

ACCADEMIA ECONOMICO - AGRARIA DEI GEORGOFILI  
FIRENZE

# RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA



ANNO XIX - N. 3

DICEMBRE 1979

## SOMMARIO

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <i>M. R. Caroselli</i>     | — Società ed economia in Italia nel secolo dei Lumi  |
| <i>Vassil Marinov</i>      | — Sur certains problèmes fondamentaux de l'aratrologie de la Bulgarie  |
| <i>Raffaele Colapietra</i> | — Prezzi commerciali ed agricoli all'Aquila tra Cinque e Settecento  |
| <i>Zeffiro Ciuffoletti</i> | — Il contributo di Giorgio Giorgetti alla storia dell'agricoltura  |
| <i>Giacinto Donno</i>      | — Sulla attività francescana e sugli scritti di agricoltura di P. Niccola Columella Onorati                  |
| <i>Giuseppe Celata</i>     | — La condizione contadina in una Signoria e in comune rurale autonomo fra il « Duecento » ed il « Trecento » |

NOTIZIARIO n. 5 del *Centro di Studi e Ricerche di Museologia Agraria* - Milano

### INDICE DEL 1979

- *Per autore*
- *Per soggetto*
- *Notizie*



## Società ed economia in Italia nel secolo dei Lumi

### 1. - *Gli stati d'Italia*

Il tema che ci proponiamo di indicare è stato già ampiamente ed egregiamente illustrato in opere storiche e letterarie di vasto respiro, italiane e straniere. Ma a noi preme dire in questo studio quali e quanti contrasti, ovvero quali e quante convergenze di filoni della vita socio-economica si verificarono nell'Italia del sec. XVIII, un paese che guardava alla Francia, all'Inghilterra, alla Germania, alla Spagna, alla Svezia, alla Russia, all'America come a Stati nazionali dal sicuro e grande destino.

Vero è che il sec. XVIII più che i secoli precedenti si prestava alla storia come epoca di contrasti nell'intero mondo conosciuto. Ne restarono infatti influenzati la società e l'economia di tutti i popoli. Nella specie, però, il popolo italiano ebbe come unico ed affascinante elemento agglutinante soltanto l'arte, intesa come musica, pittura, scultura, architettura, perché queste voci della cultura espressero le sue sole vere tendenze comuni ed appaganti per celebrare la libertà dello spirito.

Certo, i grandi fatti della storia non toccarono l'Italia nel sec. XVIII, anche se gliene offesero effetti, occasioni, insegnamento, meditazioni: la Rivoluzione americana del 1776; quella francese del 1789; il grande movimento di pensiero filosofico anglo-francese della prima metà del secolo; quello economico anglo-franco-germanico dell'intero secolo, furono evenienze che non nacquero in Italia. Esse furono però accolte e rimediate in Italia. Fu l'ordine letterario ed artistico del Paese che le seppe assimilare con sapienza ed arricchì l'incontestabile evoluzione dello spirito italiano verso la maturità del secolo sopravveniente, quando furono chieste ed ottenute l'indipen-

denza e l'unità nazionali con le trasformazioni strutturali che ne discesero.

Per quanto riguarda il secolo dei Lumi, la Penisola deve essere innanzi tutto presentata quale era, come realtà politica, economica e sociale.

Per il prestigio e la fama reverenziale del Paese, l'Italia si giovò nel secolo di alcuni pontificati che tennero alto il senso del dogma e della cultura sia nello Stato Pontificio, fra Adriatico e Tirreno, sia fuori dello Stato, come struttura ed entità spirituale sovranazionale.

Benedetto XIV Lambertini governò dal 1740 al 1758. Fu papa coltissimo e talmente tollerante da meritare l'elogio del Voltaire, anche se risultò intollerante nei confronti dell'Illuminismo. Clemente XIV Ganganelli, in soglio dal 1769 al 1774, passò alla storia come l'autore della ardita soppressione della Compagnia di Gesù, ma era noto il suo conservatorismo; Pio VI Braschi fu papa dal 1775 al 1799. Ideatore e realizzatore dei progetti più vasti e concreti per dotare la Chiesa e lo Stato Pontificio di fasto, di prestigio e di progresso civile, si rivelò conservatore in fatto di dogma, di disciplina, di prerogative.

Peraltro, a partire dalla corona delle Alpi, ecco il Piemonte dei Savoia che si erano annessi Monferrato, Sardegna e tutto il ricco e fertile territorio irrigato dal Po, fra Sesia e Ticino. Gli ingrandimenti giungevano ai Savoia con i trattati di pace susseguenti alle Guerre di successione di Spagna e di Polonia e li disponevano a progetti ambiziosi di preminenza, deflagrati nell'Italia ottocentesca. Nel sec. XVIII si trattava di un piccolo Stato popolato da scarsi tre milioni di abitanti e diretto da monarchi energici ed abili quali Vittorio Amedeo II, Vittorio Amedeo III, Carlo Emanuele III. Nel regno era vivo il culto delle tradizioni militari e del gioco delle alleanze. Ma, salvo la Sardegna che proveniva dal possesso spagnolo e che per la sua povertà non giovò con immediati vantaggi economici al regno dei Savoia, il territorio dello stato sabaudo settecentesco fu orientato alle alleanze francesi, sia matrimoniali e sia economiche, il che spiega perfino le ragioni etniche per cui la Savoia italiana poté così facilmente essere assegnata alla Francia, dopo l'Unificazione del 1860.

Seguendo il corso del Po, ecco il ducato milanese, divenuto possedimento austriaco. Questo territorio favorito dalla fortunata posizione geografica centrale e dalla ricchezza del suolo, conservò lungo il secolo la propria fiorente attività intellettuale ed economica.

D'altra parte, gli inviati di Maria Teresa e di Giuseppe II vigilavano il Milanese reprimendo i privilegi ecclesiastici, l'insegnamento degli ecclesiastici, la manomorta degli ecclesiastici.

L'Università di Pavia fu cenacolo febroniano (1) e giansenista, ma fu votata più alla cultura ed alla politica che al misticismo, perché seguì la voce del giansenismo parigino, quello che fino ad Utrecht influenzava l'Europa con gli orientamenti riformatori.

A valle del corso del Po si incontrava Venezia ed il suo Stato. Venezia soffriva della perdita dei suoi possedimenti nel Mediterraneo orientale. Si aggiunga il ristagno delle sue attività industriali, quando fu dimostrato che le vie marittime avevano ormai orizzonti oceanici ed avevano tagliato fuori la meta troppo costosa del porto veneziano. Neanche la vita militare aveva più ragion d'essere nella Venezia del Settecento, quando la politica delle grandi Potenze europee aveva insegnato da oltre un secolo dove convergevano i primati dei loro ideali di potenza. Le restava per contrasto un primato singolare: l'arte nella architettura e nella pittura originali della città lagunare; l'eleganza del costume; il pregio della stampa; il prestigio goldoniano del suo teatro, noto in tutto il mondo. E per queste preziose e fragili qualità della grazia e della bellezza, Venezia giocò la sua indipendenza al morire del secolo dei Lumi.

Più realista e più forte si dimostrò la Toscana, un regno affidato — col Trattato di Vienna del 1738 — al potere austriaco, ma già avviato all'aspirazione di libertà progressiste, subito dopo l'ultima dominazione medicea.

L'età della reggenza lorenese e l'età leopoldina furono infatti altamente produttive nella Toscana del Settecento. La cosa pubblica fu di fatto in mano a toscani intelligenti e così fiorirono l'agricoltura e le industrie della regione, mentre l'esempio riformista del Turgot concedeva ai governanti ed al monarca Leopoldo di avviare la libera circolazione dei grani in tutto il Granducato e la libera introduzione di cereali stranieri nel Paese. Si avviava a morire così la minaccia delle carestie e delle speculazioni, mentre l'agricoltura si apriva al progresso lasciando nell'ombra soltanto la Maremma. Un'onda di ci-

(1) Giustino Febronio, pseudonimo del teologo renano Jean Nicolas de Hontheim, fu autore e propagatore settecentesco della teoria detta « febroniana », la quale tendeva a ridurre i diritti della chiesa, a vantaggio di quelli dei sovrani temporali. Per tale tendenza, il Febronio fu un fervente assertore del Giuseppinismo austriaco.



viltà irrorò poi lo Stato con la riforma tributaria e con l'abolizione della pena di morte, mentre Pisa e Siena divenivano maestre degli studi universitari. Il riformismo leopoldino avrebbe potuto epurare anche il mondo ecclesiastico parassitario, abilitandolo alla cura d'anime dopo un severo esame concorsuale, ma su quest'ultimo punto la Toscana urtò contro il potere di Roma e non riuscì a rendere attuale il grande ed avveniristico progetto.

Fra Milanese e Fiorentino si incuneava il piccolo ducato di Parma, isola curiosa dell'alto potere francese in terra italiana. Vi regnava l'Infante don Filippo, figlio di Elisabetta Farnese e di Filippo V di Spagna, nipote di Luigi XV di Francia; vi governava però Guglielmo du Tillot, marchese di Felino, che aveva praticamente carta bianca per l'attuazione di un corpo di riforme nel minuscolo Stato. Il geniale ministro puntò a due mete: riformare l'economia e concederle prosperità derivandola dalla confluenza di artisti, commercianti, artigiani, domestici francesi in terra parmense; educare agli ideali francesi l'erede Ferdinando cui il pedagogo abate Condillac avrebbe dovuto insegnare la filosofia ed i primi rudimenti del naturalismo economico di Francia. Purtroppo quest'impresa non riuscì. Ferdinando, da autentico borbone, dopo aver deposto brutalmente il Du Tillot, mise Parma in completa soggezione culturale ed economica dell'impero viennese.

Accanto al ducato di Parma era il ducato di Modena. Ma sarebbe arduo dire che questo territorio italiano abbia sentito il vento del progresso che pur spirava dalle Alpi. Ridotto nelle mani di una vuota principessa francese, moglie di un duca di stirpe estense, il minuscolo stato poté vantare soltanto l'architettura di piccola Versailles nella reggia ducale di Rivalta ed i ricevimenti formali e impeccabili offerti alle personalità straniere in transito a Modena. L'alleanza del Paese con la Francia fu tanto labile e frivola che alla fine del secolo Modena era già al servizio dell'impero austriaco.

A occidente, verso il mare, era la repubblica di Genova. L'economia e la società genovesi erano però in progrediente declino, e nel 1768 — dopo anni di dissanguanti rivolte dei sudditi corsi — la Repubblica concesse che la Francia occupasse l'isola di Corsica, pur lasciando intatti gli ottimi rapporti diplomatici che furono il capolavoro del Gabinetto di Versailles. Ma lo spirito commerciale, il prestigio intelligente della aristocrazia mercantile genovese, la gloria cantieristica nell'arco ligure del vecchio glorioso e libero stato, cedet-

tero ed affondarono nelle nuove tradizioni cerimoniose di Francia e nelle aspirazioni — nemmeno tanto nascoste — dell'ambizioso Piemonte che per lo sbocco al mare puntava alla conquista di Genova.

Resta a dire del regno di Napoli. Questo reame era articolato in due entità politico-economiche gemellari: quella continentale e quella isolana. La prima era diretta da Napoli; l'altra da Palermo. Era lo stato più vasto d'Italia e vi abitavano oltre cinque milioni di italiani, ma era lo stato dove era più facile reperire la pessima amministrazione, l'indolenza, l'arretratezza. Quando nel 1734 fu deciso che Carlo, figlio cadetto di Elisabetta Farnese e di Filippo V di Spagna, scendesse a Napoli per occuparvi il regno, sembrò che un'era nuova dovesse decorare lo stato, perché il sovrano era animato da cultura progressista e perché il capo del governo era un giurista toscano di ampie vedute. Purtroppo i progetti riformistici ed il mecenatismo rispettivi di Bernardo Tanucci e di Carlo III si bloccarono nel 1759 quando il re passò al trono di Spagna e Napoli fu nelle mani dell'incolto erede Ferdinando. Il matrimonio di costui con Maria Carolina, figlia dell'imperatrice d'Austria, avviò il processo di soggezione del Paese all'impero austriaco. Napoli fu compromessa al suo destino e trovò riscatti politici soltanto nel 1860, mentre manteneva carenze economiche da allora fino ai nostri giorni, malgrado la storia del Settecento italiano indulga a celebrare l'acutezza politica di un Tanucci; la fioritura artistica dell'edilizia vanvitelliana; la finezza della musica di Paisiello; la filosofia economica di Ferdinando Galiani (2).

## 2. - Città e campagne italiane

Lungo il percorso indicato per presentare gli Stati italiani, non abbiamo di proposito citato il nome di varie città, anche perché di città grandi nel senso oggi previsto non c'era che Napoli nel sec. XVIII. Anche Roma potrebbe essere ricordata come grande città, ma il suo caso era piuttosto anomalo nel Settecento. Almeno fino al pontificato di Pio VI, la città dei sette colli ospitava circa 150.000 abitanti. A sentire il Saint-Seine (3) che scriveva come turista di Roma nel 1709, i romani « cristiani » erano 138.568, suddivisi in

(2) M. R. CAROSELLI, *La reggia di Caserta*, Milano, 1968.

(3) F. G. SAINT-SEINE, *Voyages d'Italie*, Paris, 1709.

32.442 famiglie. A parte vivevano circa 10.000 ebrei. La popolazione annoverava 2646 preti; 3556 monaci e religiosi; 1814 suore. Nel 1790 la popolazione totale di Roma contava 162.982 abitanti.

I romani occupavano con le loro case un terzo del territorio dell'Urbe (4). Il resto era rappresentato da giardini, vigne, campi, ruderi dell'antichità. Nello stesso Foro romano pascolavano pecore e bestiame grosso, specialmente nell'area di Campo Vaccino. I greggi erano però presenti anche nei rioni Ostiense, Prati, Monti, Campidoglio, Campitelli, Borgo, Pigna, ecc. quando al tramonto si procedeva alla distribuzione serotina del latte ovino sugli usci delle abitazioni romane.

Sull'Adriatico faceva spicco Venezia, la vecchia sede della repubblica marinara che viveva in piena decadenza economica. Aveva ospitato nel sec. XVI 150.000 abitanti; nel sec. XVIII ne contava scarsi 137.000.

Quanto alle altre città italiane, Firenze era una cittadina che dal 1701 al 1795 era passata da 70.000 a 81.000 abitanti. E la stessa Milano, che agglomerava il numero e la specializzazione più notevoli delle attività economiche settecentesche, partendo dal cospicuo numero di 120.000 abitanti alla fine del sec. XVI, aveva perduto 85.000 persone nel 1630 a causa della famosa peste manzoniana ed aveva 130.000 abitanti nel 1790. Neanche Torino attingeva cifre cospicue in materia demografica. Fra il 1700 ed il 1791, pur raddoppiando la sua popolazione, non raggiungeva i 100.000 abitanti. Parma e Modena contarono circa 30.000 persone lungo il secolo; Livorno, 40.000; Reggio Emilia, 18.000; Lodi, 15.000; Codogno, 8.000.

Di moltissime città, illustri per cultura ed arte quali Pavia, Cremona, Brescia, Ferrara, Vicenza, Lucca, la popolazione si aggirava sui 25.000 abitanti.

Il conte di Caylus (5), aristocratico francese settecentesco, in permanenti viaggi turistici in Italia, dichiarò nel suo epistolario che le città italiane erano in genere tutte « mal popolate ». D'altra parte, egli stesso riconosceva che le città italiane, piccole o grandi, erano tutte gloriose per la storia e per l'arte. Era vero. Capitali di signorie, mescolavano la loro con la stessa storia d'Europa; custodi di edilizia

(4) Ch. DE BROSSES, *Lettres familières sur l'Italie*, voll. 2, Paris, 1931.

(5) E. CAYLUS, *Voyage d'Italia, 1714-1715*, 3ª ed., Paris, 1914.



e tesori d'arte, gareggiavano con Parigi, Vienna, Madrid, Praga. E quanto alle città meno appariscenti per dinamica economica, Parma possedeva un suo insuperato teatro Farnese dell'Aleotti; Vicenza, il teatro Olimpico del Palladio; Bologna, quello del Bibbiena e così le cittadine di Milano, Lodi, Codogno che potevano ospitare nel loro tempio delle rappresentazioni artistiche, fino a 5000 persone (6).

Il barocco trionfava nelle città italiane, alternato ai primitivi splendori romanico e gotico ed alle più recenti glorie del Rinascimento, sia per quanto atteneva le chiese ed i palazzi, sia per le piazze, le fontane, le scalee. Il conte di Caylus — ma anche gli abati Labat (7) e Coyer (8) — disprezzavano molto, è vero, lo stato di sporcizia delle città italiane, la pavimentazione sconnessa delle loro strade cittadine, la struttura caotica delle varie amministrazioni comunali per quanto interessava i mercati rionali, l'innaffiaggio igienico delle vie, la distribuzione del latte e dell'acqua alle porte delle abitazioni. Il disprezzo camminava con forte *crescendo* via via che dal Nord il viaggiatore passava nell'Italia centrale e meridionale, con particolare riguardo ai paesi calabresi e siciliani. Però, globalmente parlando, questi diaristi francesi erano ammiratori delle città italiane, così come alla fine del secolo lo fu Goethe (9) che nel suo diario di viaggio criticò l'assenza di igiene a Venezia, al paragone con l'igiene e la pulizia delle città olandesi e l'assenza di igiene e di riservatezza dei grandi cortili porticati fra le case delle vie di Napoli, là dove ospiti di alberghi e ospiti di carrozze di passaggio potevano appartarsi in qualsiasi ora per necessità fisiche. Questo sconcerto, dice lo scrittore tedesco, era più acuto durante la notte, perché non esisteva pubblica illuminazione delle strade, rischiarate soltanto dai lumini ad olio innanzi alle edicole religiose agli incroci viari.

Tale critica, notificata per Napoli come per Caltagirone dai nominati diaristi, non valeva — almeno dal marzo 1790 in poi — per Firenze che stanziò un fondo speciale necessario all'acquisto di venti lampioni a olio per illuminare le due principali arterie cittadine. Meglio rischiarata era Venezia, dice il Lalande (10). La città era il-

(6) A. YOUNG, *Voyages en Espagne et Italie pendant les années 1787 et 1789*, Paris, 1860.

(7) O. P. LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, 8 voll., Paris, 1730.

(8) G. F. COYER, *Voyage d'Italie et d'Hollande*, 2 voll., Paris, 1775.

(9) W. GOETHE, *Italienische Reise*, 3a ed., Paris, 1878.

(10) J. LALANDE, *Voyage d'un français en Italie fait dans les années 1765 et 1766*, voll. 8. Paris, 1768.

luminata da 3000 lanterne sostenute da individui pagati dal governo per orientare i viandanti di notte.

Del resto, a Milano e a Torino donne e anziani della nobiltà non uscivano la sera se non in carrozza e spesso erano preceduti da servitori con fiaccole per fugare le tenebre. Quanto ai giovani ed agli adulti, essi potevano uscire a piedi (11), a loro rischio e pericolo, armati di ombrelli, bastoni e lanterne portatili.

Nelle strette vie cittadine dell'Italia, da Milano a Palermo, da Torino a Bologna, da Roma a Napoli, dove le carrozze sfioravano i muri dei palazzi dirimpettaï e facevano miracoli di guida nelle svolte, era comune l'esercizio all'aperto dei mestieri, specialmente se riguardavano l'alimentazione. Si friggeva il pesce, si arrostitavano castagne, si rosolavano galletti, si bolliva la trippa. Piccoli fornelli erano vigilati dai venditori, uomini e donne del popolo che decantavano le loro pietanze, mentre accanto a loro si svolgeva la vita delle botteghe, prive di vetrine e di attrazioni, ma contrassegnate dall'insegna di legno o di ferro, sulla quale era indicato con disegno il *tipo* della bottega, sebbene non figurasse il nome del proprietario. Così a Roma, il disegno di un cappello cardinalizio indicava la bottega del cappellaio ecclesiastico; un paio di forbici faceva pensare al sarto; un serpente, alla farmacia; un turco con pipa, al tabaccaio; un braccio insanguinato, all'esperto di salassi; un gallo, all'albergo; una tromba, all'ufficio postale; un piatto, al ristorante; uno svizzero alabardato, al negozio dei merletti o del barbiere di prelati pontefici. E ancora a Roma, i mestieri erano raggruppati per rioni o in una stessa strada che ne portava per così dire l'intitolazione. Fra il basso Tevere, il ponte Cavour e l'isola Tiberina della Roma dei nostri giorni, è possibile trovare via dei Cappellari, dei Chiodaroli, dei Chiavari, dei Pettinari, dei Cartai, dei Baullari, dei Calderari, dei Canestrari, dei Leutai, dei Falegnami, dei Funari, dei Vaccinari, dei Giubbonari, dei Stringari, dei Pianerari, dei Staderari, dei Sediari, dei Caprettari, dei Catinari, dei Coronari, dei Librai. Piazza Navona accoglieva ogni mercoledì il mercato di frutta e verdura e ospitava anche un cosiddetto mercato delle pulci dove si potevano trovare abiti usati o medicamenti di ciarlatani o conforto di cantastorie.

Le lettere indirizzate a Roma erano puntualmente consegnate a

(11) H. MONTESQUIEU, *Voyages*, Bordeaux, 1894.



domicilio anche se non portavano beneficio di indicazione di strade o di numerazione delle case. Bastava indicare per iscritto un orientamento pittoresco, ovvero il riferimento della parrocchia di competenza rionale, o il nome di qualche convento viciniore (12). Lo stesso sistema allietava Milano che poteva orientarsi fra le sue 260 chiese o Torino che di chiese ne vantava 110. La vita nelle città italiane del Settecento scorreva lenta e secondo una *routine* ben precisa. Intanto le autorità comunali sapevano tutto sui nuclei familiari, sul numero dei figli, sul reddito familiare, sulle proprietà, sulle spese, sui legami matrimoniali, sui mestieri e professioni della popolazione e sul rigido distacco di classe sociale fra nobili e non nobili. In secondo luogo, le autorità ecclesiastiche sapevano tutto sui progetti, le delusioni, i rapporti di vicinato, la rettitudine, le tentazioni di tutti gli abitanti e ne regolavano anche le ore lungo la giornata.

Dopo mezz'ora dal tramonto, l'Ave Maria divideva il giorno dalla notte. Ma nell'estate e nell'inverno le due parti oscillavano da dieci a 14 ore, procedendo di 15 in 15 giorni lungo l'anno. Si verificava infatti che da febbraio a maggio la mezzanotte passasse gradatamente alle tre del mattino, mentre a giugno e a luglio si stabilizzava e da agosto a novembre decresceva verso le ore ventiquattro, là dove rimaneva fino a tutto gennaio.

A Venezia, in particolare, l'Ave Maria del 31 dicembre suonava alle 16,51 e la mezzanotte arrivava alle ore 19.

Naturalmente sulle oscillazioni dell'orario, erano variate le ore del pranzo e dopo il pasto — specialmente nella stagione calda — le botteghe erano chiuse con un telo, mentre casalinghe, intellettuali e bottegai riposavano in genere un paio d'ore nelle abitazioni, prima di riprendere il lavoro pomeridiano.

Le città italiane erano tutte orientate nelle vicinanze immediate di giardini, orti, campi. Duro era il lavoro nelle campagne italiane, prima dell'età del macchinismo. Qua e là il disboscamento e l'incuria inducevano la terra ad inaridire e le acque a diventare stagnanti. Era la palude con l'insalubrità dell'aria, come capitava nella Campagna romana (12bis). Persisteva poi, specialmente in Puglia e in Sicilia il la-

(12) Lo Young (op. cit.) annovera per Roma 81 parrocchie alla fine del sec. XVIII.

(12bis) M. R. CAROSELLI, *La campagna romana e la sua agricoltura in età moderna e contemporanea*, Siena, 1979.

tifondo che non incentivava la varietà delle colture ed esistevano i territori della Maremma, votati alla malaria.

Quando però il turista intellettuale e disposto alla critica colta viaggiava nelle campagne lombarde o piemontesi o emiliane o toscane non poteva fare a meno di ammirare lo spettacolo di ricchezza delle pianure e delle colline coltivate ancora con metodi tradizionali, ma fertili e onuste dei frutti della terra. La natura era bellissima e santo il lavoro umano in tanta bellezza.

Una inchiesta condotta nel 1704 negli Stati della Chiesa non poteva fare a meno di elogiare le colture pontificie, con particolare riguardo alle campagne di Macerata, di Ascoli, di Spoleto, di Faenza, del Viterbese. Il conte di Caylus, già ricordato, riportò identico positivo giudizio nei suoi diari di dieci anni dopo, tanto che chiamò « magnifici » le vigne, i boschi, i ruscelli, nelle vallate di Pavia, Folligno, Passignano.

Né meno entusiasta fu il De Brosses, già citato. Egli chiamò « ricca e feconda » la campagna milanese, così ben piantata con alberi d'altro fusto e così mirabilmente irrigata. E quanto alle campagne venete, l'autore sostenne che la pittura opulenta dei migliori artisti italiani era tanto bella perché il modello era la campagna, fresca, genuina, festosa, ricca e promettente di frutti, ben arata, ben seminata, ben potata, con particolare riguardo a vigne e campi fra Vicenza e Padova. Il De Brosses avvertì poi che egli si spiegava storicamente il desiderio degli stranieri di impadronirsi dell'Italia. Bastava guardare la sua magnifica campagna. E con tale affermazione puntava l'elogio anche sulla Campania e sulla Terra di Lavoro.

Quanto all'abate di Grosley (13), questo esigentissimo critico prediligeva nel 1764 il Lodigiano « il cantone più fertile d'Europa perché produce il burro e il formaggio più buoni d'Europa » a causa dei suoi meravigliosi e grassi pascoli. Alla vigilia della Rivoluzione francese e sullo scorcio finale del Settecento italiano, Arturo Young, già ricordato, con mentalità fisiocratica e con spirito di *farmer gentleman*, se disdegnava le città e le campagne del Torinese, non frenava la sua meraviglia per Asti, ridente nei suoi vigneti e nel suo arativo. E non poteva che concordare con il De Brosses quando par-

(13) P. J. GROSLEY, *Observations sur l'Italie et les Italiens*, voll. 2, Londra, 1770.

lava delle campagne vicentine e le elogiava e le ammirava con nostalgia, proprio mentre criticava la sporcizia delle calli veneziane.

Allo Young restarono tanto impressi i campi a grano ed i prati del Vercellese, quelli del Milanese, e tutta la pianura a risaia della vallata del Po, che si lasciò andare a dire che questa campagna italiana era una delle più importanti del mondo e certo la prima campagna in Europa, dalla caduta dell'Impero romano in poi! Noi siamo fieri del giudizio di Arturo Young, anche perché pensiamo che nei dodici secoli che separano la caduta dell'Impero romano dal Settecento, l'Italia — oltre la natura bellissima ed il sudore dei contadini italiani — ha avuto Leonardo da Vinci per razionalizzare tutta l'irrigazione lombarda.

A fine secolo Goethe viaggiava in Toscana. E disse il suo elogio per i contadini di Arezzo che sincronizzavano lo sforzo muscolare con quello dei bovi all'aratro, per offrire campi perfettamente arati e perfettamente seminati, con il gesto solenne e millenario del lavoratore etrusco e latino. E nel descrivere la trebbiatura del frumento, il critico tedesco esaltò i campi fertilissimi disposti nella seconda annata agraria a ricevere il seme delle fave per il cibo dei cavalli che in Toscana non erano nutriti con avena. Il campo riceveva anche il seme dei lupini che fiorivano verdissimi ed erano raccolti a marzo.

Quando poi Goethe si trovò in Sicilia usò gli aggettivi « bello » e « superbo » per parlare del grano siciliano nei campi pulitissimi e curati. Quel grano era così pieno e maturo che poteva esser mietuto alla fine di maggio, anche se seminato fra dicembre e gennaio. E lo stesso poteva dirsi per l'orzo che, seminato a novembre, era tagliato all'inizio di giugno, specie nei terreni di pianura, tanto era benefico il clima dell'isola mediterranea. Uguale elogio toccava il lino che era maturo in aprile; i mandorli che fiorivano in gennaio; i fichi e i meloni che erano colti in maggio. Si trattava in verità della produzione del nostro Meridione che ben poteva risultare meravigliosa per il turista che scendeva da Albione o dalla Germania.

Purtroppo l'elogio alla ricchezza ed al tipo della produzione agricola di terre italiane non si estendeva ai lavoratori della terra. Agli occhi del viaggiatore, l'Italia del Sud presentava contadini tanto poveri che risultavano mancanti di nutrimento, di abiti, di mobili, di acqua, di istruzione, di abitazioni decenti negli agglomerati rurali spesso lontanissimi dai campi che erano da loro lavorati. In Puglia, Lucania, Calabria, l'isolamento contadino era completo. Nessuna via-



bilità, se non i « tratturi »; nessun ponte sui fiumi, ma il guado fra pietre gettate a tagliar la corrente. Naturalmente nessuna scuola. E la situazione peggiorava se si visitava la Sardegna. Il Montesquieu, precedentemente citato, ricorda che il marchese di Saint-Rémy, viceré di Spagna a Cagliari, si lamentava tanto dell'acqua salmastra di Cagliari, che faceva far rifornimenti a Pisa per avere acqua potabile in casa. Gli è che l'isola, da anni sotto il dominio spagnolo, scontava l'incuria dei dominatori denunciando arretratezza, analfabetismo, scarsa produttività nelle campagne che erano proprietà di pochi e ricchissimi nobili. Il conte di Gira, il duca di Asinara, il duca di S. Pietro erano fra costoro. Per attraversare le loro proprietà occorreavano due giorni di viaggio a cavallo; la loro rendita si aggirava da 160.000 a 300.000 lire francesi ogni anno.

I campi sardi dunque, ripudiati dalla mano vivace di lavoratori in proprio, si presentavano ingrati: chilometri e chilometri senza un albero o una casa; terre abbandonate al lavoro di contadini che non modificavano di una linea le tradizioni tecniche degli avi, al punto da non tagliare l'erba per il bestiame se questa usanza non era praticata nel luogo. La famiglia contadina sarda del Settecento era praticamente ferma al nurago che risultava abitato quando dalla sommità della costruzione usciva il fumo del focolare situato nel centro della casa preistorica. La vita del contadino diventava meno miserabile, via via che si risaliva la Penisola. In Toscana, terra di mezzadria, le proprietà del clero e della nobiltà erano invero molte; ma poiché codeste classi sociali passavano una parte dell'anno in campagna, i campi e i contadini toscani erano confortati dalle vaste e opulente fattorie, che davano il senso della vita associata nell'esercizio dell'agricoltura. Si aggiunga che fin dalla metà del secolo e sotto l'influenza fisiocratica del pensiero francese, i toscani — nobili, intellettuali, professionisti — si diedero agli studi agronomici, sia teorici che pratici, come dimostrò la fioritura della scuola georgofila e la stessa letteratura agraria, proiettata verso il nuovo sec. XIX. Eppure la vita del contadino toscano non fu sempre appagante nel Settecento (14).

Ancora risalendo la Penisola e percorrendo le terre della Valpadana, la vita del contadino lombardo soffriva di ristrettezze, quante volte si dimostrava che l'irrigazione e la risaia avevano bisogno di

(14) M. R. CAROSELLI, *Critica alla mezzadria di un vescovo del Settecento*, Milano, 1963.

capitali per incrementare la produzione. E infatti nel Milanese — così come nel Veneto e nell'Emilia — mezzadri e coloni mancavano spesso di tali risorse. Per lo Young, il dramma dipendeva dalla scarsa importanza data alle aziende agrarie. E pertanto consigliava grandi imprese agricole, per favorire la produzione del riso e l'allevamento da cortile e da mandra. Resta a dire della classe agricola piemontese. Quivi era praticata la piccola proprietà rurale. Le terre erano fertili e perciò i contadini erano talvolta ricchi come i loro proprietari. Inoltre il contadino piemontese fu anche il migliore soldato nell'Italia del Settecento e si orientò più spesso a lealismi monarchici che a malcontenti rivoluzionari. Frequenti erano le ville di campagna e non rari i castelli nelle zone alpine. Perché, ad esempio, non ricordare la vita dei lavoratori di campi, boschi, giardini nelle splendide ville d'Italia, così ricche di acque, di alberi, di fiori, di statue, di affreschi: le ville medicee di Careggi o Cafaggiolo; la villa dei Collalto a Venezia; la Brolio dei Ricasoli, quella degli Odescalchi a Palo; le ville di Frascati e di Castelgandolfo; le ville sul Brenta dei Contarini, Foscari, Erizzo, Fersetti; la villa Albani a Roma o quella Estense di Cernobio o la villa Pisani a Stia?

### 3. - *Le classi sociali in Italia*

Nel capoverso dedicato alle città ed alle campagne vi hanno fatto capolino la classe nobile e quella ecclesiastica in quanto proprietarie terriere ed edilizie e in genere dirigenti delle amministrazioni comunali o regionali; quella contadina; quella di lavoratori manuali, siano essi stati operatori dei campi o titolari di mestieri suburbani. Non è peraltro comparsa la classe media e il mondo popolare degli agglomerati urbani e di contado, se non come espressione statistica di confronto per dati demografici.

Ma esisteva una classe media in Italia nel Settecento?

Nei paesi europei, già votati all'industrializzazione, la classe media era già rappresentata da industriali, legulei, medici, agricoltori proprietari di terre, borghesia in sostanza, quella che in Francia manovrò la Rivoluzione.

In Italia, le specializzazioni dei notai, dei medici, degli avvocati, dei maestri, dei letterati, esistevano, ma i loro contorni pubblici, nelle stesse grandi città erano — anche numericamente — sfumati e

di scarso rilievo, fra le emergenze di nobili, di ecclesiastici, di poveri, di *lazzaroni*, come si diceva a Napoli alludendo al popolo minuto, di *minenti*, come si diceva a Roma alludendo alle donne del popolo le più svelte e prepotenti, mogli di carpentieri, ebanisti, tornitori, fabbri, e in genere lavoratori qualificati. Se poi si cercavano elementi di maggior spicco a Genova, nel Friuli, nella Valtellina, ecco rispettivamente gli albergatori, i panettieri, gli speziali, i dolcieri che si confondevano con le fila più basse del popolo, a causa delle loro abitudini, ma che si distinguevano per un complesso di risorse tecniche di cui erano forniti.

La vera classe media era pertanto un'altra. Vi si poteva rintracciare tutto il gruppo, piuttosto cospicuo, di impiegati della Curia romana, abatini o padri di famiglia, addetti ad osservare con scrupolo i doveri prescritti dalla Chiesa ai fedeli. A Venezia erano i segretari della Cancelleria ducale, iscritti nel famoso *Libro di conti*, elementi impiegatizi ben pagati e scrupolosissimi. Inoltre costituivano la rappresentazione burocratica più prestigiosa d'Europa, perché il governo veneziano — malgrado la decadenza economica — manteneva nel Settecento alta ed intatta la solennità formale dei suoi uffici. A questi funzionari erano affidati i progetti di legge, le istruzioni agli ambasciatori, le lettere alle Corti straniere, i rapporti più disparati. Codesti funzionari, detti « gentiluomini del popolo » trattavano da pari a pari con i nobili, vestivano toga e parrucca, erano ammessi con la moglie ai ricevimenti di rango, rappresentavano la Serenissima all'estero, comandavano flotte, accompagnavano nella loro qualità di cancellieri i governatori e gli ambasciatori in missione all'estero, diventavano segretari del Consiglio dei Dieci, erano insomma a parte delle più delicate questioni della Repubblica di Venezia.

Nella città lacunare c'erano poi i mercanti, che nel 1766 erano 5500. Questa media borghesia rappresentava un quinto della popolazione veneziana che nei suoi rimanenti quattro quinti era formata di avvocati, magistrati, pubblici impiegati, gondolieri (15), facchini, artigiani, domestici. Tutta questa folla di lavoratori sapeva produrre seriamente. I veneziani del Settecento si alzavano al levar del sole, andavano a messa, bevevano il caffè e si dirigevano in ufficio o in

(15) Nel 1766, per il De Brosse non meno di 6000 persone avevano la gondola a Venezia. Oltre 3700 individui erano i barcaioli che le costruivano.



bottega. Verso le otto antimeridiane d'estate e alle 10 di inverno, si aprivano i fondachi, le botteghe, i centri delle transazioni commerciali, i magazzini. Con un intervallo fra mezzogiorno e le tredici, tutti lavoravano anche nel pomeriggio e spesso i legulei protraevano l'orario fino a notte inoltrata (16).

Per contro a Milano era più facile rintracciare elementi borghesi nella storia sociale del Settecento. Qui si stava lentamente evolvendo l'industria e la nobiltà non prevaleva. Malgrado il taglio fatto dai Savoia al territorio, a metà del secolo con il travaso di almeno 1.300.000 abitanti, le banche milanesi non solo proliferavano in città con il complesso impiegatizio proporzionale, ma sciamavano all'estero con succursali prestigiose come quelle di Vienna, Parigi, Amsterdam, Cadice.

Quanto al settore delle imposte, Pietro Verri aveva iniziato una campagna contro i privilegi degli agenti fiscali che arricchivano determinati ceti anziché lo Stato, e così nel 1780 la gestione delle gabelle passò alla pubblica amministrazione. Inoltre nel 1777 erano state coniate belle e buone monete milanesi nuove. Tutto ciò aggiungeva prestigio e rilevava il lavoro della classe media milanese, costituita dunque da bancari, professionisti, impiegati fiscali, coniatori di zecca, operatori ed esercenti vari.

Quanto all'ambiente toscano, soccorre una statistica dei mestieri che il granduca Leopoldo, nel salire al trono, ordinò nel 1765 e che però non ci appaga quantitativamente per giudicare la popolazione attiva della regione. Tale popolazione risultava costituita da 47.662 persone e di costoro un migliaio scarso erano professionisti, cioè avvocati, procuratori, notai, medici, chirurghi, ingegneri, architetti, banchieri, professori ambosessi, farmacisti. La statistica aggiunse che i nuclei familiari dei professionisti erano di 4.000 individui, come se in media ciascuna famiglia fosse composta soltanto di tre persone, oltre il capofamiglia. Il *moral restraint* malthusiano non esisteva ancora in Italia, eppure la statistica leopoldina diede queste cifre. A dimostrare la scarsa credibilità da offrire alle statistiche, anche in chiave storica, nel 1766 la statistica leopoldina diede la cifra di 78.000 anime nei nuclei dell'intera popolazione attiva, come se in ciascun nucleo — e non sempre — ci fosse una persona attiva, oltre il

(16) C. GOLDONI, *Mémoires secrets et curieux des Cours, des gouvernements et des mœurs des principaux Etats d'Italie*, voll. 3, Parigi, 1793.

lavoratore capofamiglia. Noi confermiamo la perplessità, oltre la quale ci persuade soltanto il pensiero che nelle statistiche dell'epoca non andavano denunziati donne, vecchi, bambini, invalidi, servitori, congiunti che dipendevano economicamente dal lavoro e dal salario del capofamiglia.

Oltre i professionisti, erano popolazione attiva a Firenze il libraio, il commesso, il copista, l'orologiaio, l'orefice, lo stampatore, il maestro di musica, il disegnatore, l'artista con studio proprio, tutti appartenenti alla classe media che si innalzava sul volgo dei muratori, scalpellini, falegnami, ebanisti, trombai, macellai, acquaioli, osti, fruttivendoli, pescatori, tutti esprimenti una classe ben distinta dalla aristocrazia terriera e dai lavoratori della terra.

A Napoli vari ostacoli impedivano l'avvio industriale del paese. Una regolamentazione vecchia e tirannica inceppava le esportazioni; non circolavano capitali; non abbondavano le materie prime, e pertanto mancavano i presupposti della produzione e del traffico che costituivano la ricchezza. I centri degli affari erano monopolizzati a mediatori senza scrupoli e senza prestigio, come cambiatori, aggiudicatori di appalti, agenti della riscossione fiscale. Troppe leggi si erano accavallate con disordine durante le dominazioni romana, bizantina, araba, angioina, aragonese, spagnola, francese, nel Napoletano. Ne era scaturita l'arte di eludere la legge. Ecco perché pullulavano avvocati e avvocatini, chiamati ironicamente *pagliette*, ceto medio espertissimo nel trasformare il diritto in torto o viceversa. Nel Settecento napoletano si contava un avvocato per 150 abitanti (17).

Nel regno di Napoli esistevano 30.000 avvocati alla fine del sec. XVIII, senza contare la Sicilia dove i processi potevano durare un intero secolo. Tale pletorico apporto di legulei non confortava sulla serietà e sulla competenza degli studi giuridici, anche perché a Napoli il Collegio dei Dottori vendeva il titolo di avvocato senza che le Facoltà universitarie avessero potere di impugnare tale commercio. Al titolo di avvocato, come a quello di medico — ugualmente cospicuo a Napoli nel numero degli esercenti la professione e facile come acquisto di titolo — erano legati privilegi fiscali ed onorifici non comuni.

(17) R. BOUVIER; A. LAFARGUE, *La vie napolitaine au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1956, p. 58. L'autore rileva che la proporzione era la più alta che in tutte le altre città italiane del secolo.



Questa classe media avvicinava, o tentava di avvicinare la nobiltà, ma — salvo eccezioni e lungi dal decorare con lustro la propria categoria sociale — riusciva spesso a squalificarla e forniva facile esca alla satira della commedia dell'arte che allietava il secolo nei teatri d'Italia (18). Riusciva anche ad ispirare al Manzoni la sintomatica e magniloquente ignoranza del dott. Azzecagarbugli (19), tipica figura del romanzo storico italiano; così come in Francia era stata ironizzata dal Molière (20) la figura del mediconzolo senza scienza. A Venezia come a Napoli, tali tipi di legulei in sedicesimo pullulavano nel quadro della cultura settecentesca con il loro gesticolare e col sostenere calorosamente cause del tutto insostenibili.

C'è da dire per contro che una minoranza di cultori giuridici faceva onore alla scienza ed al Paese nell'Università di Napoli, come in quella di Bologna. Quando a Napoli fu soffocata la Rivoluzione del 1799, quattrocento iscritti dell'Ordine degli avvocati corsero il rischio dell'imputazione di attività liberale e qualcuno fu realmente vittima della repressione.

Lasciando da parte le grandi città, anche gli agglomerati più modesti dell'Italia, come i paesetti, i borghi, i villaggi, potevano annoverare una classe media — fra nobiltà e proletariato —. In genere si trattava di albergatori che non solo godevano fama di essere detentori di facili capitali, ma che avevano sovente l'abitudine di fare prestiti ed erano indicati con il termine di « benestanti ».

La frazione più cospicua della popolazione italiana del Settecento era però rappresentata da lavoratori agricoli e da contadini poveri. Nell'Italia meridionale, oltre che gli artigiani, non esisteva praticamente che questa classe di operatori della terra, mentre nell'Italia settentrionale, gruppi di lavoratori agricoli, per mancanza di libertà nel lavoro, già tendevano a passare nelle fila dei salariati. Per questi ultimi la decisione discendeva spesso da negligenza nel lavoro, oppure da svalorizzazione della terra per abbandono o per disboscamento. Era il caso particolare dell'ambiente veneto dove il contratto di lavorazione di ciascuna terra non oltrepassava da tre a cinque annate, senza diritto ad indennizzo alla scadenza per migliorie apportate nel fondo, il che era piuttosto scoraggiante per le intenzioni di diligenza

(18) C. GOLDONI, *Mémoires*, op. cit., p. 104.

(19) M. R. CAROSELLI, *I Promessi Sposi rimeditati nelle componenti economico-sociali*, in: « *Economia e Storia* », 1973, n. 3.

(20) J. B. MOLIÈRE, *Le médecin malgré lui*, Paris, 1666.

e competenza dei lavoratori. E poco dissimile era la situazione lombarda, a sentire Arturo Young. Licenziato da un fondo, il coltivatore passava da un villaggio all'altro in cerca di un fazzoletto di terra da lavorare in proprio. Solo presso enti ecclesiastici si verificava che diverse generazioni della stessa famiglia contadina lavorassero la terra con accordi agrari praticamente perenni.

Per i contadini senza stabilità di lavoro, una categoria popolare e cospicua fu quella dei servitori. A Venezia, nel 1760 ne furono conteggiati 13.000 ambosessi, cioè il 10% della categoria dei popolani. Nelle ville e nei castelli delle città e delle campagne, dove spesso non si trovava un artigiano, era facile trovare plotoni di servitori con le più svariate mansioni di cuochi, giardinieri, garzoni di scuderia, guardiacaccia, cocchieri, lavandaie, ricamatrici, scrivani, valletti. La duchessa Serbelloni di Milano era convinta che al suo servizio ci fosse non solo la camerierina da lei schiaffeggiata per futili motivi, ma lo stesso sacerdote e poeta Giuseppe Parini, che dei Serbelloni era pedagogo e che per aver fatto rilevare garbatamente l'ingiustizia storica della rigida distinzione delle classi sociali, perdette il posto di lavoro.

A Roma, come a Napoli, erano frequenti i servitori dedicati a precedere con fiaccole accese la portantina o la berlina che percorrevano di sera le vie delle città. Era una folla di popolani mal nutriti e mal pagati, ma decorativi per la livrea del padrone e impegnati a correre davanti a cavalli, cocchieri e portatori: gente che poteva lavorare non oltre dieci-quindici anni, perché moriva spesso per malattie dipendenti dal mestiere. Nella statistica anonima di un osservatore economico settecentesco (21) è detto che a Napoli nel 1785 esistevano 15.000 cursori di carrozze o staffieri di carrozze e 15.000 cocchieri di carrozze in gara di precedenza, di lusso e di graduatorie di rappresentanza (22).

Nelle statistiche dell'epoca, accanto ai domestici erano conteg-

(21) [J. B. DUPATY], *Lettres sur l'Italie en 1785*, Paris, 1786.

(22) Nel marzo 1782, il cardinale di Bernis, ambasciatore di Francia, diede un ricevimento nel suo palazzo di via del Corso a Roma. Fra gli invitati, la carrozza del cardinale di York, vescovo suburbicario di Frascati, si incontrò sul portone dell'anfitrione con la carrozza della principessa Boncompagni-Ludovisi, moglie del principe Rezzonico, senatore romano. Nacque subito un conflitto su chi dovesse entrare per primo e ne furono protagonisti i cocchieri e i cursori con lancio di fiaccole ardenti sul muso dei cavalli delle opposte carrozze e con nutrito scambio di scortesie di prammatica.

giati i mendicanti. Ma i domestici, non qualificati tali, erano tanto mendicanti che non si facevano scrupolo di cercare le mance al visitatore del loro padrone, all'entrata e all'uscita dal gabinetto di ricevimento di costui. Non a caso il Montesquieu, più volte citato, chiamò « canaglia » la categoria dei servitori.

Quanto ad elemosinare mance non c'erano soltanto i servi. Montesquieu, che si trovava a Verona, lasciò detto che i bottegai della città — si trattasse di calzolai o di librai — erano abituati a chieder mance, dopo aver venduto la loro merce. Era in verità una elemosina speciale, quasi a titolo di gratifica. Nel 1752-1780, a Caserta ne godevano quasi di diritto tutti i funzionari amministrativi impegnati per la reggia di nuova costruzione e lo stesso architetto Vanvitelli non arrossiva nel ricevere questa « buonamano » che per lui consisteva nel beneficio di una carrozza, di un cocchiere, e di uno schiavo, quest'ultimo con la mansione di issare nel veicolo il corpulento padrone quante volte costui usava la berlina regalatagli dal re (23).

La *buonamano* era chiesta a Roma dal passante che indicava una strada al turista smarrito; era richiesta a Palermo dal pizzicagnolo servizievole che consegnava il cartoccio degli alimentari richiesti. In realtà in tali casi sembra che non si trattasse di una mancia da dissipare subito all'osteria; si trattava di denaro reclamato per la sopravvivenza di individui che combinavano la miseria con la furberia.

Scriva il Grosley (24) che alle porte di Milano, prima di controllare le valigie, i doganieri chiedevano « la buonamano per il signor capitano della dogana ». Identica questua era fatta al momento di uscire dalla città. La richiesta era avanzata con le buone maniere, ma poteva diventare minacciosa appena il viaggiatore faceva finta di non capire. Il De Brosses, già nominato, era esasperato di dover mettere mano alla tasca per ogni più piccola necessità, anche quando avvisi e cartelli dichiaravano nelle vie e nei negozi che il servizio era gratuito. Nel 1770 il prelato dell'annona di Roma aveva il suo da fare per ottenere il rispetto delle ordinanze nei mercati rionali. Tutti i prezzi erano maggiorati rispetto a quelli fissati e la qualità delle

(23) M. R. CAROSELLI, *La reggia di Caserta*, op. cit.

(24) P. J. GROSLEY, *Observations sur l'Italie et les Italiens données en 1764 sous le nom de deux gentilshommes suédois*, voll. 2, Londra, 1770.



merci diventava buona se il compratore dava la mancia al venditore.

Il rilievo economico induce in riflessioni di costume. La mancia era tanto radicata nelle abitudini di gruppi popolari da generare a Napoli — ma anche a Genova — la cronica e notissima pigrizia dei *lazzaroni* e dei furbacchioni, sicuri come erano che l'elemosina giornaliera, come salario di sussistenza — avrebbe in ogni modo assicurato un pasto di maccheroni cotti e mangiati senza forchette, come illustrano taluni pittori napoletani (25).

Questa garanzia di base, conquistata così a buon mercato, era completamente assente nei guadagni di un artigiano. Quanto poi allo spettacolo di calabresi, pugliesi e basilischi avvolti nel mantello e immobili nelle piazze dei paesi dell'Italia meridionale, l'opinione del Montesquieu relativa alla pigrizia costituzionale dei lavoratori settecenteschi, è spiegabile con il rilievo storicamente confortato da svariate fonti scientifiche. Si trattava di disoccupati, piaga endemica della classe dei lavoratori dei campi. Nelle piazze dei paesi meridionali, sovrappopolati di « popolani » costoro offrivano filosoficamente l'unico capitale di cui disponessero e cioè le braccia, al mediatore di lavoro. Il « caporale » poteva ingaggiarli per un giorno o per una stagione nei lavori della campagna e — sebbene intimamente odiato per la sua opera di sfruttatore — era atteso come il messia per risolvere l'inerzia forzata e la miseria galoppante.

