *flower books*, piccoli ed eleganti volumetti illustrati con litografie e incisioni a colori. In questo contesto prende forma e si sviluppa il linguaggio dei fiori, iniziato nel lontano Oriente e affermatosi alla metà del XIX secolo per mano di studiosi francesi e inglesi che ricercavano nei fiori antiche simbologie e significati etimologici ben precisi.

Le Langage des Fleurs di Charlotte de Latour – tradotto oggi da Giuseppina Garufi ed edito da Olschki – fu uno degli esemplari più significativi di questo tipo di letteratura. Esso si compone di dodici tavole rappresentati la pittura botanica dei mesi dell'anno, dalle primule primaverili agli agrifogli invernali, suddivisi tra le quattro stagioni.

L'autrice dedica il volume a tutte quelle donne che non si sono lasciate coinvolgere dalle follie dell'amore ma piuttosto dall'amore per le piante e per il loro significato recondito. Una letteratura profondamente romantica e ottocentesca che allo stesso tempo insegna a decifrare e riconoscere le specie floreali e, grazie al piccolo dizionario che chiude il volume, a imparare e identificare i nomi dei fiori e i loro messaggi.

DAVIDE CELETTI, *Il bosco nelle provincie venete dall'Unità ad oggi. Strutture e dinamiche economiche in età contemporanea*, Padova, cleup, 2008, 372 pp., 9 ill., 81 tavv. f.t.

L'utilità del bosco, vera e propria risorsa, fonte di materie prime indispensabili: dall'edilizia ai cantieri navali, dall'energia alle manifatture, sono i temi trattati nel saggio di David Celetti relativo alle provincie venete dall'età veneziana fino ai giorni nostri

Il volume è diviso in due parti. Nella prima parte, *Strutture economiche e fasi di sviluppo*, si evidenzia innanzitutto il secolare equilibrio produttivo tra campi, boschi e pascoli delle comunità alpine. Il bosco divenne, assieme all'allevamento e all'agricoltura, la base sulla quale si poggiò l'equilibrio dell'eco-

nomia montana, almeno fino alla seconda metà dell'Ottocento. Con un taglio più storico viene poi trattata la questione forestale tra Settecento e Novecento.

La seconda parte, *Leconomia del Bosco. Analisi quantitative*, prende in esame alcuni dati quantitativi attinenti ai diversi aspetti della storia del bosco veneto dall'Unità ad oggi e, in senso comparativo, del bosco italiano. I risultati hanno fornito molteplici tabelle e documenti statistici sulla montagna veneta, l'estensione della superficie boschiva e coltivata, le condizioni sociali e demografiche, la tutela del patrimonio forestale e gli aspetti economici.

MARIA PIA CUNICO, Paola Muscari, *Giardini nell'isola d'Elba*, Firenze, Olschki («Giardini e Paesaggio», 18), 2007, 186 pp., 281 ill.

Esiste o meno un giardino tipico elbano? Da questa domanda prende avvio la ricerca curata da Maria Pia Cunico e Paola Muscari che si sono addentrate nella storia ambientale dell'isola: dall'Elba brulla e disboscata a un'Elba agricola ricca di terrazzamenti, fino all'Elba turistica frutto del secondo dopoguerra, in cui si cominciarono a vedere le prime ville e i primi giardini in mezzo alla macchia bassa che si ricostruiva dopo il disboscamento.

Tra storia e fotografie le autrici hanno individuato quattro categorie di giardino elbano: il giardino di fiori con la palma di fronte alla casa; quello cintato da un alto muro che racchiude quasi sempre un agrumeto; quello che si potrebbe chiamare giardino all'italiana con siepi che formano eleganti geometrie; e infine il giardino delle nuove ville sapientemente e variamente disegnato. Tale ricerca ha permesso di trovare collegamenti e trasformazioni tra i giardini di ieri e quelli di oggi, caratterizzati da fiori, siepi, pergola, frutteto e una palma. Di grande bellezza e interesse sono ancora quelli in pietra, mattoni, ferro e legno.

Se da una parte si è dunque trovata una continuità nella composizione del giardino, dall'altra numerosi sono stati i cambiamenti dal punto di vista progettuale e architettonico. Progettisti e manodopera specializzata hanno attuato negli ultimi decenni progetti molto innovativi sempre e comunque legati al "genius loci".

I *Giardini nell'isola d'Elba* vuole rendere omaggio a una delle più belle zone d'Italia attraverso la descrizione dei suoi giardini e della vegetazione che essi racchiudono. Pubblicato nella collana «Giardini e Paesaggio», il volume ha visto la collaborazione di Alessandra Contiero e del fotografo Antonello Marchese.

CHIARA SANTINI, *Il Giardino di Versailles. Natura, artificio, modello*, Firenze, Olschki («Giardini e Paesaggio», 19), 2007, 284 pp., 30 ill. b/n, 8 ill. c.

L'arte del giardino si tramanda in Francia almeno dal XVII secolo con l'edificazione, tra il 1661 e il 1715, del capolavoro di Versailles da parte dell'architetto Antoine-Nicolas Dezallier d'Argenville. Costruito secondo i canoni classici, il giardino si prestò nei secoli a varie interpretazioni. Nel secondo im-

però Versailles divenne il giardino pubblico per eccellenza e con la costruzione, nel 1837, del Museo Nazionale divenne simbolo dell'epoca e monumento delle glorie di Francia.

L'analisi storiografica e simbolica del giardino scorre in queste pagine tracciando la nascita e le varie fasi della costruzione del monumentale giardino di Versailles, dalla trasformazione delle aree dedicate al pascolo in Bandite di caccia, fino all'ideale di giardino che si andava ricercando, alla concreta realizzazione con la descrizione del cantiere e all'amministrazione familiare del giardino, ai sistemi idraulici e al ruolo fondamentale dei fontanieri.

I giardini del Re Sole, la cui fama è stata resa celebre da dipinti, cabrei e scritti vari, richiamarono visitatori da tutta Europa. Rappresentavano l'esatta sintesi tra un'epoca di splendore ormai tramontata, ed esempi di modernità e innovazione da applicare in altre città d'Europa. Si aprì dunque il secolo dei giardini e dalla prima metà del Settecento molti furono i sovrani – come lo zar Pietro il Grande – che cominciarono a ornare i propri castelli di giardini costruiti sul modello di quello di Versailles.

Questo libro è frutto di un'attenta ricerca sulla bibliografia esistente relativa alla costruzione e progettazione della reggia. I restauri avviati nel 1991 hanno infatti riportato in luce l'impresa di Luigi XIV sotto nuove chiavi di lettura.

a cura della Redazione

Finito di stampare
nel mese di luglio 2009
dalla Tipografia ABC
Sesto Fiorentino - Firenze