Quanto all'artigianato, esso realizzò uno sviluppo abbastanza accentuato nell'Italia del Settecento, a causa del decollo tardivo del capitalismo. Così capitò ad esempio a Firenze dove fiorivano le botteghe dei cuoi lavorati, delle pietre dure, delle bigiotterie, dei tessuti ricamati. Si trattava di attività rispettosa delle tradizioni toscane e abbellita dalla nota competenza della manodopera maschile e femminile. E così poteva dirsi per le operaie delle conterie veneziane e delle botteghe di Venezia, che esponevano gli stupendi scialli serici, frangiati e ricamati. Se un nobile non pagava a tempo debito le donne, per il lavoro commissionato, queste lavoratrici non si alteravano né protestavano, dice il Goldoni nelle sue commedie; tutt'al più ne « ciacolavano » nei calli, nei campielli e nei rii e sopportavano con pazienza lo sgarbo di chi ai loro occhi era potente. Ecco perché

(25) J. B. DUPATY, *op. cit.*

nella Venezia del sec. XVIII quasi non esistevano sbirri, anche se esistevano molti informatori di polizia, regolarmente stipendiati, fra i quali il Casanova. Ma in genere l'artigiano veneziano era cordiale e sottomesso perché viveva a contatto di gomiti con la nobiltà di quartiere e con il clero delle parrocchie, specialmente in funzione della celebrazione di tradizionali feste popolari sui canali della laguna.

E d'altra parte le corporazioni di mestiere erano libere a Venezia di praticare i loro regolamenti interni, pur registrandosi già appannato il prestigio goduto fino al sec. XVI. Ma le scuole di S. Rocco, che raggruppavano i commercianti; quelle di S. Marco, che riunivano orefici e gioiellieri, o quelle di S. Giovanni Evangelista, che accoglievano i funzionari della burocrazia, non solo risultavano più articolate e splendide delle corporazioni belghe, quelle denominate « della piazza grande », ma fraternizzavano perfino con i dogi. Da costoro ottenevano spesso privilegi quando — con tutto l'apparato di gonfaloni, stendardi e reliquie — si recavano a riverirli in occasione delle principali feste religiose dell'anno (26). Anche a Venezia pullulavano i domestici. L'abate Coyer (27) ne elogiò lo stile rispettoso, la sobrietà, la cortesia. Il De Brosses disse che malgrado le strade strette, i ponti senza spallette ed altri inconvenienti dell'apparato stradale, era difficile annotare risse o omicidi diurni e notturni a Venezia. Tuttavia nel 1739 furono denunciati 17 arresti per ferimenti, omicidi e risse.

La notizia non era davvero impressionante al paragone con i 4.000 delitti verificatisi a Roma dal 1758 al 1769, sotto il pontificato di Clemente XIII, senza contare i 7.000 delitti verificatisi nello Stato Pontificio nello stesso decennio. E Stendhal, anzi, lasciò scritto che sotto Pio VI, cioè fra il 1775 e il 1800, i delitti nello Stato erano stati 18.000 (28). Gli è che i romani erano impetuosi e per un nonnulla usavano il coltello in duelli rustici, anche subito dopo le tarantelle e il canto degli stornelli. C'era poi la rivalità di quartiere, sicché fra trasteverini, monticiani e pignatari ci fu sempre ruggine per la definizione della preminenza fra il rione di Trastevere o il rione Monti o il rione Pigna.

(26) R. GUERDAN, *Vita, grandezza e miseria di Venezia*, Parigi, 1959.

(27) G. F. COYER, *Voyages d'Italie et de Hollande*, 2 voll., op. cit.

(28) STENDHAL (H. Beyle), *Rome, Naples, Florence*, Parigi, 1817.

#### 4. - *L'economia in Italia*

Il sec. XVIII rappresentò per l'Italia l'avvio verso l'attività capitalistica che si sostituì lentamente alle piccole imprese familiari e corporative preesistenti. Ma il processo di trasformazione fu tanto lungo che occorre l'intero secolo XIX perché apparisse concreto e dinamico in alcune zone del Paese, con particolare riguardo alla Lombardia.

Già nel 1703 un tedesco, che si chiamava Franz Tieffen, stabilitosi a Milano, chiese al governo dello stato milanese di aprire una fabbrica di pannilana « finì alla maniera inglese e olandese ». Il permesso fu accordato da Filippo V di Spagna e fu rinnovato nel 1704 con taluni privilegi: esclusività per 20 anni della cardatura, filatura, tessitura delle lane; esenzione dal servizio militare e dall'obbligo di far parte della corporazione di competenza per tutte le maestranze al lavoro nella fabbrica. Qui lavorarono eccellenti specialisti inglesi e francesi e giunsero macchinari e apparecchiature per le quali il tedesco aveva impegnato un capitale di L. 300.000. I tessuti furono subito giudicati ottimi anche se la corporazione protestava, a causa della lesione di interessi dei suoi corporati. Verso il 1720 nacquero, sempre nel Milanese, altre fabbriche a cura di italiani. Era la concorrenza.

Nel 1746 Felice Clerici apriva una fabbrica per lavorare e tingere il pelo di capra e di cammello. I privilegi della sua fabbrica consistettero nella esenzione dei diritti di dogana sulle merci importate, per la durata di anni venti; nella esenzione dalle imposte comunali per 18 persone, durante dodici anni; nella esenzione dal servizio militare per tutti i lavoratori della fabbrica. Nel 1752 la fabbrica Clerici di Milano aveva duplicato la produzione e denunciava 47 operai ambosessi e cinque macchinari.

Nel 1763 la fabbrica aggiunse alla tessitura del pelo di cammello « alla maniera anglo-olandese » anche la produzione di velluti, di seta e di lana alla moda di Amiens. Milano non aveva ancora visto tessuti del genere e ne fu affascinata. Gli affari progredirono; gli operai divennero 265 per 38 specializzazioni nel lavoro. Fu impiantato un ufficio amministrativo con ragionieri e impiegati per i conteggi del salario operaio e fu nominato un direttore di fabbrica. I privilegi furono confermati e resi effettuali per 24 anni; la fabbrica chiese un finanziamento governativo, impegnandosi a portare in un



biennio le specializzazioni a 60 tipi di lavorazione. Lo Stato accordò fiducia ai Clerici e versò L. 100.000. Ad imitazione di Clerici si lanciarono i fratelli Rho. Costoro avviarono una duplice forma di lavoro nella loro fabbrica, che impiantarono fra il 1755 ed il 1756: il candeggio e lo stampaggio delle tele indiane da una parte e la filatura e tessitura di tele grezze. Già nel 1757 lo Stato finanziò la fabbrica Rho con L. 80.000 e concesse le comuni esenzioni già elargite ai Clerici. Ma i Rho guardarono ancora più lontano. Non solo ebbero maestranze competenti e straniere, come i tessitori, ma impiantarono una « opera pia » che curava la formazione di operai specializzati italiani. Nel 1762 questa « opera pia » era in piena fioritura. La fabbrica, d'altra parte, era in espansione con maestranze alsaziane, svizzere, austriache e lombarde e denunciava 10.000 pezze per anno.

Certo la corporazione dei merciai protestò e chiese che fosse proibito ai Rho di vendere al minuto. Infine si venne ad un compromesso, sicché la fabbrica poteva vendere pezze intere, purché una per volta.

Nel 1768 i Rho ebbero un fallimento e recuperarono slancio industriale soltanto nel 1785, avendo rinnovata l'intera direzione ed avendo ingaggiato molti operai italiani, specialmente nel reparto filatura laniera.

Quanto all'industria serica (29), nel 1765 la società milanese Pensa-Lorla impiantò una fabbrica di sete « all'uso di Francia » e « alla moda persiana » che allora erano novità predilette delle signore italiane.

Nel 1765 nella fabbrica lavoravano 238 operai ed operaie specializzati in 54 mestieri. Degli operai, 91 erano stranieri. Quanto ai privilegi concessi alla fabbrica Pensa-Lorla, essi consistevano in esenzione dai diritti civili e dalle tasse reali. Giunse però opportuno un finanziamento di L. 150.000 su un fondo speciale « di commercio » istituito dal governo austriaco.

Nel 1772, la fabbrica denunciava 87 specialità di velluti in seta « all'uso di Francia »; di velluti « all'uso di Genova », di broccati, di satinati, di damaschi a doppia faccia, di confezioni in fazzoletti ed in sciarpe da collo in seta, definite dal Grosley « di qualità favolosa ».

(29) Fra gli altri, cfr., L. FOGAGNOLI, *Consistenza e localizzazione della lavorazione della seta*, in: « Nuova rivista storica », 1978, nn. III-IV.

Gli italiani erano stupefatti per tanta bellezza e usavano le sciarpe come toccasana per il mal di gola, oppure come civetteria borghese o nobilesca, annodate e svolazzanti sugli *jabots* dell'abito settecentesco ricamato.

Col tempo la fabbrica serica ebbe lavoratori a domicilio e alloggiò 40 apprendisti in ditta, aiutata da un sussidio annuo governativo di L. 4.500 per vitto e alloggio dei giovani apprendisti, oltre L. 1.500 annue per pagare i maestri d'arte, insegnanti degli apprendisti.

Nel 1774 un lionese impiantò a Milano una fabbrica per produrre nastri lucidi alla moda di Parigi. Chiese il segreto di fabbrica e si impegnò ad istruire apprendisti. Si chiamava Francesco Poid.

L'industria tessile della città fu il primo fatto compiuto della economia lombarda contemporanea. A Milano affluiva popolazione che chiedeva di lavorare in fabbrica e nel 1785 ben 29 fabbriche di seta annoveravano globalmente 384 mestieri. Si producevano organze, crespi, veli, galloni, guarnizioni, calze, confezioni in jersey. La seta piaceva ai lombardi e così Cremona e Como ebbero anche loro fabbriche seriche.

Verso la fine del secolo il governo aveva messo un freno alla concessione di privilegi industriali. Cesare Beccaria (30), che faceva parte della « regia commissione per il commercio », giudicava che per la prosperità delle nuove manifatture era più utile una regolamentazione generale uguale per tutti anziché i finanziamenti e i privilegi a questa o a quella fabbrica. Infatti — egli sosteneva — una minoranza ne traeva profitto ed in tale minoranza si verificavano casi di lusso sfrenato o di spese superflue al nome di determinati industriali. Nel 1786 le autorità governative decisero di non accordare più sovvenzioni se non nei casi nei quali erano previste contropartite di benefici da garantire allo stato. Quanto ai privilegi si disse che sarebbero stati elargiti per articoli di largo consumo che impiegavano materie prime nazionali.

Lungo l'intero sec. XVIII l'industria tessile aveva ripreso in Italia quel cammino che — trasferita in Francia — essa aveva percorso con successo nell'età di Enrico IV e di Colbert. Ma dalla Francia — e anche da altri paesi europei — l'industria laniera e quella serica erano tornate in Lombardia arricchite di illustri e svariate e-

(30) C. BECCARIA, *Trattato dei delitti e delle pene*, Losanna, 1766.



sperienze; più disinvolute e meno schiave di regolamenti corporativi ormai ridotti intorno al 1757 a norma per pochi corporati (31). Quanto alla lana, ma specialmente per la seta, sia il Piemonte e sia il Veneto furono le principali fucine italiane settecentesche.

Nel 1702 esistevano a Torino 432 mestieri in attività, curati da 465 maestri d'arte e operai di cui 318 piemontesi, 119 francesi e 29 mercanti di sete. Si producevano damaschi per abbigliamento ed arredamento, velluti, satinati, moerri. Prima del regno di Vittorio Amedeo II Savoia, la seta subiva in Italia le prime trasformazioni in filatura e torcitura, poi andava all'estero per la tessitura, ed infine rientrava in patria sotto specie di pezze di stoffa pronte al mercato. Durante il regno del nominato re si andarono evolvendo vari piccoli centri di filatura e qualche volta si aprirono fabbriche vere e proprie con bacinelle (32), e operaie, per esempio a Caraglio, Ceva, Cherasco, Mondovì. Ad Acqui, 80.000 chili di seta greggia erano annualmente trasformati in organzino.

Nel 1738, alla conclusione della guerra di successione polacca, il Piemonte beneficiò di ingrandimenti territoriali e le filande divennero 220. Di conseguenza i mestieri salirono a 1510 fra Torino, Mondovì, Biella, Nizza; Saluzzo, Ivrea, Susa. Quanto alla tessitura, tutte le province dello Stato vi erano interessate, da Torino, a Biella, a Casale Monferrato, con 10.334 mestieri.

Nel 1787, le filande piemontesi erano ormai 272 con 16.000 operai ed erano frequentate da 1260 mercanti che portavano fuori Italia o riportavano in Italia i filati perfezionati all'estero.

A Venezia, i cui tessuti erano così rinomati nel Rinascimento, l'industria laniera subì la concorrenza delle fabbriche di Terraferma, del Milanese e dell'estero, oltre che del contrabbando. Pertanto il Settecento laniero veneziano entrò in fase di decadenza. Infatti se nel sec. XVI Venezia produceva annualmente 28.000 panni, nel sec. XVIII ne produsse 7.000. Però contemporaneamente 14 manifatture di panni « alla moda olandese e inglese » si aprivano a Schio, 2 a Thiene e a Verona, 3 a Treviso, Bassano, Pieve di Soligo.

(31) E. VERGA, *Le corporazioni delle industrie tessili a Milano. Loro rapporti e conflitti nei secc. XVI-XVIII*, in: « Archivio storico lombardo », 1903, n. 19.

(32) All'origine, l'operaio serico lavorava a domicilio, utilizzando in casa le bacinelle di acqua saponata per ottenere l'estrazione dei fili di seta dal bozzolo. In età di meccanizzazione, le filande erano valutate nella ampiezza a seconda del numero delle bacinelle sulle quali operavano i lavoratori della seta.

La tessitura serica si difendeva meglio. A metà del sec. XVIII, nel cuore di Venezia c'erano ancora 12.000 operai per 800 mestieri. Però anche in fatto di seta si faceva sentire la concorrenza.

Il De Brosses notava che Verona era dedicata a lavorazione di velluti e di tessuti serici e che fabbriche di pezze di seta erano a Vicenza e a Bergamo. Ma è un fatto che nel 1779 a Venezia erano in attività 374 mestieri e che di questi nel 1791 circa 300 erano quiescenti.

Più garantita nella stabilità lungo il secolo fu la manifattura vetraria a Murano. Ma si trattava di un prestigio industriale cui non poteva nuocere la concorrenza, perché la mano d'opera era specializzata, maschile, e profondamente legata a quel lavoro. E lo stesso si dica per l'industria tipografica, unica nel suo genere e nel suo stile elzeviro, che nulla aveva da temere, ad esempio, dal « bodoniano » di Parma.

Per il ducato di Parma e Piacenza, il secolo XVIII economico dovrebbe essere computato in due periodi: prima dell'arrivo di don Filippo Farnese e del Du Tillot e dopo quell'arrivo.

La più antica industria di questo stato era affidata alla tessitura di cotonate e di *calencars*, lanciate come moda dalla Compagnia delle Indie. Il marchese Du Tillot incoraggiò un gruppo di industriali francesi a scendere a Parma. Ma la cosa non ebbe in verità largo successo, sia perché i mercanti nostrani erano abituati a fornirsi all'estero, e sia perché non circolavano capitali e si temeva una produzione eccessiva per il consumo interno in un'età in cui il liberismo economico era osteggiato con antiquate proibizioni circa il prodotto finito, ma ancor più circa le materia prime, come dire bozzoli e seta grezza, velli, caolino. Quando l'industria cominciò realmente a decollare nel Parmense, mercé la tenacia del Du Tillot, l'abate Coyer (33), che visitò nel 1775 lo Stato, poteva dire che prima dell'avvento al trono del beneamato don Filippo, tutto veniva dall'estero, mentre attualmente le fabbriche oscuravano il cielo con le loro ciminiere e la tecnica delle lavorazioni in pelle, lana, seta, cristalli, porcellane, consentiva manufatti che gareggiavano con Danzica, la Slesia, la Moravia, Strassburgo, la Boemia. Si conciava all'olio; si tesseva lana grossa e lana sottile; si soffiavano vetri che erano opere d'arte; si dipingevano tele stupende; si filava « alla piemontese »; si raccoglievano gelsi in tutti

(33) J. F., COYER, *op. cit.*, vol. I, p. 28-29.



i campi; si offrivano al mercato internazionale damaschi, taffetas, velluti di una bellezza sconvolgente. Oltre i confini, era l'attività economica dell'Italia centrale. La Toscana non vi era molto rappresentata, se si eccettua la manifattura delle porcellane del marchese Ginori. A Livorno si lavorava industrialmente il corallo che giungeva dalla Corsica, dalla Sardegna, da Tunisi. Bologna fin dal sec. XVI torceva la seta con ruote idrauliche di invenzione nostrana, e fabbricava anche pettini di licio richiesti molto in Francia. Produceva poi carta di buona qualità, carta da giuoco, saponette, fiori artificiali, fosforo, cristallo di rocca, mobili di noce. Però fu chiamata già nel Settecento « grassa » ed ebbe fama internazionale, quando si orientò industrialmente a manipolare mortadelle, prosciutti, frutta scioppata, rosoli, olive, meloni e — specialmente nella zona di Ravenna — i più bei frutti di Italia, nella vallata del Reno.

Quanto a Spoleto, vi si produceva sapone e si lavoravano cappelli. Fabriano produceva ottima carta; Matelica e Pergola avevano fabbriche di lane grosse, utili per confezionare le livree. Purtroppo ogni anno non si superava la fabbricazione di 500 pezze di lana, il che era ben poco al paragone dell'industria laniera in atto nel Nord Italia.

Quanto poi all'Italia meridionale, questa denunziava arretratezza industriale per mancanza di capitali, per proliferazione di regolamenti economici antiquati e per un grave complesso di ostacoli al traffico viario. Ma prima di tutto c'era da diffidare della mentalità. Negli scambi internazionali, il regno di Napoli avrebbe potuto realizzare novità veramente notevoli. Purtroppo non aveva iniziative e non era aiutata nelle iniziative (34). Una lavorazione che per il commercio internazionale risultava molto più tranquilla di quella delle lane e delle sete del Sud era quella dell'olio d'oliva. Nel regno di Napoli, tale traffico rappresentava i 2/3 dell'intero volume di affari. Un grosso commercio era istituito con l'Inghilterra e con la Francia.

(34) Quando Scilla di Calabria tentò di spedire alcuni carichi marittimi di fustagni calabresi a Venezia, dovette innanzi tutto riunire per la bisogna ducati 25.000 napoletani, frutto di una colletta cui parteciparono — col parroco in testa — Scilla, Messina e Matera. Sul capitale raccolto fu promesso l'interesse del 12% a commercio concluso. Le barche sfuggirono felicemente a un fortunale e all'assalto dei corsari dell'Adriatico e arrivarono a Venezia. Ma tornarono indietro intatte perché i commercianti veneziani fecero ricorso al Senato della Serenissima in quanto i calabresi tentavano un commercio che minava gli interessi veneziani.

I carichi marittimi, stivati a olio, che uscivano dal porto di Napoli o di Palermo, puntavano a Genova; di qui a Marsiglia e — via terra — a Londra. Ma poiché un sistema di accordi commerciali dava vantaggi preferenziali all'Inghilterra, Napoli spesso era in stato di tensione economica con la Francia. Ne risentiva il traffico di manufatti tessili che all'inizio del Settecento contava su 1500 balle di tessuti scelti importati a Napoli, mentre nel 1716 contava su solo 100 balle di tessuti misti e correnti. Non ne risentì invece il traffico zuccherino perché i commercianti frequentavano indifferentemente le piazze di Anversa e di Salerno, donde lo zucchero era diasporato nei due regni. Non è infine da sottovalutare il contrabbando, ormai ufficializzato in Napoli al punto che un'area del Molo Piccolo era riservato ai contrabbandieri di sale e di tabacco. Si trattava di elementi napoletani, fortemente protetti dal popolino locale, sui quali la polizia non aveva che scarsi e blandi successi di controllo, mentre il governo chiudeva un occhio (35).

##### 5. - *Salari e prezzi in Italia*

Per potere affrontare, sia pure in forma esemplificativa la questione dei salari e dei prezzi in vigore in Italia nel sec. XVIII, bisogna ricordare innanzi tutto il valore delle monete in circolazione nell'Italia dell'epoca, tenendo conto delle loro variazioni di valore lungo il secolo stesso (36), e riportando il valore di tutte le monete al paragone con la lira torinese francese. Il riferimento alla lira torinese si spiega col fatto che la fiducia nella stabilità del suo valore fu dichiarata in età della Rivoluzione con l'accoglimento di tale moneta cui fu dato l'appellativo di « franco germinale ». Tale fiducia, del resto, si mantenne, più o meno inalterata, fino alla guerra 1914-1918. Concluso poi il II conflitto mondiale del sec. XX, la crescita del costo medio della vita indusse nel 1959 gli economisti a stabilire il coefficiente 350 per aggiornare il valore delle monete del

(35) R. ROMANO, *Il commercio del regno di Napoli con la Francia e i paesi dell'Adriatico nel sec. XVIII*, Parigi, 1951.

(36) Ad esempio un luigi d'oro che — convertito in paoli, unità monetaria dello Stato Pontificio rappresentante 33 paoli e mezzo nel 1710 — rappresentò 44 paoli e mezzo nel 1765. Valeva: 24 lire in Francia, 20 lire a Torino, 29 a Genova o a Milano, 95 a Parma.

1914. Si trattò peraltro di una rivalutazione economica convenzionale che ben poco diceva della realtà delle cose (37).

In sostanza, dunque, penso di denunciare il valore delle monete italiane del secolo XVIII, mettendole a confronto con la lira tornese, come segue:

*Stato Pontificio*: scudo - paolo - bajocco. Sulla base della lira francese, uno scudo valeva 5 lire e 6 soldi; 1 zecchino romano valeva 10 lire.

*Toscana*: zecchino, scudo, paolo. Sulla base della lira francese, 1 paolo era pari a 11 soldi e mezzo; uno scudo era pari a 5 lire e 12 soldi; uno zecchino era pari a 11 lire e 10 soldi.

*Regno di Napoli*: ducato, carlino, grano. Sulla base della lira francese, 1 carlino valeva 8 soldi e mezzo; 56 carlini equivalevano 1 luigi d'oro, nel 1765; 26 carlini valevano 1 zecchino francese; 30 carlini valevano 3 ducati, cioè un'oncia d'oro; 1 ducato valeva 4 lire e sei soldi francesi.

*Repubblica veneta*: ducato d'argento pari a 8 lire veneziane di 20 soldi di 12 bugattini ciascuno. Sulla base della lira francese, il ducato valeva 4 lire e 36 soldi. Quanto al ducato veneto di conto, esso era pari a 6 lire e 4 soldi. Lo scudo veneziano

(37) Ecco perché non ci sembra il caso di considerare i nostri ultimi decenni vent'anni di storia economica, poiché troppo gravi, vari, convulsi e magmatici sbalzi di valore da attribuire alle monete, nel quadro internazionale e mondiale dell'economia, renderebbero del tutto confusa e lontana dalla verità la traduzione odierna del valore di salari e di prezzi per un'epoca le cui strutture economiche sono del tutto tramontate.

A conferma di questo prudente rilievo, posso citare due casi macroscopici. Personalmente ho detto in una mia pubblicazione (M. R. CAROSELLI, *La reggia di Caserta*, Milano, 1968) il valore attuale della costruzione della reggia di Caserta, macchina edilizia notevole innalzata nella seconda metà del sec. XVIII. Ma in verità è del tutto generico dire che oggi si costruirebbe una identica reggia con 100 miliardi e che 100 miliardi di oggi sono pari ai 7 miliardi di ducati napoletani del basso Settecento. E lo stesso dicasi per il valore del Teatro alla Scala di Milano. È stato calcolato che nel 1778 esso costò un miliardo e mezzo di lire milanesi, cioè un milione e centoventimila lire francesi. Il che significa che in base al coefficiente 350, nel 1958 il valore del teatro doveva essere di 392 milioni di lire, il che è assurdo perché nessun imprenditore del 1960 sarebbe riuscito ad innalzare un'opera edilizia del genere — sotto il duplice profilo della statica e dell'arte — per una cifra così modesta.



valeva 12 lire e 8 soldi; lo zecchino d'oro veneziano era pari a 22 lire francesi.

*Stato piemontese:* lo scudo « piccolo » valeva 3 lire; lo scudo « d'argento » valeva 6 lire piemontesi del 1744-1755; lo scudo d'oro o « doppia » piemontese valeva 24 lire del 1744-1755. Sulla base della lira francese, queste monete avevano il valore maggiorato di  $\frac{1}{5}$ .

*Stato milanese:* come in Piemonte.

In età dell'Unione monetaria latina (1836) il vecchio « franco germinale » faceva aggio in tutti i paesi dell'Europa occidentale.

Ciò premesso, affrontiamo per ora l'indicazione relativa ai salari del Settecento. Osserviamo subito che molte prestazioni d'opera, al nome di elementi della nobiltà, erano a titolo gratuito o semigratuito. Il Montesquieu, più volte citato, rilevava con stupore che le cariche della corte piemontese non erano retributive se non simbolicamente. Del resto egli le esemplificava con remunerazione *una tantum* di 500 pistole di Spagna, il che — tradotto in lire torinesi — corrispondeva nel sec. XVIII a L. 10! I militari erano trattati un po' meglio. Un generale poteva avere una paga di 40.000 lire, il che nel 1959 sarebbe stato calcolato in L. 16.000.000. annui.

Da informazioni del Lalande (38) si ricava invece che un segretario di Stato del Piemonte era pagato annualmente L. 13.000, cioè L. 4.550.000 del 1959. Si apprende poi che l'intero Gabinetto dipendente da un segretario di Stato « costava » annualmente L. 97.000, pari a L. 33.950.000 del sec. XX. Peccato che non si conosca quanti erano i dipendenti di gabinetto e che grado gerarchico rivestissero, ma a lume di logica, dovevano essere non oltre sette-dieci funzionari di varia importanza, tenendo conto che il marchese D'Ormea, ministro degli Affari esteri e delle Finanze, oltre che Gran Cancelliere dell'Ordine dell'Annunziata, toccava con i suoi tre stipendi lire annue 11.500, pari a L. 40.350.000 del sec. XX. Un direttore generale della Finanza percepiva lire 6.000 annue, pari a L. 2.100.000 del sec. XX. Il presidente del Senato piemontese riceveva annue L. 5.000, cioè lire 1.850.000 del sec. XX. La spesa globale per stipendio annuo dei 21 senatori torinesi saliva a lire 13.000, cioè a lire 4.550.000 del 1959, tenendo conto che 12 milioni erano assorbiti

(38) LALANDE, *op. cit.*, passim.

per i senatori del Senato di Savoia e 1 milione per quelli della Contea di Nizza. I funzionari del Ministero delle Finanze percepivano globalmente lire 168.000, cioè lire italiane 58.000.000 del sec. XX. Quanti saranno stati? E quale lo sviluppo di carriera delle loro categorie impiegatizie, lungo il Settecento? Se gli impiegati furono molti, ad esempio una cinquantina dal direttore generale all'usciera, non dovevano esserci stipendi lauti a Torino, calcolando che un intendente della finanza provinciale era pagato ogni anno lire 1.500 - 3.000, cioè 525.000 - 1.050.000 lire italiane della metà del sec. XX. La categoria degli ambasciatori era trattata meglio e cioè da lire piemontesi 48.000 annue per l'ambasciatore di Francia, a lire 40.000 per quello di Spagna, a lire 38.000 per quello d'Inghilterra, a lire 30.000 per quello d'Austria, a lire 24.000 per quello di Napoli, a lire 20.000 per quello di Roma. Convertendo in moneta del sec. XX, risulterebbero rispettivamente stipendi di L. 16.800.000; L. 14.000.000; L. 13.300.000; L. 10.500.000; L. 7.400.000; L. 7.000.000. Però l'ambasciatore di Francia che viveva a Londra riceveva dal governo francese settecentesco L. 150.000, più 50.000 lire per spese di rappresentanza, il che lo gratificava globalmente con L. 200.000 annue, pari ad odierne L. 70.000.000. Nella gerarchia militare abbiamo citato l'esempio dello stipendio del generale. Un colonnello di cavalleria percepiva la paga annua di lire 4.000; il tenente-colonnello riceveva lire annue 3.000; il maggiore, lire 2.700; il capitano, lire 2.023; il tenente, L. 1.368. Tradotte in valore del 1959, queste cifre diverrebbero L. 1.400.000; L. 1.050.000; L. 945.000; L. 708.000; L. 478.800.

Se gli stipendi militari erano riferiti al corpo della fanteria, essi risultavano pari esattamente alla metà delle paghe per la cavalleria, atteso che il cavaliere doveva mantenere il suo cavallo.

La spesa globale più forte che il regno piemontese sosteneva nel Settecento era quella relativa alle forze militari ed era superiore agli otto milioni, cioè odierne lire 28.000.000.

Molto di meno costava mantenere l'università: 52.000 lire l'anno per il personale e 54.000 per le pensioni straordinarie, vale a dire rispettivamente, L. 18.200.000 e L. 18.900.000.

A Venezia, fare il senatore o fare il membro del Consiglio dei Dieci non comportava pretesa ad emolumenti e lo stesso doge — a Venezia, ma anche a Genova — aveva un rimborso-spese simbolico di L. 1.500.

A Parma, il capo del governo riceveva annualmente L. 20.000 in qualità di intendente generale e L. 44.000 in quanto capo del governo. In seguito a rilievo per cumulo di stipendi, egli perdette annualmente L. 20.000. È vero che il duca di Parma gli regalò un terreno e il titolo di marchese, ma bisogna ricordare che la lira parmense valeva  $\frac{1}{4}$  della lira tornese di Francia. Se perciò si riduce di un quarto lo stipendio del marchese Du Tillot e si moltiplica poi il risultato per 350, si appurerà che — al valore del 1959 — la paga annua, decurtata e non cumulata — del capo del governo del ducato di Parma, risulta di L. 11.550.000. Il pedagogo di Ferdinando, principe ereditario parmense, era pagato ben L. 32.000 l'anno, cioè oggi L. 6.300.000 solo per il fatto che era l'abate Condillac, direttamente proveniente dalla coltissima Francia, con tutto il prestigio della sua scienza. Quanto al bibliotecario ducale, un sacerdote di non comune competenza e di nome Panciaudi, egli percepiva annualmente L. 14.900, cioè L. 3.818.250 del 1959, il che non è molto. E del resto il primo segretario di Stato era stipendiato con L. 12.000 annue, cioè attuali L. 3.150.000.

A Firenze, le cose andavano meglio, sia perché i Lorena erano di vedute più larghe e sia perché la moneta fiorentina aveva rapporto più stabile e cospicuo con quella francese.

L'intendente della finanza della Toscana non solo percepiva L. 12.000 annue, cioè oggi L. 4.200.000, ma aveva diritto all'alloggio gratuito. Il direttore generale del ministero delle finanze del Granducato riscuoteva L. 14.000 e il dirigente della Corte dei Conti, L. 10.000, sebbene — dice il commento d'epoca, anonimo e un po' acido, postillato su un foglio delle carte d'archivio dalle quali sto ricavando i dati che offro al pubblico — si trattasse di soldi sprecati per un funzionario che faceva il dirigente, ma non occupava il tempo lavorando come facevano invece i contabili della Corte. Costoro, sia come onesti fiorentini, sia come lavoratori, rendevano molto e percepivano all'anno L. 4.200, pari a odierne L. 1.470.000.

Passando al ducato milanese, si verificava che a Pavia un professore universitario percepiva da L. 1.500 a L. 1.800 all'anno ed aveva in più l'indennità di alloggio. Un curato di parrocchia della città di Milano realizzava L. 1.200 l'anno. Tradotte le cifre in moneta del sec. XX, gli stipendi si aggirerebbero oggi rispettivamente su L. 525.000; L. 630.000; L. 420.000, annue, il che non è molto.

E passiamo allo Stato Pontificio. Qui le cariche amministrative



potevano essere comperate o trasmesse per eredità. Per tali ragioni erano dette « vacabili », cioè commerciabili, tanto più che erano cumulabili e potevano perfino decuplicare uno stipendio.

La carica di « segretario dei brevi » era a disposizione per 24 posti. Poteva essere acquistata per 9.000 scudi. Fruttava circa 750 scudi annui, come dire oggi, L. 1.400.000. Si trattava di un impiego indirizzato a preparare dispense matrimoniali, dispense di età, dispense dietetiche, autorizzazioni a titoli nobiliari o a cappelle private, ecc. Se il « segretario ai brevi » era in particolare carica riservata a questioni esclusive per la classe nobile, lo stipendio passava da scudi 750 a scudi 1.500. In tal caso inoltre fiocavano regali non indifferenti per il segretario, sia in natura e sia in denaro.

Altre forme di impiego erano il maggiordomo, il maestro di Camera del Pontefice, il segretario delle Congregazioni e i suoi segretari laici particolari, il maestro partecipante di cerimonie, il maestro sopranumerario delle cerimonie, i maestri-artigiani rappresentanti di corporazioni presso il Vaticano (39). Tutti ricevevano stipendi oscillanti fra i sei e i 1.000 scudi annui. Stipendio simbolico per il corporato che aveva l'onore di sedere nelle pubbliche cerimonie come rappresentante, meno simbolico gradualmente per gli altri. Quanto ai maestri partecipanti, essi avevano il diritto fisso supplementare di 50 scudi alla morte di ciascun cardinale e di 112 scudi alla nomina di un nuovo cardinale. Per i sopranumerari, il diritto era limitato a 12 scudi per la nomina di ogni nuovo cardinale. Quanto ai segretari laici particolari, essi erano chiamati a tale carica perché figli o nipoti del segretario di Congregazione.

Di seconda categoria erano gli impieghi di cameriere segreto partecipante o onorario, di tesoriere segreto o elemosiniere, di furiere maggiore — che era carica ambita e affidata per consuetudine ai marchesi Sacchetti — di guardarobiere, di assistente di camera, di cocchiere papale. Costoro ricevevano in media 1.000 scudi l'anno, salvo gli assistenti che ne ricevevano 500, ma lucravano mance laute e giornaliere. Al valore attuale dello scudo romano del Settecento, i gentiluomini al servizio del Papa testé citati avrebbero beneficiato di uno stipendio di circa L. 1.750.000.

In terza categoria impiegatizia erano i bussolanti, veri servitori

(39) M. R. CAROSELLI, *La corporazione dei sarti a Roma in età moderna*, Verona, 1976.

nell'interno dei Palazzi apostolici; i domestici *extra moenia*; i valletti di scuderia; il cavallerizzo maggiore — carica ereditaria riservata per tradizione ai marchesi Serlupi — i sottofurieri, gli « scopatori » segreti; gli « scopatori » pubblici; gli uscieri di cerimonia, gli spazzini effettivi, i cuochi, gli aiuti cuochi, i portinai, i palafrenieri, i mulattieri, gli « sediaristi » per la sedia gestatoria papale; i mazzieri; i facchini. Tutti costoro ricevevano stipendi proporzionali al tipo di lavoro eseguito e decrescente, secondo la gerarchia. Tutti erano accostumati a mance giornaliera.

Se ora si guarda al personale militare dello Stato Pontificio, composto di svizzeri, cavalleggeri, corazzieri, lancieri, un generale delle guardie con diritto all'alloggio nei palazzi apostolici, riceveva 2.400 scudi annui e un sottotenente 960. Se però il generale o il tenente appartenevano alla artiglieria o alla cavalleria, lo stipendio era di 1.200 scudi per l'uno e 840 per l'altro. Il generalissimo di tutte le forze pontificie, la più alta carica amministrativa di Santa Romana Chiesa, percepiva 12.000 scudi l'anno in tempi di pace e 36.000 scudi in tempo di guerra. A lui spettava la responsabilità delle frontiere, delle fortezze, dei castelli, delle carriere dell'intero personale militare. Quanto alla truppa, essa era pagata solo in tempo di guerra, ma riceveva svariati privilegi, come le forniture alimentari e quelle dell'abbigliamento.

Da un rendiconto del 1736, preparato dai contabili di Clemente XII Corsini (40) risulta che l'impegno globale per stipendi alla Guardia palatina e per la manutenzione dei Palazzi pontifici costava scudi 295.921, pari oggi a L. 517.860.750. I papi avevano, in conclusione, forti spese per un apparato di magnificenza che doveva essere certamente superiore alle entrate dello Stato. E come Venezia si trovò oberata di debiti alla caduta della Repubblica, così doveva avvenire a Roma, anche se non se ne parlava (41).

Quanto all'Italia meridionale, tutta la vita di rappresentanza si aggirava intorno alla capitale e ai « siti » reali. Non vorrei ripetere

(40) U. SILVAGNI, *La corte e la società romana nei secc. XVIII e XIX*, Roma, 1933.

(41) A dimostrazione di tal sospetto, si ricorda che Benedetto XIV Lambertini dovette, ad esempio, autorizzare Carlo III di Spagna a riscattare per il Tesoro di Castel S. Angelo l'intero complesso dei diritti ecclesiastici nel regno di Spagna, relativi all'annata 1753, per il valore approssimativo e globale di lire torinesi 6.746.648, pari oggi a L. 549.726.800.

quanto ho detto con ampiezza di particolari circa gli stipendi e le paghe del personale delle regge borboniche e dell'ambiente impiegatizio, militare e civile napoletano del Settecento. Rinviano perciò alla mia pubblicazione in materia (42) penso di concludere il tema relativo agli stipendi italiani nel sec. XVIII e di aprire invece quello relativo ai salari dei lavoratori italiani.

Tali salari erano decisamente bassi, se era diffuso il sistema a tempo e a cottimo di cui fecero le meraviglie e le critiche il Montesquieu e il De Brosses. Se il salario era attribuito ad un lavoratore scapolo, poteva stimarsi che esso fosse sufficiente a far superare le esigenze della vita; purtroppo non risultava davvero sufficiente per l'operaio ammogliato e con figli.

A Venezia, il salario medio annuo era di L. 300 per un operaio scapolo e L. 640 per un padre di famiglia, come dire oggi L. 105.000 per il primo e L. 224.000 per il secondo.

A Padova, i muratori raggranellavano dai 60 agli 80 ducati annui. In conversione del valore del ducato a 5 lire in media del franco germinale e sulla solita base di rivalutazione attraverso il coefficiente 350, nel sec. XX tali paghe sarebbero L. 105.000-140.000 annue. Ben poco per vivere. Vero è che i salariati agricoli percepivano salari ancora più miseri: 14 soldi al giorno di lavoro effettivo, senza vitto e tenendo conto che i giorni lavorativi erano di fatto 230 in media per anno. Dai giorni di un anno bisognava infatti dedurre le due riduzioni di cui i contadini avevano il terrore: la pioggia e la neve per una media di 50 giorni per anno; le festività, in media aggirantesi almeno sugli 85 giorni. Alcun salario perciò sovveniva per ben 135 giorni dell'anno ed ecco la spiegazione degli illeciti nel mondo del lavoro, di cui parla la storia quando li denuncia come espedienti per sopportare la fame, il freddo, la nudità, le medicine, le tasse, gli imprevisti. Comune era il furto campestre e del mercato; alta la percentuale di decessi invernali per inanizione o freddo; frequente l'assalto ai granai laici o ecclesiastici, specialmente in anni di carestia, come il 1766, il 1772, il 1782; spiegabile l'abbandono delle terre (43).

Mettendo ora a fuoco il tema dei salari di lavoratori manuali della Lombardia, del Piemonte, della Toscana, innanzi tutto bisogna

(42) M. R. CAROSELLI, *La reggia di Caserta, op. cit.*, passim.

(43) M. BERENGO, *La società veneta alla fine del Settecento*, Firenze, 1956.



ricordare che sia la grande inchiesta ordinata dal Granduca Leopoldo nel 1766, sia le lettere e i diari dei viaggiatori stranieri in Italia lungo il sec. XVIII, sia gli studi del Pugliese (44) e del Dal Pane (45) ed anche un mio lavoro (46) soccorrono come fonte scientifica per conoscere i livelli salariali dei lavoratori di città e di campagna, nel quadro della stabilizzazione del franco germinale e della sua più recente conversione (47).

In effetti — dice il Pugliese — un bovaro piemontese percepiva annue lire 80-85 cioè circa annue L. 30.000 del 1862, ma riceveva inoltre 6 sacchi di segale o di miglio, circa 100 litri di fagioli secchi (48), 30 chili di burro, 10 di olio, 10 di sale, di lardo, di caglio. Il problema dell'appetito poteva dirsi in parte risolto lungo l'anno. Era il lavoratore a opera giornaliera che soffriva la fame. E infatti ricevette lungo tutto il sec. XVIII e parte del XIX un salario medio giornaliero di L. 0,86, senza supplementi concreti.

Era il salario della pura e scarna sopravvivenza alimentare, senza voler conteggiare il rialzo dei prezzi, verificatosi in Italia in regime francese, fra secolo XVIII *exeunte* e secolo XIX *ineunte*.

Del resto l'operaio industriale italiano che viveva in città non stava meglio del suo collega campagnolo. Nel Biellese (49), un salariato laniero guadagnava 12 soldi al giorno e le operaie di filanda, 3 soldi. A Saluzzo, un apprendista tessitore con 10 anni di anzianità aveva una paga giornaliera di 18 soldi, senza vitto. In un anno lavorativo — poniamo di 300 giorni — un tessitore adulto raggiungeva L. 200 di salario. A Cuneo, d'inverno, dopo aver raccolto castagne, le contadine delle limitrofe vallate andavano in filanda per un salario da fame, contentandosi di dormire in un'ammucchiata di 10 donne per

(44) S. PUGLIESE, *Condizioni economiche e finanziarie della Lombardia nella prima metà del sec. XVIII*, Milano, 1954.

(45) L. DEL PANE, *Storia del lavoro in Italia dagli inizi del sec. XVIII al 1815*, Milano 1958.

(46) M. R. CAROSELLI, *Critica alla mezzadria di un Vescovo del Settecento op. cit.*

(47) La lira, in 5 grammi d'argento, già introdotta in Italia in età napoleonica fu assimilata al franco ed estesa poi all'Italia unita, con decreto del 1862.

(48) « 4 emine » è detto nel testo del Pugliese. Ogni emina era circa 23 litri.

(49) L. DAL PANE, *Storia del lavoro, op. cit.* Il Dal Pane distingue i dipendenti da enti pubblici degli stati sardi dai dipendenti da enti privati. I salari di questi ultimi, egli dice, erano ancora più bassi.

ciascuna stanzetta-dormitorio, pur di arrotondare le entrate giornaliere della famiglia.

A Torino i calzettai che tessevano d'inverno calze e calzerotti, potevano guadagnare 30 soldi al giorno (50), ma i minatori della Valsesia non arrivavano a tanto perché guadagnavano 17 soldi al giorno, così come i tornitori che percepivano 12 soldi; i fabbri, 18 soldi; i falegnami, 20 soldi.

Nella regione Toscana bisogna tener conto delle varianti fra lavoro d'estate e lavoro d'inverno, ovvero del vitto in aggiunta o non in aggiunta, oppure della localizzazione per lavoro di montagna o di pianura e infine del divario fra lavoratore e lavoratrice.

Durante la mietitura, un falciatore o mietitore o battitore poteva guadagnare fino a L. 1,13 al giorno. Un bacchiatore di olive o un sarchiatore, L. 1,6. Una donna in aiuto ai lavoratori suddetti percepiva soldi 13.

Un muratore, secondo le stagioni, guadagnava da L. 2 a soldi 33. Il manovale da L. 1 a soldi 13. A Grosseto però un muratore poteva arrivare a un salario di L. 2, mentre a Firenze poteva guadagnare perfino 36 soldi.

Boscaioli e scalpellini erano su per giù nelle stesse condizioni dei colleghi fiorentini. Quanto alle donne lavoratrici, una intrecciatrice di paglia per cappelli « alla fiorentina » percepiva 4 soldi al giorno o l'approssimato equivalente in natura. Un decoratore della ditta Ginori guadagnava sulle L. 2 giornaliere e un impastatore di porcellana, fino a 33 soldi, mentre nell'industria serica un filandiere adulto riusciva ad ottenere L. 1,70 al giorno, mentre una ragazzetta quindicenne per lo stesso lavoro riceveva 11 soldi.

A Modena, i muratori e i carpentieri avevano L. 1,10 al giorno; a Parma un tipografo guadagnava L. 1,70 giornaliere.

Un po' meno tragica era la condizione degli artigiani — fabbri, o coltellinai o falegnami — che, specialmente lavorando in proprio, potevano guadagnare in un anno L. 440, per non soffrire la fame.

Quanto allo Stato Pontificio, un operaio agricolo del Bolognese riceveva giornalmente 10 bajocchi, mentre un mietitore ne aveva 20. Costoro avevano però in aggiunta 2 bottiglie di vino al giorno. A Ferrara, il salario estivo per il lavoratore della terra poteva raggiun-

(50) I soldi piemontesi della Savoia erano pari a L. 1,80 italiane.

gere 25 bajocchi. Lavoratori della canapa erano pagati da 5 a 20 bajocchi, mentre una filatrice canapiera toccava solo 3-4 bajocchi.

Quanto al personale di fatica, nelle case patrizie italiane, un valletto in livrea guadagnava 50 paoli al giorno; un cuoco da 20 a 40 zecchini. Ma non è bene porsi sulla strada della denuncia di salario per servitori, cuochi, cocchieri o altro servidome della nobiltà del Settecento in Italia. Questa classe sociale seguiva la moda di farsi servire da lavoratori francesi o esotici e non badava a spese. Basti pensare alla servitù dell'erede del ducato di Parma che riceveva paghe sontuose per i tempi: capocuoco francese, L. 12.000 annue; sottocuoco della Martinica, L. 4.000 annue; lavapiatti alsaziano, L. 2.600. È vero che si trattava di lire piemontesi, cioè svalutate nei confronti della lira francese, ma è anche vero che in Piemonte questi erano gli stipendi degli ufficiali superiori del regio esercito (51).

Resta a dire dell'Italia del Sud. Le descrizioni del Lalande, cui si può far capo, non risultano confortevoli (52), anche quando l'autore avverte che un artigiano sposato e con 4 figli poteva vivere con 18 lire tornesi per mese. C'è infatti da rilevare appena che — convertite le lire 18 in lire italiane del 1960 — il salario mensile dell'artigiano risulterebbe L. 6.300 al mese, cioè L. 210 al giorno. Con lire 210 al giorno non è concepibile che nel 1960 potessero vivere sei persone, sia pure in un paesucolo dell'Italia meridionale e pensando soltanto al semplice vitto. A meno che le esigenze della vita siano state tanto diverse nel sec. XVIII da consentire ad uomini, donne, bambini di vivere e sopravvivere con paghe simili a quelle esemplificate, senza neanche un riconoscimento di martirio. Concluso il rapido excursus in merito ai salari percepiti a vario titolo dalla popolazione attiva italiana del sec. XVIII, conviene ora dare uno sguardo al valore delle cose sui diversi mercati della penisola per appurare come e se i salari riuscivano a dominare o a rincorrere — spesso invano — i prezzi.

Poiché le fonti di informazione utilizzate sono in buona parte i diari di stranieri, turisti in Italia — ad esempio Lalande, Young, Goethe, De Brosses, Clément, ecc. — immaginiamo innanzi tutto che costoro siano stati avvezzi a consultare le tariffe negli « itinerari » esposti nelle stazioni di posta ai confini alpini, per evitare di

(51) H. BÉDARIDA, *Parma e la Francia dal 1748 al 1789*, Parigi, 1948.

(52) LALANDE, *op. cit.*, passim.



essere truffati, appena messo il piede in Lombardia o in Piemonte o nel Veneto. Da codesti « itinerari » — che fanno ora bella mostra nei nostri archivi storici — si apprende quanto costasse viaggiare a cavallo o in carrozza con o senza bagaglio. Eccone un esempio:

Percorrenza	Mezzo e bagaglio	Tariffa anticipata in lire milanesi (53)
Ogni 2 leghe e frazione	cavallo	L. 3,10
Ogni 2 leghe e frazione	carrozza a 2 cavalli e bagaglio fino a 30 chili	L. 10,10
Ogni 2 leghe e frazione	carrozza a 3 cavalli e bagaglio c.s.	L. 14,10
Ogni 2 leghe e frazione	carrozza a 4 cavalli e bagaglio fino a 60 chili	L. 21,00

Vero è che il viaggiatore ingenuo era quasi sempre turlupinato per il fatto che — senza mance supplementari — le carrozze andavano al passo.

A Milano o a Torino una stanza e il vitto costavano in genere uno scudo. A Venezia l'ospite pagava 8 paoli, cioè L. 4,20 per stanza, colazione, pranzo e buon vino. Una passeggiata in gondola costava 6 paoli. Un posto alla « Fenice » valeva 3 paoli. Una carrozza da nolo per una giornata, a Bologna, costava 12 paoli. In media, nell'Italia, bastavano L. 10 al giorno per mangiare, dormire, passeggiare e divertirsi.

Ad Arturo Young sembrava una gran bella vita quella italiana per la quale egli diceva di impegnare  $\frac{1}{5}$  della sua rendita inglese di 500 sterline annue. Lo stesso disse il De Brosses quando soggiornò a Roma e si compiacque di viverci bene e a miglior mercato che non nella sua patria. Lo stesso diceva ancora il vescovo di Versailles, quando nel 1758 trovò a Roma un appartamento « decoroso » per 8 zecchini al mese, cioè circa 92 lire torinesi, in un buon albergo di

(53) Il valore della lira milanese era 0,94 della lira torinese, prima del 1750; 0,79, dopo il 1750.

Piazza di Spagna. Dopo sei mesi cambiò casa e andò ad abitare a Piazza Farnese in un appartamento ancora più grande e per metà del prezzo pagato a Piazza di Spagna (54).

Il commerciante Taylor, un amico di Arturo Young, fermatosi a Bologna, con 20 paoli al giorno ebbe assicurato da un oste di S. Petronio un pasto per sé, nove impiegati e cinque domestici. Il Taylor declamava che né in Francia né in Inghilterra era possibile tanto. E ciò spiega perché tanti stranieri volevano stabilirsi in Italia dove era facile trovare servitù a buon mercato, muratori disposti con poca spesa a trasformare una palazzina fatiscente del sec. XVII in una deliziosa residenza settecentesca, usando mattoni a buon mercato, cioè 22 lire il migliaio a Torino e 30 a Milano.

Quanto alle vettovaglie, e calcolando i pesi e misure vigenti nell'epoca (55), la carne a Roma era di ottima qualità ed era ben cucinata. Quella di bue costava 14 soldi la libbra nell'Italia del Nord; la carne di vitello valeva 16 soldi; quella di montone da 4 a 13 soldi; quella di maiale, 18 soldi. Solo verso la fine del secolo la carne bovina costò 16 soldi la libbra a Venezia. Automaticamente il consumo decrebbe.

Ma in Toscana e nel Lazio si mangiava largamente carne bovina, il che dimostra che il prezzo al consumo era accessibile alle masse. Quanto alla carne di volatili, un pollo vivo valeva in quasi tutta l'Italia sui 15 soldi la libbra; l'oca costava 25 soldi; i piccioni, 10 soldi l'uno; un tacchino di 4 libbre valeva 3 paoli la libbra a Bologna, ma 36 soldi a Torino, 11 a Milano. Dodici uova costavano 8 soldi a Torino e 26 a Milano, ma 1 bajocco l'uno a Bologna.

In Italia si consumava parecchio pesce salato, di provenienza inglese o adriatica. Quanto al pesce fresco, il merluzzo costava a Milano 5 soldi la libbra di 12 once; l'anguilla marinata, 11 soldi; il tonno crudo e le alici, 16 soldi; il tonno cotto, 18 soldi. Il pesce fresco d'acqua dolce era più economico, specialmente il luccio che a Bolo-

(54) [SENZA AUTORE], *Journal de correspondance et voyages d'Italie et d'Espagne pour la paix de l'Eglise en 1758, 1768, 1769*. Tomi tre, Parigi, 1802.

(55) In Lombardia e nel Veneto esisteva la libbra di 28 once, o peso grosso, che corrispondeva a 762 grammi ed era usata per le derrate pesanti, come sapone, candele, formaggi, carne. Esisteva poi la libbra di 12 once, o peso sottile, che corrispondeva a 326 grammi ed era usata per lo zucchero, il pane, il riso, il caffè, la cioccolata.

gna si acquistava a 15 bajocchi la libbra, mentre le tinche e le anguille potevano essere comperate a 10 bajocchi la libbra (56).

Il cioccolato in polvere — in gran voga nei salotti e nelle pasticcerie; delizia del « giovin signore » (57) — costava nel Veneto circa 4 lire la libbra sottile, così come il caffè. A Milano lo zucchero era venduto a circa 35 soldi la libbra; il burro, 30 soldi; il formaggio, 32 soldi. Ma se si trattava di formaggio lodigiano, il prezzo era di 44 soldi e pari era il prezzo del prosciutto. A Roma, gli stessi generi costavano un po' meno e il vino ordinario era venduto appena 5 bajocchi la bottiglia di  $\frac{3}{4}$  di litro.

Il pane corrente in Piemonte e in Lombardia era fatto con miscela di segala e di miglio e costava 1 soldo e otto denari la libbra. Nel Veneto, granturco e segala erano impastati per la panificazione in tutte le zone di montagna. Non ebbe successo qualche prima timida coltivazione sperimentale delle patate, che erano guardate con sospetto, sia come bulbi e sia come farina.

Quanto alle farine commestibili, esse erano comperate a moggi, cioè a 146 libbre di peso grosso, corrispondenti a circa 222 libbre attuali, al prezzo di L. 24 milanesi, a Milano, intorno agli anni 1770.

Con la farina comperata in grossi stocks dalle famiglie che ne avevano la possibilità economica, si confezionava il pane in casa, nelle madie di legno, che erano corredo delle vaste cucine, e si portavano i pani al forno pubblico per farli cuocere. Ritirato il pane bollente e fragrante, esso era consumato dalla famiglia, in genere nell'arco di una decina di giorni.

Per ottenere paste sfoglie vi erano altre farine: per esempio quelle di riso che costavano 21 lire il moggio. Vero è che prima del 1770 tale prezzo era molto più modico e che nel 1795 il prezzo stesso risultava triplicato.

I fagioli erano molto apprezzati sulla tavola dei ricchi e dei poveri, specialmente nel Veneto e in Toscana.

L'olio usato dai consumatori dell'Italia settecentesca poteva essere olio di rapa e serviva per l'illuminazione e per ingrassante dei pezzi di sapone nero da bucato di bassa qualità; olio di noce, cioè

(56) O. P. LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, op. cit., 8 voll., Paris, 1730.

(57) G. PARINI, *Il Giorno*, parte Ia.



più fine, manipolato per vari usi al prezzo di 1 lira la libbra di 28 onces; olio di oliva, usato in tutta l'Italia peninsulare che ne ricavò ottimi raccolti lungo il secolo, salvo tre o quattro intervalli di penuria, dovuta a gelate stagionali (58). Le candele, di sego o anche di cera, costavano 8 bajocchi la libbra a Bologna, ma 10 soldi la libbra a Torino. Il carbone minerale, articolo di importazione, era chiesto per riscaldamento solo nel Veneto dove costava L. 4,50 per 100 libbre. Ma a Roma o nell'Italia del Sud il clima non imponeva esigenze di stufe a carbone.

In Italia si cucinava con carbone di legna, venduto a Milano lire 3 ogni 100 libbre di 28 onces e nel Veneto 5-8 lire per 100 libbre.

La legna per riscaldamento era venduta a fascine cioè in misura di volume. Nel Veneto un carro di 108 piedi cubi, cioè circa 4 steri, costava 22 lire.

Quanto ai fitti urbani, il sec. XVIII fu un'epoca comodissima per chi cercava casa. Verso il 1750 un appartamento di periferia a Torino costava sulle L. 20 annue; a Milano, verso la fine del secolo, un alloggio di tre stanze nel centro della città costava L. 40 annue.

Non è possibile far paragoni fra queste situazioni e quelle italiane del sec. XX. Il sec. XVIII vide in Italia un accrescimento moderato della popolazione e non vide né grandi periodi di stato bellico né crisi edilizie. Il sec. XX ha risentito invece degli effetti del boom demografico italiano fra sec. XIX e sec. XX e delle ricorrenti crisi edilizie nei decenni immediatamente susseguenti alle due guerre mondiali e al disordine attuale della economia. Si aggiunga il grande divario di costume fra Italia del Nord e Italia del Sud. A Milano, sia pure nelle mansarde sottotetto, un cittadino povero come il poeta Parini, sapeva di poter trovare alloggio con la vecchia madre, ma a Napoli o a Palermo l'uso indegno dei *bassi* soffocanti e malsani era comune per agglomerati familiari cospicui del popolo minuto meridionale.

Eppure si viveva, spendendo dal salario per l'uso di beni consumabili o meno consumabili, giorno dopo giorno.

Meno agevole era la battaglia per la vita, quando la salute declinava.

Le grandi città erano fornite di ospedali. Milano aveva l'Ospedale Maggiore, capace di circa 1.000 posti, di cui 650 per uomini.

(58) M. R. CAROSELLI, *Critica alla mezzadria*, op. cit.

Malgrado ciò, in anni di epidemia, due o tre malati erano alloggiati nello stesso letto.

La degenza era gratuita solo per i poveri. Gli altri, se dovevano essere ospedalizzati, potevano scegliere il ricovero in stanze individuali di prima classe, con servizio per il proprio domestico o per il proprio medico, pagando L. 3 al giorno. In seconda classe si pagavano 30 soldi al giorno in stanze di sei letti. In terza classe, 12 soldi al giorno, in dormitori.

I funerali avevano regolari tariffe nel Settecento e pertanto rappresentavano una notevole spesa. Una bara costava L. 3,50, in media, ma era lusso per ricchi. I poveri erano interrati avvolti in un lenzuolo. Il corteo funebre, dal domicilio del morto alla chiesa e alla sepoltura, era anche esso lusso per ricchi: lire 6 per far suonare le campane a morto; lire 3 per aprire la tomba; L. 2 per ciascun prete che partecipava al corteo salmodiante; lire 12-60 per il complesso di torce e parametri che abbellivano — discretamente nel Veneto, ma sfarzosamente a Palermo — il catafalco, lungo tutta la cerimonia funebre sottolineata da musiche; lire 7 al curato che faceva da regista del funerale. Il più volte citato De Brosses avverte che un funerale di prima classe poteva costare fino a 300 lire torinesi. Al valore d'oggi, si tratterebbe di L. 105.000, il che è ancora una cifra ragionevole.

#### 6. - *Critica conclusiva*

Si racconta che il principe di Talleyrand disse un giorno che in alcun altro paese come in Italia si poteva assaporare così dolcemente la vita, come nel sec. XVIII.

Era vero. Ma egli alludeva ad assaggiatori di classe sociale ricca e spensierata. Era facile infatti ottenere in Italia con poca spesa un domestico, trovare un alloggio, pranzare in ristorante, fare passeggiate incantevoli, conoscere usi e costumi così arrendevoli e carichi di folklore.

E poi in Italia non si sentivano che echi dei grandi problemi economici che toccavano paesi come la Francia, l'Inghilterra, la Germania, la Spagna, dove si consumavano grandi guerre; dove si contendevano grandi possedimenti coloniali; dove fermentavano grandi discussioni dottrinarie. Certo ad una minoranza intellettuale

era già consueto disputar di riforme economico-sociali, ma in Italia ciò avveniva in sordina, senza il mordente di un Voltaire e senza l'asprezza di un Rousseau. Accademie ed enciclopedismo furono ospiti anche in Italia, ma esse erano più prossime all'Umanesimo e al Rinascimento, anziché alla svolta determinata da Rivoluzione e naturalismo.

Vita intellettuale in complesso tranquilla, sebbene nel mare della mediocrità rappresentata da numerosi sovrani medico-borbonici possa trovare spicco un Carlo III di Napoli o un Leopoldo di Lorena a Firenze e fra loro il papa Benedetto XIV Lambertini.

Nel mare dei mediocri era poi la nobiltà; erano i servitori dello Stato; i letterati pieni di virtù formali, di orgoglio di casta, di attaccamento alle tradizioni. E poi, la borghesia nascente, quella di bottega e quella d'ufficio, non troppo ricca in verità, tutta presa dal lavoro, dalla struttura familiare, dai doveri della sposa esemplare.

E infine i poveri, quelli di città e quelli di campagna, così docili, così rassegnati, così poco attraversati da scatti di impazienza o di ribellione al generale regime di fatica, di silenzio, di subordinazione.

Certo la società italiana del Settecento chiamò amore la religione e se ne appagò. E amò la terra, la lavoro e la rispetto, così come guardò al cielo dal quale non ebbe in verità opposizioni al concetto che oltre la vita ci sarebbe stata la felicità e la giustizia. Pochi misero in dubbio in Italia queste certezze e gli scettici non furono in ogni caso aggressivi.

Tutte le classi, però, trovarono nell'arte il consolante toccasana di ogni loro dissidio. E così fiorì la musica sacra e profana; la pittura; la scultura; la decorazione, l'architettura; l'ebanisteria; la sartoria; la gioielleria del Settecento economico e sociale d'Italia.

Tuttavia l'interesse per la cultura scientifica covò sotto la cenere. La scuola di Muratori, di Beccaria, di Genovesi, di Galiani, di Filangieri non restò fine a se stessa. Essa preparò gli storici e gli economisti del secolo seguente, quella pleiade di cui l'Italia andrà orgogliosa quando, per l'ideale della sua libertà, essa punterà a presentarsi fra le potenze dell'Europa occidentale e non dimenticherà di essere disponibile per l'Europa, con la cordialità latina, cui la terra e il mare del suo territorio l'hanno destinata nei secoli.

M. R. CAROSELLI

*Prof. ord. di Storia economica  
nell'Università di Roma*



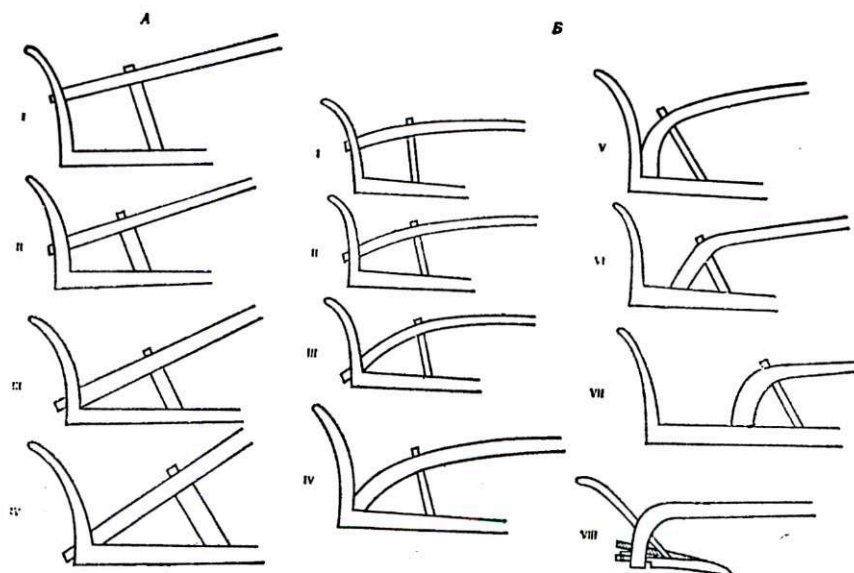
## Sur certains problèmes fondamentaux de l'aratrologie de la Bulgarie

Des travaux scientifiques importants ont été réalisés par les collaborateurs du Musée National d'Ethnographie de Sofia afin de collectionner et d'étudier divers outils aratoires pendant la période allant de 1946 à 1976. Tout le pays a été parcouru et plus de 53 araires de forme et de fabrication différentes ont été recueillies. Grâce à ces travaux, une des plus riches collections d'outils araires dans le sud-est européen a été créée près l'Institut et le Musée d'Ethnographie.

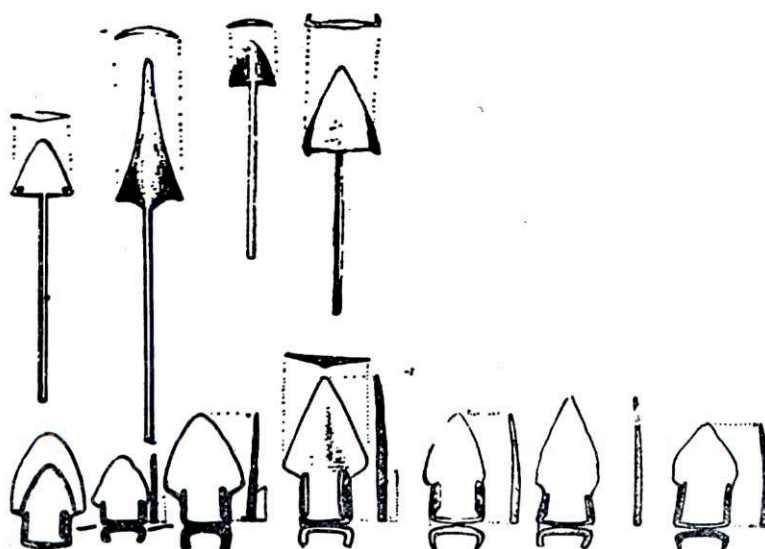
Or, de nombreuses publications parurent dans ce domaine. Les matériaux recueillis lors des recherches effectuées dans le Nord-est de la Bulgarie (1951-1955), ont été scientifiquement interprétés sous leur aspect historique en procédant aussi à des études comparatives des formes aratoires trouvées pendant les recherches archéologiques réalisées sur les terres bulgares. Des comptes-rendus ont été publiés à ce sujet (1). Non seulement la manière de fabrication, la forme et les fonctions des fragments de bois et de fer des araires étudiés mais aussi leur riche terminologie y ont été indiquées.

Une étude comparative a été publiée (2) par suite des recherches effectuées pendant la période 1953-1955 sur les formes aratoires et l'agriculture dans les zones de haute-montagne de Stara Planina (le Balkan) et dans les Rhodopes centraux, et une autre sur les Rhodopes centraux (3). Plus tard parurent aussi les publications intitulées « Labour de la terre en Bulgarie pendant le IX-ème et le X-ème siècles » (4) et « Les araires (ralo) à chevaux en Bulgarie » (5), et « La charrue de bois (plougue) en Bulgarie » (6), etc.

Un des problèmes fondamentaux de l'aratrologie bulgare concernant la typologie et la classification des formes aratoires a été soumis à une réévaluation sur la base des études effectuées dans tout le pays



(1) Table des principales variantes aratoires des charrues de bois à sep en Bulgarie (d'après Marinov, V., 1969).



(3) Socs de fer à manche court et large et socs à profil rectangulaire avec des manches étroits et longs (d'après Marinov, 1972).

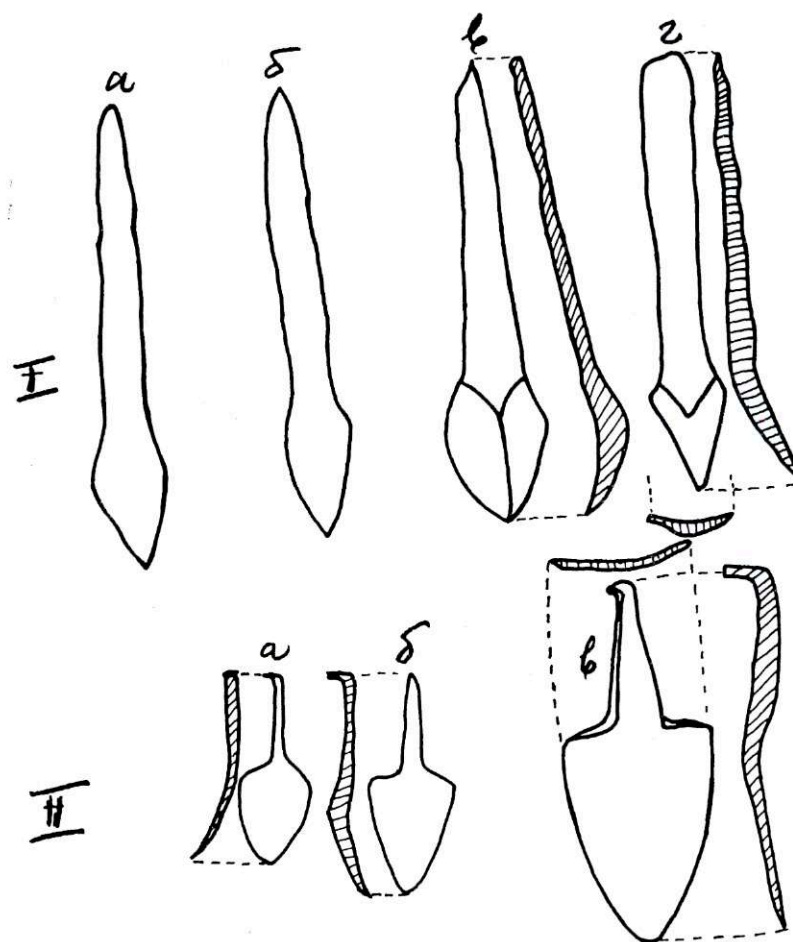
au cours de 30 ans et des matériaux réunis et systématisés dans les Archives de l'Institut et du Musée d'Ethnographie près l'Académie des sciences de Bulgarie. Ces matériaux sont illustrés par des milliers de photos. Le premier essai dans le domaine de la classification des formes aratoires c'est l'article intitulé « Classification des formes aratoires en Bulgarie » (7). Plus tard, l'étude « Toujours sur la question des formes aratoires en Bulgarie » (8) a offert un vaste examen historique des formes aratoires en Europe, en Asie et en Afrique sur la base de données bibliographiques et grâce aux matériaux archéologiques bulgares disponibles (p. 5-19, avec 10 tableaux de dessins et de photos). Cette étude a été suivie par les ouvrages intitulés « Différences ethniques des formes aratoires » (p. 19-24, tableau XI), et « Essais de classer les formes aratoires du point de vue typologique » (p. 24-29) concernant divers pays de l'Europe et « Essais de présenter une classification des formes aratoires en Bulgarie » (p. 29-36, tableau XII et la nouvelle classification (Fig. 1). Le tableau présente les variantes fondamentales des deux types de forme aratoires: 1. ralo (araire) dont la reille traverse le timon et 2. la reille traverse la chambige (bulg. pravovuistni et krivovuistni).

Les formes aratoires traditionnelles, plus particulièrement les charrues de bois (darveni rala) utilisées par la population locale pour le labour de la terre à l'époque de l'Antiquité, au début du féodalisme et du féodalisme tardif et, même jusqu'aux années 40 du XX-ème siècle, différents genres de sol, du climat, de la déclivité des terrains, du système de labour, des cultures, des bêtes de trait, de l'application de diverses techniques de labour, de l'inégalité sociale, etc.

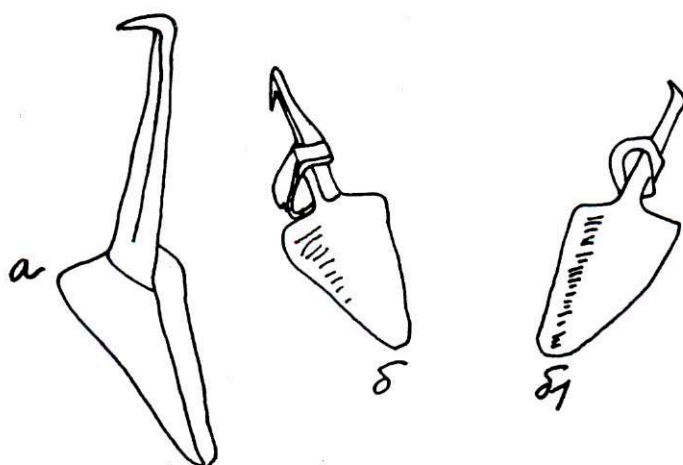
En étudiant le développement des formes aratoires depuis la haute Antiquité jusqu'à nos jours (9), nous sommes arrivés à la conclusion qu'en Bulgarie ont existé quelques-unes des principales formes aratoires les plus antiques. La juxtaposition des types contemporains de charrues de bois (dárveno ralo) et de leurs variantes avec les charrues-type figurées sur des monuments archéologiques et épigraphiques de différentes époques historiques en est un témoignage (Fig. 2). Ce fait est illustré aussi par les oeuvres de certains écrivains de l'Antiquité (10) (11).

La classification des formes aratoires a été facilitée aussi par les pièces de fer antiques trouvées lors des fouilles archéologiques. Il s'agit de *socs*, *lemes*, *pàlesnique*, *cerèslo* et de couteaux de fer droits

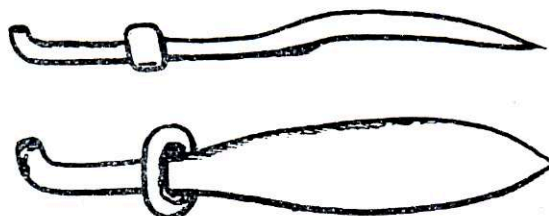




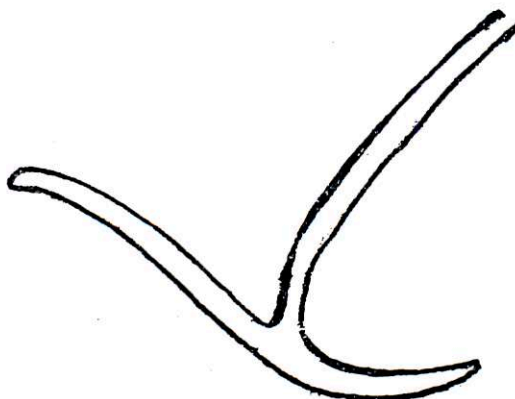
(5) Dents de fer en forme de cuillère de sokhas d'un araïre thrace (IV-III s.a.n.e.) - I-a,b,c,d et II. Dents de fer d'un araïre crochet thrace (sokha) avec pièce plate et un manche plus court à l'extrémité recourbée (a, b, c).



(6) Dents de fer de sokha d'un araire thrace à manche plus court et à l'anneau de fer - III-a, b, b<sub>1</sub>.



(7) Dents de fer d'un sokha ayant la forme d'une cuillère et un anneau de fer (d'après Doukov, 1965, p. 158).



(8) Fresque représentant un araire-crochet (sokha) de l'église du village de Techevo, département de Gotze Deltchev (Dans le sud-ouest de la Bulgarie). Copie, Esquisse - Marinov, V. 1968).

et recourbés (12) ajustés sur les pièces de bois des charrues que nous avons comparés aux pièces des charrues de bois traditionnelles (Fig. 3).

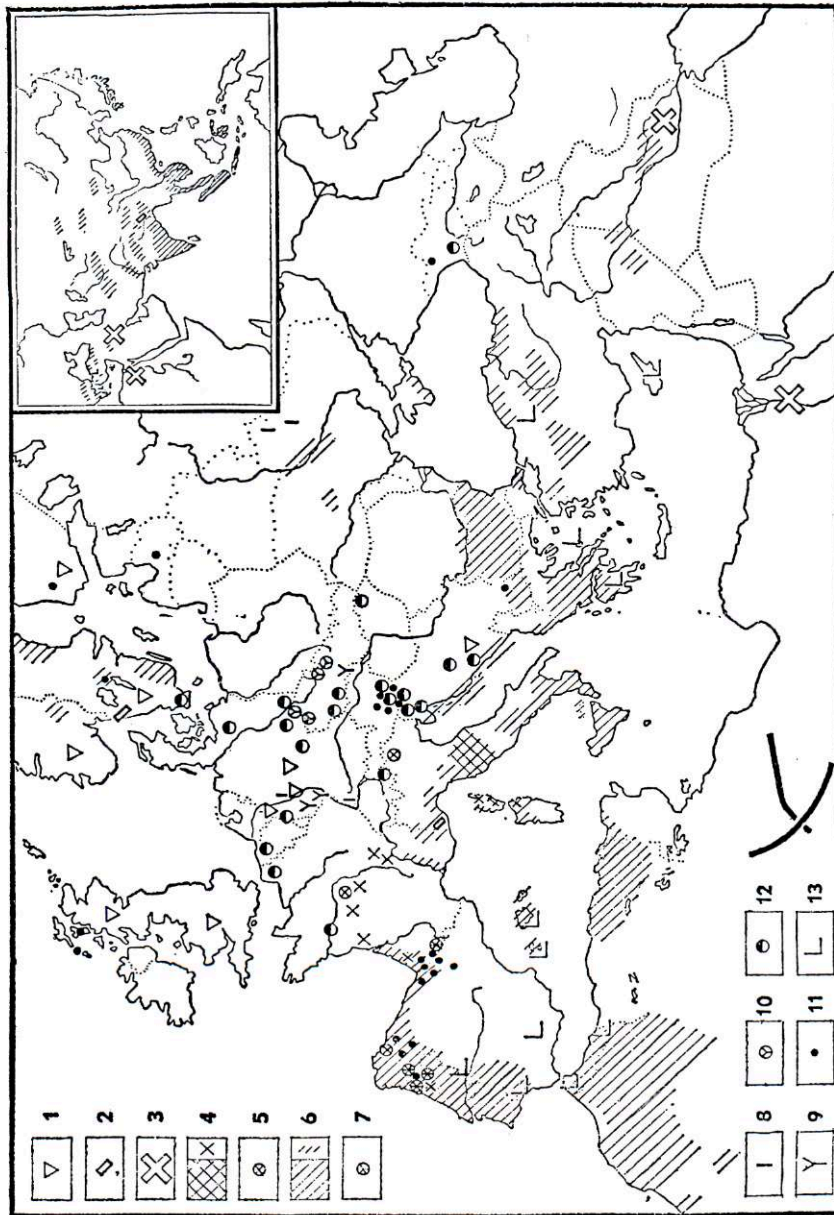
Il a été constaté par voie archéologique, historique et ethnologique que la population préhistorique avait utilisé deux sortes d'outils de labour: 1. crochet de pierre ou de corne, connu sous le nom de sokha, dont les pièces solides et pointues (13) ont été assemblées aux manches de bois (Fig. 4) (14) et 2. araire de l'âge du bronze avec une pièce plate et glissante *plazitsa* (sep). Le premier groupe de charrues est dénommé charrues *sans plazitsa* (sep) ou *sokha* et le deuxième, charrues *avec plazitsa*. Est-ce que les charrues-crochets ou sokha ont existé depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours (la première moitié du 20-ème siècle) sur les terres bulgares — c'est là un problème très important pour l'aratrologie bugare.

Un seul auteur (15) nie cette longue existence du sokha sur les terres bulgares. Nous avons prouvé que cette assertion n'est pas juste et que les sokha avaient été connus et utilisés dès l'époque énéolithique (IV-ème millénaire avant N.E.). C'étaient des sokhas à main pour creuser et sillonner la terre; ces sokhas étaient fabriqués en corne de cerf avec un trou rectangulaire dans la partie supérieure où l'on ajustait le manche de bois. La partie inférieure était recourbée et pointue. Il y a des cornes qui se terminent par une partie plate, mais le trou pour le manche de bois est parallèle à la partie pointue de la corne. Ce sokha n'était utilisé que pour creuser et sillonner la terre. Chez les bêcheurs préhistoriques, les trous sont pratiqués transversalement à la lame plate. Donc, la différence entre le sokha et les bêcheurs est évidente et toute tentative pour nier ce fait serait inutile et mal fondée.

Les tribus thraces des terres bulgares qui s'occupaient d'agriculture (IV-I-ème siècles A.N.E.), connaissaient les charrues-crochets - sokhas. Il s'agit de *crochets de fer*, légèrement recourbés, avec une sorte de cuillère dans la partie inférieure et un manche plat massif un peu plus étroit dans sa partie inférieure avec un aiguillon recourbé destiné à s'enfoncer dans la partie de bois presque droite du sokha. (Fig. 5 et 6). Ces sokhas ont été tractés par les hommes, et plus tard, par des bêtes (16), à l'âge du bronze et du fer.

Lors des fouilles archéologiques effectuées sur les terres bulgares, des dents de fer de sokhas en forme de cuillères ont été mises à jour. Elles datent de l'époque des Thraces (17) (IV-I-èmes siècles



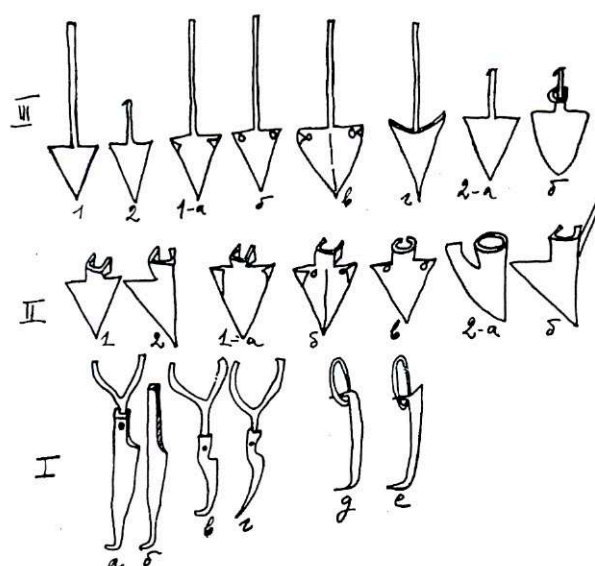


(9) Carte de la diffusion géographique des araires-crochets (sokhas) en Europe, y compris la Péninsule balkanique et la Bulgarie - d'après Haudricourt et Delamarre, 1955, IV.

A.N.E. (et d'une période tardive - l'époque romaine (II-IV-èmes siècles). Ces dernières ont une forme plus large dans leur partie inférieure, des manches plus courts, et un aiguillon recourbé à l'extrémité destiné à être enfoncé dans la partie de bois du sokha (18) (Fig. 7).

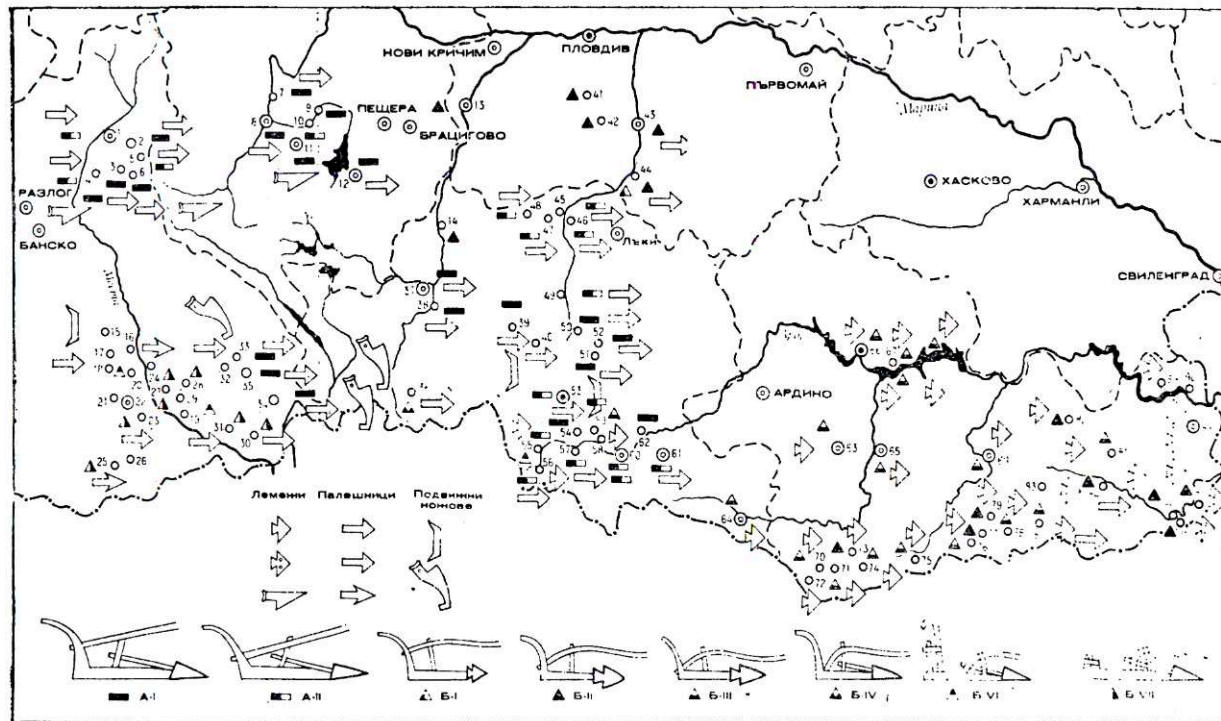
Néanmoins, à l'époque romaine (I-IV-èmes siècles), les charues-crochets ont cédé leur place aux charues dénommées romaines. Il s'agit de charues de bois avec *plazitsa* (sep) avec un profilé quadrangulaire. Ils portaient sur son avant lemes de fer triangulaires, avec deux ailes symétriques et des oreilles courts et larges. Or les charues-crochets-sokha n'ont pas disparu complètement. Un témoignage en sont les dents de fer en forme de cuillère de sokhas à manches plus courts, trouvées lors des fouilles effectuées dans les domaines de riches agriculteurs romains. Des dessins rupestres datant du Moyen Âge de charues-crochets-sokhas, ont été trouvés sur de grandes pièces de pierres utilisées pour le bâtiment à Pliska (première capitale bulgare, IX-X siècles (Fig. 4-b,r) (19). De dessins similaires ont été trouvés aussi dans d'autres pays, en Italie (Fig. 4), par exemple (20). Lors des fouilles, effectuées dans le village d'origine slave Popina du département de Silistra (21) ont été trouvés des *petits lemes* à oreilles courtes que les Slaves utilisaient pour le sokha russe à une, à deux et à trois dents (22) et qui étaient très répandus à l'époque.

Le même type de charues-crochets (sokha) a été utilisé jusqu'au début du XX-ème siècle en Pologne, en Tchécoslovaquie et en Allemagne (23). Nous avons trouvé même des fresques de charues-crochets (sokha) dans l'église du village de Tesevo, département de Goze Delchev, datant de la moitié du XIX-ème siècle (Fig. 8). Selon Khristo Vakarelski (1936) le sokha en forme de crochet existait pendant la première moitié du XX-ème siècle (24). A. I. Haudricourt et M. Y. Br. Delamarre (1955), qui définissent dans leur carte IV (Fig. 9) la distribution géographique de la charue-crochet (sokha) dans la Méditerranée, insèrent aussi les Balkans, précisément la Bulgarie et la Grèce. Les études récentes des archéologues bulgares et roumains P. Detev, V. Kantchev, S. Stantchev-Vaklinov, M. Tchitchikova, V. Marinov, Kh. Todorova, I. Krisan, A. Miltchev, et L. Doukov confirment la thèse que la charue-crochet - sokha n'a cessé d'exister depuis l'époque préhistorique jusqu'à nos jours, ayant subi un développement en ce qui concerne le mode de fabrication, la

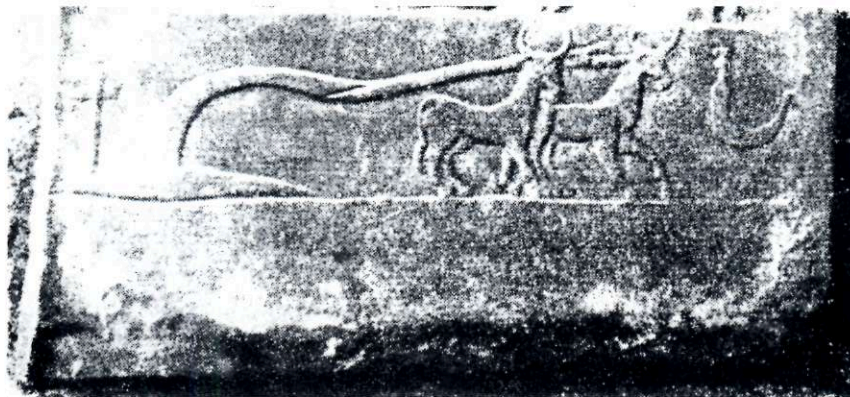


(10) Table d'outils aratoires de fer contemporains accouplés à des charrues en bois: I. Coupeaux mobiles de fer droits et recourbés, II. Lemes (socs) symétriques (à deux ailes) et asymétriques (à une aile). III. Socs à manches plus courts et plus longs, dont certains ont des extrémités recourbées et un anneau de fer.





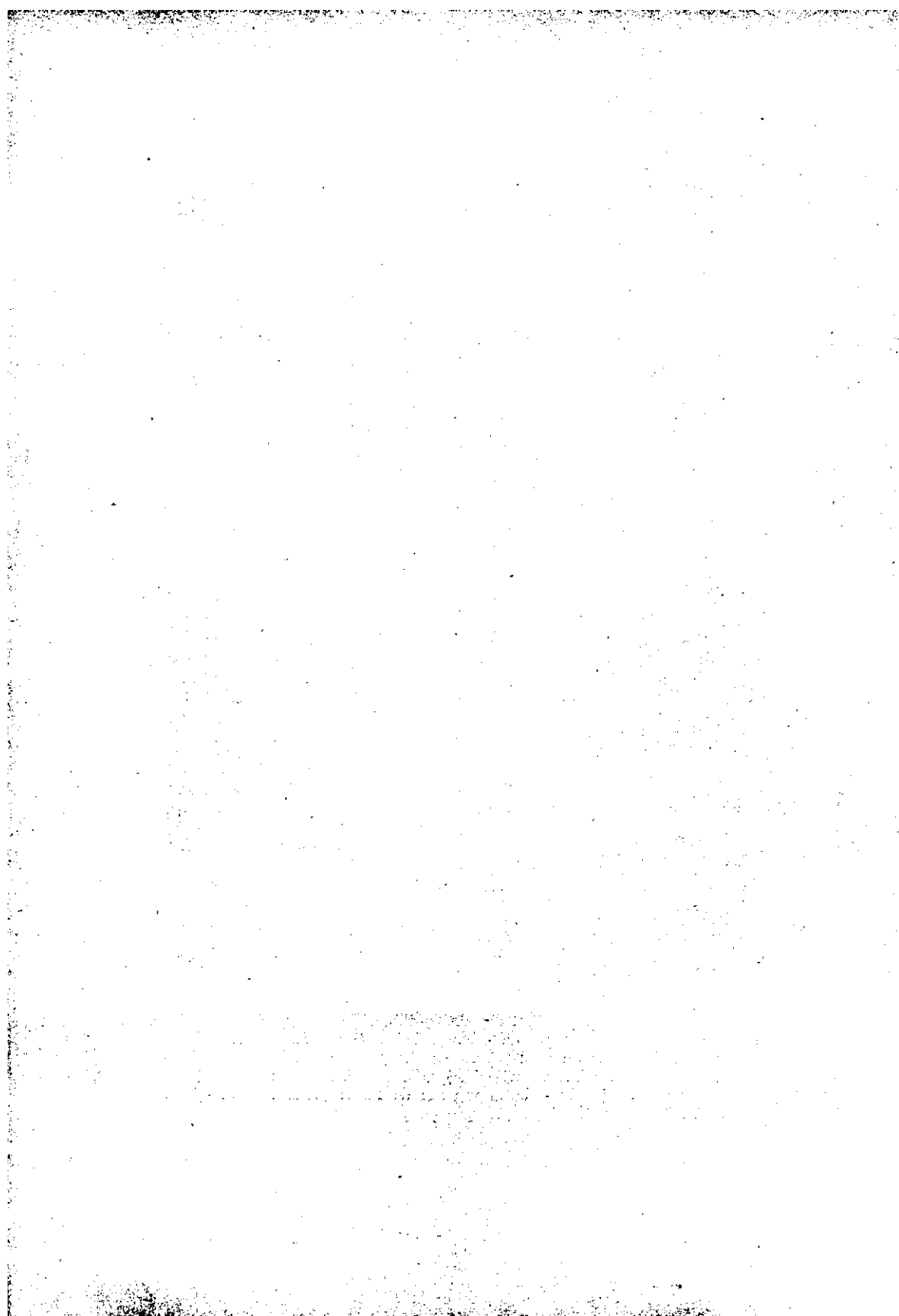
(11) Carte de la diffusion géographique des principales variantes de formes aratoires à sep et à timon recourbés et des gendres de pièces de fer répandus dans les Rhodopes (d'après Marinov, 1969, p. 49. V.IV<sup>a</sup>-2).



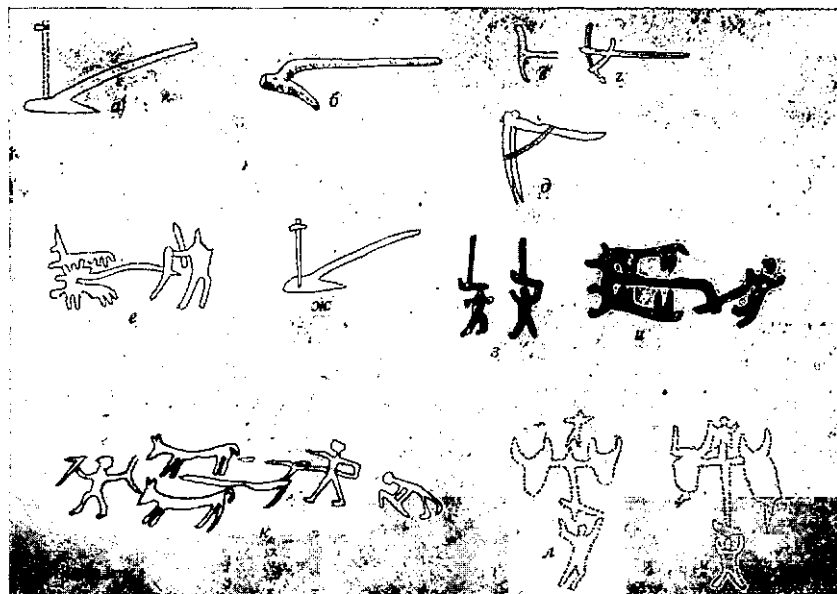
(2) Dalle tombale thrace (IV-III s. avant notre ère), d'après Katzarov, 1938, p. 405-406, ex. 185.



(4) Table de: 1/ araires-crochet ou sokhas préhistoriques (a, b, g), 2/ dessins pictographiques (f, h, i) représentant un labour à l'aide d'un araire-crochet (sokha), 3/ dessin rupestre de l'Italie du nord (1500 av.n.e.), 4/ figures de bronze représentant un labour à l'aide d'araire-crochet (sokha) remontant à l'âge du bronze (1,m) 5/ araires-crochet (sokha) (c, d,) - dessin rupestre de Pliska (VIII-X s.) et 6/ un sokha à main à deux dents d'Ethiopie (Afrique) -e.







(12) Araire à soc droit et à sep, avec un manche à part et un sep à l'étauçon large, oreilles en forme de fourche, un lemeš de fer aux extrémités recourbées et un djèvgalo mobile de bois sans dent de fer (1969, village d'Ogoya, département de Sofia, Photo Marinov).



(14) Des outils aratoires de fer contemporains accouplés à des charrues en bois: 1. Paleschnique à deux ailes-54 cm, 2. Couteau droit avec deux pointes courbées (52 x 6), 3. Rez (56 x 8 cm).

7

100

100

100

100

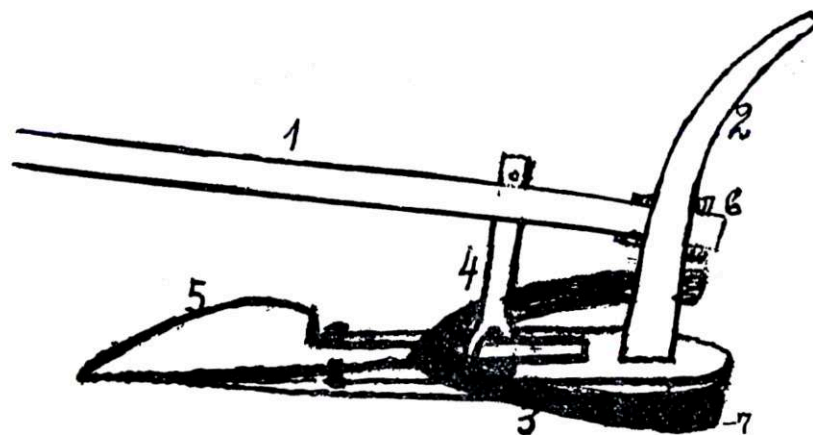
forme et les fonctions. Donc la réponse à la question de savoir s'il y avait des sokhas sur les terres bulgares, est positive. La thèse inverse est absurde.

Un autre problème de l'aratrologie bulgare est celui relatif à l'application des *couteaux dits mobiles* ajustés aux araires à sep de la Bulgarie. Il s'agit de couteaux de fer permettant d'émotter et d'aplanir les champs. Ce sont des *couteaux recourbés* montés sur une fourche d'arbre dénommée en Bulgarie *sohà* (*soà*), liée par un pavit au voishte (timon) de la charrue. Ces couteaux sont connus sous le nom de *tchertàlo* ou *djèvgalo* dans le nord-ouest de la Bulgarie (Fig. 10, I-b,r.). Ils sont utilisés pour les types de charrues à sep (*plazitsa*) dont le lemes (soc) ou *palesnik* porte deux trous pratiqués sur les ailes ou les bras. Lors du labour, la pointe du couteau est ajustée dans un des trous; en revenant le laboureur la met dans l'autre, c'est-à-dire successivement à gauche et à droite. Ce genre de couteau recourbé nous avons trouvé aussi dans le sud-ouest de la Bulgarie, précisément dans le département de Gotse Delchev (26). L'autre type de couteau est connu sous le nom de *sàbiza*, avec une petite boule - *klàvka* (27) pour l'ajuster avec plus de sécurité (Fig. 10 - I a, b). Il est répandu dans les montagnes de Strandja et dans les Rhodopes (Fig. 11) (28). Le troisième type de couteau est *droit* avec deux pointes courbées (Fig. 10-d, e). La première pointe est introduite dans le trou du *palesnik*, tandis que l'autre est accrochée à un anneau d'un fil de fer du voiste; de cette façon le couteau est déplacé facilement d'un trou à l'autre et vice-versa. En 1968 nous avons trouvé dans le village d'Ogoya du département de Sofia, une charrue de bois (*ralo*) sans couteau de fer (Fig. 12).

Les couteaux mobiles recourbés et droits diffèrent des immobiles par leur forme et leur fabrication, mais ils remplissent une même fonction. Les deux types *creusent* le sol. Il s'agit tant du *ceriàslo* (*cerèslo*), qui est un couteau connu dès l'époque roumaine, aussi que du *rez* (56 × 8 cm) couteau de fer moderne, trouvé en 1977 dans les Rhodopes centraux et dans un groupe de villages autour du village de Sitovo (département de Plovdiv) (29). Tandis que le *cereslo* pend verticalement du voiste vers le sol, le *rez* se place horizontalement par rapport au *plazitsa* (sep) afin de servir de *palesnik*; le couteau est placé verticalement pour creuser la terre.

A la différence des lemes, *palesnik*, et *cereslo*, le *rez* et les trois types de couteaux mobiles manquent d'ancêtres archéologiques. Le





1. Стрѣлка/воище/, 2. Оралица, 3. Плазѣца, 4. Цѣп/брѣдце/,  
5. Рез/'нож', 6. Клин/'кама', 7. Уши

(13) Charrue à chevaux à sep avec un rez de fer, village de Sitovo, département de Plovdiv, Rhodopes centraux (1977, Photo Marinov).

problème relatif à leur origine reste en suspens pour la science. En ce qui concerne la continuité du sokha (charrue crochet) depuis l'époque préhistorique jusqu'à nos jours (la première moitié du XX-ème siècle) on peut dire catégoriquement qu'elle a été absolument confirmée.

VASSIL MARINOV

*Institut et Musée d'Etnographie  
près l'Académie des Sciences de la Bulgarie*

#### BIBLIOGRAPHIE

1. MARINOV V., 1956, Prinos kam izuciavaneto na bita i kulturata na turzite i gagaisite v severoiztočna, Balgaria, BAN, 360.
2. MARINOV V., 1957, Ralni formi v planinskite raioni na Balgaria (Stara planina i Rodopite) Selskostopanska akademija, s. 495-521; MARINOV V., 1958, Die Pflugformen in den Gebirgsgegenden Bulgariens (Stara Planina und Rhodopen Gebirge, Jahrschrift des Institut für servische Volksforschung. Letopis, R. -C., C. -3, Budysin, s. 79-107.
3. MARINOV V., 1955, Naselenie i bit na Srednite Rodopi, Rodopska ekspedizija, BAN, « Zemedelie », s. 48-61.
4. MARINOV V., 1959, Obrabotka na počvata v Balgaria prez I-X vec, Priroda, 8, n. 4, s. 122-124.
5. MARINOV V., 1960, Prispevok k studiu v Bulgarsku, Sbornik Slovenskeho musea, XLVI-LIV, Bratislava, p. 567-575.
6. MARINOV V., 1963, Darveniat plug v Balgaria IEIM-BAN, VI, s. 103-118.
7. MARINOV V., 1969, Kam vaprosa za ralnite formi v Balgaria, IEIM-BAN, XI, s. 5-38.
8. MARINOV V., 1966, Tipologhia na ralnite formi v Balgaria, Muzei i pametnizi na kulturata, 2, s. 27-31.
9. MARINOV V., 1969, s. 5-19.
10. DUKOV L., 1965, Zemedelieto i zemedelskite selezin oradia b Balgarskite zemi prez antičnostta, IEIM-BAM-VIII, s. 158.
11. FORNI G., 1977, Una proposta terminologica per semplificare e chiarire la nomenclatura italiana dell'aratro: Aratro asimmetrico, coltro o plover? « Riv. St. Agric. », n. 3, 137-144;  
DUKOV L., 1972, Edno novo talkuvane na tecsta na Plinii za vidovete ralnizi b antičnostta. I Kongres na BID-vo, t. II, s. 267-270.
12. MARINOV V., 1973, On the terminology and classification of Bulgarian Plough irons, « Tools and tillage », vol. I, 347-394;  
MARINOV V., 1971, Za terminologhiata i klasifikaziata na seleznite ralni seciva, Musei i pametnizi na kulturata, 3, c. 24-30.
13. MARINOV V., 1961, Sokha en Asie, Afrique et Europe, Etude d'Ethnologie, d'archéologie et de préhistoire, Paris, 567-575.

14. MARINOV V., 1969, s. 7, Tab. II; MARINOV, V., 1972, Nakoi etno-etnografski elementi ot agrarnata kultura, otzavazashti etnogenezica na balgarskia narod, BAN, s. 179-183.
15. VAKARELSKI Hr., 1975, Imalo li e «soha» v balgarskite zemi, IEIM-BAN-XVI, s. 359-374.
16. MARINOV V., 1969, s. 8.
17. *Ibidem*, s. 10, tab. IV-1.
18. MARINOV V., 1971, 1978.
19. SCHKORPIL K., 1905, Znaki na stritelinom material, Izv. ruskogo archeologhiceskogo instituta v Konstantinople, t. 10, s. 152-253, T. XIX; Stanshev St., 1953, Un monument de l'agriculture slave à Pliska, Slavia Antiqua, t. IV, p. 324, fig. 2. Planc I, Fig. 1a, Pl. II, Fig. B.
20. MARINOV V., 1969, ... Graviura-oran sas soha - 1000-500 g.pr.n.e. - ot Ponte di San Rocco, Nord Italia.
21. VASAROVA S., 1950, Otcet za razkopkite na gradishteto kraj s. Popina-Silistrensko, AI-BAN, 1956.
22. ZELENIN K. D., 1908, Russkaia soha, ee istoria i vidi, Viatka.
23. MARINOV V., 1969, s. 10, Tav. IV-3, 4.
24. VAKARELSKI Hr., 1936, Stari zemedelski seciva, GNM, t. VI, s. 427-428.
25. HAUDRICOURT-DELAMARRE, 1955, Kart IV.
26. MARINOV V., 1963, s. 117, Fig. 11 e s. 118, Fig. 12.
27. MARINOV V., 1971, s. 24-30.
28. MARINOV V., 1972, Karakterni certi na tradizionnoto sivotnovadstvo, zemedelie i transportni sredstva v Rodopite, IEIM, XIV, s. 47-62.



## Prezzi commerciali ed agricoli all'Aquila tra Cinque e Settecento

Lo zafferano, legato a condizioni geografiche e climatiche particolarmente favorevoli tra la media valle dell'Aterno e l'altopiano di Navelli, anche senza scomodare la leggendaria tradizione dell'importazione da analoghe zone della Castiglia, è senza dubbio il più noto e di gran lunga il più pregiato tra i prodotti commerciali dell'Aquila medioevale.

Attestato con certezza nel 1317 attraverso la proibizione regia di Roberto quanto alle esazioni abusive che il fisco commetteva al riguardo (e quindi riportabile più probabilmente ad uno sfruttamento e potenziamento economico della « via degli Abruzzi », che passa precisamente in quell'area, come arteria vitale dell'egemonia guelfa in Italia tra Firenze e Napoli) il commercio dello zafferano è fiorentissimo nella prima metà del Quattrocento, allorché (1435) s'impone un diritto cittadino di 3 celle (5 grana) per ogni libbra di zafferano esportato, la cosiddetta gabella piccola, destinata a durare a lungo, sull'esportazione dello zafferano al minuto (1) o, negli stessi anni, vertenze giudiziarie di privati mercanti con Venezia si accentrano appunto sul sequestro della ricercatissima droga, finché, nel settembre 1456, all'indomani dello stabilimento all'Aquila di una particolare colonia di mercanti tedeschi dello zafferano, con propria cappella nazionale di S. Barbara nella chiesa degli Agostiniani, inaugurata nel 1462 dal cardinal vescovo Amico Agnifili, nel pieno della sollevazione

(1) La cella è la più piccola delle monete aquilane e trae il suo nome popolare dall'uccello (l'aquila, sintende) che vi è impresso. La sua importanza, consiste nel fatto che si tratta di una moneta corrente, analogamente al cavallo o al tornese in altre zone del Napoletano, mentre il grano, com'è noto, è solo un sottomultiplo teorico del carlino e del ducato.

aquilana contro Ferrante in favore di Giovanni d'Angiò (2) il Magnanimo non avrebbe confermato la libertà d'esportazione, con facoltà peraltro tradizionalmente accordata ai mercanti tedeschi di fissar essi la voce dello zafferano, donde una sorta di monopolio che tanto salvaguardava da un lato le fondamentali relazioni della città con l'Adriatico ed il fuori regno in genere quanto, dall'altro, urtava contro un fiscalismo che per opposte motivazioni, tanto la città per rafforzare la sua autonomia come la Curia a sostanziare l'assolutismo regio avevano tutto l'interesse a promuovere ed incrementare.

Non è perciò un caso che si verificasse nel 1524, al culmine dello stringimento di freni spagnolo a danno della *libertas* aquilana, il tentativo di quest'ultima di fissare essa la voce dello zafferano a non meno di 19 carlini la libbra (3) né che a questo tentativo replicassero pochi anni più tardi i Tedeschi con la conferma a mille doppi del loro monopolio in vista del taglione a cui la città era sottoposta dal viceré principe d'Orange, formalmente per fellonia durante la spedizione del Lautrec, in pratica come logica conclusione di un processo assolutistico in corso da quasi un decennio.

Questo processo condusse, come illustriamo in altra sede (4) oltre che al dismembramento ed all'infeudamento del contado, anche all'eliminazione, nel 1544, dell'antica struttura oligarchica delle arti maggiori nel reggimento cittadino dell'Aquila, donde un'assai minore capacità di resistenza all'organicismo della pressione fiscale spagnola e, per quanto qui ci concerne, nel 1554, al dimezzamento, da 15 a 7½ ducati, del diritto cittadino sull'esportazione a balla (circa 270 libbre, una scarsa novantina di Kg), la cosiddetta gabella grande,

(2) Queste precisazioni non si fanno, com'è ovvio, a caso o superflualmente ma giovano a sottolineare la vocazione esclusivamente « esterna » del commercio dello zafferano, a differenza di quella delle arti maggiori che governavano la città (lanaioli, pellettieri e metallieri) che s'indirizzavano in gran parte alla capitale e in Puglia. Rientra in questa diversificazione la circostanza che al commercio dello zafferano risultasse interessata, fin dagli anni trenta del Quattrocento, la famiglia Antonelli, le cui novità imprenditoriali nei confronti della tradizionale rivalità tra Camponeschi e Gaglioffi ho cercato di sottolineare in più punti del primo volume di *Dal Magnanimo a Masaniello*, Salerno, 1971.

(3) Il prezzo, come stiamo per vedere, è molto basso, e ciò lascia presumere che i Tedeschi usassero senza troppo ritegno della loro discrezionalità monopolistica, quel « grandissimo peccato ed enorme cosa » che il Magistrato stigmatizzava in un documento del 1506 quanto ad un prezzo coattivo di 13-15 carlini a libbra.

(4) *Prestigio sociale e potere reale nell'Aquila d'antico regime* in *Critica storica*, 1979.

mentre la piccola, al minuto, si manteneva, come da più di un secolo, a 5 grana a libbra, che si triplicavano però aggiungendovi i nuovi diritti della Curia.

Ciò vuol dire, tenendosi presente che nello stesso anno a Lanciano, tenute ferme le 10 grana governative, una libbra di zafferano era colpita all'esportazione da un solo grano cittadino, non risultando gabella grande di sorta, vuol dire, dicevamo, che gli Spagnoli avevano introdotto una netta e consapevole differenziazione tra i due grandi centri commerciali abruzzesi, favorendo all'Aquila l'esportazione in grande stile legata ad interessi estremamente circoscritti e prevalentemente internazionali, promuovendo alla fiera di Lanciano la contrattazione al minuto ad uso del mercato regnicolo, in entrambi i casi affermando imparzialmente i diritti superiori della finanza statale.

Si trattava di un'impostazione la cui lungimiranza è attestata dall'aumento del 40% circa dell'esportazione aquilana nel corso di un quarantennio al prezzo teorico, e sostanzialmente politico, di 21 carlini la libbra.

Senonché, a partire dagli anni sessanta del Cinquecento, si aprì quella controversia sull'adulterazione dello zafferano aquilano alla quale hanno dedicato prevalentemente la loro industria documentaria Giuseppe Mussoni e Corrado Marciani, i due maggiori studiosi dell'argomento (5), che va senza dubbio inquadrata in un panorama più articolato di quanto essi non abbiano fatto (6) ma che, altrettanto innegabilmente, tra bandi, lettere e proteste, dopo il tetto dell'espor-

(5) Rispettivamente *Il commercio dello zafferano nell'Aquilano e gli statuti che lo regolavano*, Aquila, 1906 estratto dal *Bollettino della Società Abruzzese di Storia Patria* con la scarsissima bibliografia disponibile all'epoca, principale il carteggio con Norimberga pubblicato nel 1861 da Angelo Leosini, e *Il commercio dello zafferano a Lanciano nel Cinquecento* ora in *Scritti di storia*, Lanciano, 1974 vol. I, pp. 47-72 (c'è stato nel frattempo l'importante contributo del Petino che però attiene solo marginalmente al nostro tema).

(6) Penso soprattutto alla compromissione tra finanza statale e banchi privati caratteristica, appunto lungo gli anni sessanta, del vicereame Alcala, con ruolo prevalente di uomini d'affari lombardi, e soprattutto genovesi e fiorentini, impegnati a fondo nella catastrofica situazione debitoria aquilana per cui si vedano entrambi i volumi di *Dal Magnanimo op. cit.* ed anche il primo de *L'Aquila dell'Antinori*, Aquila, 1978. Si possono anche tener presenti le difficoltà degli Avalos nell'ultimo quarto del Cinquecento, donde un obiettivo potenziamento demaniale di Lanciano, la politica adriatica di raccoglimento di Venezia dopo Lepanto, donde un'intensificazione del ruolo commerciale di quel mare che già i Tedeschi preferivano tradizionalmente, e così via.



tazione toccato nel 1584 con 346 balle, contribuì quanto meno al declino di questa voce principalissima del commercio aquilano, declino che ai primi del Seicento è già pienamente in atto, in una società caratterizzata dal predominio degli uomini di legge in senso oligarchico e conservatore, dal frequente passaggio dal fondaco al feudo, dalla diffusione dell'armentizia in funzione di copertura economica, e dunque in profonda trasformazione rispetto alla struttura ancora spiccatamente mercantile di metà Cinquecento (7).

Questo processo di ruralizzazione e, al tempo medesimo, l'incapacità di controllo della campagna da parte della città trovano una testimonianza eloquente nello spostamento della piattaforma fiscale dal fondaco al luogo di produzione, allorché, nel 1612, gli arrendatori ottengono che si paghi all'atto della raccolta, per un quantitativo quadruplo di quello che effettivamente si riesce ad immettere nel mercato.

Ove a ciò si aggiungano le conseguenze del fiscalismo spietato del Medina de las Torres e, prima ancora, nel 1628, sull'opposto postulato di salvaguardare la pace, del secondo duca d'Alba, che deve sostenere le sue « vacche magre » deflazionistiche tanto deplorate dagli economisti napoletani (8) con una stretta che porta da 15 a 20 ducati a balla la gabella grande sullo zafferano ed addirittura da 10 a 25 carlini la libbra i diritti governativi, non è meraviglia che la presenza fiorentina sul mercato aquilano, che aveva preso attivamente il posto di quella tedesca, cessi nel 1639, e che appunto gli ultimi tedeschi si allontanino anch'essi due anni più tardi.

Negli anni di Masaniello il commercio dello zafferano all'Aquila

(7) Non è un caso che tanto i documenti del Mussoni quanto quelli del Marciani vedano al centro del commercio aquilano dello zafferano nell'ultimo ventennio del Cinquecento in prevalenza forestieri, non soltanto tedeschi, ma milanesi, fiorentini, marchigiani, sia pure naturalizzati cittadini, come rispettivamente Giambattista Fibbioni, Ludovico Del Tovaglia e Sebastiano Vannucci, mentre gli imprenditori aquilani sono ben lontani dagli splendori quattrocenteschi degli Antonelli, lo speciale Luciano Conerio, che ospita in casa propria i Del Tovaglia prima che questi s'imparentino nobilmente con i De Rosis, ed è fratello di un cappellaio, Gian Carlo Porzio, di una famiglia di notai, Antonio Rasuro o Testone, parente di Vincenzo e Gianfrancesco che sono tra i maggiori garanti della città ed i cui discendenti avranno cappella in S. Bernardino ma sempre in un vortice affaristico fine a sé stesso che li condurrà alla liquidazione nel tardo Seicento.

(8) Si vedano in merito i miei *Problemi monetari negli scrittori economici napoletani del Seicento* in introduzione alla raccolta di testi pubblicata dall'Accademia dei Lincei nel 1973.

è quindi sostanzialmente un ricordo del passato, che si protrae ancora alla meglio fino all'indomani della grande peste del 1656, per poi conoscere un ritorno di fiamma nell'ultimo trentennio del Settecento, anche qui in una società che va radicalmente evolvendosi in senso borghese, ed un autentico culmine nell'atmosfera particolarissima del blocco continentale, prima di assestarsi in epoca borbonica secondo moduli privilegiati e protezionistici che attendono ancora di essere indagati.

Se queste sono le vicende esteriori dello zafferano aquilano cinque-settecentesco, che abbiamo procurato di riassumere sulla traccia, opportunamente integrata, del Marciani e del Mussoni, a questi studiosi, e particolarmente all'ultimo, che se ne occupava *ex professo*, è del tutto sfuggita (9) la circostanza che, a partire dall'ultimo quarto del Cinquecento ed ininterrottamente sino alla riforme amministrative francesi (10) la voce dello zafferano è fatta ufficialmente e pubblicamente in consiglio generale ogni mese di novembre, all'indomani della fiera d'Ognissanti che, subito dopo il raccolto, fissava consuetudinariamente il prezzo sul mercato libero (11) e nella medesima seduta nella quale veniva pubblicata la voce del mosto.

Una prima tavola può dunque costruirsi su questa serie, sempre in carlini per libbra, e ad essa affianchiamo due curve tolte dal Mussoni, quella 1580-1663 per l'esportazione quantificata in decine di balle fino al 1653 (per il decennio successivo la sopprimiamo, trattandosi di contingenti assolutamente irrilevanti) e quella 1769-1800, in carlini per libbra, concernente il prezzo dello zafferano nella piazza dell'Aqui-

(9) A p. 61 dell'estratto il Mussoni cita un bando a stampa del camerlengo, che fissa la voce ufficiale dello zafferano, come se si trattasse di un *unicum*!

(10) I vuoti per gli anni 1610-19, 1627-34, 1718-43, 1762-64 e post 1778 dipendono esclusivamente dalla mancanza dei relativi libri delle reformagioni.

(11) Il Marciani *op. cit.* p. 57 pubblica un documento del 1564 in fiera di Lanciano col quale si stanziavano 20½ ducati (si noti la tenuità della somma in riferimento a quanto dicevamo prima!) per l'acquisto di tanta quantità di zafferano buono da consegnare alla festa d'Ognissanti «ad vocem generalem quod fieret in civitate Aquilae». Anche in un atto 13 settembre 1585 di notar Lelio da Fossa, prima dunque del raccolto (come avviene costantemente, donde l'impossibilità, a cui si accenna nel testo, di appurare l'effettivo prezzo sul mercato libero, e l'eventuale discrepanza rispetto a quello ufficiale, con le eccezioni che siamo riusciti a mettere insieme) Gian Marino Cappa acquista a Barisciano 124 ducati di zafferano buono ed asciutto, la cui quantità, ovviamente, si conoscerà soltanto dopo un paio di mesi.



la in questo periodo, purtroppo solo parzialmente coincidente con quello per cui si dispone della voce ufficiale.

È evidente l'andamento divergente della prima coppia di curve che, per il periodo 1576-1609, tocca il limite più basso del prezzo ufficiale, 18 carlini a libbra, nel medesimo anno 1584 che, come s'è detto, registra il tetto dell'esportazione, mentre nel 1592, 1596 e 1603 a vette altissime nel prezzo corrisponde una contrazione nell'esportazione che, nel secondo degli anni considerati, raggiunge addirittura il secondo minimo livello della curva, 86 balle, un quarto rispetto al 1584.

Non è lo stesso per gli anni venti del Seicento, allorché l'andamento delle due curve, prima dello stringimento di freni del duca d'Alba, segue una certa analogia, e ciò si deve senza dubbio al fatto che, col 1620, la gabella grande, già ricondotta cinque anni prima a 15 ducati a balla per i cittadini aquilani, viene estesa nelle stesse proporzioni anche ai forestieri, sicché questi ultimi non ritengono più conveniente condurre personalmente le contrattazioni, incaricandone i loro agenti aquilani, che si trovano così a controllare tanto la voce ufficiale quanto l'esportazione, donde l'opportunità d'una prospettiva comune per entrambe.

Questa combinazione, come s'è detto, saltò nel 1628, e non è perciò meraviglia, nella lacunosità delle due serie, tornare a riscontrare una rispettiva divergenza, fino al livello infimo di 11 balle nel 1650, alla vigilia dell'estinzione sostanziale dell'esportazione, allorché la voce ufficiale balza al livello *record* di 64 carlini a libbra.

Ma questa voce ufficiale, che, va sottolineato, veniva ballottata spesso tra due o tre prezzi proposti contemporaneamente al consiglio generale « essendo questo un negotio che importa al generale non solo della città ma del contado (sicché) si deve haver mira che se faccia a prezzi convenienti, che possa stare il povero et il mercante, che ha imprestato il suo dinaro » (12) questa voce ufficiale, dicevamo, rispecchia in effetti, e fino a che punto, mancandoci purtroppo i dati sulla produzione, il prezzo corrente libero di mercato?

La seconda curva del Mussoni, per gli anni settanta del Sette-

(12) Quest'ultima espressione, contenuta nella reformazione 16 novembre 1603 che fissa il prezzo dello zafferano con 58 voti favorevoli e 14 contrari, ci conferma che l'anticipazione di cui poc'anzi abbiamo visto un esempio per il Cappa era un vero e proprio contratto alla voce, con ogni probabilità per consentire al produttore di zafferano di poter disporre della semente per il grano.



cento per i quali possiamo impiantare il parallelo con la voce ufficiale, ci attesterebbe una certa fedeltà che viceversa i pochissimi documenti precedenti ci smentiscono per il Cinque-Seicento, presentandoci nella voce ufficiale un tetto rispetto al quale il mercato libero di teneva costantemente, ed anche considerevolmente, inferiore.

Se infatti, in periodo di alta congiuntura nell'esportazione, il 16 marzo 1583, per notar Lelio da Fossa, con 343 balle esportate, Giulio Cesare Fatigati e Muzio De Dominicis si tengono al prezzo ufficiale di 22 carlini nel valutare una doppia balla di 514 libbre che viene esportata a Venezia, il 28 gennaio 1602, allorché lo zafferano corre a 43 carlini, Giuseppe Alfieri Ossorio, per notar Antonfrancesco Incordati, lo paga solo 33 sul luogo di produzione, a Poggio Pienze, a Giuliano Miconi, Pasquale Felici lo acquista per 25 carlini nel 1624, allorché va a 37 (13), Alfonso Carafa duca di Castelnuovo paga ai Quinzi 21 carlini rispetto ai 26 ufficiali (notar Giangiuseppe Incordati 8 aprile 1642), finalmente Margherita Spada, negli strumenti dotali rogati da Nicola Magnante il 10 gennaio 1647, introduce 220 libbre di zafferano valutate 300 ducati, e quindi una buona dozzina di carlini a libbra, quando la voce è a 16 carlini (14).

Quest'ultima infatti, come ci testimonia una reformagione 14 novembre 1604, veniva fissata « per quanto s'era possuto raccogliere da quelli che havevano comprato dette zaffrane nelle ferie », era dunque una conseguenza del prezzo libero di mercato, ed un adattamento ad esso, anziché una sua regolamentazione.

E questa debolezza del potere pubblico rispetto alla contrattazione privata ci è confermata dal fallimento del tentativo esperito nel novembre 1674, all'indomani della chiusura aristocratica, allorché si cercò di far ballottare preventivamente all'interno del reggimento ristretto dei Ventiquattro le voci del mosto e dello zafferano, sottoponendole poi alla ratifica formale del consiglio generale su una triplice proposta di prezzi, in entrambi i casi crescente.

Ma, se per lo zafferano la cosa andò liscia, e l'assemblea si affermò su trenta carlini a libbra, dopo aver precedentemente respinto i 29 ed i 28<sup>a</sup>; per il mosto avvenne l'opposto, e ci si fermò subito a 40 carlini a quartaro (ne parleremo meglio tra breve) sicché col

(13) Il documento è in archivio di Stato dell'Aquila W 71.

(14) Il 9 ottobre 1574, prima cioè che cominci la nostra documentazione Vincenzo Refrulli acquistava per notar Giuseppe Grascia 125 libbre di zafferano a 26 carlini la libbra.

successivo anno 1675 si tornò alla vecchia usanza di far ballottare direttamente in consiglio generale senza preventivo scrutinio.

A conclusione della presente sezione, due parole sulla coltivazione dello zafferano.

I documenti cinquecenteschi ci parlano di piccoli appezzamenti di mezzo ettaro o due terzi di ettaro fittati a questo scopo a 16 ducati l'ettaro all'interno della cinta muraria, nei vasti spazi ortivi sul versante meridionale della città, ed a 19½ nelle sue immediate dipendenze suburbane orientali, mentre la chiesetta rurale della Madonna degli Angeli, appena fuori la porta di Bagno, sempre a mezzogiorno, veniva fittata dall'Ospedale Maggiore per 6 onces di zafferano ai frati Giulio da Civitavecchia e Preziano da Goriano Sicoli (15).

Ancora nei primi decenni del Seicento il fitto variava tra i 15½ ed i 19½ ducati ad ettaro nelle pertinenze settentrionali ed orientali della città, mentre scendeva a 13 nella più distante S. Vittorino, nel versante occidentale (16).

Col Seicento peraltro si diffonde il pagamento in natura e ciò fornisce un'idea anche delle particolarità di coltivazione delle terre date a zafferano.

Se infatti il sacerdote Federico Legisti si limita a chiedere poco più di un quintale di frumento per mezzo ettaro da coltivare a Bagno a zafferano, nelle pertinenze sudorientali della città, che vedremo tra poco zona principale del vigneto, il monastero celestino di S. Maria Maddalena esige la medesima risposta da un ettaro e mezzo tra Fossa e Monticchio, ad assai maggior distanza sul versante orientale, per lo spazio di 3 anni, il primo e l'ultimo dei quali saranno senza semina mentre nel secondo vi sarà facoltà di coltivar zafferano (17).

Finalmente, un documento 12 gennaio 1730 di notar Brunelli

(15) Rispettivamente i notai Lelio da Fossa 30 ottobre 1582, Federico Valla 28 giugno 1578 e Marzio Cesura 23 ottobre 1574.

(16) Rispettivamente i notai Francesco Bassi 3 ottobre 1613 e 4 ottobre 1614, Giambattista Rainaldi 17 settembre 1604, Francesco Bassi 7 febbraio 1615. Qui ed in seguito si farà sempre riferimento, per comodità del lettore, ed uniformità di comprensione, a misure decimali, alle quali vengono rapportate quelle locali della coppa, del tomolo, del quartaro e così via.

(17) Rispettivamente i notai Giambattista Rainaldi 9 maggio 1605 e Francesco Bassi 9 gennaio 1618.

ci presenta l'università di S. Demetrio che chiede a Domenico Leonardis ed Ermenegildo Piccioli, arrendatori provinciale dello zafferano, che i viali intercorrenti tra i campi non vengano conteggiati nella misurazione, ed è un documento importante perché ci mostra come protagonista una zona classica dello zafferano che, proprio in quei decenni, all'indomani del grande terremoto del 1703, sta conquistando la città e la sta « ruralizzando » in nome degli interessi emergenti della borghesia agraria, la disgregazione del burgensatico attraverso l'enfiteusi, i fitti degli erbaggi, la privatizzazione della montagna.

Se lo zafferano costituisce la voce più nota, anche se tutt'altro che adeguatamente studiata, in buona parte per mancanza obiettiva di documentazione, del commercio aquilano in assoluto, e più propriamente dalla metà del Tre a quella dell'Ottocento, allorché la coltivazione decade per non più risorgere, a causa di motivazioni economiche insuperabili, la diffusione e la rilevanza del vigneto possono rappresentare un elemento sconcertante per chi consideri l'altitudine della zona, che non scende mai al di sotto dei 600 metri e, nel raggio di pochissime miglia, si eleva rapidamente a superare i 7-800.

E tuttavia, a parte l'incidenza fiscale delle gabelle sul mosto e sul vino chiaro nelle cosiddette « osterie corsiate », dove cioè si vendeva il vino al minuto, argomento al quale ho fatto cenno a più riprese nel primo volume dell'*Aquila dell'Antinori* e che meriterebbe comunque una trattazione sistematica, è proprio l'aspetto di economia agraria del problema a richiamare maggiormente la nostra attenzione, sì da indurci a dedicarvi in questa sede un discorso particolare.

Abbiamo visto che la voce del mosto si fissava in novembre nella medesima seduta del consiglio generale dedicata a quello dello zafferano, quasi a sottolineare, all'indomani di ambedue i raccolti, l'importanza fondamentale delle due entrate nel complesso del bilancio cittadino.

Una tavola può essere dunque costruita precisamente su questa serie, assolutamente analoga, e perciò con le stesse lacune, rispetto a quella dello zafferano, il prezzo essendo imposto a carlini per quartaro, una misura locale suddivisa in 3 some, 6 barili, 128 carafe ogni soma (e dunque 384 per quartaro, corrispondenti a loro volta a 768 libbre, un quartaro venendo così a corrispondere a poco meno di 2½



quintali secondo quanto precisa ufficialmente una risposta del Magistrato ad una richiesta regia 9 febbraio 1787, oggi in archivio di Stato dell'Aquila X 27).

Parallelamente alla curva della voce ufficiale del mosto abbiamo elaborato più avanti, e sulla base dei non molti documenti notarili e d'altro tipo disponibili in proposito, un tracciato del valore medio della vigna nel contado dell'Aquila, espresso in ducati per ettaro per il medesimo periodo coperto dalla voce ufficiale del mosto.

Questa seconda curva, oltre ad essere molto più incompleta rispetto alla prima, è anche assai più approssimativa ed arbitraria, giacché, come vedremo tra breve, e come del resto è ben noto anche a livello empirico, il valore della vigna è variabilissimo, anche all'interno della medesima zona, in conseguenza dei più svariati fattori, donde la genericità della nostra indicazione, aggravata dal fatto che essa spesso scaturisce da una media tra zone in effetti tra di loro profondamente differenti.

Abbiamo creduto tuttavia non inutile sottoporre al lettore questa ipotesi di lettura del valore della vigna nell'Acquilano tra Cinque e Settecento, in quanto non mancano analogie con la corrispondente voce del mosto, l'impennata iniziale tra il 1583 ed il 1584, ad esempio, da 25 a 40 carlini la voce, da 120 a 210 ducati il valore, per poi seguire essi andamenti alterni e divergenti, ma ritrovarsi in certe congiunture, il livello sostenutissimo del 1598-99 e del 1607 (rispettivamente 40, 38 e 38 carlini, 330, 285, 470 ducati ad ettaro, che è un massimo assoluto destinato ad essere superato soltanto a fine Settecento).

Non a caso questi anni sono anche quelli nei quali l'argomento del mosto e della fissazione della relativa voce sono più vivacemente all'ordine del giorno dinanzi ai consigli generali, che evidentemente sentivano venir su una spinta alla valorizzazione delle terre e si sentivano impreparati o discordi a deliberare in proposito.

« Essendosi trattato della voce del mosto — leggiamo ad esempio nella reformagione 15 novembre 1599, alla vigilia di fissarla, come sappiamo, a 38 carlini — et sopra di essa intesi li pareri (18)

(18) Erano presenti 88 cittadini. Nella successiva adunanza del 21 novembre ne intervennero solo 57, che respinsero con 34 voti contro 23 la voce a 37 carlini e, come di consueto, la fissarono al livello più alto di 38 carlini con 35 sì e 22 no.

poiché erano assai diversi et contrari in modo che nel consiglio nacque confusione, perciò fu ordinato detta voce del mosto doversi differire di fare per un altro giorno acciò chi più maturamente considerasse il negatio se potesse risolvere convenientemente, et così furono licenziati li cittadini ».

Ma il 19 novembre 1602, uscendosi da una voce di 38 carlini, e premendosi per un aumento notevolissimo sugli 83 presenti al consiglio generale, nuovamente « intesi li pareri, poiché furono diversi et assai discordanti, essendo nato alquanto disturbo non fu altramente fatta detta voce ma licenziato il consiglio ».

Senonché il 1° dicembre gli intervenuti furono in numero maggiore, ben 115, « et sopraggiunsero alcuni altri cittadini che non furono scritti », la quale turbolenta, e probabilmente piuttosto squalificata, assemblea venne esortata « a mirar questo negotio di tanta importanza con quell'occhio che conviene et posporre ogni interesse particolare acciò detta voce si faccia a prezzo giusto. E dopo haver sopra ciò ragionato alcuni, essendo stato proposto che si corresse a doi prezzi, cioè a carlini 50 et 51 il quartaro, non fu exequita perché si gridava che doveva pondersi a più alto prezzo (*sic!*) sopra di che essendo stato discorso assai, alla fine si disse che doveva correre al prezzo di 52 carlini e, mentre si manda a torno il bussolo, poiché si ricusava di metter la fava, dicendosi che si alzasse a maggior prezzo, fu nondimento ordinato farsi la proposta al prezzo predetto et detto che quelli che volevan mettere la fava et dare il suo voto dovessero venire a darla nel bussolo che fu posto avanti al signor giudice (19) acciò si fosse visto il numero de pareri... et essendosi posti li suffagi in detto bussolo et detto più volte che ognuno venisse a dare il suo parere con la fava, poiché alcuni non volsero venire fu finalmente votato il bussolo » e si trovarono 53 fave bianche e 45 nere sul prezzo proposto di 52 carlini, il livello più alto fino ad allora raggiunto (e che nel 1603 sarebbe salito a 60 carlini) ma che lasciava tuttora insoddisfatti almeno una buona ventina di cittadini che si astenevano clamorosamente dal voto, malgrado la violazione di procedura compiuta in proposito dall'autorità governativa.

Non solo: ma quando nel 1604, dopo l'accennato *record* di 60 carlini, il camerlengo Giulio Simeonibus, proprietario egli stesso di

(19) Era Vincenzo Coppola dottor di legge che sostituiva il governatore Pajo Salgado de Aranso.

due grandi vigne murate all'interno della città, l'una alle spalle di S. Bernardino e l'altra tra le chiese di S. Maria di Bagno a S. Maria di Rascino, si alzò ad esporre in consiglio « che il parer suo et de signori compagni era che detta voce del mosto si potesse far a carlini 35 o 36 il quartaro per esser stata la ricolta grande et doppia dell'anno passato, fu sopra ciò replicato assai, pretendendosi che si dovesse fare a maggior prezzo » ed in effetti la quasi unanimità si raccolse, a dispetto della Camera, sul prezzo di 38 carlini.

Vi era dunque un partito del rialzo, per così dire, che nel mosto aveva individuato una delle voci fondamentali della politica economica cittadina, nell'ambito di una complessiva situazione delicatissima che mi sono provato a tratteggiare in altra sede facendo pernio sul grano, sul quale anche qui torneremo più avanti (20).

Questo partito si fondava altresì su una vera e propria razionalizzazione in atto nella viticoltura, protagonisti i Celestini di Collemaggio, che nelle pingui colline a ridosso della chiesa e del monastero, Acquasanta, Torretta, S. Elia, S. Cipriano, la zona della Torre, cioè, di cui stiamo per parlare, tra Gignano, Bazzano e Bagno, ad oriente della città, avevano diffuso, al di là della consueta divisione a metà del raccolto, che costituiva la regola per il vigneto (21) un vero e proprio contratto di migliororia a terza generazione, sulla base di un canone di 3 ducati ad ettaro, con obbligo di piantar vigne ed alberi, costruendo muri e siepi, per restituire a Collemaggio alla scadenza con tutti i miglioramenti effettuati (22).

(20) *L'Aquila dell'Antinori*, cit. pp. 153-54.

(21) Si vedano notar Lelio da Fossa 5 novembre 1584 per Bagno e notar Francesco Bassi 22 novembre 1617 per Torre. Questa norma era diffusa anche per l'arativo (notar Marcantonio Celio 7 aprile 1620 per Bazzano) dove peraltro prevaleva la risposta in natura, 5 quintali di frumento bianco ad ettaro per 6 anni a Fossa (notar De Lottis 12 agosto 1684), 6 quintali a Collebrincioni, in località assai più impervia, arricchita peraltro da un frutteto di 80 tra mandorli, noci, ciliegi, meli, ecc. (notar Francesco Bassi 30 agosto 1617).

(22) Il 18 gennaio 1611 per notar Torquato Eusanio si fitta a Pettino da Paolo Liberati un abbondante ettaro vignato con obbligo di mettere nel primo anno 10 giornate di propaggine e 18 in ciascuno degli altri due, il 3 aprile 1615 per il medesimo notaio un latro Liberati, Berardino, fitta per 5 anni con 7 giornate di propaggine il primo anno e 14 nei successivi, il 25 novembre 1662 per notar Tommaso Eusanio il suo collega Giovanni Vespetti fitta mezzo ettaro vignato a Bazzano a metà del raccolto e 7 giornate di propaggine, l'8 gennaio 1667 per il medesimo notaio Francesco Ricci fitta due terzi d'ettaro vignati a Pettino a 10 giornate di propaggine. Notevole la convenzione che, sempre per atti di Tommaso Eusanio, stringono i Barnabiti il 7 novembre 1663 per un loro ettaro e mezzo di



Questo tipo di contratto si diffuse rapidamente in tutto l'Aquilano precisandosi il miglioramento in quella forma particolare d'innesto che è costituita dalla « propaggine » circa la quale si dettavano norme minuziose (23).

Nel corso del Seicento, dunque, la voce del mosto scese soltanto 16 volte, per un ottantennio circa il quale disponiamo della documentazione, al disotto dei 30 carlini a quartaro, riuscendo peraltro soltanto nel 1649, in circostanze ovviamente particolarissime, a sollevarsi a quel tetto di 60 carlini nel 1603 a cui l'avrebbero voluta mantenere gli intransigenti speculatori dei primissimi del secolo (24).

Quanto al valore della vigna, esso fu molto più alterno, e soltanto nell'ultimo quarantennio del secolo, dopo un'impennata a 370 ducati l'ettaro nel 1662, è lecito rinvenire l'inizio d'un processo di assestamento assai più mediocre, ma anche ispirato a maggior normalità, che per oltre un secolo tenne il valore medio sempre abbastanza lontano dai 300 ducati ad ettaro, con punte minime d'un centinaio di ducati nel 1670, 1691, 1747, 1757, ed addirittura un'ottantina nel 1668 (25).

E appunto in questo lungo periodo, prima dell'impennata di fine Settecento, dove purtroppo la nostra documentazione s'inter-

---

vigneto a Collebrincioni, sul versante settentrionale della città, 12 giornate di propaggine l'anno, metà del raccolto d'uva e di legumi ed ortaggi, ma non il mosto che, assieme con il frutto dei 24 mandorli, va interamente al convento di S. Paolo.

(23) Sfortunatamente proprio per il ventennio del Seicento che è sfornito di documentazione ufficiale disponiamo al momento di prezzi correnti sul mercato libero, sicché non è possibile svolgere il parallelo che si è cercato almeno di abbozzare per lo zafferano. Tuttavia le notizie in nostro possesso, 20 carlini nel 1611 e nel 1616, 30 carlini nel 1618, lasciano supporre anche qui un andamento meno sostenuto del mercato libero rispetto a quello ufficiale.

(24) I contratti settecenteschi e del tardo Seicento non presentano novità di rilievo rispetto a quelli precedentemente esaminati. Interessante l'atto di notar Rietelli, 24 marzo 1763, con cui un negoziante, Carlo Panosetti, dona al figlio Nicola un ettaro e mezzo vignato, secondo i prezzi dell'epoca circa 300 ducati, perché possa garantire il notariato. Lo stesso notaio in atto 31 maggio 1759 ci informa che 3 ettari vignati, con 31 mandorli, 5 noci ed un sorbo, a Poggio Pienze, località mediocrissima, dove il valore medio oscilla ad ettaro tra i 51 ducati del catasto onciario ed i 65-85 che ci vengono testimoniati da notar Centofanti 21 maggio 1751, la risposta è di 3 quartari di mosto, il che, secondo la norma di metà del prodotto, farebbe concludere che si ricavano circa 5 quintali di mosto ad ettaro, cifra, come vedremo, molto elevata.

(25) Per di più, s'intende, l'elaborazione si riferisce esclusivamente ai proprietari aquilani e non anche a quelli locali.

rompe, con la voce del mosto nuovamente, dopo un secolo e mezzo, a 60 carlini il quartaro, nel 1765, col valore medio della vigna, nel 1776, alla cifra *record* di 480 ducati ad ettaro, è alla metà del Settecento, dunque, che si pone la rilevazione del catasto onciario, che ci ha consentito l'elaborazione di due tavole la prima delle quali è dedicata ad una carta del vigneto nell'Aquilano secondo le superfici e l'altra ad una valutazione del valore medio secondo la capitalizzazione consueta al 2%.

Diciamo subito che questa elaborazione è incompletissima e del tutto indicativa, in quanto fondata esclusivamente sui dati dell'affitto, dal momento che l'enfiteusi, com'è noto, viene registrata nel catasto onciario soltanto per i canoni pagati e non per le terre alle quali essi si riferiscono (25).

Anche con questi ultimi limiti e rilievi, per altro, confidiamo che le due cartine possano riuscire di qualche interesse ed utilità, specialmente attraverso il commento e l'illustrazione che andiamo a tracciarne in modo particolareggiato.

Ed anzitutto, per comodità del lettore, un elenco decrescente delle zone secondo la ripartizione accennata:

SUPERFICIE (in ettari)		VALORE (in ducati per ettaro)	
Torre	129	Monticchio	362
Bagno	126	Acciano	294
Aquila	97	Gignano	211
Gignano	69	Bazzano	206
Coppito	57	Bagno	204
Bazzano	49	Fossa	184
Collebrincioni	22	Pizzoli	177
Pettino	18	Barete	163
Tempera	18	Civitatomassa	155
Roio	17	Torre	151
Barete	12	Aquila	147
Preturo	9	Roio	143
Paganica	7	Coppito	133
Villa S. Angelo	6	Preturo	130
Pizzoli	5	Campana	129
Civitatomassa	4	Fagnano	123
Ocre	4	Villa S. Angelo	121
Arischia	3	Paganica	118
S. Vittorino	3	Pettino	112
Acciano	2	Arischia	96
Campana	2	Ocre	95
Fagnano	2	S. Vittorino	95
Monticchio	2	S. Demetrio	75

Poggio Picenze	2	Collebrincioni	61
S. Demetrio	2	Poggio Picenze	51
Fossa	1	Tempera	50

Il vigneto in affitto costituiva dunque nell'Aquilano a metà Settecento un complesso patrimoniale valutabile in 87520 ducati ed estendentesi per 668 ettari.

Messi da parte i casi limite e poco significativi di Monticchio e di Acciano, riferentisi a fazzoletti di terra eccezionalmente fortunati, il discorso si fa più articolato e problematico per le zone classiche del vigneto, Bagno, Gignano, Bazzano, che mantengono un sostanziale equilibrio tra superficie e valore medio, come pure, a più modesto livello, Roio e Barete, le altre invece, Aquila, Torre, Coppito, soprattutto Pettino, Tempera e Collebrincioni, che registrano un tracollo fortissimo del valore rispetto alla superficie, la quale ultima si mantiene dunque a livelli elevatissimi di sostanziale supersfruttamento a causa forse soprattutto della vicinanza alla città, brillante esempio *e contrario* Fossa, dove la terra, a differenza di Acciano, è ottima, e non soltanto nel vigneto, ma la proprietà aquilana è scarsissima a causa della lontananza dalla città.

Entriamo ora un po' più nel dettaglio, esaminando anzitutto le due zone pilota di Bagno e di Torre, le cui vicende divergenti meritano una giustificazione.

Entrambe infatti, pur con le differenze che stiamo per esaminare, presentano una concentrazione proprietaria più elevata che nel resto del contado, l'estensione media del vigneto essendo di ettari 2,30 a Torre e di 2,70, il massimo aquilano, a Bagno.

Entrambe sono le sole a registrare 4 proprietà ciascuna, tutte aristocratiche, ad eccezione di Francescantonio Palanza, figlio del dottor fisico Simone, a Torre, superiori ai 6 ettari.

Ed ancora una volta, all'interno di questo tipo di proprietà, tutt'è due presentano una situazione analoga, i buoni 10 ettari dell'arcidiacono Francesco Carli a Torre e gli 8 di Bernardo Mausonio a Bagno che si tengono sul valore medio delle rispettive zone, 154 e 200 ducati, il barone Francesco Alessandri e Giacomo Oliva Vetusti che svettano a Torre, l'uno con i 235 ducati di media per i suoi 9 ettari, l'altro con 193 per i suoi 8, il barone Francesco Bonanni e Giovannantonio Pica che li imitano a Bagno, il primo con 240 ducati di media in 8 ettari, il secondo addirittura con 261 per i suoi 9, il Palanza a Torre e l'Oliva Vetusti a Bagno che reggono il lumicino al



di sotto della media, 102 ducati l'uno per la sua decina scarsa di ettari, 147 ducati l'altro per i suoi 8, la medesima estensione di Torre ma 400 ducati complessivi in meno di valore.

Questo scarto, una cinquantina di ducati ad ettaro di media, è caratteristico, come sappiamo, di tutta la zona di Torre rispetto a quella di Bagno nel loro rispettivo complesso, e la giustificazione dell'inferiorità è qui senza dubbio nel supersfruttamento, sia pure razionalizzato, in corso ormai da un secolo e mezzo, come sappiamo, ad opera dei Celestini di Collemaggio, non a caso i valori più elevati di Torre trovandosi proprio a ridosso di Bagno, la vigna Alessandri alla Torretta, quella Oliva Vetusti al ponte di Rasarolo sull'Aterno che marca materialmente il confine tra le due zone, la vigna Carli un po' più a valle, prospettando sull'altra sponda del fiume un'altra proprietà aristocratica a vigna non meno pregiata, quella degli Ardinghelli.

La meno considerevole di tutte queste vigne, dunque, e significativamente la sola borghese (quantunque il Palanza abbia sposato una nobile Micheletti) si trova all'interno di Torre, verso settentrione in direzione di Gignano, così come all'opposto quella pregiatissima Bonanni è situata a Bagno in direzione di Ocre, che è feudo di quella famiglia, si trova cioè a prossimo contatto col burgensatico, esercitando su di esso un ruolo egemonico, del quale ci ricorderemo altrove.

Gignano, abbiamo detto, le migliori terre a vigna dell'Aquilano, un po' più frammentate delle precedenti (la media è esattamente di 2 ettari) con le sole due notevoli proprietà vignate ecclesiastiche, gli scarsi 8 ettari degli Agostiniani, i 7 abbondanti dell'Ospedale Maggiore, anche qui equilibrandosi quanto alla media, inferiore la prima, con 192 ducati, superiore la seconda con 223, quest'ultima a diretto contatto di Torre, nella zona Acquasanta, con all'interno grosse proprietà di borghesia commerciale (Leone e Nodari) ed intellettuale (Rustici), che caratterizzano nel loro complesso Gignano come una zona sostanzialmente sottratta al controllo dei Celestini e dell'aristocrazia, e perciò in grado di rendere ancora al più oculato sfruttamento borghese.

Non a caso quest'ultimo è esclusivamente presente a Bazzano, che si congiunge a Torre verso oriente ma è ormai fuori dall'influsso della troppo remota Collemaggio e del patriziato ancorato alle mura cittadine.

Bazzano ha una media appena superiore a Gignano, 2, 10 ettari, ma soprattutto non ha alcuna grossa concentrazione, come del resto non ne presentano neppure Pettino e Collebrincioni, dove la frammentazione ha peraltro raggiunto punte più elevate, rispettivamente 1,60 ed 1,50 ettari di media, contribuendo così probabilmente alla degradazione che abbiamo rilevato nelle due zone, e che si ripete a Tempera, quantunque lì la media torni su un paio di ettari.

Bazzano e Gignano presentano dunque un sostanziale equilibrio d'ispirazione borghese ancora più accentuato che nell'aristocratica Bagno e che si discosta anche dalle altre due zone che abbiamo segnalato più sopra per intrinseco pregio, Roio, dove la frammentazione comincia ad incidere notevolmente, 1,70 ettari di media, Barete, dove all'opposto la proprietà è più accentrata, 3 ettari di media, e sotto il controllo aristocratico (Manieri).

Quest'ultimo esaurisce quasi completamente, con gli 8 ettari dei Quinzi sui 9 complessivi, il vigneto di Preturo ma qui il rilievo da compiere è che si tratta di burgensatico, essendo i Quinzi i feudatari della località, che si mantiene comunque su un valore medio di 130 ducati, ben lontano dal ruolo della vigna Bonanni tra Bagno ed Ocre.

Rimangono, tra le zone più considerevoli (26) la città e la sua tradizionale dipendenza suburbana occidentale, Coppito, entrambe, come sappiamo, in una situazione difficile, analoga a quella di Torre o di Pettino.

Un po' più concentrata Coppito rispetto ad Aquila, 2,20 e 2 ettari rispettivamente, la città presenta peraltro significativamente quella che è al tempo stesso la più estesa e la meno pregiata delle proprietà vignate di tutto il circondario, i 13 ettari dell'aristocratico Bartolomeo Carli a S. Anza, immediatamente a contatto con la zona gravemente degradata di Pettino, la cui media è di appena 96 ducati, come nelle impervie località di Ocre o di Arischia.

Ben diversa la situazione di Carlo Rustici, che con i suoi 9 ettari a S. Sisto, lievemente superiori alla media aquilana (155 duca-

(26) A Pizzoli ed a Civitatomassa, dove la terra è buona, la frammentazione comincia però ad eccedere, rispettivamente 1,70 ed 1,30 ettari di media, e perciò il discorso non consente troppi sviluppi, come del resto a Paganica, dove si sta ad 1,75, a Pizzoli, con 1,30 e così di seguito, mentre a Villa S. Angelo si ripete il discorso opposto di Barete e di Preturo, una sola proprietà che esaurisce quasi completamente il vignato.

ti) si collega all'altra sua pregiata proprietà della vicina Gignano a definire un discorso abbastanza coerente.

Questo discorso si ripete a Coppito per le due grandi vigne aristocratiche di Muzio Branconio e Ludovico Carli, quest'ultimo fratello di Bartolomeo, ma ben più illuminato di lui, i suoi 8 ettari presentando una media di 237 ducati, ai livelli massimi di Bagno, ma in una situazione circostante assai più depressa, che anche il Brancozio riesce a superare, ancorché di misura, con i 145 ducati di media per la sua decina scarsa di ettari.

Due parole conclusive sulla vigna nell'Aquilano a metà Settecento.

Siamo in un periodo mediocre di assestamento, prima della ripresa di fine secolo, che va inquadrata in altro contesto imprenditoriale (nel 1769 ripiglia in grande stile il commercio dello zafferano) e strutturale (nel 1778 si apre la prima e decisiva breccia nella funzione dirigente dell'aristocrazia cittadina) e merita perciò un discorso diverso.

Nel corso degli anni cinquanta del Settecento, che sono quelli del catasto onciario, il valore medio della vigna nell'Aquilano scende da 180 ad un centinaio di ducati ad ettaro, la voce del mosto si presenta quanto mai alterna, da un minimo di 28 ad un massimo, immediatamente successivo, di 52 carlini a quartaro.

In questo stato di cose è arduo, e sarebbe tendenzioso, tracciare una linea di sviluppo coerente, spinte e contropinte eludendosi nel definire un quadro ancora sostanzialmente immobilistico.

Si può dire che almeno un certo tipo di borghesia ha individuato alcune zone di sfruttamento e porta avanti qui un discorso compatto (Gignano, Bazzano) con inserimento qua e là di punte aristocratiche avanzate e con ruolo tutto sommato trascurabile da parte della proprietà ecclesiastica.

Conclusioni più nette, al di là di questi che sono in buona sostanza semplici dati di fatto, sarebbero forse maggiormente suggestive ma sono senza dubbio meno fondate.

Siamo in grado di fornire colpi d'occhio parziali sull'andamento del mercato del grano, del pane e dei legumi in alcuni periodi del Sei e Settecento, che sono però particolarmente indicativi perché nel loro ambito si verificano le catastrofiche carestie del 1607 e del 1767.



Della prima, e delle sue conseguenze costituzionali e politiche, mi sono occupato in altra sede (27).

Confermiamo qui (ottobre 1601 e maggio 1603, in situazioni quindi anche congiunturalmente diverse) che quello del « misticone », cioè del grano di seconda qualità, è un prezzo essenzialmente politico, che viene tenuto artificialmente basso, o quanto meno controllato, per non scontentare i ceti più umili, mentre la speculazione e l'accaparramento si sfrenano a mettere in difficoltà gli strati intermedi ed i piccoli censuari.

È soltanto col definirsi e l'accentuarsi della crisi, nell'ottobre 1606, che la situazione sfugge al controllo del Magistrato e dei « munizionieri » determinando un rincaro spontaneo del « misticone » proporzionalmente più consistente di quello del grano, ma, allorché nel gennaio 1607 vengono fuori le proposte di riforma costituzionale in senso oligarchico che condurranno all'elezione a camerlengo, e quindi alla nobilitazione *de iure* del grande mercante Fabio Cappa, che fin lì ne era rimasto escluso, pur essendosi infreudato, quando cioè la classe dirigente mostra di aver saputo elaborare una risposta politica alla crisi economica, sia pure attraverso un arduo compromesso, la politica bilanciata dei prezzi può riprendere e, nell'aprile 1607, allorché il grano tocca la cifra *record* di 115 carlini a salma, il « misticone » è tenuto indietro a 40 carlini di distanza, mentre gli si era avvicinato ad una ventina.

Questo stato di cose ci si ripropone in altri punti nodali, ad esempio nel marzo 1620 e nel gennaio 1622, a confermare che questa è una politica sistematica e non un espediente contingente.

Qual'è intanto il regime contrattuale che presiede ad esso nel corso del primo quarto del Seicento?

È sostanzialmente un fitto a metà del prodotto, che non ignora però né una normativa di miglioria, o comunque di diversa utilizzazione del suolo, né un tipo di gestione meglio programmata, che consenta di proporzionare la produttività a determinate esigenze (28).

(27) *L'Aquila dell'Antinori cit.*, pp. 153-54.

(28) Forniamo esempi per ciascuno dei tre modelli contrattuali accennati. Il 7 aprile 1620 Muzio Branconio fitta per notar Marcantonio Celio a Bazzano 2 ettari arativi a metà del prodotto. Il 21 settembre 1593, per atti di notar Thilis, era stata fittata terra aratoria sulla montagna di Cascina con facoltà di seminar lenticchie e raccoglierne interamente il frutto. Il 12 novembre 1605, infine, il notaio Giambattista

Questo regime si mantiene di massima durante l'abbondante secolo che separa la prima dalle altre elaborazioni (29) l'esame delle quali ultime ci appare particolarmente indicativo per quanto concerne l'alimentazione delle classi popolari a metà Settecento (30).

Se infatti il fitto a metà del prodotto o quello graduato a seconda delle variazioni nel ciclo produttivo si mantenevano diffusi (31) è anche vero che il barone Ignazio Cappa fittava i 25 ettari delle Cesole di Coppito, l'azienda tradizionalmente meglio organizzata dell'Aquilano, tra la collina e il fiume, a metà prodotto per il grano ma rigidamente a 2,30 quintali ad ettaro per fagioli, granturco, fave e ceci, e che altresì il canonico Francesco Ardinghelli acquistava per 750 ducati una risposta a Paganica (si noti la maturità capitalistica dell'operazione) costituiva da 13 quintali di grano ed 8 di fagioli (32).

Ciò vuol dire che durante gli anni settanta del Settecento, a cui si riferiscono entrambi questi documenti, e quindi all'indomani della grande carestia, i legumi, e soprattutto i fagioli, hanno assunto una importanza determinante, raggiungendo in prezzo tanto il grano che il « misticone », significativamente allineatisi al medesimo livello,

---

Rainaldi rogava il fitto dell'intera proprietà di Navelli di Fabio Basile in blocco alla risposta di 5 salme e 2 tomoli (poco meno di 9½ quintali) per i primi 2 anni, 8 salme e 2 tomoli (poco meno di 14½ quintali) per il secondo biennio.

(29) La divisione del frutto a metà si estende anzi alla pregiata terra canapinata, gestita con coltivazione di canapa nel primo anno, di lino nel secondo e mista nel terzo (notar Francescantonio Rainaldi 18 gennaio 1653). Nondimeno si diffonde l'uso di una risposta proporzionata in natura alla produttività del terreno, per un paio di ettari scarsi a Coppito si richiede la medesima risposta di 4 salme (6½ quintali) che per un ettaro e mezzo a Fossa, il che fa supporre che in questi casi il frutto andasse interamente al proprietario, un po' più di 4 a Fossa e un po' meno di 4 quintali ad ettaro a Coppito, il che è pur sempre una redditività considerevole per l'epoca (rispettivamente archivio di Stato dell'Aquila X 28 per Bonaventura Piscitelli e notar De Lottis 12 agosto 1684). Quanto al prato, finalmente, il prezzo in denaro si manteneva sulla media di 9 ducati ad ettaro (notar Francescantonio Rainaldi 7 luglio 1674) che saliva ad una trentina nelle zone più pregiate (notar Zampetti 24 agosto 1739).

(30) All'argomento dedico le pp. 655-59 de *L'Aquila dell'Antinori cit.* con ampia documentazione per il periodo dal 1709 al 1726.

(31) Rispettivamente notar Rietelli 30 novembre 1778 per 6 ettari arativi e vignati fra Torre e Gignano e 3 luglio 1760 per un fitto in blocco di una proprietà a Caporciano per 7 salme ed un ducato negli anni pari, 3 salme ed un ducato in quelli dispari.

(32) Notar Rietelli rispettivamente 10 gennaio 1773 e 7 febbraio 1776.

proprio a causa della concorrenza dei fagioli, nel maggio 1767, al l'acme della crisi, e successivamente, con le fave, soverchiando lo stesso prezzo del grano, mentre l'orzo si tiene a livelli mediocri, confondendosi complessivamente col « misticone », e l'incidenza delle lenticchie si mantiene trascurabile (33).

Due parole conclusive sulle redditività dei terreni a cui abbiamo già fatto cenno in nota, una media di 4 quintali di grano ad ettaro alla fine del Seicento.

L'archivio privato Alfieri ci presenta una situazione aziendale complessa giusto un secolo più tardi nella zona della Torre, per gli anni a cavallo del 1770, una residenza di campagna con laghetto con coltivazione di lino e canapa che rende 72 ducati l'anno, l'orto per 29 ducati, la fornace affittata a 30 ducati, mandorli e noci che rendono annualmente 16 ducati, 20 dal taglio dei pioppi ed altrettanti dallo sfruttamento della legna in genere, 60 ducati l'anno andando-sene per salario del guardiano e del vignarolo.

L'azienda, al di là di queste particolarità, è costituita da 17 ettari a grano ed 11 a vigna, la cui resa complessiva in quintali è la seguente:

	1768	1769	1770	1771	1772	1773	1774
grano	97,35	82,50	82,50	62,70	65,30	46,20	47,20
mosto	105,60	46,10	103,40	33,60	55,70	26,40	38,40

È evidente, all'indomani immediato della grande carestia, dopo l'*exploit* che aveva permesso di mettervi provvisoriamente riparo, la progressiva ed inarrestabile contrazione della produzione granaria, la cui media scende da 5,70 a 2,70 quintali ad ettaro, una resa nettamente inferiore anche a quella tardosecentesca, mentre la vigna sbalza più accentuatamente ma anch'essa con una tendenza spiccata al declino in forme quasi catastrofiche, da 9,60 a 2,40 quintali ad ettaro.

Passiamo ora dal versante orientale a quello occidentale del suburbio aquilano dove, per il medesimo periodo all'incirca, i nostri documenti concernono per il mosto la vecchia vigna Branconio, ora passata in eredità agli Alfieri, 10 ettari scarsi per un valore medio di 145 ducati, di poco superiore a quello della zona circostante, e vici-

(33) Fagioli e lenticchie sono già presenti sulla tavola degli orfani, e quindi in ambiente quasi programmaticamente depresso, nel 1711, allorché già le fave danno prova dell'andamento capriccioso del loro prezzo.



no a quello di Torre, e per il grano alcuni territori sparpagliati che esamineremo più nel dettaglio (34).

Orbene, le risultanze dei vigneti di Coppito sono le seguenti:

1769	1770	1771	1772	1773	1774	1775
24,50	13,00	23,50	12,00	24,40	13,00	14,90

Ciò vuol dire che la tendenza è la medesima ma che la zona non subisce nemmeno lontanamente le impennate positive di Torre, il cui minimo è vicinissimo al suo massimo (2,60 quintali ad ettaro) mentre il minimo di Coppito è 1,30, una divaricazione assai più forte che non ai tempi del catasto onciario e che prelude allo smantellamento definitivo del vigneto in queste zone.

Finalmente il grano, la cui semente si getta quasi uniformemente, nella zona collinare a settentrione della città, nella proporzione di quintali 2,20 ad ettaro.

Quanto alle rese, esse sono assolutamente identiche, 2,20 ad ettaro, nel 1779, per i 22 ettari dei Cresi sulle montagne di Vigliano e Rocca di Corno e per i 21 dei Castrati su quella del Guasto, nonché per le proprietà collettive nelle pertinenze di Barete, dove abbiamo visto prosperare un discreto tipo di vigna, salgono a 2,40, il minimo di Torre nel 1773, nelle terre del conte Anton Maria Angelini tra Bettino e Coppito.

Nella zona di Collebrincioni i Cianfrini ricavano da un minimo di 1,60 nel 1781 ad un massimo di 2,90 nel 1778 per ciascuno dei loro 7 ettari, i Ciuffetelli, dai loro 13 ettari, da un minimo di 2,30 nel 1779 ad un massimo di 3,40 nel 1781, una varietà notevole, come si vede, all'interno della medesima zona, e che riflette l'alternando andamento del raccolto per l'intera università di Collebrincioni nel suo complesso, 2345 quintali nel '78, 1609 nel '79, esattamente 1700 nell'81.

Quanto poi alla proprietà aristocratica, i 7 ettari del barone Odoardo Alessandri ed i 6 del barone Francesco Cappa rendono molto variamente nel 1778, che, come s'è visto, è stata un'annata complessivamente buona, 1,20 i primi, 2,50 i secondi, sempre comunque alquanto al di sotto della proprietà locale, come del resto per l'Ospedale Maggiore, che non riesce ad andare al di sopra dei 2,60 quintali ad ettaro.

(34) I documenti in archivio di Stato dell'Aquila X 49.

Nessuna novità particolare, dunque, rispetto a quanto si sapeva per altre zone, ma tuttavia la situazione si presenta nel suo assieme come non facile, in via di progressivo peggioramento, e quindi idonea a ricevere con particolare sensibilità e tensione le sollecitazioni eccezionali che si definiranno di lì a pochi anni.

RAFFAELE COLAPIETRA





## Il contributo di Giorgio Giorgetti alla storia dell'agricoltura \*

La raccolta degli scritti di Giorgio Giorgetti, pubblicata postuma con un'ampia introduzione di Giorgio Mori (1), dà ragione a chi ha voluto vedere nello storico prematuramente scomparso uno dei pochi studiosi della sua generazione solidamente agganciati alla problematica marxista senza filologismi astratti e sulla base di una preparazione teorica rigorosa e di una altrettanto rigorosa capacità, anche fisica, di ricerca.

In un periodo, come quello del primo decennio postbellico, di forte ideologizzazione della cultura storica italiana ma anche di scarsa propensione alla riflessione sui presupposti torici e metodologici della ricerca storica, un'esperienza per molti aspetti singolare come quella di Giorgetti, pur nel diverso valore dei suoi esiti sul piano storiografico, ci sembra meritevole di una attenta riflessione, specialmente fra le nuove leve della storiografia, dibattute nella frammentazione e nella crisi del sapere storico. Una crisi, che sottostà alla pur florida e a volte anche importante mole della produzione di cultura storica e che si manifesta proprio nell'incapacità di raccordarsi al presente, di aiutare a capire il presente in modo non superficiale e scontato. Frammentazione e settorializzazione degli studi storici da spiegare, forse, come degenerazione di urgenti e necessarie esigenze di rinnovamento non accompagnate da un attento vaglio critico e da un reale confronto e dibattito storiografico. Crisi di sviluppo, probabil-

\* Testo riveduto e corredato di note dell'intervento tenuto all'incontro su: *Problemi di storiografia agraria nell'opera di Giorgio Giorgetti «Capitalismo e agricoltura in Italia»*, organizzato dall'Istituto Alcide Cervi e tenutosi a Firenze il 20 giugno 1978.

(1) Cfr., G. GIORGETTI, *Capitalismo e agricoltura in Italia*, prefazione di G. Mori, Roma, 1977.

mente, come ha scritto Ruggiero Romano (2), ma certo ancora lontana da una sua risoluzione.

Giorgetti sentì l'esigenza di uno sforzo di ripensamento dei fondamentali concetti dell'interpretazione materialistica della storia in una fase critica della storiografia « di sinistra », come quella degli anni cinquanta. Anni in cui occorreva prendere atto della necessità di uscire dall'influenza ancora predominante dell'idealismo e da un certo empirismo eclettico, che si mostravano logori anche rispetto alle nuove teorie sociologiche e storiografiche americane ed europee, con le quali la storiografia « di sinistra », uscita dal lungo isolamento del ventennio fascista, doveva pur fare i conti.

Il problema del rinnovamento della storiografia italiana aveva anche risvolti culturali e politici più vasti, intrecciandosi alla fase finale della guerra fredda e alla crisi ideale e politica che, dopo il XX Congresso coinvolse molti intellettuali del campo marxista. Giorgetti si mosse, infatti, proprio all'interno delle problematiche scaturite nella storiografia di sinistra nell'intento di fare i conti direttamente con il pensiero economico di Marx e dell'economia politica classica e di respingere quelle posizioni, diffuse nella cultura prevalentemente filosofica del marxismo occidentale, che portavano a concepire il livello cronologico ed empirico come l'unico possibile della storiografia (3).

Giorgetti era pienamente consapevole che confinando la ricostruzione storica alla descrizione dell'empirico e del contingente, « all'esposizione intellettualmente passiva degli zig-zag della vita reale » — come egli stesso scrisse nel 1962 recensendo uno studio di Jean Claude Michaud, su *Teoria e storia nel Capitale* (4) — si rischiava

(2) Cfr., R. ROMANO, *La storiografia italiana oggi*, Farigliano, 1978.

(3) Questa riduzione della storia la si trova in L. ALTHUSSER-BALIBAR, *Leggere il Capitale*, Milano, 1968. La riflessione su Marx, sviluppatasi in Italia negli anni cinquanta, fu portata avanti da filosofi o da studiosi di storia del pensiero. Anche quando questi studiosi affrontarono il problema del *Capitale* prevalse l'interesse per la logica e per le condizioni della conoscenza scientifica in generale, piuttosto che quello per l'economia politica o per la storia delle formazioni economico-sociali del passato. Cfr., P. ANDERSON, *Il dibattito nel marxismo occidentale*, Bari, 1977.

(4) Cfr., G. GIORGETTI, *Su alcuni « falsi problemi » nell'interpretazione di Marx. A proposito di uno studio di J. C. Michaud su « Teoria e storia » nel « Capitale »*, in « Studi Storici », a. III, 1962, n. 1, pp. 121-150. Ora in *Capitalismo agricoltura*, cit., pp. 545-574. Si tratta di uno scritto importante con il quale Giorgetti uscì allo scoperto dopo un lungo e faticoso lavoro di riflessione sui testi di Marx, portato avanti nel corso degli anni cinquanta.

di negare alla storiografia la validità di conoscenza scientifica. Quest'esigenza e questa consapevolezza nascevano dall'influenza esercitata su di lui, come su tutta una generazione di storici della Normale di Pisa, da Delio Cantimori, per il quale la riflessione teorica non doveva essere mai estranea alla ricerca storica (5), ma nasceva anche dalla necessità di uscire dalla crisi del '56 — che sconvolse la cultura comunista italiana e quindi anche quella storiografica — con un lavoro di approfondimento teorico condotto direttamente su testi di Marx.

Mentre, dopo la caduta del fascismo, la storiografia di tendenza comunista rivolgeva la sua attenzione alla problematica gramsciana (6), Giorgetti poneva al centro della sua riflessione i grandi temi economico-sociali dello sviluppo del capitalismo, rivisitando tutta una serie di testi di Marx. Tra il 1961 e il 1964 curò la pubblicazione del primo volume della *Teorie del plusvalore*, da lui anche tradotto e puntualmente commentato, poi *Le lotte di classe in Francia* (Roma, 1962) e *Il brumaio di Luigi Bonaparte* (Roma, 1964). Negli stessi anni pubblicò due recensioni, quella già citata al Michaud e quella sul concetto di giusto in Marx secondo il sociologo tedesco Ralf Dahrendorf (7), già noto in Italia per la sua opera su *Classi e conflitto di classe nella società industriale*. Colpisce questa sua conoscenza diretta degli scritti di Marx in un periodo in cui la storiografia anche di sinistra stentava a scrollarsi di dosso l'eredità idealistica e proprio per la sua sordità a certe tematiche di natura economica e sociale e ad una quale refrattarietà alla riflessione metodologica e storiografica, prestava il fianco alle critiche di chi, pur aggiornato, incarnava più legittimamente l'eredità della migliore tradizione della storiografia idealistica. Per Giorgetti la riflessione teorica sui testi marxisti divenne presupposto della ricerca storica come problema di metodo e come scelta di campo. Non un richiamo esterno e dogmati-

(5) Sul problema del rapporto fra riflessione teorica e ricerca storica nell'insegnamento di Delio Cantimori, Cfr., M. CILIBERTO, *Intellettuali e fascismo-Note su Delio Cantimori*, Bari, 1978.

(6) Ha scritto — secondo noi giustamente — Mario Mirri, che chi avesse voluto individuare direttamente nell'economia e nell'evoluzione delle strutture economiche i condizionamenti fondamentali del processo storico, non avrebbe potuto trovare stimoli sufficienti negli scritti di Gramsci, Cfr., M. MIRRI, *Agricoltura e capitalismo nell'Italia moderna*, in « Società e Storia », n. 1; 1978, p. 121, n. 33.

(7) Cfr., G. GIORGETTI, *Il concetto di giusto in Marx*, in « Critica marxista », a. II, 1964, n. 4-5, pp. 437-442, ora in *Capitalismo e agricoltura*, cit., p. 575-579.



co a Marx, ma un richiamo al metodo, alla storicità dell'analisi teorica, « in quanto studio di formazioni economico-sociali e di categorie storicamente determinate » (8).

Lo stesso Marx respingeva il dualismo fra teoria e storia, evidente nel pensiero economico tradizionale, come egli aveva notato nella *Wealth of Nations* a proposito di Adam Smith. Marx aveva escluso una teoria che non fosse « scienza della storia ». Nel Marxismo, come aveva osservato Antonio Labriola, il *teorico* non viene contrapposto allo *storico*, ma è semplicemente « detto in opposizione al conoscere grossolanamente descrittivo ed empirico » (9). Dall'analisi teorica di Marx, così profondamente storicistica, poteva derivare, secondo Giorgetti, la possibilità di una storiografia capace « di ricondurre gli avvenimenti alla connessione intima delle categorie economiche e alla struttura occulta del sistema borghese » (10). Ecco il senso del materialismo storico di Giorgetti, pronto a cogliere nel metodo di Marx l'intimo nesso tra teoria e storia e fra teoria e prassi.

Il problema centrale, il tema di fondo della ricerca di Giorgetti, anche per la suggestione suscitata dal dibattito sulla transizione dal feudalesimo al capitalismo, sollevato negli anni cinquanta dalla pubblicazione degli *Studies in the development of capitalism* di Maurice Dobb (11), divenne lo studio della dinamica della rendita fondiaria, l'analisi storica della sua formazione e delle sue caratteristiche. Insomma il complesso fenomeno di transizione dalle forme della rendita precapitalistica fino all'emergere definitivo delle categorie capitalistiche, visto in un contesto come quello italiano più ricco e complesso che non quello di altri paesi dell'Europa occidentale, ma ad essi rapportabile.

Già nelle pagine delle *Teorie sul plusvalore*, tradotte da Giorgetti nel 1961, egli aveva colto la centralità che il problema della

(8) Sulla storicità dell'analisi teorica marxista Cfr., G. GIORGETTI, *Su alcuni falsi problemi...*, cit., p. 568-570 di *Capitalismo e agricoltura*.

(9) A. LABRIOLA, *Discorrendo di socialismo e di filosofia*, Ved. a cura di B. CROCE, Bari, 1947, p. 175, cit. da Giorgetti in *Capitalismo e agricoltura*, cit., p. 558.

(10) G. GIORGETTI, *Su alcuni « falsi problemi... »* cit., in *Capitalismo e agricoltura*, cit., p. 558.

(11) Per l'edizione italiana cfr., M. DOBB, *Problemi di storia del capitalismo*, Roma, 1958. Sul contributo storico-teorico apportato da Dobb allo studio dei problemi della transizione cfr., nell'ultima ristampa, l'introduzione dei Renato Zangheri (Roma, 1977).

rendita capitalistica aveva assunto in una fase centrale della formazione del pensiero economico di Marx fra il 1861 e il 1863. Dalle pagine della *Teorie sul plusvalore* l'esigenza di individuare le condizioni e le connessioni storiche del passaggio da una forma di rendita all'altra, fino al sorgere della rendita capitalistica, emergeva con forza al di là della visione statica delle varie forme di rendita. L'analisi che Marx fece dei passi di Jones sulla rendita (12), appariva a Giorgetti come il punto di partenza della successiva elaborazione della « genesi della rendita fondiaria capitalistica », contenuta nel capitolo XLVII del libro III del *Capitale*, che avrebbe costituito un punto d'arrivo decisivo nella riflessione teorica complessiva di Giorgetti. Si pensi allo scritto fondamentale del 1972 *Sulla rendita fondiaria capitalistica in Marx e i problemi dell'evoluzione agraria italiana* (13) che indubbiamente rappresenta la fase più complessa e matura del lavoro di Giorgetti. Un punto di arrivo, perché con questo scritto la parabola culturale e storiografica di Giorgetti giunge alle sue conclusioni più alte nella piena fusione fra istanze teoriche e verifica storica. Una specie di conclusione degli studi precedenti sul mondo rurale italiano e nello stesso tempo una premessa metodologica allo studio uscito per la Storia d'Italia Einaudi (14), il grande affresco sulla dinamica dei rapporti di produzione e i contratti agrari dal secolo XVI ad oggi. Da questo sforzo di sintesi uscì il libro *Contadini e proprietari nell'Italia moderna* (15) — il primo libro di Giorgetti — dove sono raccolti i frutti di decenni di riflessioni e di ricerche sulla storia rurale italiana, ma nel quale le premesse teoriche, pur nel grande sforzo di sintesi non sembrano trovare completa realizzazione. E ciò

(12) L'analisi dei passi di R. JONES (*An Essay on the distribution of wealth, and on the Sources of taxation*, London, 1831) relativi alla rendita fu svolta da Marx nelle *Teorie sul plusvalore* appare come il punto di partenza della successiva elaborazione contenuta nel cap. XLVII del libro III del *Capitale*. Jones, secondo Marx, aveva fornito un contributo teorico rilevante in quanto sulla base della evoluzione storica dei diversi modi di produzione era giunto a concepire la « farmers' rents » — ossia la rendita capitalistica che Riccardo aveva considerato come forma eterna della rendita fondiaria — come forma di rendita tipica di una società basata sul modo di produzione capitalistico.

(13) G. GIORGETTI, *La rendita fondiaria capitalistica in Marx e i problemi dell'evoluzione agraria italiana*, in « Critica Marxista », a. X, 1972, pp. 119-161, ora in *Capitalismo e agricoltura...*, cit., pp. 3-48.

(14) G. GIORGETTI, *Contratti agrari e rapporti sociali nelle campagne*, in *Storia d'Italia*, vol. V, Torino, 1973, pp. 699-758.

(15) Cfr., G. GIORGETTI, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Torino, 1974.



proprio per quella articolata e contraddittoria realtà del processo di transizione dalle forme precapitalistiche a quelle capitalistiche delle varie « Italie agricole » e dell'economia italiana nel suo complesso. Giorgetti ne era consapevole così come era consapevole — lo ha notato un recensore severo come Rosario Romeo (16) — dei delicati problemi di metodo che si ponevano ad un'indagine imperniata non tanto sui rapporti di produzione quanto sulle forme giuridiche di essi, dei contratti agrari cioè e della loro evoluzione dal secolo XVI ad oggi. Il tentativo di risolvere questi problemi, ricorrendo ai fondamentali concetti marxiani, pur nel grande sforzo di ripensamento intrapreso da Giorgetti, in modo del tutto originale nel quadro della storiografia italiana, ha comportato evidenti rischi di schematizzazione, resi più palesi dallo scarso supporto di indagini particolari di carattere quantitativo e di ricerche di carattere aziendale in grado di offrire la misura concreta della dinamica interna dei rapporti di produzione (17). Inoltre nel tentativo di individuare il « comune sbocco capitalistico » delle varie realtà agricole e procedendo per vie interne e dirette si può correre il rischio di eludere i nessi fra evoluzione dei rapporti di produzione e mercato, fra mercato nazionale e mercato internazionale, fra economia agricola ed economia industriale, fra città e campagna (18).

Negli anni '60 Giorgetti ritornò alla storia toscana — ritornò perché nei suoi anni giovanili se ne era già occupato (19) — forte di un bagaglio teorico e culturale di cui diede subito prova nella minuziosa e puntuale recensione al libro di Adam Wandruska su Pietro Leopoldo (20). Si pensi ai continui richiami filologici, all'attenzione

(16) Cfr., R. ROMEO, *L'Italia moderna fra storia e storiografia*, Firenze, 1977, p. 198.

(17) Si veda a proposito dell'importanza degli studi aziendali l'introduzione di Carlo Poni al fascicolo di « Quaderni Storici », n. 39, 1978, dedicato a *Azienda agraria e microstoria*.

(18) Il tema fu affrontato da Mario Mirri al Convegno dell'Istituto Gramsci del 1968. Cfr., M. MIRRI, *Mercato regionale e internazionale e mercato nazionale capitalistico come condizione dell'evoluzione interna della mezzadria in Toscana*, in *Agricoltura e sviluppo del capitalismo*, Atti del Convegno dell'Istituto Gramsci, Roma, 1968, pp. 393-427.

(19) Si era laureato alla Normale di Pisa con una tesi su *Stefano Bertolini, un funzionario toscano del sec. XVIII*, cfr., il saggio uscito in « Archivio storico italiano », a. CIX, 1951, p. 84-120.

(20) G. GIORGETTI, *Su Leopoldo II, granduca di Toscana*, in « Studi Storici », a. VI, 1965, pp. 547-554 ora in *Capitalismo e agricoltura*, cit., p. 86-95.



per le dottrine economiche, al rifiuto di accettare l'*eclettismo* quale termine per definire la posizione del Granduca e dei riformatori toscani, alle distinzioni sottili fra il pensiero di Pagnini e Tavanti, più vicini alle idee fisiocratiche, e il Gianni, vicino all'« *Ami des hommes* » e allo Hume, ecc... La stessa cautela e lo stesso acume lo si ritrova nella recensione al libro del Venturi: *Settecento riformatore*, dove pur apprezzando l'opera, si sottolinea l'esigenza di inquadrare la concezione della « volontà di riforma » nel contesto economico-sociale generale e particolare dell'Europa e degli Stati italiani nel '700 (21).

La Toscana fra il '700 e l'800, dopo il periodo di riflessione e di studio degli anni cinquanta, diventa il campo d'indagine prediletto da Giorgetti. Per Giorgetti la scelta del Granducato doveva essere fondata scientificamente sia come luogo, sia come periodo. Il « modello », dati i rapporti di produzione e di classe presenti in Toscana, doveva esprimere anzitutto un sistema di rapporti necessari entro una struttura sociale sostanzialmente omogenea, un sistema caratterizzato da un meccanismo sufficientemente omogeneo di leggi e di relazioni. In questo senso la Toscana, e lo avevano capito gli stessi economisti toscani del '700 (Fossombroni la definiva un « orologio svizzero ») si doveva presentare come un modello eccezionale per lo studio della transizione al capitalismo di un contesto economico dominato da rapporti storicamente sedimentati fra città e campagna e dal predominio di forme di conduzione fondate sulla mezzadria. Nel 1968 al convegno dell'Istituto Gramsci su *Agricoltura e sviluppo del capitalismo*, Giorgetti, assumendo ad oggetto della sua relazione i rapporti dominanti nell'economia agricola e nelle campagne granducali nel settecento e le loro linee tendenziali di evoluzione, constatava che il ruolo predominante della mezzadria costituiva una forma di transizione dalla forma originaria della rendita alla rendita capitalistica (22). In questa occasione precisava ulteriormente il senso della sua riflessione sulle trasformazioni dell'agricoltura toscana, sostenendo che « tali problemi non riguardavano soltanto la mezzadria, ma riguardavano un po', almeno per l'Italia, tutti i contratti agrari di

(21) G. GIORGETTI, *Il movimento riformatore nel Settecento* in « Studi Storici », a. XI, 1970, pp. 587-597, ora in *Capitalismo e agricoltura*, cit., pp. 273-287.

(22) G. GIORGETTI, *Agricoltura e sviluppo del capitalismo nella Toscana del '700*, in *Agricoltura e sviluppo del capitalismo*, cit., ora in *Capitalismo e agricoltura*, cit., pp. 225-262.

tipo precapitalistico » (23). « La vera difficoltà — aggiungeva Giorgetti — sta nel rendersi conto come le categorie capitalistiche emergano: non improvvisamente, ma in modo sparso, in forme incerte e contraddittorie, attraverso lunghi periodi di tempo; quindi bisogna evitare di formularle in modo assoluto, sistematico; nella mezzadria, poi, solo con grande difficoltà possono essere valutate in termini contabili, per il fatto che profitto, interesse e rendita si confondono fra loro nella parte domenicale » (24). Da qui la conclusione che il capitalismo non si era diffuso nella campagna toscana secondo il modello classico inglese o lombardo. « Non si è infatti costituita in Toscana — notava Giorgetti — un'agricoltura diretta da ricchi fittavoli il cui profitto imprenditoriale derivasse dall'impiego nel fondo di notevoli capitali di scorta, accumulati nelle loro mani; non si è costituita, cioè un'agricoltura interamente dominata dai problemi del mercato, tecnicamente avanzata grazie a massicci investimenti, basata sul lavoro salariato di una larga massa di proletari agricoli e sulla netta separazione della proprietà fondiaria dal capitale; e neppure si è costituita un'agricoltura sostanzialmente simile a questa... Come in molte altre regioni italiane, anziché presentarsi allo stato puro, la realtà capitalistica, sebbene in modo faticoso e contraddittorio, è penetrata invece nelle strutture precapitalistiche, senza modificarne sostanzialmente la forma, travestita in fogge medievali » (25). Il sistema mezzadrile diventa il criterio di misura per la valutazione di processi presenti in una realtà agraria particolare, ma estesa, come quella di gran parte dell'Italia centrale e meridionale. La mancata rivoluzione agraria, la stessa capacità di tenuta della struttura mezzadrile e addirittura l'estensione della mezzadria, diventano la questione storica da spiegare. Nelle condizioni del mercato, in quella specie di « circolo vizioso » di cui, durante il convegno gramsciano del 1968, aveva parlato Mario Mirri, egli veniva a cogliere l'origine di molti ostacoli all'affermarsi di una rivoluzione agraria in Toscana e in altre parti d'Italia e le difficoltà di ordine metodologico a perseguire indagini condotte per vie dirette e interne del passaggio della rendita precapitalistica e quella capitalistica. Il fenomeno di una così lunga tenuta andava

(23) *Ivi*, p. 265.

(24) *Ivi*, p. 265.

(25) *Ivi*, p. 225.



spiegato, secondo Giorgetti, anche coi vantaggi che i proprietari traevano dalla mezzadria rispetto ad altri tipi di contratti (pochi investimenti di capitale, possibilità di gravare sul lavoro di tutta la famiglia contadina) per neutralizzare le conseguenze negative derivanti da condizioni agrarie e di mercato più sfavorevoli. Emerge a questo punto la categoria della *rendita differenziale*, utile proprio per cogliere gli stimoli agli investimenti, il cui calcolo, secondo Giorgetti, poteva essere più facilmente effettuato proprio in una regione a struttura mezzadrile (26). Problemi teorici e problemi di ricerca, come quelli relativi all'analisi dell'andamento e del ruolo delle fattorie, vengono posti da Giorgetti, ma mentre i suoi studi e le sue ricerche si approfondiscono e si allargano nel tempo, sempre più evidente si fa lo *iato*, come ha notato la Soldani (27), fra l'ipotesi di lavoro (indagare il processo di transizione al capitalismo attraverso il mutare delle fondamentali categorie economiche e in particolare della rendita) e le effettive possibilità di scanderne i tempi e i modi attraverso ricerche che, in quanto si concentrano sui fenomeni verificatisi all'interno del settore agrario, tendono ad evidenziare i dati della continuità e di un fondamentale immobilismo qualitativo piuttosto che mettere in luce i punti di frizione e di frattura. In realtà anche i modi ed i tempi delle trasformazioni agrarie si sono rivelati alla luce degli ultimi studi assai più complessi e lunghi rispetto alle ipotesi di partenza (28).

Appare chiaro agli studiosi alla luce delle ricerche più recenti, che gli impulsi provenienti dal settore agricolo sono risultati insufficienti a provocare un reale salto di qualità nell'agricoltura toscana e italiana. La realtà capitalistica è penetrata in modo faticoso e contraddittorio, senza modificare sostanzialmente la forma delle strutture precapitalistiche. Eppure, lentamente, ma inesorabilmente, e Giorgetti ne era convinto, l'agricoltura, anche la più arretrata, veniva coinvolta nel processo di sviluppo del capitalismo con processi

(26) Sul problema della rendita differenziale cfr., K. MARX, *Storia delle teorie economiche*, trad. it., Torino, 1954-58, vol. II, p. 257.

(27) Cfr., S. SOLDANI, *Giorgio Giorgetti: uno storico marxista*, « Studi storici », 1977, p. 111-130.

(28) Cfr., C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800. Tecniche produttive e rapporti mezzadrili*, Firenze, 1973.

Nella sua relazione al convegno di Siena in onore di Giorgio Giorgetti, Pazzagli ha sviluppato ulteriormente la sua tesi sulla lunga staticità del sistema mezzadrile esaminando il catasto fascista.



non lineari, ma tanto più laceranti e traumatici quanto più radicate erano le « fogge medievali » che ne avevano ostacolato la trasformazione.

Questo allargarsi dell'orizzonte di Giorgetti emerge con forza in quella importante rassegna, uno dei suoi ultimi lavori, sulle *Origini della società toscana contemporanea* pubblicata nel 1974 (29). Qui il discorso asciutto e sintetico, scorre sulla storia della Toscana, delineando gli aspetti economici, sociali e politici di un contesto regionale dal '700 ai giorni nostri. Si segue il farsi della classe dirigente toscana nell'ascesa lenta e costante dal riformismo settecentesco al moderatismo risorgimentale. Poi si colgono le cause della crisi degli agrari toscani e dei loro ideali politici e culturali; del loro paternalismo e del loro conservatorismo. Una crisi che trova il suo culmine nel fallimento dei piani fascisti di rivitalizzazione della mezzadria e poi nella radicalizzazione degli atteggiamenti dei mezzadri, tutti fenomeni prodotti dall'irreversibile passaggio dell'Italia da paese agricolo a paese industriale e dalla frattura sempre più ampia fra salari industriali e salari agricoli. Con la caduta del fascismo e con la resistenza questa classe degli agrari toscani, integratasi da tempo in chiave subalterna al capitalismo industriale e finanziario settentrionale, perde, secondo Giorgetti, definitivamente il controllo politico e sociale sulle campagne. Da qui, dal crollo repentino di questo sistema economico e di potere, discendono i limiti dello sviluppo economico complessivo della regione rispetto alle zone più industrializzate del Nord. « Anche questa più recente evoluzione — ha scritto Giorgetti riferendosi a questo dopoguerra — conferma quanto negativamente abbia pesato sullo sviluppo della regione la permanente arretratezza storica di una società dominata a lungo economicamente e politicamente da élites grette e conservatrici, ancorate tuttora a strutture arcaiche connesse con i bassi livelli di produttività del lavoro e di investimento, aggravata per giunta da forme parassitarie e speculative di espansione capitalistica » (30). Tutto ciò ha notevolmente contribuito a bruciare nel lungo periodo la possibilità della Toscana di ampliare la propria base produttiva e di partecipare da

(29) G. GIORGETTI, *Sulle origini della società toscana contemporanea*, « Studi Storici », a. XV, 1974, pp. 671-693, ora in *Capitalismo e agricoltura*, cit., pp. 401-431.

(30) *Ivi*.

protagonista come le regioni del Nord allo sviluppo generale della nazione (31).

In questo contesto il tardivo ma repentino superamento della mezzadria ha generato serie lacerazioni economiche e sociali, lasciando profondi segni anche nel paesaggio. « Viene meno il podere, si trasformano spesso i terreni in pascoli, si alleva talvolta più bestiame — ha scritto Giorgetti — ma in forme che poco hanno a che fare con lo sviluppo intensivo dell'agricoltura mentre si sviluppano drammaticamente pericolosi processi di degradazione economica e sociale delle nostre campagne ». Certamente in alcune aree si è sviluppata un'agricoltura specializzata, come la viticoltura nel Chianti e in altre aree di produzione qualificata, ma il resto corrisponde al discorso di Giorgetti. Basti pensare all'abbandono di vaste aree anche tradizionalmente fertili dell'agricoltura toscana, come il Valdarno, per esempio, dove l'esodo dei mezzadri ha favorito l'ingresso dei pastori sardi, portatori di un tipo di economia basato sulla pastorizia che ha sconvolto il paesaggio agrario e ha annullato le possibilità di sviluppo agricolo.

La mancanza di una radicale riforma agraria, nonostante l'ampliarsi della piccola proprietà, e di un'azione coerente contro la rendita fondiaria, l'assenza di un sufficiente sostegno dei redditi contadini e di una politica capace di fare di essi i protagonisti effettivi dell'agricoltura, il sostegno passivo ad un modello di accumulazione fondato prevalentemente su una disponibilità di forza-lavoro di origine rurale tale da contenere i salari, non solo hanno provocato « un esodo dalle campagne tumultuoso e incontrollato, superiore alle necessità di un organico progresso industriale, ma anche gravi arretramenti produttivi che oggi condizionano negativamente l'intero processo economico ». Su questo piano l'analisi di Giorgetti va a congiungersi con quella di un altro grande storico dell'agricoltura italiana: Emilio Sereni, trovando precisi punti di aggancio con la sua tesi del nuovo « saccheggio monopolistico delle campagne » (32). Proprio

(31) G. GIORGETTI, *Linee di evoluzione delle campagne toscane contemporanee*, Relazione tenuta al convegno « Forme di spettacolo della tradizione popolare toscana e cultura moderna », Montepulciano, 1974, in *Ipotesi e proposte per la costruzione di un centro provinciale di documentazione sul lavoro contadino*, Siena, 1975, ora in *Capitalismo e agricoltura*, cit., p. 382-400.

(32) Cfr., E. SERENI, *Impresa coltivatrice e problemi agrari del socialismo*, in « Critica marxista », 1971.

Sereni aveva sollevato nel 1971, in un seminario tenuto all'Istituto Gramsci i termini attuali del rapporto fra sviluppo industriale moderno, agricoltura e scelte politiche (33).

Secondo Sereni, mediante gli altri prezzi dei mezzi di produzione, rispetto ai prezzi non remunerativi dei prodotti agricoli, e mediante il controllo del mercato, i gruppi del grande capitale nazionale e internazionale con le loro forme di organizzazione monopolistica, hanno profondamente e negativamente condizionato lo sviluppo dell'agricoltura italiana. Oggi, questi gruppi condizionano — come ha scritto Giorgetti a conclusione del suo saggio sulla *Rendita fondiaria capitalistica* — « l'economia contadina sia attraverso il mercato, con le manovre sui prezzi, col controllo sulla produzione e sul credito, sia operando per far prevalere sul piano interno ed europeo indirizzi di politica agraria e di investimenti pubblici coerenti con i loro disegni » (34). Da tutto questo derivano implicazioni e compiti politici nuovi per il movimento operaio italiano e per le sue espressioni sindacali e politiche. « Anzitutto il peso determinante che va assumendo l'antagonismo fra la proprietà coltivatrice, nelle sue diverse sfumature sociali, dal contadino povero al contadino agiato, e le strutture capitalistiche dominanti, con particolare riferimento ai maggiori gruppi industriali e finanziari, ai grossi interessi fondiari e agrari ad essi integrati. Di qui la crisi, oggi in atto, delle tradizionali iniziative conservatrici per la costruzione di blocchi rurali in contrapposizione al proletariato agricolo e urbano, e invece le crescenti possibilità di collegamento fra questi strati contadini e la classe operaia, per obiettivi comuni, immediati e di prospettiva, contro tali strutture capitalistiche » (35).

Con queste conclusioni « politiche », tutte ancora da verificare, ma presenti nei processi politici e sociali di questi ultimi anni, Giorgetti realizza quell'unità dialettica fra materialismo storico e prospettiva di cambiamento che in fondo rimane l'esigenza primaria e l'obiettivo ultimo della sua riflessione e del suo impegno storiografico.

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

(33) *Ivi*.

(34) G. GIORGETTI, *La rendita fondiaria capitalistica in Marx*, cit. p. 48.

(35) *Ivi*.



Sulla attività francescana  
e sugli scritti di agricoltura  
di P. Niccola Columella Onorati \*

*Memorie su l'economia campestre e domestica che possono servire di  
supplemento all'Opera delle Cose Rustiche, Parte I e Parte II,*  
Tipografia Flautina, Napoli 1818.

Il Regio Revisore Luigi Vincenzo Cassitti, chiedendo il nulla  
osta per la pubblicazione di questo volume al Reggente della II  
camera, Marchese di Castellini, così scrisse:

« Il Regio Professore P. Onorati dopo di aver e con utilissime  
produzioni, e con le lezioni della Cattedra giovato all'Economia cam-  
pestre, e domestica del Regno nostro, è migliorato l'Agricoltura; or  
cerca di dar alle stampe nuova Opera col titolo: *Memorie sull'Eco-  
nomia campestre e domestica, ecc.* Egli protesta, che quest'opera è  
di supplemento all'opera precedente, e ben deve dirsi, che sia una  
nuova giunta alla di lui gloria, ed altra riprova dell'amor, ch'Egli  
porta alla Nazione, che deve essergli gratissima. In opera cotanto  
utile, e scritta da Autor così rinomato, alcuna proposizione non in-  
contrarsi, che possa impedirne la stampa, e perciò son di parere, che  
possa V. E. permetterla. E piena di rispetto mi riaffermo » .

*Memoria I. - Dell'Agricoltura e della Pastorizia degli Ebrei. Leggi e  
massime politiche - georgiche de' medesimi.*

Il lavoro è costituito da 47 brevi paragrafi, chiari, precisi, colle-  
gati tra loro dal più elementare nesso logico e naturale, e in ciascuno è  
limitato un argomento agrario, rilevato dai più antichi testi sacri  
(Gen. Exod., Deuteronomio, Isai, Num., Jer., Job., Levitico, Esodo,

\* Continuazione dal 1° numero del 1979.

ecc.), e dagli scrittori dei georgici latini (Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Plinio, ecc.).

S'inizia con l'etimologia di Ebreo, indi con notizie geografiche della Giudea, sul clima e sulla produzione, sulla popolazione, sulla natura dei terreni, e sui lavori in essi eseguiti. Si riscontrano notizie sulla tecnica colturale (sementi, epoca della semina, lavori successivi, irrigazione, epoca di maturazione delle varie specie, mietitura e trebbiatura e raccolta delle specie principali (Graminacee: Frumento, Spelta, Panico, Farro. Leguminose: Fave, Ceci, Lenticchie, Veccia ecc.). Altre specie: Lino, canapa, ecc. Seguono le notizie sugli *Orti* (Tecnica colturale e le varie specie: Cipolle, Agli, Porri, Cocomeri, Melloni, Lattughe, Cicorie, Issopo, Menta, Ruta, Coriandolo, Negella, Centaure) *sui Fori* (Rose, Giglio, Asfodelo, Narciso, Zafferano, ecc.) *sulle erbe e frutici* (Cassia, Cannella, Balsamo, Rovo, Ranno, Paliuro, Cardi, Canna, Papiro, Agnocasto, Capperio, Alaterno, Cannamele, Calamo, Giunco, Aloe, Lentisco, ecc. Palme, Robbia, Rose, Asparagi, ecc.) sulla vigna (distingue le varie forme e le diverse utilizzazioni e la tecnica di coltivazione di estrazione del vino (primi elementi di enologia) e distingue i vari tipi di vino: asciutto, dolce, condito col fumo, cotto, vecchio, bianco o nero detto etiopico, mulso o mellito, misto cioè col miele e col pepe, vino di Aleppo, vino mirrato, Aceto). Fa cenno alla Sicera, vino ricavato dalle melagrane, datteri, mele, corme, nespole, fichi, more). Sullo Olivo, albero di Minerva, allora assai diffuso. (Accenna alla raccolta delle Olive, e sul loro uso, ricorda l'olio di Efrain, di Tecoa e di Regeb). Sui vari fruttiferi (Ciliegio, Fico, Pero e Pomi, Melograno, Palme, Mandorlo, Terebinto, Noci, Nocciuoli, Gelso, Giugiolio, Prugno, Agrumi (Cedro e Limone). Ricorda i Querceti e l'uso del loro legno, l'Abete, i Pioppi, il Cipresso, il Platano, il Tiglio, il Salice, il Ginepro, ecc.; accenna alle cavallette e ai bruchi ecc. Continua ricordando il Molino per ottenere la farina dal grano con la quale già si preparava il pane fermentato, quello azimo e le focacce. Non era conosciuto il forno. Tra i vari tipi di pane accenna al *Lecham* (pane fresco della giornata), la *huga o mahog* (pane cotto sotto la cenere e formato con la farina ed olio), la *challa* (pane formato a ciambella fatto con farina ed olio), la *cavvanim* (pane ridotto a figura di una piccola statua [popana] che noi diciamo volgarmente *pupa*), la *rekikim* (che consisteva in piccole focacce) le *legane* (piccole focacce fritte nell'olio), la *lebiboth* (focacce fatte con Farro con miele e con olio), la *tsceppischith* (pane sottile e largo, di

sapore come la manna e fatto con farina e miele), la *mikkudim* (pane con vari punti o macchie, cioè coperto con semi di sesamo, di papavero, di nigella, ecc.).

Dal paragrafo 36 al 45 si ricorda la carne che si sapeva salare e seccare, l'arte di tingere usando le conchiglie per ottenere il color porpora, la pastorizia e il bestiame utilizzato per vari scopi: il latte, la carne, la lana, ecc., per lavorare il terreno, per trebbiare e per i sacrifici. Si precisa il lavoro più adatto per ogni specie. I buoi per i lavori agricoli, i Cammelli e Dromedari per trasporti, gli Asini, i Muli per soma e per l'agricoltura, i Cavalli (da sella) per la guerra. Le Pecore per il pascolo e per ottenere latte, agnelli, lana, pelli, ecc. Si usava allora la transumanza. Gli ovili erano detti Tabernacoli. Si accenna alla tosatura e al lavaggio successivo del corpo animale. Si ricordano i Cani utili per la guardia, le Galline, le Colombe, le Api.

Al paragrafo 46 riporta ben 63 massime e leggi politico-georgiche e a quello 47 è scritto: « Questo e quel tanto, che ho potuto raccogliere intorno all'Economia rurale e domestica degli Ebrei, e in quanto all'arte pastorale de' medesimi, e intorno alle loro Leggi o pure massime politiche georgiche. Per chi desiderasse notizie più copiose su tutta l'Economia, e su l'intera Nazione Ebraica, potrà recarsi in mano, fra gli altri Scrittori, il volume XXIX della gran Collezione intitolata: « Thesaurus Antiquitatum Sacrum di Biagio Ugolini. Venet. 1765. fol. apud Hertz, et Coletti ».

*Memoria II.* - Dei mezzi impiegati dalle antiche Nazioni per far prosperare l'Economia campestre. Si descrivono gli strumenti rustici, de' quali si può avere notizia, e quegli altri, che sono oggi in uso nelle nostre Province; con darsene le figure in rame. Carattere dei contadini.

Anche questa memoria, fu distinta in brevi paragrafi ove si esposero brevemente le notizie rilevate dagli scrittori più antichi, quali il Profeta Ezechiello, Diodoro di Sicilia, Tribullo, Eustazio, Ate-neo, Genesi, Tacito, Appiano, Elmacino, Strabone, Senofonte, Came-rario, Cicerone, Cardin, Giustino, Platone, Esiodo, Teofrasto, Demo-stone, Columella, Virgilio, Orazio, Magone, Bizacio, Alicarnasso, Plu-tarco, Procopio, Mongitore, Varrone, Scheuchzeri, Schottoenio, Ome-ro, Cristoforo, Scheffero, Peto, Plostello, ecc. ecc.

Per gli Ebrei, fece accenno ad Addolimino, che, caduto in povertà,



sebbene avesse avuto gran rispetto della chiara onestà, iniziò a coltivare l'orto e a sottrarre al terreno le erbe sterili e nocive. Egli venne dai Sedoni innalzato alla Dignità Regale. Anche nella Città della Fenicia e nel territorio di Tiro fu diffusa l'agricoltura.

Gli Egiziani diffusero come meglio poterono l'agricoltura. Iside e Osiride furono gli ideatori dell'aratro e incrementarono le coltivazioni e il commercio dei prodotti. La produzione del grano fu per lo più così abbondante che gli Egiziani aiutarono i Greci. Si attribuì a loro l'invenzione della birra e la coltivazione della Vite lungo le sponde di Merèa, di Tenia e di Plintina. L'Egitto e l'Africa, prima di Costantino, fornivano a Roma il grano. Nella Genesi, si ricorda il bestiame del Re Faraone e il suo grande esercito e il Califfo; nell'anno 898 di G.C., si accenna alla grandissima ricchezza raggiunta pari a 300 milioni ossia 200.000 scudi d'oro. È ben noto, l'esistenza in quel periodo dei monumenti: Piramidi, Labirinti sotterranei, Laghi, Pozzi, ecc.

Gli Indiani ebbero gran rispetto per l'agricoltura. Durante le guerre, non si dovevano turbare i Coltivatori dei campi. Era vietato bruciare la vegetazione nei poderi e tagliare gli alberi. Gli agricoltori erano tenuti per *Sagri* e per *Santi*.

Dei Babilonesi, si ricordano gli orti pensili.

Si racconta che i Persiani istruivano i fanciulli nell'agricoltura e nella guerra; e che il Re Ciro istituì due Satrapi ossia Governatori al fine di controllare lo sviluppo e il buon ordine dell'Agricoltura e dell'industria. I Satrapi dovevano controllarsi a vicenda. In Persia, i sacerdoti predicavano che il popolo doveva rispettare le norme: 1) procreare figli; 2) coltivare la terra; 3) impiantare alberi. la Persia fu allora molto ricca e provvista di un forte esercito.

Sugli antichi Greci, riferì Omero. Mise in evidenza la coltura dei campi e la presenza della Pastorizia che apportavano molta ricchezza. I Re e i Principi furono addetti alla vita rustica. Si insegnò allora l'arte del lanificio, della preparazione dell'olio e del vino. Gli Spartani superarono gli Atenesi nell'arte dei campi, nell'uso degli schiavi, ne' cavalli e nell'altro bestiame. Allora in Grecia si sviluppò il commercio con gli Egizi. Il Re egiziano assegnò la città di Neucrati per lo spaccio delle merci. Alessandro il Grande, a seguito le sue vittorie nell'Asia, incrementò ancor più il commercio e fondò la città di Alessandria ed ivi si spedirono vari Deputati dall'Africa, da Cartagine, dalla Spagna, dalla Gallia e dall'Italia.

Nella Sicilia antica, si ricordano il Re Gierono, Epicarmo, Filo-

metore e Attalo, che, secondo Columella, scrissero le faccende della campagna. Il culto principale fu Cerere, inventrice del frumento e del panificio. Ad Enna fu elevato e dedicato ad essa un Tempio. Si rammenta il ratto della figlia Proserpina da parte di Plutone. Scaligero racconta tutta la parte mitologica di questi personaggi. Diodoro di Sicilia illustrò le feste della durata di 10 giorni in occasione della semina. Cerere fu celebrata in tutto il territorio siculo. Strabone chiamò la Sicilia il granaio dell'Impero Romano e la dispensa della Repubblica e Livio riportò che Torquato appellò la Sicilia il granio, e l'antico tesoro, o erario del Popolo Romano. Plinio descrisse la notevole fertilità di quelle terre e fece cenno ai vini generosi siciliani: *Mamertina* (Messina), *Pollio* (Siracusa), *Entellana*, *Inichina*. (Città ora scomparse). Ricordò l'ottimo miele detto Ibla.

Si parla poi di Idomeneo, principe dei Salentini. Questi notò che nel suo territorio le terre non erano ben governate e fu consigliato da Mentore, uomo saggio, così come descritto da Omero, ad incrementare l'agricoltura. Agevolò l'ospitalità dei popoli vicini, finché il suo popolo divenne numeroso e agricolo.

Brevi cenni sono dati su Cartagine che contava allora 700.000 abitanti. Oltre il gran Duce Magone, Decio Silano scrisse su di essa Plinio nota che i suoi terreni erano molto fertili, come quelli di Bizacio (oggi Tunisi) ove il frumento produceva 150 per 1. I Cartaginesi appresero dai Fenici la sottigliezza dell'ingegno, la disinvoltura nel commercio, nell'industria e nelle arti. Furono assai bravi nel lavorare il legname di pregio e nel conciare le pelli. Furono anche molto parsimoniosi e pertanto i Romani li appellavano *Mangiapolenta*.

I Romani stimarono assai l'Agricoltura. Romolo istituì l'ordine dei *Sacrificatori dei campi dei quali l'elenco non poteva superare il numero di dodici. La spiga fu l'emblema più nobile e i sacrifici erano offerti a Cerere e a Bacco. Re Numa ordinò di onorare gli Dei con farina mescolata con sale, dispose le delimitazioni dei confini che diventarono sagri* e per i trasgressori si usarono pene gravi. Esistevano gli Ispettori che vigilavano l'andamento dei campi ed erano obbligati di scrivere su speciali tavolette gli agricoltori che si distinguevano nelle opere buone e cattive.

I Romani festeggiavano la Dea Scia, detta della seminazione, la Dea Segesta, della messe, e la Dea Robigo per la protezione delle

piante dalle malattie. Templi furono eretti a Minerva, a Bacco, a Pomona, a Flora, a Pane, ecc.

Il nome delle migliori famiglie derivava da aspetti particolari delle pratiche dell'agricoltura.

Le tribù rustiche erano più stimate in Roma che quelle non rustiche residenti in Città. I comizi dovevano svolgersi nei giorni in cui gli agricoltori non erano impegnati allo svolgimento delle pratiche agricole.

Le leggi delle XII tavole erano assai severe per coloro che danneggiavano l'agricoltura (Proibito era il tagliare gli alberi, che errava le norme della pastorizia, ecc.).

I Romani conobbero i Coloni a metà, detti *mezzajuoli*, i locatari dai quali si riservavano la *decima* della produzione erbacea e la *quinta* del prodotto arboreo. Si danno ancora notizie sull'agricoltura della Persia, della Cina e di altre Nazioni, riportando notizie riferite da scrittori di fama.

L'A. poi si soffermò sugli strumenti rustici, usati dagli antichi, rilevati da medaglie, da bassorilievi e dalle opere impresse. Riporta una tavola di disegni. Riferì notizie sull'Aratro Egiziano, sull'Aratro Greco nativo, su quello greco assemblato, sull'Aratro etrusco, sulla Carretta greca, sulla zappa greca con manico, sulla pala di legno greca, sull'accetta, sullo scalpello, sul succhello, sul martello di legno, sulla forca, sul bidente, sul ventilatore, sulla ronca, sulla falce dentata e sul piccolo erpice per rompere le zolle. Per ciascuno di questi strumenti evidenzia le caratteristiche e le differenze e i vantaggi apportati col loro uso.

Aggiunse, infine, notizie sugli strumenti, che ai suoi giorni si potevano riscontrare nelle varie provincie del Regno di Napoli, in particolare nella Terra del Lavoro, in Puglia, in Basilicata.

Terminò con brevi notizie sull'intelligenza dei contadini, sulla loro parsimonia, sulla loro tenacia, sulle loro capacità tecniche e anche sulla loro furbizia, riportando il giudizio dato al Mons. Pepe, Arcivescovo di Sorrento, che chiamava i contadini *Asini innestati su delle Volpi*.

*Memoria III.* - Si dà un catalogo ragionato degli Scrittori di Agricoltura, di Pastorizia, di Medicina Veterinaria, e di altre materie spettanti all'Economia Campestre, e Domestica, come caccia, pe-



sca, ecc. compresi i Codici MSS., e i traduttori di opere siffatte, del Regno di Napoli, e di Sicilia.

L'A. ben conobbe le opere del Proposto Marco Lastrì, fiorentino e del Prof. Re Filippo, della R. Università degli Studi di Bologna, pubblicate e aventi per titolo rispettivamente:

a) Biblioteca Georgica, ossia Catalogo ragionato degli scrittori di Agricoltura, Veterinaria, Agrimensura, Meteorologia, Economia Pubblica, caccia, pesca, ecc. spettanti in Italia, pubblicato a Firenze nel 1787, con i tipi di Moücke;

b) Dizionario ragionato di Libri di Agricoltura, Veterinaria e di altri rami d'Economia campestre, in 4 volumi, in 8, stampati in Venezia, 1808 con i tipi Vitarelli.

Volle contribuire nel 1818 con un suo lavoro e così scrisse nella prefazione:

« Sia per la difficoltà di ben riuscire nella compilazione dei Dizionari; sia perché *dolce è l'amor della Patria*, nelle cennate due Opere mancano moltissimi Scrittori delle due Sicilie, e non tutti gli articoli di quei, che son ricordati, vanno esenti da qualche addizione, o pure di riforma. Per far cosa grata ai miei Nazionali, ho disteso il Catalogo presente, e mi sono studiato, per quanto ho potuto il più, di avere fra le mani, e sottocchio le Opere de' nostri Scrittori, senza le quali si scrive ordinariamente a caso, perché poco si può uom fidare alle citazioni altrui. Confesso che molti forse saranno dimenticati; ma ciò si dovrà attribuire alla difficoltà della materia più che alla poca diligenza da me praticata ».

Questa memoria riporta 328 opere di 197 autori del Regno di Napoli e di Sicilia, dei quali si precisa il luogo di nascita, la professione, la qualificazione, il titolo, ecc. invero assai diversi variando da Principe, Duca, Patrizio, Cavaliere, Marchese, Conte, Gentiluomo; da avvocato, giureconsulto, medico, filosofo, dottore, fisico, chimico, botanico, ecc. e in particolare i titoli religiosi, Francescano osservante, Chierico regolare, ecc. Abate, Monsignore, Canonico, Arciprete, Socio Soc. Economica, Maniscalco, ecc.

L'elenco delle opere segue l'ordine alfabetico dei cognomi degli autori. Per ogni lavoro è indicata la ditta Editrice, il luogo e l'anno di pubblicazione, il numero dei volumi, il formato e le eventuali ristampe: oppure è indicata la rivista (Atti, ecc.) o il giornale di pubblicazione.

Di ogni opera si cita se è stata riportata da Lastri e da Re, oppure da uno di questi, e il loro giudizio su di esse. Per alcuni autori, sia Lastri sia Re non citano tutte le opere svolte. Infatti, Lastri M. riporta solo 40 autori meridionali dei quali 11 mancano di alcune opere, così ad es. Caracciolo Pasquale, e di Cerino Andrea sono riportate una sola opera per ciascuno, mentre ne sono autori di quattro; di Moschettini Cosimo cita una sola opera, mentre ne è autore di nove, ecc.

Re F. riporta trentuno autori meridionali dei quali diciannove mancano di varie opere svolte. Infatti di Grimaldi Domenico si citano tre opere mentre ne è autore di nove; di Giovane Giuseppe Maria sono citate quattro, mentre ne ha svolto otto; di Gagliardo Giambattista sono citate quattro, mentre ne ha svolte quattordici, ecc.

Oltre le suddette notizie bibliografiche di ciascuna opera, P. Niccola talvolta aggiunge varie notizie relative all'argomento trattato, all'impostazione, alla completezza e all'importanza di esso, non mancando spesso di esprimere il giudizio personale ed altre notizie relative.

P. Niccola era un vero bibliofilo: possedeva una ricchissima biblioteca personale, ove erano raccolti testi antichi e moderni, acquistati con il suo personale obolo. Di tale biblioteca ne fa cenno nella biografia scritta dallo stesso su Vincenzo Petagna e pubblicata su « Biografia degli uomini illustri del Regno di Napoli », stampata dal 1813 e succ. a Napoli, da Nicola Gervasi. In tale raccolta risultano altre biografie di P. Niccola, quali quelle di Frate Antonio Sanfelice, Frat'Agostino de' Cupiti, Trattola Medichessa di Salerno, Pietro Galatino, Roberto Caracciolo, Imperato Ferrante.

*Memoria IV.* - Viaggio filosofico-georgico fatto all'anno 1802 da Napoli fino a Taranto per le montagne della Basilicata.

Invitato ad espletare la predicazione quaresimale a Tursi della regione Basilicata, suo luogo di nascita, P. Niccola Columella Onorati partì da Napoli, la mattina del 12 febbraio 1802, con una diligenza, lieto di poter vedere anche i suoi parenti.

Il viaggio durò undici giorni, durante il quale egli ebbe la possibilità di osservare l'agricoltura delle numerose località attraversate. Notò le zone più evolute, ove la tecnica agraria era più progredita e assecondata dalle buone condizioni edafiche-climatiche e le produzioni

agricole già costituivano un commercio redditizio, e altre più povere ove per l'altitudine e per altri motivi, le produzioni erano scarse. A mano a mano che l'A., espose le sue impressioni, ricordò notizie storiche e sociali assai interessanti e i motivi antichi che causarono le guerre ben note, riportate nei testi da autori valorosi. Dopo la sosta a Tursi, P. Niccola visitò Taranto e le contrade attraversate e rilevò lo stato geologico fluviale e in particolare agrario e riferì notizie anche del mercato di Taranto.

In sintesi egli così espose il giudizio su quanto osservato: « Prima di uscire di Basilicata gioverà l'avvertire in primo luogo che dalla Taverna di Pienza in appresso, la concimazione delle terre non è, che in pochi Paesi conosciuta, e per gli orti soli; che i campi si fanno riposare dopo il secondo anno; che su di un tomolo di terreno si semina a getto (a spaglio) un tomolo di grano; che il nome di *prato artificiale* è del tutto ignoto; che le selve cedue non si conoscono affatto; che i castagni sono tutti selvaggi, ignorandosi forse la maniera d'innestarli; che le piante da orto non sono tutte coltivate come nella capitale (Napoli); che pochi alberi fruttiferi si veggono ne' giardini, onde non si gustano i frutti di essi tanto estivi quanto invernali; che gli alberi da costruzione si distruggono, e pochi se ne piantano; che passato il Vallo di Diano i fiumi non hanno ponti per la maggior sicurezza de' viandanti, per la qual cosa molte persone restano annegate nei mesi d'inverno nel guadare quelle acque. In alcuni luoghi però evvi la scafa, o pure qualche carro ». « La Pastorizia giace nel languore medesimo dell'Agricoltura ». « Alla bontà del suolo, anziché all'arte si dee attribuire se que' prodotti della Coltivazione e della Pastorizia vengono celebrati. Infatti, di Montalbano, e specialmente le pesche (*percoche*) che si avvicinano al peso di una libra, e le piante ortensi; i fichi secchi di Pisticci, le *saragolle*, varietà di grano di Craco; la bambacia di Rotondella, e di Tursi ecc. debbono la loro prestantia alla qualità del terreno e non già alla perizia de' Rustici ».

« E diciamo lo stesso del formaggio di Pisticci; ove si fabbricano anche tele bambagine forti e durevoli; del vino di S. Arcangelo, di Tursi, di Senise, di Chiaromonte, ecc. dell'olio di Ferrandina, della Rocca Imperiale, di Aliano, ecc. ».

Padre Niccola Columella Onorati così pose fine al suo scritto: « Il mio viaggio è terminato. Solo dirò che per giungere alla grandezza de' nostri Maggiori, bisogna accrescere quella classe, che *riproduce*, o sieno gli Agricoltori, dalla quale avremo, come ne' tempi anti-



chi, e coloni, e pastori, e soldati, e marinari, e artefici, e negozianti, e Poeti e Geometri e Filosofi; e mantener ristrette, e ne' giusti confini le classi, che consumano, dalle quali non si hanno d'ordinario, e dal loro eccesso, che lusso, litigi, disordini, ozio, scandali e peccati ».

*Memoria V.* - Della Pescagione e del modo di salare le alici ecc. che si pratica da' Cetaresi, popoli del Regno di Napoli: ove si espongono altre notizie che possono formare la *Statistica* del Paese medesimo.

Nel declinar del mese di settembre 1807, P. Niccola Columella Onorati volle sostare a Cetara, casale della Città di Cava, sito nel golfo di Salerno, di circa 2800 abitanti, per studiare la salagione delle alici e la pesca in generale, praticata anche nelle località vicine. Soggiornando in quell'ambiente gli fu facile apprendere altre notizie sul carattere degli abitanti, sugli usi, sul territorio agricolo, sui suoi Uomini illustri, e su tutto ciò che poté constatare.

Apprese che gli istrumenti, usati dai circa mille cetaresi dediti alla marina e alla pesca, erano le Sciabiche grosse e piccole (specie di barche), le Rezzolle, le Menaidi, Palanghisi (tipo di reti), Tartanelle e Tartanoni grosse e piccole, mediante i quali pescavano le alici e altri numerosi pesci, esistenti in quelle località, nei vari mesi dell'anno. Riportò i nomi volgari e la terminologia linneana.

Descrisse poi la salagione delle alici usata dai cetaresi sia per quelle dette *vernoliche* pescate nei mesi freddi, e sia per le *majatiche*, nel periodo marzo-agosto. Per tale tecnica che si praticò anche per le sarde, erano usati i barilotti, detti volgarmente cognette, ove le alici, private della testa e « Selfiele e quanto altro vien fuori » ad essa unito e ben pulite con l'acqua marina si disponevano a strati con abbondante sale marino. « Per rotoli 90 in 94 di alici fresche entro un barile di rotoli 64 con tutta la stipa; vi bisognano rotoli 20, e oncie 33, di sale ». Riempiti i barili, si poggiavano sui loro coperchi pesi resi via via più pesanti per alcune decine di ore e si aveva cura di levare il liquido scaturito detto zucco o colature. Dopo il primo giorno, il liquido ricavato dai barili si poteva usare quale condimento, unendo a questo a piacere origano, fette di limone, olio. « Te ne puoi mangiare fino a cinque grane di pane » disse un cetarese a P. Niccola.

P. Niccola si soffermò poi sulla popolazione costituita di circa 40 professionisti: (preti, frati, medici, notai, sarti, calzolai, bottegai,

ecc.) e sui prodotti ottenuti nell'agro del comune (vino, olio, frumentone o mais, legumi, carrube, seta, ecc.) il cui valore commerciale ammontava a ducati 5709. Calcolò anche le spese comunali e private e stabilì che il residuo netto era pari a 21695 ducati, al quale aggiunse il guadagno dei barcaioli, dei *ricattieri* ecc. e calcolò a 24.000 ducati circa, utili per il vitto, per il vestito, per la coltura, per le riparazioni degli strumenti pescarecci e per tutte le altre spese straordinarie.

Descrisse la parsimonia e la sobrietà degli abitanti, in particolare delle donne, le abitudini, le feste, il loro sistema di vivere, il loro parco alimento, e il credito usato dai bottegai, che giornalmente segnavano su pezzi di cartone, sospesi al muro, sempre anonimi, delle quali il bottegaio riconosceva sicuramente il nome dell'interessato. Su questi cartoni si segnavano particolari disegni, a seconda il credito di grani, carlini, ducati.

Accennata la salubrità dell'ambiente, P. Niccola descrisse brevemente l'ambiente collinoso e montuoso agricolo e le specie vegetali ivi esistenti, agrarie e forestali, oltre la pastorizia esercitata.

Si soffermò poi sugli uomini illustri cetaresi e in particolare su Grandinetto d'Auliosio e le sue gesta, ricordate su una lapide marmorea, sita nella parte interna della facciata della Chiesa Parrocchiale di S. Pietro.

*Memoria VI.* - Si notano sommariamente i prodotti dell'industria tanto del campo quanto, della Pastorizia per norma da' Proprietari, e per regola de' novelli Fattori di campagna. Si ragiona sulla fattura del butirro salato per servire in tutto l'anno; e di alcune varietà di formaggio da introdursi nelle nostre Province. Ricette veterinarie per alcuni morbi degli animali utili.

Dopo aver definito i nomi *Gualano*, *Capo-gualano*, *Annarolo*, *Mesarolo* e *Sotto-massaro*, i loro compiti e le retribuzioni, l'A. precisò brevemente i lavori che si eseguivano nei vari mesi e la quantità di seme di specie diverse (grano, orzo, avena) necessario per la semina di un tomolo.

Esaminò la distribuzione della superficie di una *Masseria* o *tenu-ta* di tomoli 4894 e calcolò in sintesi il bilancio, precisando le produzioni, e le specie animali zootecniche.

Riferì poi le istruzioni per la fattura del burro salato o non da conservarsi per un ampio periodo; quelle per la fattura del formaggio delle pecore, quello delle capre e quello del latte mescolato di vacche, di pecora e di capra.

Infine, espose alcune ricette veterinarie per la cura dell'*Idrofobia*, della *febbre dei cani*, delle *sanguisughe inghiottite*, e dei *cimici*, della *Sciatica*, della *poliura sanguigna*, della *rogna*, dell'*attacco intestinale di vermi* dei puledri, delle *alterazioni cutanee* (scottature, resipole, escoriazioni, ecc.) e della *tisi*.

*Gli Opuscoli Georgici*, vol. I e vol. II, Napoli, 1820.

In questi due volumi, l'A. per far cosa grata agli amici nazionali ed esteri, ristampò gli opuscoli pubblicati a suo tempo, su varie Riviste o Giornali, al fine di evitare la difficile ricerca, dopo alcuni anni dalla loro comparsa.

*Opuscolo I. - Volume I: Del tempo di seminare il frumento*, Lettera scritta al Sig. N. N. ed inserita nel Giorn. Lett. di Napoli nel mese di novembre dell'anno 1794.

*Opuscolo I. - Gli Opuscoli Georgici*, vol. I, Napoli 1820.

L'A. rispose al quesito rivoltogli da un amico e nel contempo si soffermò sull'opera dell'Avvocato Leandro Maria Guidi, che trattò lo stesso argomento pubblicato nell'anno 1794, in Napoli. L'argomento è complesso trattandosi di biologia vegetale.

La propagazione o la moltiplicazione delle specie vegetali vengono condizionate da tre fattori ossia il calore, l'umido e l'aria che agiscono sulla sostanza dei cotiledoni che dovrà nutrire l'embrione.

I tre fattori suddetti, per motivi di ambiente edafico-climatico, riescono diversamente efficaci alle specie erbacee e arboree. Per queste ultime poi il problema diventa più difficile poiché la linfa, circolando nei vasi legnosi e pertanto più protetta dagli agenti esterni della temperatura, dovrà, ovviamente, essere stimolata nell'interno della zona legnosa.

A conferma delle sue opinioni riportò quanto G. E. Rosenthal



espose nell'Accademia Elettoriale delle Scienze di Erfurt, che sperimentò su *Aster chinensis* L., su *Amarantus caudatus* L. e su altre specie, utilizzando un calorimetro o termometro nel quale agiva il mercurio.

Le suddette notizie furono sufficienti a stabilire la quasi impossibilità di determinare un risultato uguale per tutti gli ambienti e per tutte le specie.

Esiodo, che si può considerare il padre dell'Agricoltura greca, consigliava di eseguire la semina del grano nel tramontar delle Pleyadi, cioè nel mese di novembre. Catone diceva che tale pratica doveva tener presente le caratteristiche dei vari luoghi; Varrone scriveva che la semina doveva cominciare dall'equinozio di autunno e seguirla non oltre i 90 giorni dopo la bruma.

Virgilio e Columella seguivano la dottrina di Ascreo ossia prescrivevano la semina nello spazio di 46 giorni, dopo il tramontar delle Pleyadi.

L'A. attraverso un'indagine presso gli agricoltori stabili che nei luoghi alti e freddi, la semina si doveva eseguire prima che il terreno si raffreddasse, cioè verso settembre-ottobre, nei terreni caldi (umosi e di color nerastro) in epoca tardiva e in epoche varie nei terreni biancastri e calcarei. « Dunque il tempo di seminar il grano nelle nostre Provincie cominciar dee, come già si pratica, dal finir si settembre fino al mese di marzo, che che altri ne dica il contrario ».

*Opuscolo II. - Sul Calabrice, e sui noccioli delle sue bacche, che servir possono per caffè.* Lettera scritta a' suoi amici, ed inserita nel Giorn. Letter. di Napoli nel mese di giugno dell'anno 1798.  
*Opuscolo II. - Gli Opuscoli Georgici*, Vol. I, Napoli 1820.

L'A., dopo aver premesso il diffuso uso della bevanda di caffè nel Regno di Napoli e nel Meridione, si soffermò sull'origine della pianta, che egli credette avutasi in Etiopia, indi diffusa e coltivata in Persia e in Arabia. Successivamente, dopo il 1500, la coltivazione ed il commercio interessarono le più lontane nazioni, così come risultava allorquando egli scrisse la presente nota.

Riferì gli effetti che tale bevanda manifesta sul corpo umano e discusse i pareri espressi dai saggi biologi del tempo.

Elencò poi le altre specie vegetali che potevano surrogare il caffè e citò la malva, la salvia, la camomilla, la verbena, il cammedrio,

il rosmarino ecc. ecc., ottime per lo stomaco e per il ventre. A queste specie aggiunse un'altra, da lui utilizzata per primo, e che è molto diffusa e ben nota in tutte le località del Regno di Napoli. Tale pianta è il Biancospino, detto anche più spesso Calabrice (= *Crataegus oxyacantha* L.) della quale si utilizzano i noccioli, insieme con lo zucchero ricavato dai fichi e dallo stesso autore denominato « giuleppe ».

Accennò a quanto vari autori pubblicarono sui giornali circa il caffè' rusco o brusco, conosciuto da lungo tempo in Sicilia e che qualche autore (Mattioli) attribuì alle foglie del mirto selvatico (*Myrthus aculeatus silvestris*). In Toscana, tale pianta era confusa con il *Ruscus aculeatus* L. detto volgarmente pungitopo.

I noccioli del Calabrice, separati dai frutti maturi nel mese di settembre-ottobre, si abbrustolivano, si pestavano in un mortaio e la polvere ottenuta si bolliva e si indolciva come il caffè.

*Opuscolo III.* - Dei fichi secchi, e del giulebbe che si può estrarre da' medesimi per gli vari usi economici della vita. Lettera scritta ai suoi Amici ed inserita nel Giorn. Letter. di Napoli nel mese di settembre dell'anno 1798; e nel tomo XX degli *Opuscoli* scelti sulle scienze, e sulle Arti di Milano, Ivi 1798, 4, Morelli. - Notizie sono riportate nei Saggi di Economia campestre e domestica per i dodici mesi dell'anno. Tip. G. Silvestri, Milano 1816, pagg. 59, 60, 61, 62 - Altre notizie di questo lavoro sono riportate nel Giorn. Letter. di Napoli LVI - Lo scritto è riportato nel Giorn. Letter. di Napoli, nel Vol. XCI e nel Vol. CVI.

L'A. espone la sostituzione dello zucchero, le sue caratteristiche chimiche e biologiche e la ricerca fatta in tutti i tempi dai ricercatori delle sostanze zuccherine. Accennò all'uso di esse fatto dagli ebrei, riferendosi al miele, alle citazioni riportate nella S. Scrittura, ai proverbi di Salomone, agli scritti del Profeta Ezechiello. Ricordò il miele di Mouse Hybla col quale si intendeva quello dell'Attica, delle Cicladi e della Sicilia; quello di *Vin Maroneo* (cioè miscuglio di miele e vino), l'*idromele* (miscuglio acqua e miele), l'*ossimele* (composto di miele, aceto, sale marino e acqua piovana) e l'*acqua mulsa* (miscuglio di miele con acqua piovana); l'uso del miele spalmato sul pane, riferito da Democrito e Pitagora.

Indicò le piante dalle quali si estraevano sostanze zuccherine (acero montano, betula, gleditsia, ecc.). Si soffermò poi sullo zucche-

ro estratto dal mais o frumentone e dalle pastinache e sull'uso che fecero gli antichi, tramandato da Teofrasto, Dioscoride, Galeno, Mattioli, ecc. Riferì brevemente notizie sull'introduzione della canna da zucchero (cannamele) in Africa, in Sicilia, in Calabria, e in Lucania e in particolare quelle scritte dal Barone Antonino, nel 1745, per la Pianura di Tortora, ove si faceva larga coltivazione della pianta e l'utile estrazione di zucchero da questa e chiarì i motivi riportati da Marugi (1793) per cui tale coltura venne via via a mancare. Spiegò, inoltre, che la coltura della canna da zucchero nei terreni paludosi sarebbe più conveniente di quella praticata del riso. Esaminò poi la possibilità di estrarre convenientemente lo zucchero da altre specie più diffuse, in particolare del mais, provata da vari cultori e più ancora dallo zucchero ricavato dall'uva, studiate dal Marchese Sardini di Lucca, dal Monaco Olivetano P. D. Francesco Molina, dal Sig. Girolamo Caverzali, e aggiunse anche notizie sui vari processi di estrazione e sulla economia relativa.

Il risultato dell'estrazione dello zucchero dell'uva non fu giudicato favorevolmente perché si doveva intervenire col riscaldamento che produceva nello zucchero sapore di caramella e di empireumatico, ecc.

Dopo aver esposto numerose notizie storiche sulla fruttescenza del fico, quale cibo sia allo stato fresco che essiccato, della varietà Ottato e dei fioroni, abbondanti nelle regioni meridionali, P. Niccola pensò di estrarre lo zucchero dai fichi, sia perché ben provvisti e più ancora per evitare i difetti di quello estratto dalle uve (sapore caramella e empireumatico), ben sapendo da quanto esposto da altri autori, che non tutte le sostanze delle varie specie erano uguale nella loro costituzione (zucchero, gomme, sostanze oleose, acidi, ecc.).

Scopo principale non era quello di ottenere zucchero vero « ma estrarne uno sciroppo, che costasse meno del miele purificato, del giulebbe del frumentone e di quello delle uve; e che nel tempo medesimo si potesse applicar a maggiori usi per gli quali gli altri sonosi finora sperimentati meno buoni ».

Ed ecco la tecnica di estrazione usata da P. Niccola: i fichi secchi privati dei pedicelli, venivano aperti in quattro o più parti e lasciati in acqua bollente per 24 ore; poi separati dall'acqua nella quale erano stati sciolti gli zuccheri più solubili, si mettevano in altra acqua che si sottoponeva alla bollitura.

La prima acqua veniva fatta evaporare con la bollitura lenta; la seconda, dopo una bollitura ragionevole, separata dalle fruttescenze,



veniva mescolata con le cortecce (!) di uovo calcinate ed ivi lasciate fino alla prima ebollizione.

Da un rotolo di fichi secchi (composto di 33 onces) ebbe 20 onces di giulebbe. Questa soluzione « conteneva molta flemma, era ombrosa all'occhio, ed aveva un gusto d'empireumatico, quantunque al palato non fosse ingrato per la sua dolcezza ».

Questo prodotto fu utilizzato per rosolio di caffè, per comporre susamielli, e mustacciuoli. Fu insomma giudicato buono. L'A. fu stimolato da alcuni competenti a pubblicare una breve nota che fu poi inserita nel Giorn. Letter., Vol. XVI, pag. 79.

Volle successivamente migliorare il prodotto evitando la bollitura, causa del sapore di empireumatico, aggiungendo nel liquido, magnesia, argilla, acqua di calce. Ottenne migliori risultati usando l'acqua di calce, la lisciva e lo spirito di vino. Si ottenne, infatti, la maggiore limpidezza e l'assenza completa del sapore empireumatico.

Nella terza prova, usò solo acqua di calce e lisciva, soluzione che chiamò *Capitello*, preparato in questo modo: « Entro due chicchere ordinarie di acqua posti a bollire due pugni di cenere con due pizzichi di calce in polvere; dopo il raffreddamento feci passare il fluido per carta sugante, e per ogni rotolo di fichi, dipoi, che, sen mettessero una trentina di gocce. Il giulebbe ottenuto risultò migliore degli altri ».

« Riuscì chiarissimo come cristallo, e frustandolo con lo spirito ardente, niun segno, alcun visibile, diede di flemma nel fondo del caraffino ».

Questa prova fu eseguita con il *Capitello* al quale fu aggiunto il bianco dell'uovo ben sbattuto. Il risultato fu migliore e meno costoso.

In tutte le prove, la resa di un rotolo di fichi secchi fu di una libbra e mezza di giulebbe a perla e di una libbra a consistenza di miele. Il costo fu calcolato pari ad un carlino. Per soddisfare le numerose richieste sul procedimento, P. Niccola preparò una ricetta che riporto interamente: « Si prendano i fichi secchi al sole: si tolgano ad essi i pedicini, e con coltello si taglino in quattro parti, con metterli in vaso di creta inverniciato. Si faccia bollire tanta acqua, quanto basti a coprire i fichi, e si lascino in infusione per lo spazio di ore 24. In detto tempo l'acqua si saturerà delle parti zuccherine, si decanti il vaso, e sopra i fichi si metta altra piccola quantità di acqua bollente, acciocché l'estrazione sia più abbondante. Nella prima acqua zuccherina si mettano una ventina di gocce di *Capitello*, e la maggior parte d'un bianco di uovo sbattuto, e si faccia bollire a fuoco allegro,

sino a tanto che sarà chiarificata, non veggendosi più spuma nel vaso: dopo si passa per panno stretto bagnato. Appresso si tiri sul fuoco in piccole porzioni, cioè once 8 o 10 per volta, a quella consistenza che si vorrà. Dopo 24 ore si faccia lo stesso con la seconda acqua zuccherina, senza premere i fichi, con mettervi dentro una decina di gocce di *Capitello*, e l'altra parte del bianco d'uovo sbattuto. Questo secondo giulebbe verrà ottimo come il primo. Intanto si dee tirare a piccole porzioni, perché in tal modo il giulebbe riesce più bianco. I fichi, che restano, o si danno alle galline, o pure s'infornano per darle ai poveri ».

I fichi migliori sono quelli fatti a stelle, cioè posti in croce gli uni sugli altri, oppure quelli sciolti detti *muscioni*. Consigliò l'uso migliore del giulebbe tirato a perla o reso a consistenza di miele.

Riferì i giudizi espressi da brave persone tecniche e da personalità ed elenca i vari preparati ottenuti con lo giulebbe. Il giulebbe nella consistenza di miele si poteva conservare inalterato per un anno.

*Opuscolo IV. - Della coltura e dell'uso economico de' pomi di terra detti volgarmente patate.* Tip. Coda, Napoli 1803, in 8. *Idem*, Tip. Simone, Napoli 1803. *Idem*, in « Biblioteca di Campagna », Tomo VIII, Tip. Silvestri, Milano 1816.

Premessa l'importanza degli elementi chimici nell'alimentazione e nell'accrescimento delle piante e degli animali, l'A. espose i rapporti che intercorrono tra questi due gruppi e spiegò, con le conoscenze di quell'epoca, l'animalizzazione, ora più precisamente detta organizzazione. Affermò che i paesi più evoluti erano più ricchi di specie vegetali, utili indirettamente anche ai carnivori ed evidenziò l'importanza della diffusione di specie vegetali nei paesi aventi climi favorevoli.

Accennò alle varie specie coltivate in Italia, il loro uso alimentare e le varie utilizzazioni (colorazione, fibre tessili, legnami, ecc.).

La Patata, detta da Linneo *Solanum tuberosum*, originaria in America settentrionale, fu via via diffusa in Inghilterra, Irlanda, Svezia, Svizzera, Francia, in altre nazioni europee e anche in Italia.

Descritte le caratteristiche morfologiche della pianta, le sue esigenze edafiche, l'A. precisò l'epoca della piantagione (marzo-aprile) e il metodo più idoneo di coltivazione dallo stesso sperimentato, affermando che nella propagazione ogni pezzo di tubero doveva avere almeno due occhi (gemme). Espose notizie sull'epoca della maturazio-



ne, sulla raccolta dei tuberi e sulla notevole resa. Affermò ancora che le Patate si potevano moltiplicare per mezzo di germogli, di margotti, di fusti e di semi e per ciascuno di questi espose gli opportuni accorgimenti. « I vantaggi poi della seminazione delle patate relativamente agli altri mezzi, sono: 1) che la specie ringiovanisce; 2) che si distinguono le specie primaticce dalle tardive; 3) che si hanno specie come nuove, le quali formate nel nostro suolo e sotto il nostro clima, divengono nazionali, e indigene ».

Riportò l'analisi eseguita da Parmentier e da lui stesso ed evidenziò le caratteristiche nutritive, esposte anche da Pearson, Tissot, Smith, Lemery, Engel, Ellis, Magellan, Hirscl, sia per l'uomo che per i vari animali, non esclusi i cani, i cavalli, i maiali, le pecore, ecc.

Si soffermò con maggiori particolari sulla preparazione delle patate da sottoporre alla coltura, o da utilizzare quale alimento umano, anche quando queste fossero mescolate ad altri prodotti; sulla preparazione del pane, quale risultato del miscuglio di farina di grano, di mais, ecc. con le patate ed escluse la possibilità di panificare le sole patate, le quali darebbero un prodotto duro e non digeribile.

Riferì che dalle patate si può avere l'amido, si può fare la polvere di Cipro, la colla, la carta, il cacio, e una bevanda quale surrogato del caffè e suggerì il procedimento per avere i vari prodotti e la maniera di granulare la polpa delle patate per ottenere un prodotto simile al riso.

Descrisse, inoltre, le maniere diverse di conservazione dei tuberi.

Esaminò, infine, la possibilità di diffusione della coltivazione della patata nel Meridione e scrisse: « Le patate sia in pane, miste con altre farine o di grano, o di frumentone; sia in minestre; sia in *zuppa economica*, o in altro quale si voglia modo; potrebbero formare in ogni tempo il vitto quotidiano di coloro, che travagliano tanto nelle private, che nelle pubbliche Opere; e specialmente nel *Real Albergo de' poveri* della capitale che oggi forma uno de' principali obiettivi, intorno al quale il clementissimo nostro Sovrano, che il cielo sempre felici e gli illuminati suoi *Ministri*, si trovano occupati ».

Pertanto, per aiutare le famiglie più povere assecondò il consiglio dato dal Monsignor Spinelli, Arcivescovo di Salerno, di preparare il pane contente due terzi di farina di grano e un terzo di quella di patate.

I lavori pubblicati nella Tip. Simeone di Napoli e sulla *Biblioteca di Campagna* non sono completi come questo Opuscolo.



*Opuscolo V.* - Sul coltivamento, e sull'industria della bambagia nel Regno di Napoli, Tip. A. Trani, Napoli 1810, in 8 con fig. - Memoria sul coltivamento e su l'industria della bambagia nel Regno di Napoli. Stampato sugli « Atti del Real Istituto d'Incoraggiamento alle Scienze naturali di Napoli ».

L'A. scrisse sul volume secondo della prima edizione « Delle Cose Rustiche » su questo argomento; opera pubblicata presso la Stamperia Flauto, Napoli, 1793, allorquando era a Salerno, presso il Convento S. Niccola della Palma.

Nel febbraio 1810, riscrisse sullo stesso argomento, apportando numerose aggiunte e correzioni. Allora, egli era a Napoli, presso il Convento dello Spedaletto.

La coltivazione del cotone nel Regno di Napoli, esercitata da vari secoli, fu da Giambattista Della Porta (1540-1615) illustrata nella *Opera Villae L. VI. c.54*. Su questa specie, così scrisse: *Status rationem apud Appulos observavimus, ubi copiosissime servitur ecc.*

P. Niccola Columella Onorati fece dono della sua opera al Sig. Carlo Filippo de Lasteyrie, accompagnandolo con la seguente lettera: « Voi vi siete compiaciuto non ha guari di farmi, tra le altre offerte, gentil dono del vostro libro intitolato: *Du cotonnier, e de sa culture*, ecc. (con notizie, in fine sulla industria del cotone nel Regno di Napoli) (tradotto in italiano dal Sig. Luigi Ragioni e stampato a Napoli (1809) a spese di F. Romilly: « io a tanto vostro favore corrispondendo, vi mando in contraccambio, anzi di buon cuore vi dedico la presente mia Memoria sul coltivamento e sull'industria della bambagia nel Regno di Napoli. Nell'erudita vostra Opera, voi non solo i vari metodi esponete di coltura di sì util vegetabile, specialmente nella Sicilia, in Malta, in Levante, nell'Egitto, nella China, nella Conchinchina, nelle Isole dell'America, a Cajenna, e nel Surinam; ma bensì i mezzi più idonei suggerite d'introdurre la coltivazione in Francia; con fare discorso opportuno delle proprietà, e de' vantaggi economici, industriale, e commerciali del Cotone. Nella mia Operetta, quale che Ella mai siasi, io mi restringo a narrar soltanto il metodo, che si pratica nelle Provincie *bambagifere* di questo Regno; e che da voi non è stato affatto ricordato; con notare a tempo, e a luogo, i difetti, che in molti anni ho potuto scoprire nel medesimo; ragionando anche della maniera di emendarne gli errori; non che del cielo, del suolo, e de' concimi i più adatti a simil cultura; senza omettere il prodotto,

che se ne ricava, il commercio, e le manifatture, che ne provengono; e le diverse malattie alle quali il Cotone vive fra Noi soggetto, con indicare i rimedi corrispondenti. E perché nulla mancasse al georgico mio argomento, mi sono studiato, per quanto ho potuto il più, di ridurre a perfezione la macchinetta, per mezzo di cui la bambagia vien separata dalla semenza: con notare le imperfezioni, che ho scoperto in quella, da voi descritta nel Cap. IV della lodata vostra Opera; e ch'è inserita nel Tomo II delle *Nuove Memorie dell'Accademia Reale di Svezia*. Sicché questo opuscolo potrà servire come di *Appendice* al libro, da voi con tanto studio, e con sì lunga fatica impresso su la coltura della bambagia; e tal quale notizie io ho appreso per la compilazione della Memoria presente. Gradite, o mio Amico, questo atto di ossequio, e accogliete, vi prego, graziosamente, i sensi della più viva mia riconoscenza ».

Nella prefazione del suo lavoro, P. Niccola Columella Onorati così scrisse:

« Scorsi son già anni sedici, dacché manifestai al Pubblico un onesto mio voto, cioè, che la coltivazione della bambagia, che da secoli si fa allignare nella nostra Puglia si propagasse altresì nella pianura di Eboli, in tutto il Cilento, nei campi marittimi di Terralavoro, e in que' della Puglia, e della Terra di Bari.

Il mio desiderio è stato in qualche parte adempito, veggendosi ora una tal pianta prosperamente vegetare, e in gran copia fruttare e nella Torre della Nunziata, miglia IX lungi da Napoli; e in moltissimi altri luoghi, non discosti dalla regione medesima. Il profitto, che si è cavato, e che tuttavia dagli agricoltori si trae, per coltivamento siffatto; vendendosi oggi nella Torre una cantajo di bambagia, separata dal seme, fino a ducati dugento; nonché l'ottima qualità della stessa, da stare a fronte a tutte quelle di oltremare; ha indotto voglia a non pochi agricoltori di volerla cioè coltivare nelle altre Provincie del Regno. E poiché nella Torre, dove io soglio andare sovente a rusticare, molti errori ho notato sulla coltura di questa pianta; e perché altri operar possa con i principi dell'arte; così ho stimato di far cosa grata agli Uomini industriosi, scrivendo la presente Memoria, la quale potrà servire per avventura non solo per emandare i difetti, che oggi comunemente si commettono da' nostri Villici su tal obbietto; ma bensì di norma a tutti coloro, che vorranno coltivarla nel paese proprio.

L'economia di questa Memoria si legge nell'indice dei capitoli. Molti scrittori mi hanno preceduto, anche negli ultimi tempi nella

materia presente; ma io spero che la mia Operetta non debba riuscire alle altre seconda: e che sia per incontrare l'approvazione di tutti coloro, che a siffatti ameni e utilissimi Studi sono applicati »

« Nota - I primi ad introdurre la coltura della bambagia a Torre della Nunziata furono il sacerdote Don Francesco Gargano e il P. Pacifico da Ceppaloni, Min Oss.; il primo coltivandola nel suo podere irrigatorio, detto *Mezzatorre*, e il secondo nel giardino del Convento di S. Gennaro. Questo buon Religioso portò seco la semenza da Castello dell'Abate, paese del Cilento ».

La macchinetta, o sia molino, chiamato *manganello* serve per separare il seme dal cotone. Essa ha avuto alcune modifiche da P. Niccola Columella Onorati.

Ecco l'indice dei capitoli:

Cap. I - Del cielo, e del terreno più atto alla coltura della bambagia. Si premettono le notizie della pianta e delle diverse due specie, secondo i Botanici.

Cap. II - Metodo di coltura nella Provincia di Napoli. Sui difetti, e correzioni necessarie.

Cap. III - Si espone il metodo di coltivazione nelle altre Provincie del Regno; e si notano i difetti, con i rimedi opportuni.

Cap. IV - De' danni, e delle malattie del cotone in erba. Rimedi. Se le piante del nostro cotone tanto erbaceo, che turchiesco si possono rendere biennali o triennali?

Cap. V - Prodotto del cotone nelle Provincie diverse. Osservazioni su le qualità del medesimo. Manifatture nazionali - Commercio. Perfezione della macchina per separare la bambagia dal seme. Come si conservi il cotone netto?

*Opuscolo VI. - Sul miglioramento de' vini napoletani.* Opuscolo VI, da: *Gli Opuscoli Georgici*, Napoli 1810, oppure « Memoria sul miglioramento de' vini napoletani », Edit. Domenico Sangiacomo, Napoli 1808.

Nelle brevi premesse, l'A. evidenziò l'importanza del vino quale alimento e bevanda e indicò che la sua fattura influenzava in maniera notevole la sua bontà e la sua specialità.

Il lavoro fu distinto in tre parti: 1) Della vendemmia; 2) Della fermentazione; 3) Della conservazione del vino.

1) Della vendemmia - Ricordò i XIX celebri vini che furono



vanto dei nostri antenati (tra i quali: Ammineo, Falerno, Statano, Caleno, Equano, Cembo, Amiclano, Caulino, Trebulano, Turini, Logarino, Malveto, ecc. ecc.), diffusi e commerciati in Italia meridionale e si augurò che anche quelli noti nei suoi tempi (seconda metà del '700) potessero migliorare nelle loro caratteristiche per poter incrementare il commercio. Tra questi ricordò quelli descritti da Rendella, da Freccia, da Gravina, da Galateo, da Pontano ecc. prodotti nelle varie località meridionali (Abruzzo, Campania, Puglia, Basilicata, Terra d'Otranto, Calabria, ecc. ecc.).

Esaminò l'esecuzione della vendemmia e precisò che questa pratica si doveva eseguire allorquando le uve erano mature. La maturità delle uve era influenzata dall'andamento climatico e dalle caratteristiche edafiche (altitudine, esposizione, ecc.) e scrisse: « La maturità delle uve si può conoscere sommariamente: 1) se gli acini del basso del grappolo; che sono gli ultimi a diventar maturi, si scorgono dolci al palato, e se con facilità si distaccano; 2) se il sugo d'essi è ristretto, denso e viscoso, non fluendo di leggieri in su la palma inclinata dalla mano. Consigliò per il distacco dei grappoli l'uso di falcinole ben aguzze e non coltelli poco taglienti che facilitavano il distacco degli acini, di eseguire la vendemmia allorquando i grappoli erano asciutti, privi cioè dell'umido della rugiada che talvolta potevano aumentare la quantità di mosto a svantaggio della qualità. Esaminò poi la possibilità di far appassire le uve lasciandole al sole per 3-4 giorni, allorquando si desideravano vini speciali, e che le uve di varietà diverse non dovevano essere mescolate. Riferì poi la possibilità di estrarre dai grappoli i raspi, i vinaccioli ed eliminare gli acini alterati; si soffermò poi sulla pigiatura e criticò coloro che pestavano gli acini con i piedi scalzi. Consigliò particolari stivali al fine di evitare « in tal guisa (che) nessun cattivo umore si comunicherebbe al mosto dal corpo del pigiatore », così come si eseguiva in Andalusia (Spagna) per la vinificazione dello Xeres.

2) Della fermentazione - Esaminata la composizione delle uve, si soffermò brevemente sull'Areometro, strumento per misurare la quantità di zucchero, ideato da P. Giovanbattista da S. Martino, Cappuccino Veneziano e illustrò il suo uso e le modifiche apportate da Cadet de Vaux. Ricordò poi il Gleucometro o Gleuco-Enometro che il Sig. Giambattista Gagliardo portò da Milano a Napoli e le sue prove eseguite con questo apparecchio in varie località campane. Affermò in generale che allorquando il gleucometro segnava da 26 a 30 di zucche-

ro il mosto era ottimo, mentre ad indicazioni inferiori conveniva aggiungere zucchero per ottenere buoni vini. Accennò altresì all'aggiunta di tartaro, di zucchero e di acqua, della pratica della bollitura del mosto, al fine di far perdere acqua e all'aggiunta di pezzi di polpa di mele, per apportare acido malico. Ricordò che la fermentazione si distingueva in spiritosa o tumultuosa e silenziosa; questa si verificava con lentezza successivamente entro le botti. Chiari i particolari della fermentazione e il danno che si poteva produrre al vino allorchando la temperatura subiva sbalzi, come quelli tra giorno e notte. Espose poi brevemente le sue esperienze durante la fermentazione, usando giornalmente il suo Gleuco-Enometro e le sue considerazioni sulle precauzioni da prendere durante quel periodo. Illustrò poi il suo apparecchio Enometro (densimetro) per poter regolare le svinature.

3) Della conservazione del vino - Descritte le buone norme d'applicarsi nella cantina sia per la buona disposizione delle botti e dell'esposizione della cantina verso il nord, sia per l'igiene della medesima evitando, la conservazione in essa di prodotti dai quali esalerebbero gas variabili nocivi al vino.

Per le caratteristiche delle botti scrisse: « Quindi si preferiscano le botti alle cisterne, e il castagno alla quercia, e soprattutto le botti vecchie alle nuove ». Seguono gli accorgimenti da tener presente nella costruzione di botti nuove (prelievo del legname, trattamenti da praticarsi alle botti nuove prima di porre il vino e di quelle vecchie).

Espose poi i motivi per i quali consigliò di cambiare la forma delle botti, renderle cilindriche ed applicare ad esse altri accorgimenti e disporle nella cantina in posizione verticale. consigliò poi gli agricoltori circa il mescolamento di vini ottenuti da torchiature o da tini, e su quanto loro dovevano osservare e fare durante la fermentazione silenziosa, la tecnica dei travasi, dei chiarificanti e della solforazione. Infine, suggerì le cure per evitare i difetti e le alterazioni del vino.

*Opuscolo VII.* - Volume II: Dell'Educazione de' bachi da seta, Memoria preceduta dal giudizio letto dall'Autore nella R. Società d'Incoraggiamento il dì 27 marzo 1817 su l'Opera del Conte Dandolo, che ha per titolo « Dell'arte di governare i bachi da seta », Milano 1815, 8, Sonsogno. Napoli 1817, 8, de Bonis. Milano 1819, 8, Silvestri.

Il 27 marzo 1817, P. Niccola Columella Onorati espone il lavoro



del Conte Dandolo, avente per titolo « Dell'Arte di governare i bachi da seta », pubblicata a Milano da Sonsogno e da Silvestri e a Napoli, ai soci della R. Società d'Incoraggiamento, dopo averla letta attentamente e notate varie imprecisioni.

Per la necessaria brevità, egli sintetizzò l'esposizione in 57 brevi paragrafi al fine di evidenziare ancor più i vari argomenti, aggiungendo molte considerazioni che applicate alla tecnica di allevamento del baco del Regno di Napoli, avrebbero resa migliore la nostra economia.

Con la semplice e suadente parola, espose i quindici capitoli del lavoro del Cel. Conte Dandolo, precisando tutte le pratiche usate dai bigattieri lombardi ed evidenziando le diversità riscontrate nel Regno di Napoli. Particolari riferimenti fece sull'alimentazione dei bachi, nelle varie età.

Le sue osservazioni e in particolare quelle finali evidenziarono che la bachicoltura meridionale, sia per il clima più favorevole all'allevamento del baco e sia per la tecnica usata dai bigattieri, sebbene svolta senza strumenti particolari e senza i tanti accorgimenti consigliati dal Conte Dandolo, raggiungeva produzioni non inferiori a quelle segnalate per la Lombardia. Affermò che pur non raggiungendo le previsioni di miglioramento previste da Grimaldi e da Galanti in un milione o un milione e mezzo di libbre, la produzione facilmente raggiungeva il doppio, triplo e quadruplo della reale, qualora non si fossero avute sorprese climatiche e dagli allevatori fosse attuata la più attenta tecnica di allevamento. A tal fine, P. Niccola fece costruire, seguendo i suoi dettami, un termometro e un igrometro. Consigliò anche la buona areazione della bigattiera mediante l'uso della *bottiglia migliorante l'aria* (soluz. di sale comune once 6, ossido nero di manganese once 3, sciolte in acqua comune once 2; tale soluzione sviluppava gas purificatore quando ad essa, si aggiungeva olio di vetriolo).

Tale esposizione non piacque a qualche uditore. Il Dott. C. protestò, scrivendo una lettera all'Editore della *Biblioteca Italiana*, n. XXIX, maggio 1818.

Ecco come scrisse in proposito P. Niccola sul suo « *Catalogo ragionato degli scrittori di Agricoltura, di Pastorizia ecc.* » (vedi Memoria su l'Economia campestre e domestica, Parte II, pag. 300).

— Dell'educazione de' bachi da seta per animarne l'industria nel Regno di Napoli e di Sicilia — Memoria ecc. Nap. 1817, 8, De Bonis.

« Dopo il *Giudizio* letto nella R. Società d'Incoraggiamento di



Napoli, il dì 27 marzo 1817 su l'opera del Conte Dandolo che ha per titolo « Dell'Arte di governare i bachi da seta ». Sonsogno, Milano, 1815. Per alcune aggiunzioni all'opera del Dandolo, e per qualche svista da me notata ecc., il Dott. C., in una sua lettera all'Editore della *Biblioteca italiana*, num. XXIX, Maggio 1818, appendice pag. 276, è montato in tanta collera, che poco avvertendo a' suoi detti, non solo mal difende il suo Cliente, scusandolo di non aversi proposto di scrivere dell'origine del Setificio in Italia, dopo che imperfettamente ne favella; né di dare la notomia de' bachi da seta, con averla già, Dio sa come, data; ma con poca lealtà alza la voce contro al P. Onorati per aver proposto con la Società Patriottica di Milano, e con altri autori per succedanea di breve tempo alla foglia del gelso, se pur questa mancasse, quella del fico, o pur della lattuga; e talora quella del rovo, dell'agrifoglio, dei rosai, ecc. Se il Dott. C. avesse senza prevenzione letto per intero il n. 7 del *Giudizio*, dicendo io in fin di esso: « ma sarà sempre vero, che il cibo opportuno dei filugelli sia la fronda del gelso », non sarebbe incorso nella giusta taccia di disleale, mutilando le altrui dottrine, né io mi sarei tolto la pena di manifestare l'inganno. Ne termina qui il mal voler del nostro Aristarco, perciocché imprende in secondo luogo a censurare l'Agricoltura pratica di P. Onorati, e le altre opere georgiche, dicendo *cattivi i libri, che si pubblicano in Napoli*, senza riflettere che quattro opuscoli del medesimo, per tacer degli altri, si sono ristampati finora in Milano; e che a giudizio de' Giornalisti sì oltremontani, che italiani l'Opera « *Delle Cose Rustiche* » di P. N. Columella Onorati sia la migliore, che l'Italia possenga ».

Nella seconda parte dell'Opuscolo VII « *Memoria pratica ed economica* » espone su l'educazione dei bachi da seta *detti volgarmente agnolilli*, serici, ecc. ad uso delle Persone industriose del Regno di Napoli, e di Sicilia del P. N. Columella Onorati - Professore Regio di Economia rurale nell'Università di Napoli.

L'A. sintetizzò, in 36 paragrafi, con estrema chiarezza, vari argomenti sulla coltivazione del gelso, sull'allevamento dei bachi e sulla filatura della seta. I primi 11 paragrafi si riferivano alla tecnica di coltivazione del gelso, i rimanenti venticinque, all'allevamento dei bachi. Furono indicati i più importanti accorgimenti per agevolare la migliore vitalità delle uova e delle larve, si precisarono le varie mute, la formazione dei bozzoli, anche quando le condizioni ambientali della bigattiera e del clima variavano. Riportò ancora le variazioni che i

bachì subivano a causa dei vari fattori che si potevano verificare e i vari mezzi che il bachicoltore doveva utilizzare per ottenere la migliore seta. La durata dei fenomeni, le rese, le quantità delle varie sostanze utili (alimenti, ecc.) furono precisate con estrema chiarezza.

*Opuscolo VIII.* - Lettera scritta al Sig. compilatore della Biblioteca Italiana, che si pubblica in Milano sul giudizio erroneo dato in quanto alla Memoria precedente, Tip. Sangiacomo, Napoli, 1820, 8.

Premesso che le opere scritte, in somiglianza dei figli, erano generate dall'anima degli uomini e rappresentavano in avvenire la propria personalità; che fin dai più antichi tempi, Uomini, tuttora noti e ammirati, ebbero contese letterarie, per non aver menzionato gli autori delle idee esposte, plagiando integralmente intere pagine, P. Niccola Columella Onorati scrisse una chiara e precisa lettera per chiarire al compilatore della *Biblioteca Italiana* di Milano gli errori ai quali lo stesso incorse per ben due volte direttamente e quelli del Dott. C., ivi pubblicati.

Quale Socio ordinario del Real Istituto d'Incoraggiamento, P. Niccola fu incaricato di riferire ai Soci il suo *Giudizio* sul lavoro del Conte Dandolo intitolato « *Dell'Arte di governare i bachì da seta* » pubblicata a Milano, 1815. Ciò ebbe luogo il 27 marzo 1817.

Espose con tutta fedeltà le idee del Conte Dandolo e aggiunse all'argomento dell'alimentazione quanto aveva espresso nel Tomo III, pag. LXXXVII della Società Patriottica di Milano ossia che in via transitoria, potevano sostituire il gelso bianco o nero, le tenere foglie del fico, di lattuga, di carpino, di rovo, di viti, ecc. ben precisando però che: *Ma sarà sempre vero, che il cibo opportuno de' filugelli sia la fronda del gelso.*

Il compilatore e il Dott. C. trascurarono questa frase conclusiva e l'esecuzione dell'alimentazione transitoria e succedanea e severamente ripresero Padre Niccola che addolorato scrisse: « Se la mia indicata dottrina non fosse stata da voi mutilata; né voi vi avreste tolto il pensiero di così malmenarmi, né io di consumar tempo a rispondervi ».

Intanto, a Napoli, sul *Giornale* del Regno, in data 13 luglio 1818 n. 165, si fece cenno, attraverso un *Dialogo* tra il Sig. X e il Sig. Y, delle osservazioni mosse a P. Niccola dalla suddetta rivista.

Il Dott. C. non si limitò a riferire sulla presente questione e



passò « a censurare la mia *'Agricoltura pratica'* riprodotta da Silvestri, a Milano, nel 1817, e con la facellina in mano va scrupolosamente cercando parole ed espressioni sullo stesso argomento dei bachi per ributtarle ». Continua: « Non è che nel Regno delle Sicilie non v'abbiano libri e non se ne pubblicino di tratto in tratto sopra argomenti interessanti la pubblica prosperità. Egli è che codesti libri sono cattivi, e di tal carattere ne ha stampati parecchi P. Columella, dei quali tutti basta a far prova quello, da cui abbiamo estratte le poche indicazioni qui esposte relativamente al governo dei bachi, ecc. ».

Omissis: « Gli abbagli del Prof. Columella nascono dal non aver mai né governato, né veduto governar bachi ».

P. Niccola con molto garbo contraddisse le affermazioni false e mendaci e dimostrò che l'allevamento dei bachi e la diffusione dei gelsi fu attuata dapprima nel meridione eppoi nelle regioni settentrionali; si soffermò sull'anatomia del baco e ricordò che varie opere sue furono pubblicate a Milano e giudicate bene, specialmente la principale: « Delle cose rustiche » in 10 volumi. Questa fu dalla *Revue Philosophique* di Parigi collocata al primo posto tra quelle italiane. Infine, chiese al compilatore della Rivista di rettificare quanto scritto in precedenza scrivendo: « Ora che il Dandolo è nel Mondo della verità, per fare a Lui cosa grata, e per provvedere alla vostra Galenica onestà, dovrete pubblicamente dire nella vostra *Biblioteca*, anche per dar ai vostri giudizi maggior carattere d'imparzialità, e di nobile disinganno. Nol farete: peggio per voi ».

*Opuscolo IX.* - De Vinacciuoli, e del modo di estrarne l'olio, e di altri vantaggi, che si possono ottenere da' medesimi, Tip. Flauto, Napoli, 1808, in 8.

P. Niccola Columella Onorati, prima di esporre le sue ricerche sull'utilizzazione dell'olio dai vinacciuoli, per nulla o pochissimo utilizzati quale scarso alimento per il bestiame, dedicò il suo lavoro ai suoi giovani studenti che così numerosi frequentavano le lezioni. Spiegò a loro che il territorio del Regno di Napoli e della Sicilia, produceva, a seconda dell'andamento climatico, quantità variabili di grano, di vino, di olio e di prodotti erbacei utili per la pastorizia. Tali quantità di produzione in particolare di vino e di olio non erano sufficienti per le necessità del Regno.

L'olio di oliva, usato per l'alimentazione, per l'illuminazione, per



la fabbricazione del sapone e in particolare per il lanificio, evidenziava maggiormente la mancanza: basti pensare che l'illuminazione notturna della Metropoli importava una spesa di 68.000 ducati. A questa doveva aggiungersi quella per l'illuminazione dei teatri, dei caffè e delle abitazioni private.

Pertanto, l'aver trovato la possibilità di aumentare la produzione oleifera significava un grande vantaggio economico per la Nazione.

È ben noto che molti semi di piante arboree, arbustive, erbacee sono provviste di sostanze oleifere in quantità limitate e variabili, tanto che solo da poche piante risaltava e risalta la convenienza di estrazione (olivo, mandorlo, noci, lino, ricino, ecc.).

P. Niccola, trovandosi ad Aversa nell'ottobre 1817, in casa di un suo amico Cav. D. Alessandro Pelliccia di Tropea, uomo di acuto ingegno, esaminò con lo stesso il problema e volle provare di far estrarre l'olio di mezzo rotolo di vinacciuoli, che lo stesso amico gli offrì. Pregò subito uno Speciale farmacista di estrarre l'olio di tale prodotto, utilizzando i modesti strumenti da lui posseduti per l'estrazione dell'olio dalle mandorle e dal ricino. Il giorno successivo, P. Niccola ebbe un oncia di olio estratto. Esso era però torbido e impuro. Nella stessa serata, in casa della famiglia Lucarelli, lo utilizzò per l'illuminazione, usando una comune lucerna; ottenne la fiamma viva e chiara come quella dell'olio di oliva, destando meraviglia in tutti i presenti.

Comunicò il risultato all'amico Cav. Pelliccia, il quale offrì al P. Niccola un tomolo di vinacciuoli, separati dalle buccie, pari al peso di 36 rotoli, che a S. Antonio Abate, sobborgo di Napoli, consegnò al Sig. Gaetano Sorge, proprietario di un frantoio ove si estraeva anche l'olio dalle noci e dal seme di lino, pregandolo di estrarre l'olio. Dopo tre giorni, il Sig. Sorge consegnò a P. Niccola tre rotoli di olio e 32 rotoli di pasta residua, asciutta, arida e risicca. L'olio, chiaro, limpido e puro, fu pari al 9 per cento del peso dei vinacciuoli. Nella sera dello stesso giorno, egli provò l'illuminazione di questo olio rispetto a quella avuta con l'olio di oliva, utilizzando la stessa quantità di entrambi gli olii, lo stesso tipo di lucerna e lo stesso stoppino e constatò che la durata dell'illuminazione dell'olio di oliva fu di un'ora e un quarto, quella dell'olio dei vinacciuoli, un'ora e tre quarti e dedusse che i due oli stavano nella proporzione di 7 a 5. Inoltre, l'olio di vinacciuoli, filtrato con imbuto provvisto di stoppa all'inizio del collo e di sale su di essa allo scopo di sciogliere la morchia, fu

usato nell'alimentazione dell'insalata, di fagioli bolliti e altro e constatò che non differiva affatto da quello dell'oliva. Venne anche usata nella frittura di pesce e di altro con ottimo risultato. Tale giudizio fu condiviso dal Dott. Fisico D. Gennaro Maldacea di Massa-Lubrense.

Non contento di queste precisazioni, P. Niccola impegnò il Sig. Sorge di S. Antonio Abate di sottoporre alla macina tre tomoli di vinacciuoli, pari al peso di 113 rotoli, consegnato allo stesso alla presenza di testimoni, il 18 dicembre. Il successivo 22, il Sig. Sorge restituì 9 rotoli di olio chiaro, e 104 rotoli di pasta residua, stacciata, secca ed arida, sempre alla presenza degli stessi nove testimoni che firmarono un attestato nel quale furono riportati i dati suddetti.

Si precisò altresì che tale resa si era realizzata dopo aver ben bene macinati i vinacciuoli e dopo aver sottoposto ad un forte torchio la pasta ottenuta. I risultati sarebbero stati peggiori se fossero stati usati i mezzi meno potenti posseduti dai farmacisti. Infatti, data l'importanza dell'argomento, il R. Istituto d'Incoraggiamento, al fine di esibire rapporto al Sig. Ministro dell'Interno, incaricò il valente farmacista, Don Michele Klain a estrarre l'olio di due rotoli di vinacciuoli. Questi usando il mortaio di bronzo e il suo torchio, certamente non molto forte, dopo 36 ore di pressione, ottenne poche oncie di olio.

La pasta residua, stacciata, secca e arida, fu vantaggiosamente usata quale alimento al bestiame, mista a metà con la crusca, mentre i vinacciuoli usati integri venivano emessi interi con le feci. Da tale pasta si ottenne 8 per 100 di cenere. Non fu fatto alcun calcolo economico, poiché il costo dei vinacciuoli era assai vario nelle diverse contrade.

P. Niccola continuò il lavoro con una ricerca bibliografica sui semi che hanno olio nella propria costituzione e così scrisse: « Il ciel mi guardi ch'io volessi farmi inventore dell'olio dei vinacciuoli. *Nihil sub sole novum* ». Tra i greci Georgici, cita Florentino, Anatolio e Damogeronte i quali riferirono sull'importanza dei vinacciuoli e della vinaccia.

Tra i Georgici latini, ricordò Varrone, Columella, Catone e Plinio i quali affermarono che l'olio si estrae dall'oliva, dal Sesamo, dal Ricino, dalle mandorle, dalle noci, dalle bacche del Lauro, dal Lentisco. Nessuno di questi olii può esser paragonato a quello dei vinacciuoli.

Riferì brevemente le indicazioni riportate da Pietro de' Crescenzi

nel suo « Trattato dell'Agricoltura » e da Giovan Battista Della Porta nella sua « Villae ». Questo ultimo citò le specie arboree ed erbacee dai cui semi si può estrarre l'olio e cioè: Noce, Mandorlo, Pistacchio, Ghiande della Quercia, Faggio, Lauro, Lentisco, Ricino, Rape, Rafano, Miagro, Senape, Ortica, Senape e Lino. Alcuni oli di queste specie possono essere utilizzati per l'illuminazione.

Altre notizie P. Niccola riportò, su Donato Antonio Altomare che nel Opuscolo « *De vinaceorum facultate, ac usu* », riferì la preparazione dell'« acquerello » e l'utilizzazione della vinaccia per curare i dolori podagrici e per rinvigorire il corpo umano dalla « debolezza de' nervi e delle membra », confermando quanto scrissero Galeno, Aristotele e Teofrasto.

Dopo aver riferito le idee di Agostino Gallo, nobile bresciano, di Fioravanti, del celebre Muratori e di Targioni Tozzetti Ottaviano sull'uso dell'olio dei vinacciuoli per l'illuminazione, P. Niccola ricordò ancora i Francesi: il Marchese di Bullion e l'Ab. Rozier e le poche notizie rilevate dagli Atti della Società Patriottica di Milano che pur aveva proposto un premio per chi avesse segnalato la coltivazione di piante per l'ottenimento di olio per l'alimentazione e per l'illuminazione.

Rilevò l'interessante lavoro svolto da Targioni Tozzetti Ottaviano, riportato negli Atti dell'Acc. dei Georgofili di Firenze, sull'olio ottenuto da specie erbacee e quello di Tenore, incaricati dal R. Istituto d'Incoraggiamento per l'esame dell'olio di Colsat (Napo domestico) specie del Nord e da poco introdotta nel Napoletano. Accennò, infine, all'utile opera del Colonnello Securo, Siciliano, che importava, in Resina, nella villa Favorita, notevoli quantità di vinacciuoli per estrarre l'olio per l'alimentazione e per l'illuminazione.

*Opuscolo X.* - L'olio dei vinacciuoli vendicato, Tip. De Bonis, Napoli 1819, in 8.

Questo opuscolo fu scritto da Efizio Strozzi e indirizzato al Segretario della Società economica di Zara.

L'A., in procinto del ritorno in Dalmazia, lesse sul Giornale del Regno delle due Sicilie, ben due volte (28 nov. 1818 e 28 maggio 1919) l'importanza dell'olio ricavato dai vinacciuoli e le esperienze attuate da P. Niccola Columella Onorati.

Essendo a Napoli, volle convincersi della realtà poiché l'argo-



mento lo interessava vivamente e ricercò le risposte alle seguenti domande:

1) Se nel Regno delle due Sicilie prima di tal epoca si conosceva l'olio dei vinaccioli?

2) Che quantità si è ottenuta, per esempio, da libbre 100 di seme; e che spesa vi è occorsa nella fattura?

3) Come arde nella lucerna, e quanto dura in paragone all'olio d'oliva?

L'A. ebbe la memoria impressa da P. Onorati su l'olio in questione e il n. 8 degli Annali di Agricoltura Italiana del mese di agosto 1819, compilati dal Sig. Giambattista Gagliardo.

Oltre le notizie apprese dall'Opuscolo I, largamente qui riportate, l'A. apprese dal Giornale suddetto, in data del 28 maggio 1819 che 85 rotoli di vinaccioli di uva asprina di Aversa, consegnati al Fattoiano Carmine Cuomo, nello stesso Borgo di S. Antonio Abate, in presenza di 5 testimoni, superiori ad ogni eccezione, giusta attestato da essi firmato, si ebbero rotoli 7 ed un quarto di olio limpido e chiaro. Furono pagati carlini 16 al Sig. Cuomo per la fattura.

Pertanto la resa in olio si poté stabilire ad 8-9 ed ancor il 10 per 100. Inoltre, apprese dallo speziale farmacista Saverio Luciano dello stesso borgo S. Antonio Abate, in prossimità della parrocchia di tutti i Santi, che dalla pasta detta *tagliata*, avuta nella zona centrale di quella già sottoposta a pressione, dopo averla nuovamente molita e sottoposta in acqua calda per 40 ore, ebbe un quarto di oncia di olio.

Egli affermò che se tale trattamento fosse esteso su tutta la pasta, la resa globale di olio dell'intera quantità dei vinaccioli si poteva considerare il 10 per 100.

Rilevò ancora che il fattoiano Sig. Domenico Tortora, fuori Porta Medina, alla presenza di P. Columella Onorati, da 70 rotoli ed un quarto di vinaccioli, ottenne rotoli 2 e 29 once di olio. La spesa relativa fu di ducati 9 e grana 92.

Dagli Annali compilati dal Sig. Gagliardo, l'A. apprese che « Il colore verde carico di tal olio, il fumo ed il lezzo che tramanda, allorché brucia, la sua facile ossigenazione, ecc. siano condizioni da porre quest'olio al di sotto di quello di tanti altri semi, ma bensì che data la maggior bontà di tali semi, proveniente dalla qualità del suolo ecc., non si potrà giammai giungere al nono, o al decimo del loro peso, come si asserisce da P. Columella Onorati ».

Queste affermazioni lette sugli Annali di Agricoltura Italiana

indussero l'A. ad incontrare i tre fattoiani, Sorge, Tortora e Cuomo, lo speciale Luciano e il Mercante genovese Martino Galleano.

Da tutti ha saputo « che l'olio de' vinaccioli è buono a condire le vivande, nonché per la frittura; che nella durata della combustione esso avanza l'olio di oliva nella terza parte del tempo; che il suo lume è chiarissimo; e che niun puzzo o lezzo lascia dopo la combustione ».

L'A. afferma ancora che P. Columella Onorati per più mesi ha alimentato le lampade della Chiesa dello Spedaletto con simil olio, veggendone tutto il chiarore e non dolendosi alcuno del lezzo immaginato; che l'ex Monaco Benedettino P. Consaga « dopo aver costruito un ottimo torchio, ottenne da 100 rotoli di vinaccioli 14 rotoli di olio e che anche il suo amico Prof. F. Re, nel Saggio sui letami ecc. scrisse: « Dalle vinacce nel reggiano ne estraggono gli acini per farne l'olio ».

L'A., al terzo quesito, rispose: « L'olio è limpidissimo, specialmente se si fa filtrare col sale, che *scioglie la morchia*; al dir di Columella: niun sedimento depone, anche dopo mesi 10, come ho osservato presso P. Onorati, ed il suo lume *clarissimum est*, secondo il lodato Della Porta nel luogo citato; durando più nelle lucerne in paragone dell'olio di oliva, la terza parte del tempo ». Il lavoro riporta in appendice l'attestato firmato da nove testimoni compilato nel fattoio del Sig. Sorge di S. Antonio Abate, quello anche firmato da testimoni nel fattoio del Sig. Carmine Cuomo, una lettera d'elogio del Cav. Giovanni Blanco e una di D. Sebastiano della Ratta, Gentiluomo Casertano, indirizzata a P. Columella Onorati.

*Opuscolo XI.* - Inedito: Risposta al Sig. N. N. su le sostanze, che nelle nostre Provincie non si prezzano, e che servir possono per ingrasso delle terre diverse: ove si ragiona sul rovescio specialmente di Segale detta da Noi germano, che dal Chimico Torinese Gioberti si preferisce ad ogni altro concio, e a quello di tutti gli altri vegetabili. Se miglior cosa sia l'adoperar il letame fresco, o pur fracido?

Questo lavoro è importante perché P. Niccola Onorati sintetizzò le principali notizie allora note sulla concimazione dei terreni agrari.

Tutte le sostanze usate per questo scopo sono riunite in tre gruppi: 1) Sostanze di origine animale; 2) Sostanze di origine vegetale; 3) Sostanze di origine minerale.

1) Sostanze di origine animale comprendevano: le orine e gli escrementi, capelli di uomo, animali morti (cani, gatti, asini, cavalli, muli, ecc.) ossa, corna, peli, scarpe vecchie, ritagli di cuoio rimasti ai calzolai, ritagli vari dei pellicciai, dei cuoiai, stracci di lana, ecc., residui di pesci utilizzati (teste, interiora, ecc.), crostacei o gusci di frutti marini, crisalidi di bachi.

Per ciascuna di queste sostanze, l'A. esaminò l'importanza, le possibili quantità e consigliò l'utilizzazione e l'uso più opportuno.

2) Sostanze di origine vegetale comprendevano: le alghe, le erbe, o parti di piante erbacee, residui di utilizzazione o trasformazione dei frutti (vinacce, ecc.) fuliggine, ceneri, segature, ecc.

Anche per queste sostanze, l'A. si soffermò su ciascuna riferendo le notizie più utili, in particolare sul sovescio, di cui si riserva di riferire a lungo in altro luogo.

3) Sostanze di origine minerale comprendevano: calce, calcinacci (residui calcarei derivanti da pietra o altro detti a Napoli sfabricatura), gesso, creta, marne, ecc. Oltre le sue opinioni, riferì anche quelle di altri autori (Giacomello, Durupt, Dergers, ecc.) sugli effetti notati sui vari terreni causati dalle suddette sostanze e in particolare dal gesso.

Il sovescio o soverscio, ossia sotterramento di piante erbacee, è praticato nella Campania felice, ossia nella provincia di Terra di lavoro.

Ivi, esso era detto *zarrima*. Nelle altre località, tale pratica era poco o nulla conosciuta, perché si riteneva che i vari tipi di terreno dopo due anni di produzione, dovevano necessariamente riposare. Il sovescio si può eseguire con qualsiasi pianta erbacea prossima alla fioritura. Per il miglior sovescio per gli arbusti poteva utilizzare: 1) le erbe da prato, come il trifoglio mescolato con il panico selvaggio ecc.; 2) le doliche; 3) le fave piccole, dette *cavalline* o *favolle*; 4) i lupini, la veccia, ecc.; 5) le piante graminacee, come l'avena, la segale (detta germano) ecc. P. Niccola osservò che i lupini sotterrati in prossimità della fioritura, ad una certa distanza dal fusto degli olivi apportavano notevole vantaggio e proteggevano la pianta dal morbo detto *rogna*. Le leguminose (fave cavalline, vecce, doliche) e le zucche (dopo aver raccolto i frutti) sovesciate, erano ritenute molto utili alla vite.

L'A. riportò poi i risultati avuti dal chimico torinese, G. D. Giobert, esposti nella sua Dissertazione avente per titolo « *Nuovo sistema di Agricoltura fertilizzante senza dispendio di concio* ». Egli



usò la segale (germano). Sui risultati, esposti in questo lavoro, il Conte Carlo Verri (1819) pubblicò una « *Lettera ad un amico sull'opera del sovescio di G. D. Giobert* » con la quale espresse le sue osservazioni non completamente favorevoli. Un anonimo discepolo di G. D. Giobert contraddisse il Conte Verri che non mancò di rispondere affermando, « non si debbono formare precetti in Agricoltura se non dedotti dalla replicata e costante esperienza, con aver riguardo alla qualità delle terre, al corso delle stagioni, al clima, all'esposizione del campo, ecc. così che ogni paese ed ogni contrada deve avere, ed ha la particolare sua coltivazione ». Eppoi concluse: « Ma io mi consolerò col pensiero che l'indiscretezza, e le ingiurie non sono argomenti logici, e che spesso volte ricadono a danno di chi ne fa uso ».

Anche allora, pertanto, vi furono scontri talvolta poco gradevoli!

P. Niccola continuò l'esame della pratica del sovescio nei suoi rapporti della materia organica, della natura dei terreni, delle specie vegetali da sotterrare, delle altre sostanze organiche aggiunte al terreno (escrementi umani, colombina, pecorina, caprina, fimo porcino, ecc.) e più ancora del letame fresco o fermentato e decomposto (Humus). Seguono le opinioni di Naysmith, Meadowbank, Scandella, Headrik e soprattutto di Humphry Davy del quale l'A. commentò gli « *Elementi di chimica rurale* », volgarizzanti in Firenze, e ristampati in Napoli con note di P. Niccola, nel 1815, in 8, De Bonis Vol. I e II.

Questo lavoro costituisce una sintesi delle conoscenze sulla concimazione organica nel primo ventennio del secolo XIX.

*Opuscolo XII.* - Inedito: Giudizio letto dall'Autore nella R. Società d'Incoraggiamento su la Memoria del Dott. N. N. col titolo « Della fertilità estrinseca delle terre ».

P. Niccola Columella Onorati fu incaricato dalla R. Società d'Incoraggiamento, della quale era socio, di esprimere il giudizio su un lavoro di un socio corrispondente dell'Abruzzo citeriore.

Il lavoro in parola « altro non ha per obbietto, che mostrare, che la fertilità *naturale* de' terreni sia dovuta all'atmosfera, e che l'*artificiale* dipenda dagli ingrassi sì animali, che vegetali, ed anche minerali ».

L'Autore di tale lavoro, dopo le reiterate esperienze di Priestley

dalle quali risultava che le piante si nutrivano d'idrogeno, di ossigeno, e di carbonio e che molte di esse si alimentavano ancor di azoto.

A seguito le giudiziose *ricerche chimiche su la vegetazione* eseguite da Teodoro de Saussure con le quali si affermava che le piante, pur vegetando nell'idrogeno, non l'assorbiva che per via indiretta, per mezzo dell'acido carbonico. In secondo luogo, le piante assorbivano una parte di ossigeno che componeva l'acido carbonico, ma non già quello dell'atmosfera. In terzo luogo, le piante non assorbivano nemmeno il gas ossido di carbonio. « Il sol gas, che le piante assorbono con avidità, è il gas carbonico. Esso si sviluppa a beneficio delle piante non dalle e semplici terre, ma bensì dal *terriccio*, ossia terra vegetabile, detta *humus* dai latini. Questa terra benefica alle piante risulta dell'annua decomposizione degli esseri organici sì animali che vegetali ».

« Noi siamo nelle tenebre in quanto ai mezzi, che la Natura impiega nella composizione de' corpi organici. E siccome niun Fisico ne ha dato fino a questo punto una dottrina sufficiente a spiegare come si faccia l'*animalizzazione*; così nel pari verun Chimico è giunto finora a spiegarci il modo onde vi esegua la vegetazione ».

« La Natura ha disteso un velo ben denso sul regno organico; ed ha lasciato a Noi curiosi un picciol dominio sul regno minerale ed inorganico ».

Riferì quanto affermò molto brevemente Linneo e cioè che le piante traevano l'alimento dal terriccio, ridotto in parti sottilissime, e sciolte nell'acqua. Ciò spiegava il perché le sostanze sottratte dalle piante bisognava restituirle al terreno, non considerando i resti (foglie, radici, ecc.) che le piante lasciavano nel terreno.

« Ma come mai si spiega il gran fenomeno della vegetazione e dell'*animalizzazione*? Per i vegetali sono necessari l'idrogeno, l'ossigeno e il carbonio, per gli animali a questi tre elementi è necessario aggiungere l'azoto ».

L'A. disse di non voler esporre nulla di quanto riferivano i Fisici moderni sull'*animalizzazione*. Essi, infatti, affermavano « Siamo e saremo sempre nelle tenebre, quante volte vogliam scrutinar gli arcani della natura vivente. Noi siamo esseri di azione, e non già di speculazione: qua vediamo le cose in enigma, e là le vedremo in quella guisa stessa, che saremo veduti e conosciuti ».

P. Niccola elogiò l'A. della Memoria e auspicò altri lavori più pratici e più efficaci, effettuati nelle varie province, non solo dell'A-

bruzzo citeriore. Augurò, infine, l'istituzione di Scuole, perché il sapere fosse diffuso agli uomini volenterosi di apprendere l'economia campestre.

*Opuscoli di argomento diverso*

Al lettore, l'A., all'inizio dell'esposizione del primo e del secondo opuscolo, spiegò l'importanza del bestiame nelle aziende agrarie e i vantaggi che l'agricoltore poteva ritrarre dalle varie specie allevate.

*Opuscolo I. - Inedito: Sul vajuolo delle pecore, detto volgarmente da' nostri Pastori Schiavina.*

Premesso che la malattia delle pecore, detta *vajuolo* o *Schiavina* era molto infettiva, che essa compariva naturalmente una volta nella vita e, secondo la credenza dei pastori, durante la prima età e non oltre i dieci anni e che guariva facilmente. Essa non fu conosciuta fino al 1763. Nel 1807, specialmente nell'Azienda Azzariti, sita nell'agro di Corato (Bari) tale malattia produsse gravissimi danni provocati e diffusi forse dalle numerose pecore che dall'Abruzzo (Aquila) transumavano nel periodo invernale in Puglia e in Basilicata. Nel 1808, secondo le notizie del Sig. D. M. Cimaglia, la malattia aveva distrutto duecentomila pecore, secondo altre notizie, tale numero raggiunse un milione e mezzo. La malattia « si manifesta con alcune bolle infiammate, che s'innalzano da' tegumenti privi di lana; come intorno agli occhi, sulle mammelle, nell'interno delle cosce, e sotto la coda. Viene detta *schiavina* da' nostri, perché la faccia delle pecore vajuolate comparisce nerognola come quella degli schiavi negri. L'eruzione ordinariamente è completa nel dì 4 o pur 5, manifestandosi le bolle ora rotonde, ora bislunghe, e cominciando tutte di color rosso, indi s'imbiancano, diventano molli, suppurano, si seccano, e infine formano una crosta nera, che cade da se stessa ».

« Il male viene annunziato dalla nausea del cibo, e dalla tristezza di tutto il corpo: la ruminazione cessa, gli occhi si gonfiano, e mandano fuori lagrime; le due palpebre s'incollano l'una con l'altra: talvolta gli animali restano immobili, con la testa inclinata verso terra, con la coda fra le gambe, e con le parti posteriori avvicinate alle anteriori ».



Secondo Bourgelat, questa malattia può investire il bue, il coniglio, il cane e le scimmie e secondo il suddetto Cimaglia, in Puglia, anche i maiali.

Secondo M. Vitet consiglia per la cura la separazione immediata degli animali infetti, sistemandoli in luoghi freschi esposti in tramontana. « Si facciano due volte al giorno dei profumi di aceto: si salassino dalla jugulare nei primi giorni del morbo, se il vajuolo sarà confluente e maligno; con dare loro a bere una volta al giorno dell'acqua con crusca, e alquanto salata; e in cibo pochissima crusca di sale marino ».

Secondo D. M. Cimaglia la malattia si cura: « I maiali si conducano al mare, bagnandoli per qualche tempo con l'acqua. Nella Linguadoca dal ginepro si estrae un olio fetido, chiamato di Caden: i Maniscalchi ne fanno uso per curare le malattie eruttive degli animali: in Francia, così curano le malattie pustolose dei montoni. Il salasso è letale ».

« Alcuni veterinari sono ricorsi all'innesto (vaccinazione), che si potrebbe fare all'interno delle cosce, o sul petto degli animali sani con la materia purolenta contenuta dalla pustole del vajuolo benigno, allora che imbiancano, per evitare i funesti effetti del vajuolo maligno ».

L'innesto però non è confermato da tutti, così D. M. Cimaglia, infatti, informa: « Voi ricorrete alla vaccinazione: rimedio tentato inutilmente nella Provincia di Bari. La vaccinazione è buona a prevenire il vajuolo, non per curarlo quando è già uscito ».

*Opuscolo II. - Inedito: Su la spremanzia detta da' nostri volgarmente stranguglione, che si manifesta d'ordinario ne' porci.*

Questa malattia comparve intorno al 1812, a Calabritto, paese della provincia di Principato citra e distrusse un numero elevato di porci.

Il Sig. Intendente incaricò P. Niccola Columella Onorati ad esprimere il suo parere. Ecco quanto egli scrisse:

« I medici veterinari chiamano *spremanzia* l'infiammazione delle amigdale, che si manifesta particolarmente ne' porci, col mezzo della gonfiezza della testa, che non possono levare in alto; non che degli occhi, e della lingua, non potendo essi in tale stato né mangiare, né bere, né respirare senza molto incomodo. Osservando le parti vicine

alle gavigne, il veterinario si accorge quanto pericolosa sia l'infiammazione di tali ghiandole ».

« La glottide e il laringe infiammati per propagazione, e compressi dalla gonfiezza delle tonsille, e il passaggio dalla bocca nell'esofago interrotto, sono sintomi gravi per non esporre l'animale a morire nel giorno 3, o nel 4 della malattia. Se dopo giorni 8 non si manifestano altri sintomi fatali, si può sperare una guarigione perfetta ». « Le cagioni del morbo sogliono essere: 1) la repentina impressione del freddo, il che avviene nel rapido passaggio da una stalla calda in un campo di temperatura fredda; 2) le sostanze riscaldanti prese in cibo sottoforma tanto solida quanto liquida ».

« Veniamo ora al rimedio. L'infermo si metta in una stalla separata, il cui pavimento sia netto, e solo coperto di paglia, con profumarla, mettendo l'aceto su d'una paletta rovente; e ciò si replichi più volte al giorno ».

« Si avvolgano le gambe di dietro, e la groppa con tela grossa, inzuppata nell'acqua calda, e rinnovata ogni ora: si inietti per le narici del decotto di Altea, in cui siavi stato disciolto un poco di sale di Saturno: si salassi l'animale dalle vene interne della coscia, con replicarlo sino a quattro volte, acciocché scemi la pienezza del polso sotto la coda: si applichino de' lavativi fatti di foglia di Senna bollita alquanto nell'acqua più o meno satura di cremore di tartaro: si metta un setone coll'Elleboro alla coscia ed al ventre ».

« Molti veterinari introducono i trokart attraverso i tegumenti fra i due anelli della trachea, lasciando la cannula del trokart nel laringe fino a che l'infiammazione sia calmata ».

Altre notizie seguono in merito all'evoluzione del malanno.

*Opuscolo III.* - Riflessioni sulla felicità privata, Napoli, 1782, in 4; Tip. Silvestri, Milano 1819, in 8, edizione corretta ed accresciuta dall'Autore.

Questo scritto non riguarda l'agricoltura ed i suoi problemi, solo indirettamente interessa l'uomo ed il suo carattere. Premesso che per raggiungere la felicità l'uomo deve conoscere bene se stesso e gli uomini del suo ambiente, che come è ben noto, essendo diversi tra di loro, possono riunirsi in classi. Tali classi, ovviamente, possono essere note con numerose riflessioni sulle azioni manifeste.

La conoscenza prima è quella di noi stessi. Essa riguarda il nostro corpo e il nostro Io, ossia il corpo e l'anima. Per quanto riguarda il corpo, interessa sapere la sanità dei suoi organi, il loro funzionamento e le loro esigenze.

« L'uomo a misura che moltiplica i suoi bisogni, accresce anche la sua infelicità ».

« Lo spirito umano è la fonte de' desideri, i quali se non si conoscono nel loro principio e nel loro fine, possono infelicitarsi di molto ».

I desideri che possono essere infiniti, devono ovviamente essere confrontati con il potere (o possibilità) che l'uomo possa attuarli. Il potere pertanto può essere accresciuto a seconda della volontà e delle difficoltà che l'uomo incontra per raggiungere i suoi desideri, ossia egli deve eliminare i mali e accrescere i beni, che ovviamente, sono di varia natura. I due beni principali sono la ricchezza e la dignità. La ricchezza è molto ambita dall'uomo poiché con questa, l'uomo può attuare la maggior parte dei suoi desideri. « Io credo non esservi infelicità maggiore di quella di non avere che desiderare ». « Ogni uomo opulento ha più invidiosi che amici; e nell'opulenza medesima è tormentato da perenni desideri ». « Metta chi vuole in una parte della bilancia tutte le ricchezze della terra, e nell'altra tutte le sequele predette, e poi veda se il peso delle prime sia maggiore, eguale, o minore del peso delle seconde ».

L'ambizione è uno stimolo che può arrecare molti mali molto gravi. Essa è sempre proporzionale al potere dell'uomo e dell'equilibrio di questo. « L'immaginazione è la parte più spiritosa di noi medesimi, ed il sol volatile della nostra anima: ha quindi bisogno di una continua guida per non farci uscire fuori di noi stessi ».

Altra situazione importante è il modo di apprezzare gli oggetti. Chi sa valutare giustamente gli oggetti, la loro origine, i loro effetti, la loro durata si approssima più facilmente alla felicità. Ciò pertanto è influenzato dalla prudenza che può considerarsi una grande virtù, in particolar modo allorquando si creano rapporti con altri, aventi carattere assai diversi. Gli uomini che ci circondano possono essere maggiori, o eguali o inferiori. Valutare questo stato non è facile per la scarsa sincerità che talvolta alcune persone manifestano il loro carattere, pur essendo conoscenti, amici. È ovvio che l'amicizia crea situazioni assai utili.

I rapporti con le persone considerate nel gruppo degli inferiori



creano problemi e situazioni varie, intervenendo la bontà di animo, i principi religiosi. Anche in questi rapporti si possono constatare fatti spiacevoli.

« Convieni anche, per vivere meno felice, conformarsi talvolta con le maniere esterne alla comune opinione ed a' nazionali pregiudizi, e non già co' propri sentimenti ».

« L'uomo savio con l'esempio, più ché con la voce, cerca di guadagnare i suoi fratelli. L'uom dabbene, dunque, ed illuminato, attende a migliorare se stesso, e, potendo, a migliorare anche i suoi simili. La sola conoscenza, dunque, di noi stessi, e la conoscenza degli altri può arrecarci quella Felicità, che è compatibile con questa vita presente ».

Questo scritto fu criticato da D'Onofrio Galeota, P. Niccola, nella fine del volume in « Avvertimenti a chi legge » risponde: « In quanto all'opuscolo su la felicità privata, al quale il Giornalista attribuisce *il solo merito della brevità*, l'Autore (P. Niccola) dimostra che trattandosi di Libri non si dee giudicare dal volume, o dal peso di essi, ma bensì dalle dottrine, che essi contengono, e dal modo, con cui sono scritti. È cosa pur risaputa fra gli uomini, che i piccoli vasi contengono per lo più de' liquori spiritosi ».

*Opuscolo IV.* - Sul tremuoto di Messina, e di Calabria avvenuto ne' giorni 5 e 7 di febbraio del 1783. Memoria letta in una privata Società letteraria, Napoli, 1783, in 4, edizione seconda migliorata dall'Autore.

In questo scritto si espone il discorso letto da P. Niccola Columella Onorati ai Soci di una privata Società letteraria sul tremuoto avutosi in Messina, e in un vasto territorio della Calabria ulteriore, comprendente oltre 100 villaggi e terre, nei giorni 5 e 7 febbraio 1783.

L'A., precisato il significato di tremuoto, riferì tutte le notizie a lui pervenute da quelle località, ovviamente incomplete e forse in parte alterate, indi si soffermò sui vari tipi di tremuoti (oscillatorio, sussultorio e ondulatorio), sulle cause allora note, sulla durata di essi, sulla superficie interessata, sugli elementi di presagio, sulla frequenza e su eventuali mezzi di prevenzione.

P. Niccola ricordò i vari tremuoti verificatisi nelle varie nazioni

o località e l'anno relativo, notificando i danni talvolta gravissimi.

La stampa dell'opuscolo fu ripetuta e la diffusione di questo ebbe notevole citazione in numerosi giornali e riviste nazionali. Ovviamente alcuni Giornalisti mal criticarono il contenuto dell'opuscolo.

P. Niccola, sempre vigile e attento lettore, in particolare su quanto lo riguardava scrisse in merito: « Sul tremuoto, l'Autore sostenendo in que' tempi, non ancora ben rischiarati da' lumi posteriori de' Chimici moderni, l'opinione di coloro, che volevano per cagion *immediata* de' tremuoti la massima rarefazione dell'aria, prodotta dalle varie materie combustibili infiammate sotterra; per la cagion *mediata* l'azione delle acque e delle nevi copiose; dimostrò che se l'aria con la sola forza del suo elaterio si dilata da per se 13.000 volte più, che non lo è sotto la pressione atmosferica; potendo inoltre essere compressa 60 volte di più; non è improbabile che l'aria nel seno della terra possedendo una massima densità, e capace essendo di una forza elastica quasi infinita, e in specie quando vi si aggiunge l'azion del fuoco sotterraneo, potesse in simile stato superare tutti gli ostacoli, e rovesciare quale si voglia edificio ».

« Il Giornalista per difendere M. T. suo corrispondente, e celebre per la mordacità di sua penna, non che della sua lingua; che sotto nome di *Viaggiatore* aveva inserito nella gazzetta Fiorentina, num. 23, un articolo, in cui assegnava le accensioni di sottoterra per cagion *immediata* de' tremuoti, o meglio la *forza vulcanica*; scrive molte villanie contro all'Autore dell'Opuscolo, perché detto avea, che in simili casi il fuoco sia piuttosto causa *adjuvans*, che attore principale ».

« In oltre P. Niccola passa a notare i caratteri, che aver debbono i buoni Giornalisti per distendere i giudizi delle Opere altrui; caratteri, che mancano interamente negli Estensori del Giornale vicentino; e fra gli antichi loda moltissimo gli *Atti degli eruditi* di Lipsia; la *Biblioteca scelta* di Giovanni Clerico; le *Nuove della Repubblica delle Lettere* intraprese dal Bayle, e continuate dal Bernard; le *Memorie di Trevonsc*; le *Novelle letterarie* del Dott. Lami; e fra i moderni i *Giornali Letterarj* di Norimberga, d'Yverdon, di Pisa, di Modena, ecc. ». « Finalmente P. Niccola per confondere l'orgoglio del Giornalista di Vicenza, e de' suoi Corrispondenti o prezzolati, o ingiusti estimatori delle Opere altrui, profondendo le lodi soltanto a' loro Amici, e vituperando le Opere degli altri, che non lo erano; conchiude con le seguenti terzine di Cesare Caporali:

... Il dar mal, come Galena insegna,  
Si suol purgar con certa calamita,  
Il cui proprio è tirar a se le legna.  
Anzi appresso i Chiarurgi è cosa trita,  
Che ogni mordace lingua ha la sua vena  
Arterial, che ver le spalle addita.

GIACINTO DONNO



La condizione contadina in una Signoria  
e in un comune rurale autonomo  
fra il « Duecento » ed il « Trecento » \*

III

LA CONDIZIONE DEI CONTADINI DI MOLLI  
AI PRIMI DEL TRECENTO

12 - *Il paesaggio agrario di Molli*

Il paesaggio agrario di Molli doveva assomigliare solo in parte a quello densamente coltivato che nel Trecento pare caratterizzasse i dintorni di Siena (108). A parte la distanza dalla città e la conseguente diversa presenza della proprietà cittadina, probabilmente determinante anche per le colture, una delle maggiori cause della differenza di paesaggio va attribuita all'altitudine della Montagnola, su cui si trovava il Comune della Pieve a Molli ed alla conseguente, vasta, presenza di boschi. Ancora oggi essi coprono non poca parte delle sue pendici; ne è libero proprio uno dei punti più alti dov'è il cimitero, quasi unico testimone, con una casetta e la Pieve, ambedue chiuse, della vita che vi era ancora in un non lontano passato. L'odierno esodo dalle campagne, particolarmente forte in montagna e in alta collina, non ha risparmiato Molli, oggi completamente disabitato (mentre Cerbaia e Tegoio, due borgate dell'antico Comune rura-

\* Continuazione dal 1° numero del 1979.

(108) E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1974, Laterza, p. 138. G. CHERUBINI, *Proprietari, contadini e campagne senesi*, in *Signori, contadini...* ecc., *op. cit.*, p. 271 e *passim*.

G. PICCINNI e R. FRANCOVICH, *Aspetti del popolamento e del paesaggio nelle campagne senesi bassomedievali*, in *I castelli del senese*, Monte de' Paschi di Siena, 1976, p. 263 sgg.

le, sono meno sfortunate); comunque, anche quando era abitata, la zona, doveva avere le stesse colture di pascoli, un po' di viti e grano, cioè di quella agricoltura generica e con carattere di sussistenza che doveva avere nel Trecento, come si può desumere dallo statuto del comune rurale e dai registri della « Tavola della possessioni ».

Da studi compiuti su questi ultimi, si sa che il 40% del territorio era formato da prati, mentre il terreno lavorativo era il 22,8% e la vite raggiungeva il 5-10% (109). Meno precisa, seppure accompagnata da un certo numero di notizie, è l'idea che del paesaggio agrario di Molli ci possiamo fare dallo Statuto.

Il territorio, ad andamento collinare, con anfratti e burroni, era segnato da strade e fonti delle quali lo Statuto si occupa più volte, ricordando fra l'altro che « ... due buoni uomini del detto Comune... debano raportare al Camarlengo se alcuna fonte overo via bisogna racconciare... » (110); il Comune doveva provvedere al mantenimento delle strade facendone costruire le banchine dai propri « ufficiali » (III) e comminando multe per chi vi facesse pascolare delle bestie che le avrebbero sciupate.

Queste strade, a cui dovevano accudire gli uomini delle varie contrade per i tratti a loro più vicini (112), o avevano carattere locale e percorrenza breve e limitata alle singole 'contrade', oppure interessavano tutto il comune, innestandosi magari, su quelle maggiori. Anche lo Statuto dimostra di fare questa distinzione quando commina pene per chi « ... guastasse o malestasse alcuna via vicinale, overo di Comune predetto... » (113).

Questo interesse dello Statuto per le strade e l'importanza che esso attribuisce a quelle comunali può ricollegarsi a quel più generale sviluppo che ebbe in questa epoca « ... la costruzione di strade e di canali, ma soltanto entro il territorio dei singoli comuni o, più tardi, di singole regioni, per lo più nella Valle Padana e nella Toscana... » (114).

Queste strade di Molli attraversavano una campagna che già

(109) G. CHERUBINI, *op. cit.*, p. 277.

(110) Statuto del Comune della Pieve a Molli: 'Della lezione di coloro che debbano rivedere le vie e le fonti' ».

(111) *ibidem*: 'Di pena di chi mettesse bestie in pruode'.

(113) *ibidem*: 'Di chi guastasse vie di Comune'.

(114) G. LUZZATO, *Breve storia economica dell'Italia medievale*, 1965 Einaudi, Torino pp. 144-145.

sappiamo essere per circa la metà ricoperta di boschi e prati e nella quale le colture dovevano essere sì quelle consuete del Medio Evo, ma con delle varianti dovute all'altitudine e forse anche all'incidenza del tipo di distribuzione della terra. Per i cereali il nostro Statuto non fa distinzioni e nei capitoli relativi al 'danno dato', li riunisce tutti sotto la stessa voce di « Biado ». Per la vite, di cui è stato detto che in quest'epoca era « ... delle colture arboree, la più diffusa... » (115), bisogna tener conto del fatto che solo la parte più bassa del territorio di Molli doveva essere adatta alla sua coltivazione. Infatti le solite statistiche compiute sui registri della tavola delle possessioni parlano di una superficie vignata pari al 15% del suolo e neppure al 10% del coltivato (116). Le stesse considerazioni vanno fatte, e la differenza dal resto del territorio circostante è ancora più notevole, per quanto riguarda l'ulivo, che sarà stato anche presente, ma in misura tanto ridotta che non solo non se ne hanno statistiche, ma lo Statuto, di solito preciso fino alla pignoleria negli elenchi di animali e piante, in questo caso non fa neppure un breve cenno. Ma queste considerazioni sull'altitudine che avrebbe impedito o di molto ridotto la presenza dell'ulivo a Molli, non sono sufficienti per spiegare completamente la situazione. Gli abitanti non potevano restare troppo lontani dal processo formativo di quella « ... costruzione economica del podere mezzadrile, diretta da un preciso criterio social-economico: quello di produrre entro i confini della propria terra e del proprio lavoro, tutto quello che fosse necessario al bisogno di una famiglia (casa di abitazione, stalla, campi seminativi, vigna, ulivi, bestiame e bosco). Allora, tutte le volte che possibile, il podere ebbe, se non proprio un oliveto, un certo numero di piante per propria utilità alimentare e medicamentosa... » (117). Non si può pensare che i contadini di Molli fossero completamente estranei a questa situazione economica e alla aspirazione all'autonomia alimentare e poiché lo Statuto di tutto parla fuor che di ulivi, che, del resto, l'altitudine rendeva poco adatti ad alcuni punti della zona, si può ritenere che, come vedremo meglio, l'esiguità della estensione media della piccola proprietà che possedevano entro i confini del Comune rurale deve avere spinto i « terrazzani e uomini » di Molli a procurar-

(115) *ibidem*, pp. 133-134.

(116) G. CHERUBINI, *op. cit.*, p. 277.

(117) I. IMBERCIADORI, *Per la storia dell'olivo nell'agricoltura italiana*, da: « L'olivo patrimonio nazionale ». La bonifica e l'assetto territoriale, n. 3, 1975, p. 23.



sene fuori di esso e quindi a cercare, con altra terra, anche quegli ulivi che potevano consentire il completamento dell'autonomia alimentare di una famiglia.

Invece, stando allo statuto, piante tipiche del territorio di Molli dovevano essere il castagno e la quercia: del primo sappiamo che copriva il 6,7% del suolo comunale (118) che paragonato al 5% della vite, dice molte cose sull'importanza della pianta, ma anche del frutto, talvolta elemento importantissimo nell'alimentazione dei contadini del tempo. Privo di contenuti politici generali e pur sempre parco per quelli politico-amministrativi, lo statuto mostra tanto interesse per le cose spicciole dell'attività economica e del comportamento sociale dei soggetti al Comune, che si può riconoscere benissimo il tipo di importanza che la società di cui era espressione attribuiva ai vari aspetti economici: e per il bosco lo Statuto mostra una particolare premura. Del resto essa si affianca alle tante cure per il bestiame che i Comuni e Stati ebbero in quel periodo per assicurare i necessari approvvigionamenti per le marinerie (119), ma anche per l'edilizia e l'artigianato. Lo Statuto di Molli, per parte sua, non solo stabilisce che « ... neuna persona possa legna pertica o pali tagliare overo portare di bosco altrui... » (120) ma fissa per questo furto, oltre alla rifusione del danno, una multa di ben quattro volte superiore a quella prevista, ad esempio, per il danno con bestie negli orti nelle vigne e nel grano, e a quelle sancite per il furto di frutta. Ma le pene previste erano poi ancora maggiori qualora le bestie avessero rovinato il « polloneto », cioè i germogli spuntati dopo il taglio delle piante adulte (121). Lo statuto di Molli rispecchia in questo, una mentalità per la quale, proprio in quegli anni, i governi di importanti comuni erano spinti ad appropriate iniziative di legge: « ... A Venezia, ad esempio dove il largo ricorso al disboscamento... induce i pubblici poteri a sviluppare una politica di difesa forestale; così intorno a Siena (e ad altri fra i maggiori Comuni della Toscana), ove pure nel 1358 si istituisce una speciale magistratura per le foreste... » (122). L'autore di questa frase, poi, mette in risalto il contra-

(118) G. CHERUBINI, *op. cit.*, p. 277.

(119) P. BREZZI, *Economia e società nel tardo medioevo*, 1975, Elia, Roma, p. 247.

(120) Statuto, *op. cit.*: 'Di chi faesse legna o portasse di bosco altrui'.

(121) *ibidem*: 'Di chi desse danno in polloneto altrui'.

(122) E. SERENI, *op. cit.*, p. 147.

sto tra l'« iniziativa pubblica » e la tendenza dei privati a disboscare scriteriamente: questa preveggenza scelta delle pubbliche amministrazioni ha un riscontro anche nello Statuto di Molli, dove un articolo, proprio l'ultimo, tutela il bosco comunale con una severità ben maggiore di quella usata per i boschi privati. Esso, infatti, prevede che la « ... pena di V soldi... », che era già quasi il triplo di quella prevista per il furto ai privati, venisse addirittura raddoppiata, quando a commettere il danno fossero dei « saramentali », cioè uomini del Comune di Molli. La necessità di difesa di un bene concreto dell'ente pubblico portava a fare leggi che consentivano allo « spirito del Comune » di filtrare anche attraverso le strette maglie del carattere esclusivamente amministrativo degli Statuti rurali.

Ma lo Statuto è innanzitutto fonte di notizie minute e utili per ricostruire la vita quotidiana di quei contadini che veramente dovevano carpire alla terra il loro sostentamento, anche quando particolarmente poveri e contesi ne erano i frutti. Certi comandamenti dello Statuto rivelano aspetti della vita che sono legati alle condizioni ambientali e determinati dal luogo e dalle sue possibilità: ciò può servire a pensare che non sempre gli Statuti rurali possono essere accusati di genericità e poca « caratterizzazione » locale. È, ad esempio, il caso rappresentato da una nuova norma che puniva i raccoglitori abusivi di castagne e di ghiande ed anche coloro che li ospitavano: « ... statuto et ordinato è — si legge infatti — che nessuna persona del detto Comune possa né debba ricettare neuna persona che cogliesse castagne ovvero ghiande altrui... » (123). Il che tra l'altro prova che l'abbondanza di questi prodotti era tale che anche persone di fuori venivano a raccogliergli sulla Montagnola e per più giorni.

Ma la norma che poi continua « ... se non cogliesse a prezzo per quella persona di cui fusseno... » prova anche che le castagne dovevano costituire un'attività, anche se stagionale, abbastanza sviluppata se, evidentemente, c'era chi, per raccogliergli doveva pagare delle persone; le stesse regole valevano anche per le ghiande.

Altro aspetto del paesaggio è quello delle case. Del tipo delle case e della loro distribuzione nel territorio, lo Statuto di Molli non parla, se non genericamente e per far obbligo di una giornata di lavoro ad « ... uno uomo per massarizia... » in favore di chi « ... faes-

(123) Statuto, *op. cit.*: 'Di chi ricettasse chi cogliesse castagne o ghiande'.

se casa ovvero citerna... » (124). Sappiamo che il Comune era formato da quattro borgatelle: di una di esse, Macereto, si è già detto che forse era solo un fortilizio, anche se lo Statuto le riconosce, al pari delle altre, il diritto di esprimere in turni semestrali il Sindaco ed il Camerlengo, il quale ultimo, fra l'altro, doveva nominare una « *guardia secreta* » per ciascuna frazione (125). Le case dovevano essere innanzitutto concentrate nei suddetti piccoli centri ed anche se è noto che in quest'epoca gli abitati contadini del senese erano già usciti dallo scudo protettivo delle mura, a noi, almeno dallo Statuto, non risulta che ci fossero poderi sparsi. Sappiamo soltanto che oltre ai quattro borghi citati nello Statuto vi erano anche « *... un paio di nuclei di tre-quattro case...* » (126). Tranne forse Cerbaia, più grosso degli altri e posto in una posizione anche adatta alla difesa, e quindi più raccolto, tutti questi abitati non dovevano assomigliare a dei paesetti, ma soltanto a dei raggruppamenti di poderi: nello Statuto si parla di « *... aconcime di casa...* », per trasportare il quale era permesso « *sellare asino ovvero asina* » nei giorni festivi e questo fa pensare che stalla e casa fossero attaccate o vicinissime. Lo statuto parla anche di « *piazza* » sulla quale e non oltre la quale, far uscire i maiali e questo fa pensare che si trattasse di gruppi di poderi, con possibilità di spazi davanti casa e non di borghi chiusi e fortificati che della mancanza di spazio hanno sempre sofferto.

Si è comunque convinti che si trattasse pur sempre di raggruppamenti di case e si ritiene che anche per il Comune di Molli sia valida l'osservazione per cui « *... si può dire che la realtà era ben differente da quella idealizzata in celebri pitture di artisti del Tre e Quattrocento: non case disseminate in un paesaggio ben lavorato, ma villaggi murati, circondati da ampi fossati...* » (Brezzi).

Quest'ultimo riferimento alla fortificazione può valere, che si sappia, solo per Cerbaia e per Macereto, che era un fortilizio, ma il concetto resta nel nostro caso ugualmente valido per l'idea del raggruppamento di case, non ancora sostituito dalla dislocazione del podere isolato in aperta campagna.

Dubbi circa tali dislocazione non possono esser fatti nascere neppure dal termine « *masseritia* » riportato, già s'è detto, nel punto

(124) *ibidem*: 'Di fare aiuto a chi farà casa o citerna'.

(125) *ibidem*: 'Che le guardie sieno tenute di dinunziare ogni danno'.

(126) G. CHERUBINI, *op. cit.*, p. 277.



dello Statuto che obbliga « ... uno uomo per masseritia ch'elli stia ad aiutare uno di per la detta opera fare... (casa o citerna) ». Che i contadini di Molli fossero probabilmente tutti riuniti nelle quattro borgate e nei due piccoli nuclei, di cui sopra, risulta chiaro anche per il fatto che questi abitati erano le unità sociali a cui si faceva riferimento per la buona conservazione di vie e fonti, per l'indicazione delle guardie 'segrete' ed in altre diverse situazioni. Quindi quando anche vi fossero state delle case sparse, non potevano essere che pochissime ed allora sarebbe stata riferita ad una eccezione la norma della giornata di lavoro obbligatoria nella misura di un uomo per « masseritia », norma che invece per il valore morale e sociale oltre che economico, non può essere rivolta che alla generalità degli abitanti del Comune rurale. Quindi non si può pensare a poderi isolati, ma pure non è certo che si possa intendere la casa in genere, perché quando lo Statuto ha voluto parlare di obblighi della famiglia e della 'casa' lo ha fatto chiaramente, così come quando ha voluto parlare di quelli del singolo cittadino del Comune si è riferito direttamente ai « saramentali », cioè a coloro che avendo giurato sullo Statuto del Comune avevano dei precisi doveri. Ritengo quindi che non ad un obbligo che riguardi il cittadino, secondo lo spirito comunale si debba pensare, ma piuttosto a qualcosa che invece che nel Comune affondi le proprie origini nella Signoria rurale: del resto, come ricorda anche il Banchi (127), essa, a Molli, non doveva poi essere tanto lontana.

Il Comune rurale, istituzione puramente amministrativa, a volte desiderata più dal Comune cittadino che dai suoi abitanti, a cui poteva anche esserne imposta la conservazione, non possiamo attribuire la capacità di rappresentare un netto distacco dal passato, la volontà di sostituire delle consuetudini precedenti, specialmente se rispondevano ad una utilità pratica. Del resto la formazione del Comune rurale non aveva significato il completo tramonto di tutti i privilegi degli antichi signori: anche il Banchi si dice di quest'avviso, quando nella Prefazione allo Statuto scrive che « ... il Comune della città... assunse la tutela (delle Comunanze rurali)... concedendo ad esse alcuni diritti... » ma, aggiunge subito, « ... senza disconoscere a un tratto i privilegi di coloro che vi avevano signoreggiato ». Quindi, se nel Comune rurale sopravvivevano privilegi signorili e se, per fare un

(127) L. BANCHI, *Statuto del Comune della Pieve a Molli*; Prefazione, pp. 5-6.

altro esempio, lo Statuto imponeva al « *Signore di pagare per lo fante suo* » se aveva pagamenti da fare al Comune, (su questo rapporto torneremo in seguito) vuol dire che il Comune rurale non aveva inciso poi molto sulla tradizione feudale.

E se duravano simili situazioni c'è da attendersi che durassero a lungo anche certe consuetudini, a cui tutti potevano riconoscere anche una utilità pratica, come appunto quella che obbligava alla prestazione di un'opera per aiutare a costruire case e cisterne.

L'ipotesi dell'origine di quest'obbligo nel periodo della Signoria rurale trova riscontro nelle parole con cui il Duby dice che le *corvées* « ... non colpivano su ogni manso che una unità di lavoro, manuale o di giogo, un uomo o un aratro. Ciò rendeva il servizio particolarmente più leggero, soprattutto quando il manso era occupato da più famiglie, o quando i concessionari avevano essi stessi dei domestici... » (128). Pensando a questi aspetti mi pare si possa sostenere la possibilità di riallacciare l'idea di « masseritia » a questo concetto di manso inteso come unità fiscale che, una volta suddivisa consentì l'alleggerimento dell'obbligo per famiglia. Il Comune aveva poi introdotto altri criteri di tassazione: fra gli obblighi legati all'unità familiare (in senso fiscale, non anagrafico), questo sarebbe sopravvissuto in quanto estraneo all'interesse finanziario del Comune e poco gravoso perché ritengo che la « masseritia », identificabile con la famiglia, fosse l'unità di riferimento derivata dalla suddivisione di altre maggiori, quali, appunto, il 'manso', poi suddiviso tra più famiglie.

### 13 - *L'azienda familiare di Molli*

Per famiglia a cui attribuire un'azienda si intende qui quella originaria di cui ancora facciano parte figli, fratelli e nipoti, pur se sposati. E questo anche perché, a parte che nei registri della « *libra* » l'azienda è ascritta al capofamiglia, vi sono nello Statuto degli articoli che prendono in considerazione il nucleo originario, attribuendogli degli obblighi; come già era stato fatto per la « masseritia », così per « la casa » si trovano dei « comandamenti fatti dal Camerlen-

(128) G. DUBY, *L'economia rurale nell'Europa medievale*, p. 62.

go » (129). E ancora vi sono casi in cui era la famiglia l'oggetto di obblighi finanziari verso il Comune, in quanto l'elemento più rappresentativo rispondeva finanziariamente anche per gli altri, e quindi era « tenuto el padre per lo figliolo e 'l fratello per lo fratello se non ànno diviso et zio per lo nipote e lo Signore per lo fante suo... pagare al detto Comune tutti et ciascuno denaro che pagare dovesse et per qualunque cagione al Comune predetto... » (130). Perciò l'economia di un'azienda familiare risentiva anche di questi gravami che venivano imposti alla famiglia come entità fisica, cioè alla « masseritia » o alla « casa »: e ciò, probabilmente era, come s'è detto, un'eredità dei tempi della Signoria Rurale; però, contemporaneamente vi erano i pagamenti che dovevano al Comune di Molli alcuni dei suoi componenti.

Primo elemento da analizzare in questa azienda familiare è la terra in proprietà. Dalle già ricordate indagini sulla Tavola delle Possessioni sappiamo che a Molli la proprietà contadina copriva l'85% del territorio considerato, mentre quella cittadina corrispondeva solo al 7,8%, quella di enti allo 0,2%, quella mista al 3,8 e quella del Comune al 2,8 (131).

Tale situazione è da mettere in relazione con la natura collinare-montagnosa del territorio di Molli e con la sua distanza da Siena che spiegano il minore interesse della proprietà cittadina ben più forte in zone meno alte e più vicine alla città. Dalle stesse fonti sappiamo altresì che a Molli la media della proprietà era di 1 staioire per quella degli enti, di 1,6 staiori per quella cittadina e di 1,9 per la proprietà contadina.

Considerato che lo staioire senese corrisponde ad una superficie di circa mq 1.300,75 (132), si ha che la media della proprietà che quasi tutti i contadini di Molli possedevano al tempo della istituzione della « Tavola delle possessioni » del Comune di Siena

(129) Statuto, *op. cit.*, « Di coloro che non ubidiranno e' comandamenti del camarlengo ».

(130) *ibidem*: 'Et sia tenuto padre per lo figliolo, fratello per lo fratello et zio per nipote'.

(131) Queste percentuali sono state tratte dall'indagine sulla 'tavola delle Possessioni' che fa G. CHERUBINI in *op. cit.*, p. 280. Quell'indagine è relativa ad una zona-campione, ma le percentuali possono essere considerate valide per tutto il territorio.

(132) A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli, Torino, 1883.



(1317-1318), era di circa mq 2.471, cioè di meno di 1/4 di ettaro. Per sottolineare l'insufficienza di questa terra al fabbisogno familiare non c'è neppur bisogno di aggiungere che non poca parte del territorio di Molli era in realtà costituito da boschi e che trovandosi a notevole altitudine era adatto soprattutto a prati che, infatti, coprivano circa il 40% della superficie.

In realtà si tratta di una media di proprietà notevolmente al di sotto di altre e basteranno pochi esempi a dimostrarlo. A Siena stessa nel 1328 (133) la proprietà rurale era sempre molto maggiore, anche rispetto ai livelli più bassi. Fra i proprietari di terre del Terzo di Citta, infatti, 128 su 581 ne possedevano fino a 5 staiori, mentre 169 avevano proprietà comprese fra i 5 e i 20 staiori; così nel Terzo di S. Martino 67 proprietari su 375 arrivavano a 5 staiori e 89 ne avevano fra i 5 e i 20, mentre 136 su 360 del Terzo di Camollia si trovavano nella prima categoria e 176 in quella dei proprietari di terre comprese fra i 5 e i 20 staiori. Come si vede, dunque, le più piccole proprietà di cittadini senesi erano generalmente molto più vaste di quelle di Molli.

Un altro esempio si può avere riavvicinandosi all'altro polo della nostra ricerca, Baschi, la cui vicina Orvieto aveva, come mostra il Catasto del 1292 un'estensione media della piccola proprietà ben maggiore di quella di Molli (134).

L'estimo del Comune di Orvieto si basa su una valutazione di 8 libbre per mezzale (es.: «... *Item habet terram... que est tres mezales... Extimata 24-L* ») ed un mezzale corrispondeva a mq 386 circa (135) per cui, se consideriamo i più piccoli proprietari, ci accorgiamo che essi hanno una proprietà media sempre più vasta di quella dei contadini di Molli. Possiamo non prendere in considerazione, perché essendo solo 7 su 464 hanno scarsa consistenza percentuale, i proprietari di terreni stimati meno di 10 libbre e che avrebbero dovuto avere un massimo di mq 482. Sono invece nelle stesse condizioni dei contadini di Molli i 44 proprietari tassati da 10 a 50 libbre e che avrebbero dovuto quindi possedere un massimo di mq 2172, ma si tratta soltanto del 10% di tutti gli allibrati che, non si dimentichi,

(133) Ci si riferisce qui alle 27 Libbre in cui furono iscritte tutte le proprietà rurali e, nel caso specifico, alla Tavola 9, p. 260 in « G. CHERUBINI, *op. cit.* ».

(134) G. PARDI, *Il Catasto di Orvieto dell'anno 1292*, in « *Bullettino della Società umbra di Storia Patria* », vol. II 1896, Perugia p. 233.

(135) *ibidem*, p. 232, nota 1.

sono poi proprietari cittadini e quindi non necessariamente contadini e dipendenti della terra per il loro fabbisogno. Se scartiamo i valori più alti, cioè gli 80 cittadini « allibrati » da 1000 a 2000 libbre e i 77 « allibrati » per oltre 2000 libbre, vediamo che restano altri tre gruppi, della sintesi trasmessaci dal Pardi, e cioè quello da 50 a 100 libbre (fino a mq 4344, circa il doppio della media di Molli) comprendente 31 proprietari, quello da 100 a 500 libbre (cioè fino ad oltre i due ettari) che ha il maggior numero di proprietari, 148, e infine, il gruppo dei 77 collocati fra le 500 e le 1000 libbre, cioè fino oltre i quattro ettari. Quest'ultimo gruppo è di gran lunga il più numeroso e quindi, seppure con delle riserve, è quello che può meglio rappresentare la media e piccola proprietà di Orvieto che è perciò di molto superiore a quella di Molli. Quest'ultima, così quale era nel 1318, fa pensare di essere sorta non lentamente, dal libero mercato, che avrebbe prodotto delle differenze quantitative, ma piuttosto di essere nata come eredità, e non lontana, di una Signoria rurale, in cui le antiche terre censuarie, in origine simili per estensione, sarebbero giunte al tempo del Comune rurale, magari molto frazionate, ma non molto diverse fra loro per grandezza. A parte questa ipotesi sulle cause di una simile estensione media della piccola proprietà è fuor di dubbio che essa sia tale da non poter garantire il sostentamento di una famiglia contadina. Da qui, il ricorso alla mezzadria, all'affitto del resto tanto diffusi nella zona che « ... secondo il catasto senese, 6500 delle 15.000 proprietà erano oggetto di un contratto di locazione; 6.500 di questi contratti istauravano una mezzadria... » (136).

Ma data l'alta percentuale di proprietà contadina, nel Comune di Molli non ci doveva essere molta terra disponibile per la mezzadria: o meglio, ve n'erano già, ma si tratta di entità piccolissime (137) che non avrebbero aumentato di molto la disponibilità media di terra per famiglia. Questo allargamento dell'azienda familiare, conseguito attraverso altra proprietà, oppure l'affitto e la mezzadria, va ricercato al di fuori del territorio del Comune rurale, ente amministrativo e non politico, i cui confini non costituivano un limite insuperabile.

Anzi lo stesso Statuto toglie ogni dubbio in proposito affermando che « ... Ciascuno del detto comune... unque elli àne el suo (do-

(136) G. DUBY, *op. cit.*, p. 498, nota 26.

(137) G. CHERUBINI, *op. cit.*, p. 297.

vunque abbia la terra) le guardie e' campai sieno tenuti di così dinunziare ogni danno che vi vedessero fare » (138). Ma prima di specificare i doveri delle guardie lo Statuto aveva indicato cosa si debba intendere per « unque elli àne el suo », specificando « ... ch'elli sia così in bando, sì come quello che è nel Comune proprio... »: per quanto il testo sia poco chiaro, non si può intendere quel « ... elli... in bando... » altrimenti che come terre poste fuori del territorio comunale.

Altro aspetto utile alla conoscenza dell'azienda familiare è quello del bestiame. E di queste bestie, la più importante, in un'azienda che innanzi tutto doveva produrre i mezzi di sostentamento, era, a questo fine, il maiale, la riserva di carne, ma anche di grassi per vari usi, di ogni famiglia contadina. È stata autorevolmente affermata la presenza costante di questo allevamento anche nelle condizioni economiche meno floride e di ancor scarso sfruttamento della terra (139). Questa diffusa presenza familiare ne limitava il commercio e quindi la necessità di grossi allevamenti e non è forse un caso che lo Statuto, che generalmente distingue il danno dato da una bestia da quello arrecato da « torme », cioè da gruppi di oltre sei capi, per i maiali si riferisce sempre a multe considerate « pro capite » (140) e mai per « torme ». Ma che l'allevamento suino vada visto innanzi tutto come un aspetto della ricerca dell'autonomia alimentare da parte della famiglia e quindi come un elemento immancabile nel complesso stalla-casa, può essere provato anche da quel punto dello Statuto che ordina che « ... neuna persona possa né debia mettere, né far mettere... porco o troia fuore de la piazza sua... » (141), cioè di quell'area intorno casa dove dovevano razzolare gli animali da cortile e trovarsi i porcili.

L'altro animale che doveva seguire subito dopo per importanza, nella piccola azienda contadina, è l'asino di cui lo Statuto parla per proibirne l'impiego nei giorni di festa, a meno che non fosse « ... per acqua, ovvero per arecare strame, ovvero per aconcime di casa o per

(138) Statuto: « Che le guardie sieno tenute di dinunziare e' beni de li uomini del Comune ».

(139) G. LUZZATO, *Breve Storia economica dell'Italia medioevale*, PBE, Einaudi, Torino, 1965, p. 130.

(140) Statuto: in vari articoli sul danno dato.

(141) *ibidem*, « Di chi mettesse porco ovvero troia fuore de la piazza ».



portare persona inferma... » (142). A prima vista, fra queste eccezioni appare veramente tale soltanto quella relativa al trasporto degli ammalati, mentre il resto, e soprattutto l'« ... arecare... aconcime di casa... » sembra ben rimandabile all'indomani della festa; ma, pure, questa norma serve a ricordare l'importanza che nel M.E. ebbe il concime animale, indispensabile nutrimento di una terra che, anche per la scarsa profondità delle arature, era portata ad esaurire presto le proprie energie: talvolta « ... un vaso di sterco è una pesante obbligazione dovuta al fittavolo al suo signore perché gli escrementi animali erano raccolti con cura e preziosamente utilizzati... » (143). Caricato di ceste o di recipienti per l'acqua, l'asino doveva essere l'animale « tuttofare » tipico delle piccole aziende, anche perché, oltre a poter far tutto, compresa l'aratura più superficiale, è bestia più docile e meno costosa da mantenere del cavallo e del mulo. Non ci è naturalmente possibile sapere con certezza quale ne fosse la diffusione e quale significato assumesse il suo possesso rispetto al benessere delle famiglie. Ad esempio lo Statuto che fa sempre delle casistiche minute ed anche qui elenca diversi casi di uso « a soma » non parla, nelle eccezioni, di impiego di asini con carretti: ciò può significare sia che i carri, forse per il loro costo, erano poco diffusi, sia che il fieno e la paglia necessari per la stalla dei contadini di Molli e l'utilissimo concime che ne usciva erano di quantità tanto ridotte da far ritenere agli estensori dello Statuto che nella generalità dei casi si usasse l'asino « a soma ». Possederlo doveva comunque significare già qualcosa: basti pensare che ancora due secoli dopo, in un'altra zona della Toscana, più a Sud, si prevedevano due tempi diversi per l'inizio della vendemmia, riservando il primo a coloro che non avevano bestie da soma e usavano ceste a spalla, dimostrando con ciò che l'asino mancava in un numero di aziende familiari che doveva essere non tanto piccolo, visto che per esse si emanavano apposite norme (144). Se nelle piccole aziende l'asino era la bestia buona per tutti gli usi, l'animale la cui presenza doveva caratterizzare le aziende più grosse era il bove da lavoro al quale lo Statuto dedica un

(142) *ibidem*: 'Di chi sellarà asino ovvero asina'.

(143) P. BREZZI, *Attività economiche e ordini sociali nell'alto Medioevo*, Editrice Elia, Roma 1977, p. 268.

(144) Archivio Comunale Pitigliano, Registro dei Consigli Comunali dal 1568 al 1576.

articolo specifico che ne rivela l'importanza: « Ordinato è che se alcuna persona del detto comune perdesse per alcuno difetto bu' d'arare che con ciascuna persona ch'à paio di buoi da giogo sia tenuto di pagare V soldi denari senesi; et che 'l camarlengo debba cogliare et darli a quel cotale ch'avesse perduto el bu'... ». Con questo termine « bu' d'arare » si deve quasi sicuramente intendere non una qualunque coppia di bestie vaccine, ma soltanto le paia di buoi maschi e castrati che fino all'avvento delle macchine hanno dato alla campagna l'aratura più efficace: lo Statuto infatti distingue, sempre tra maschio e femmina per tutte le bestie (asino e asina, porco e troia) e, nel caso specifico, « bu' ovvero vacca » (145). Questa distinzione è importante perché un paio di buoi così, esclusivamente da lavoro e non, come le più comuni vacche, « da corpo » e da lavoro se lo potevano permettere solo i pochi, che avevano un'azienda abbastanza estesa da giustificare il possesso.

Su altre bestie da pascolo non v'è da soffermarsi molto: lo Statuto ne parla abbondantemente, soprattutto per legiferare sul « danno dato », per contenere questa che pare un'invasione di pecore e porci verso i campi seminati, le vigne, i boschi tagliati dove crescono i « polloni ». Su 23 Capitoli relativi a tutto ciò che riguarda la terra, ben undici cercano di portare ordine in questo campo, se non stabilendo un vero e proprio regime dei pascoli, di cui ci sarebbe stato bisogno, quanto meno cercando di porre limiti spazio-temporali e tentando di regolare il rapporto fra colture e bestiame, giusta la considerazione del Professor Brezzi secondo cui « ... tra agricoltura e pastorizia si combatté un duello secolare essendo entrambe forme fondamentali di vita rurale, ma avendo spesso esigenze e metodi antitetici e concorrenti... » (146). Si sa del resto che spesso le colture arretravano davanti ai pascoli e « ... a quel tempo si assisté ad una diffusione del prato in sostituzione del grano con notevoli conseguenze su tutta la vita delle popolazioni perché la ricchezza dei foraggi permise vasti allevamenti di bovini... » (147). Questa tendenza generale trovava naturalmente ampio riscontro nella zona altocollinare-montagnosa di Molli, dove il pascolo copriva il 40% del suolo.

(145) Statuto: 'Di chi perdesse bu' d'arare'.

(146) P. BREZZI, *op. cit.*, p. 32.

(147) P. BREZZI, *Economia e società nel tardo Medioevo*, Ed. Elia, Roma, 1975 p. 246.

## 14 - Gravami fiscali

I gravami fiscali che pesavano sulle aziende familiari del Comune di Molli risultavano dalla somma delle imposte reali dedotte dall'imponibile (« libra ») con altre tasse straordinarie (per guerre ecc.), con i pagamenti, a vario titolo, che i contadini dovevano al loro Comune rurale. A queste imposte vanno aggiunte gabelle di vario tipo (acquisto di sale, trasporto al mercato cittadino di derrate alimentari) ed il peso fiscale che talvolta finiva per ricadere sui contadini che lavoravano terre appartenenti a cittadini senesi.

Sul sistema di tassazione adottato da Siena può gettare maggior luce l'opera di W. M. Bowsky « La Finanza del Comune di Siena ». Per quanto riguarda il nostro ambito preciso è utile il seguente brano tratto da un recente lavoro che la commenta (148) nel quale, a proposito delle poche notizie che si hanno sul rapporto fra « libra » e « dazio », si sottolineano i risultati raggiunti dal Bowsky, che portano a ritenere che questo rapporto « ... corrispondeva ad un saggio variante dall'1% al 20% della 'lira'... ». Il seguito sottolinea il già ricordato peso delle gabelle e la loro importanza per il Comune cittadino, tanto che, come sosteneva « ... una disposizione della città nell'agosto 1300... », « La gabella del Comune di Siena è la luce e il sostegno del pacifico e tranquillo stato della città e del contado senese ». Particolarmente efficace è l'affermazione finale che può sostituire un lungo elenco delle numerose gabelle e secondo la quale « ... In realtà a Siena veniva tassato tutto tranne l'aria e l'acqua... ».

Ma vi è da aggiungere anche un altro tipo di tasse, quelle che erano imposte in momenti straordinari, di particolari difficoltà. A volte esse furono di peso tale da avere sui Comuni rurali effetti letali: si sa che i più piccoli di questi potevano avere vita precaria e che nel senese molti furono sciolti e perciò detti « rotti » o « fallenti ». Ciò avveniva proprio quando « *la gravezza delle imposte era venuta al colmo...* » (149) al punto che i contadini preferivano rinunciare a quei, seppur modesti, benefici derivanti dall'autonomia, pur di non

(148) M. L. PAROLINI, *Aspetti della politica finanziaria nel basso medioevo* (Siena nel Due-Trecento), in « Economia e storia », Anno XXIV, fasc. 3, 1977, Giuffrè, Milano.

(149) L. BANCHI, *op. cit.*, Prefazione cit. p. XIX.



pagare ulteriori tasse. La dà per scontata, questa estrema « scappatoia » perfino il Comune di Siena che in atti ufficiali di qualche decennio successivi al periodo centrale di questa indagine, constata che « ... In prima, concio sia cosa che molti Comuni sieno rimasti rotti e non vivevano a Comune poi che si deliberò fare la nuova tassa o tassazione del Contado, la quale cosa viene in grande mancamento del Comune di Siena... » (150). A questo punto, dunque erano il peso delle straordinarie imposte e la malsopportazione dei contadini; già il Luzzato ha notato che « ... le maggiori entrate, che in certo senso possono dirsi ordinarie... sono quelle che si ottengono dalle imposte di consumo, da quelle sul Commercio d'importazione ed esportazione... », ha messo in risalto gli sbalzi che esse potevano avere in quanto « ... soggette a forti variazioni in tempo di guerra » ed ha sottolineato come « ... l'imposta diretta... ha in generale fino al Quattrocento, carattere d'imposta straordinaria... » (151). Quindi gli abitanti di Molli dovevano al Comune di Siena le imposte basate sull'estimo della 'libra', gabelle, di cui non conosciamo l'entità, altri obblighi finanziari verso il Comune rurale, di cui parla lo Statuto e in più queste maggiori imposizioni dovute ai vari gravi momenti. Sfuggire ad esse era per un Comune rurale praticamente impossibile: non vi riuscivano neanche quelli che per questo motivo si scioglievano, perché nella 'Provisione' stessa, che si è sopracitata ne veniva anche stabilita la forzata ricostruzione: « ... che in tutti quei luoghi dove rimanessero e' Comuni rotti... tutti e' poderari e altri qualunque abitatori di tali luoghi sieno tenuti a fare Comune in queste cose, cioè: Nel fare e' loro sindachi per dinunziare e' malefici e l'altre cose che appartengono alli uffici de' sindichi. e a fare vie ponti e fonti a levare sale (ecc.)... ». Ma ritengo che, oltre al reperimento di somme di danaro l'interesse del Comune di Siena al mantenimento in vita di questi comunelli rurali, vada ricercato anche nella difesa degli interessi dei privati, di quei cittadini che possedevano terre nel contado e che formavano la già ricordata « borghesia mercantesca al potere in Siena » nel Trecento.

Del resto, come sappiamo, « il capo » politico dei Comuni rurali senesi era il Rettore, che doveva essere un cittadino di Siena e che era strettamente tenuto a stare « a le comandamenta » di quel Comu-

(150) *ibidem*, *Provisione del Comune di Siena*, p. XX, nota 1.

(151) G. LUZZATO, *op. cit.*, p. 159.

ne (152). A questa dipendenza, che riteniamo anche stretta, vanno aggiunti lo spirito e la « lettera » dello Statuto da cui traspare che la tutela degli interessi dei cittadini di Siena aveva anche una conseguenza diretta sulle imposte perché, infatti « ... qualunque distretto del detto Comune lavora alcuna possessione nel detto Comune d'alcuno non sottoposto a detto Comune; et elli non — volesse — pagare dazi nel detto Comune sì come gli uomini del detto Comune, paghi et pagare debia e' dazi et ogni altro denaio per la possessione che lavora nel detto Comune... (lo spaziato è mio)... » (153).

La citazione si commenta da sé: contemporaneamente essa offre l'occasione per ricordare che la piccola proprietà contadina di Molli era 'integrata' dalla mezzadria, anche se resa così gravosa.

Vi erano poi le tasse che i contadini di Molli pagavano al loro Comune che viveva di esse e di altre entrate, quali le multe ed i proventi dei suoi beni, che spesso doveva difendere dalle appropriazioni individuali (154), tanto che lo Statuto prevedeva l'elezione di « due buoni e leali uomini... che debano vedere et invenire... ciascuna ragione del detto Comune et se invenissero alcuno bene del Comune predetto, farlo lassare et restituire al detto Comune... » (155).

Il Comune rurale non poteva non gravare fortemente di tasse i suoi soggetti: le sue spese erano notevoli; basti pensare solo agli stipendi che doveva al Camarlengo, al Sindaco, allo 'scrittore' al messo e forse ad altri dipendenti; ma il più pressante era quello del rettore, il quale, a sua volta, prima di accettare la nomina doveva versare al Comune di Siena metà del suo « salario ».

#### 15 - Differenze economiche fra i soggetti al Comune di Molli e gruppi emergenti

Si è già detto che il Comune della Pieve a Molli, poco tempo prima della stesura originale di questo Statuto, cioè nella seconda

(152) D. MARRARA, *Storia istituzionale della Maremma senese*, Soc. Stor. Maremmana serie Monografie, n. I, 1961 Editr. d'Arte Meini, 1961, Siena, p. 156.

(153) Statuto: « Ch'e' lavoratore paghi per la possessione che lavora ».

(154) P. BREZZI, *Attività economiche e ordini sociali nell'alto medioevo*, Editrice Elia, 1977, p. 269.

(155) *ibidem*: 'D'elegiere due uomini che vegiano le ragioni del Comune'.

metà del XIII secolo, doveva essere organizzato come una Signoria rurale, al punto che la recente derivazione da essa potrebbe spiegare la grande diffusione della proprietà contadina e la somiglianza nella quantità dell'estensione.

Quel che ora interessa, oltre alla ricerca delle differenze economiche, è di vedere quali risultati sociali abbia dato l'incontro delle differenze economiche esistenti fra i contadini di Molli, con l'avvento del Comune rurale che, anche se limitatamente all'ambito amministrativo, ha pur sempre aperto la lotta per le cariche pubbliche, che la natura stessa dello Statuto destinava a finire nelle mani di un gruppo ristretto di persone. Infatti, la scelta di « camerlengo et consiglieri nuovi et ogni ufficiali » era fatta da « due buoni uomini » e, a sua volta, il Camerlengo, a quindici giorni dallo scadere del suo semestrale mandato, doveva nominare due nuovi « buoni uomini del detto Comune » che dovevano provvedere alla elezione per il semestre successivo. Anche se non era ammessa l'immediata rielezione, è evidente che c'erano le premesse per la concentrazione di un certo potere nelle mani di un gruppo ristretto di persone: potere, poi, che poteva essere anche politico dato che i « due buoni uomini » potevano anche « correggiare et amendare et di nuovo fare Statuto ». Nella ricerca della differenza fra i soggetti al Comune di Molli interessa innanzitutto, non tanto sapere chi erano quei « Signori » a cui accenna lo Statuto e quale era il rapporto coi loro « fanti », quanto quale poteva essere l'entità delle differenze economiche fra i contadini e se ve n'erano che raggiungevano una posizione di spicco e tale da riflettersi sulla vita pubblica del Comune di Molli.

Vanno considerati per primi, e a parte, coloro che lo Statuto chiama « Signori » e coloro per i quali si fa riferimento ad una « villa ». Certamente, dall'articolo dello Statuto che stabilisce che « ... sia tenuto lo Signore per lo fante suo... pagare al detto Comune tutti e ciascuno denaro che pagare dovesse(ro)... » non si ha un'idea chiara sulla natura di questo rapporto, ma già di per sé l'esistenza di questo obbligo rappresenta l'indizio di una situazione sociale più complessa di quanto poteva sembrare a prima vista. Mi pare si possa notare che l'avvento del Comune rurale non abbia interamente cancellato un rapporto di natura feudale, ma piuttosto l'abbia assorbito, facendo allo stesso tempo ugualmente soggetti al Comune il Signore ed il suo 'fante'.

Ma si potrebbe anche dubitare che tale rapporto fra Signore e



fante si potesse far risalire all'origine feudale, ma che invece questo Signore fosse uno dei cittadini proprietari, 'allibrati' per Molli nella Tavola delle possessioni'. In fin dei conti il rapporto fra il servo ed il Signore che risponde finanziariamente per lui può anche adattarsi ad una situazione 'comunale' e, tutto sommato, non cambierebbe un gran che; inoltre, può anche darsi che le due situazioni coesistessero.

Si deve aggiungere ora l'altro punto dello Statuto che interessava questo aspetto, quello nel quale si fa obbligo al Camerlengo «...di rendere ragione a ciascuno del detto Comune et ciascuna persona in cui villa si rendesse ragione agli uomini del detto Comune...». Ritengo che la « persona in cui villa si rendesse ragione », fosse il Signore di cui sopra ed anche in questo caso si può trattare sia di antichi Signori che di padroni cittadini.

Nel primo caso ci troveremo davanti non, ovviamente, alla grande villa altomedioevale, ma ad una sua trasformazione, ad un ridimensionamento che però ne conservava alcuni elementi essenziali; ciò si accorderebbe con la già ricordata opinione del Banchi secondo cui il Comune di Siena «...assunse la tutela (delle Comunanze rurali) senza disconoscere ad un tratto i privilegi di coloro che vi avevano signoreggiato...». Adattabile al caso del Signore 'cittadino' è invece la definizione che di 'villa' si legge nel Dizionario del Rezzasco, come di una « distesa di campagna appartenente in antico al cittadino originale e popolano a abitata da lavoratori non da fedeli... ». In quest'ultima parola « fedeli » ci sarebbe la risposta al problema: quel « fante » è un « lavoratore », o il suo rapporto è, in pratica, molto simile a quello del 'fedele'? Non lo sappiamo, ma certo significa pur qualcosa il fatto che lo Statuto non dice che il Signore deve pagare per il suo 'fante' qualora questi non paghi, ma che deve pagare comunque, così alla stessa stregua di come è « tenuto el padre per lo figliolo e 'l fratello per lo fratello se non ànno diviso et zio per lo nipote... ».

Vi è poi un'altra definizione di « villa » di significato un po' diverso ed è quella secondo cui essa sarebbe «... il villaggio, cioè la terra aperta in contrapposto al borgo o al castello... (che) fornì di solito la base territoriale per la formazione dei minori comuni rurali... » (156).

(156) *Enciclopedia Italiana*, vol. XXV, alla 'voce' « VILLA ».

Mentre l'ultima parte della definizione concorderebbe con quanto già detto, il senso generale di essa potrebbe adattarsi ai quattro borghi che costituivano il Comune, ma bisogna notare che lo Statuto non usa mai questo termine e dice invece « contrade » e che se ha detto prima « a ciascuno del detto Comune » e dopo « ciascuna persona in cui villa », vuol dire che « villa » è riferibile soltanto ad alcune persone.

Mi par dunque di poter concludere che fra i soggetti al Comune della Pieve a Molli vi erano anche persone definite ' Signori ' e chiamate a rispondere per dei loro servi che erano anch'essi obbligati verso lo stesso comune: per quanto riguarda questi ultimi credo si possa ritenere che la formazione del Comune rurale rappresenti non il passaggio da una situazione di tipo feudale ad una condizione diversa e migliore, ma soltanto il sovrapporsi delle due situazioni che in pratica poteva significare innanzitutto un accumulo di obblighi.

Per il resto degli abitanti, per gli « asidui terrazzani uomini del detto Comune... » le differenze economiche che dovevano distinguerli vanno ricercate innanzitutto nelle ' libra ' di Molli. Di 67 proprietari solo 7 si trovano nel gruppo delle 200 ' libre ' il che in questo caso rappresenta una media, mentre rispetto ad altre proprietà, sia cittadine che rurali si colloca ai livelli più bassi; soltanto 5 poi, sono classificati fra i possessori di patrimoni valutati 500 libre. Queste cifre indicano una presenza percentualmente alta di patrimoni che sono molto più modesti della media.

Anche i più poveri, cioè i proprietari di terre valutate fino a 100 libre erano a Molli più numerosi che in altri paesi del senese, dove però la proprietà contadina era meno diffusa. Infatti, mentre a Molli essa raggiungeva ben l'85,4% ed i proprietari al di sotto delle 100 libre di estimo erano il 59,7%, ad Arbiola e Collanza, ad esempio la proprietà contadina copriva il 41% del totale e le proprietà più basse il 47,9%; a S. Quirico d'Orcia il primo valore era del 40,6% ed il secondo del 40,67%. Rovesciando i termini del confronto e prendendo in considerazione le proprietà maggiori, cioè quelle valutate oltre 500 libre si trova che a Molli erano il 7,4%, ad Arbiola e Collanza il 19,1%, a S. Quirico d'Orcia il 14,2%: per non aggiungere altre citazioni, diremo in breve che il Comune della Pieve a Molli era, tra quelli citati nelle ricerche di cui sopra, quello in cui la proprietà contadina era contemporaneamente la più diffusa e la meno estesa. Si torna a dire che queste proprietà erano sicura-



mente, almeno in qualche caso, affiancate da altre terre in proprietà, affitto o mezzadria fuori del territorio comunale, ma ciò non cambia niente di questo confronto perché, ovviamente poteva valere anche per le altre località. A Molli vi era dunque una piccola proprietà che era molto diffusa, simile per estensione e molto piccola: delle probabili cause di questa situazione, eccezionale rispetto alle altre, abbiamo già detto: vi è forse da aggiungere e sottolineare la mancanza di « movimento » della piccola proprietà, di iniziativa economica, per cui sembra che la povertà, essendo comune, sia causa di una certa stabilità nella proprietà stessa. Ma contemporaneamente bisogna osservare che vi sono anche elementi atti a provare l'esistenza di un gruppo di contadini, economicamente più « dotati », cioè quei cinque proprietari che erano i « ricchi », allibrati per oltre 500 libre. Ma cosa significava avere una simile proprietà? Se ne consideriamo alcune vicine a Siena, che per essere più fertili e vicini alla città valevano più di quelle di Molli e quindi dovevano avere estensioni più piccole, vediamo che stime come le 5 maggiori di Molli si raggiungono a Maggiano, più o meno, mettendo insieme « ... un pezzo di terra lavorativa con una casa, pozzo e orto... » di Ha 1,22 calcolata 'libre' 366 e una « possessione vignata e non vignata » di ha 0,68 stimata 'libre' 140; oppure assommando una « possessione vignata con casa, canneto e orto », stimata 322 'libre', con una « possessione vignata e non vignata », stimata 166 'libre', per un'estensione totale di Ha 1,82. A Ravacciano sono stimate 500 'libre' « una possessione con una casa di terra » di Ha 1,34 e « una possessione vignata e lavorativa con una casa di terra tegolata » di Ha 1,32, mentre a Papaiano, per citare delle proprietà senza casa, troviamo, ad esempio, con un valore simile, « una possessione vignata e non vignata, ortale con canneto » di Ha 1,56, stimata 516 'libre' (157).

Come si vede, dunque, una stima di 500 'libre' in terre di valore probabilmente maggiore di quelle di Molli, corrisponde in media ad una proprietà formata da una casa e da terra per Ha 1,52. La stragrande maggioranza dei proprietari di Molli aveva una proprietà di valore inferiore alla metà di questa. Per vedere in concreto quali beni potessero produrre simili proprietà, ci possiamo rifare, seppur con la cautela che queste citazioni richiedono, ad un noto brano del Luzzatto: « ... se... calcoliamo che venisse dato al concedente un

(157) G. CHERUBINI, *op. cit.*, p. 285.



quarto del grano e metà del vino prodotto ne ricaviamo che tre ettari fornivano otto moggi di grano, otto di farro e dieci anfore di vino; poiché il moggio medioevale può essere ritenuto corrispondente a 1,46 ettolitri avremo per i cereali una produzione di undici quintali e sessantotto chilogrammi di grano e 580 litri di vino... ». Ebbene, tenuto conto che non vi era da togliere il quarto per il concedente e che la terra lavorativa era in quantità minore, questa, forse, poteva essere 'grosso modo' la resa dei cinque maggiori contadini proprietari di Molli: gli altri, la stragrande maggioranza, stando ai dati della Tavola delle Possessioni, aveva meno della metà.

Si ammetta dunque che la terra dei maggiori proprietari di Molli desse 10 quintali di grano; calcolato che il raccolto medio era di tre-quattro volte superiore al seminato, per avere dieci quintali di grano (o, in genere, di quei cereali che servivano per il nero pane dei contadini medioevali: a Molli non si fanno distinzioni e si parla soltanto di « Biado ») bisognava metterne da parte per la semina successiva 2,5-3 quintali. Poiché « ... quanto al consumo si è calcolato che una persona annualmente avesse bisogno dai 150 ai 250 chili di grano, ma si tratta sempre di cifre molto problematiche... » (158), si può considerare che quei 700 chilogrammi bastavano per tre persone, che non costituivano certo il numero della famiglia « tipo » del Medio Evo. Naturalmente si tratta di calcoli un po' approssimativi, ma comunque, credo, abbastanza indicativi della situazione di Molli, dove, per pochissimi proprietari che si aggiravano intorno a queste cifre, ve n'erano 15 che le vedevano ridotte a meno della metà e ben 40 che arrivavano ad 1/5.

Ma abbiamo già visto che i contadini di Molli dovevano avere fuori del Comune altre proprietà o terre a mezzadria, o in affitto che potevano far « salire » il livello del benessere della famiglia, che poteva essere legato al numero di bestie e di braccia da lavoro. Proprio queste ultime potrebbero costituire un altro indizio di diversa situazione economica fra i contadini di Molli, come per il caso, già citato, di coloro che possedevano « bu' d'arare ».

Questa è l'occasione per un altro aspetto, quello della solidarietà. Lo Statuto di Molli ne è pieno: ad essa richiamano la norma che condannava « ... chi dicesse altrui alcuna villania... » e quella per cui ciascheuno saramentale del detto Comune sia tenuto d'andare a

(158) P. BREZZI, *op. cit.*, p. 33.

trarre in qualunque parte del distretto del detto Comune, nel quale fusse ovvero si faesse romore... » (159). Si tratta di un tipo di solidarietà che sfocia poi nella pietà umana e religiosa dell'obbligo « ... di non fare alcuna lavoriera nel dì d'alcuno morto... » e di accompagnarlo alla tomba (160): ben si adatta a questa prescrizione dello Statuto l'osservazione per cui « ... il fattore religioso aveva un'importanza decisiva nel favorire l'unione di persone viventi intorno ad un edificio sacro... » (161) che, nel nostro caso, dà addirittura il nome al Comune rurale, pur essendo, il borgo in cui la Pieve ha sede, meno grande di almeno uno degli altri tre.

Ma a me pare che si possa parlare anche di un altro tipo di solidarietà, che forse rispecchia meglio lo spirito del Comune e che chiamerei « solidarietà economica ». Ne sono esempi i già citati capitoli « Di fare aiuto a chi farà caso o citerna » e « Di chi perdesse bu' d'arare ». Per il primo, si ricorderà, è fatto obbligo ad « uno uomo per masseritia » di dare una giornata di lavoro a chi stava facendo quelle costruzioni, mentre in forza del secondo il Camerlengo doveva raccogliere, fra i possessori di buoi « da arare » un contributo perché chi li avesse 'perduti' potesse ricomperarli. Dato il prevalente carattere amministrativo ed economico dello Statuto ed il largo spazio che esso lascia alla tutela dei beni e delle colture pubbliche e private, non v'è da meravigliarsi che in esso sia incoraggiato il solidarismo fra coloro che possedevano già quei beni: così com'è concepito lo Statuto non poteva occuparsi dei nullatenenti.

Ma esso, però, non si occupa di chi ha poco con la stessa premura con cui si occupa di chi ha beni maggiori: non vi è infatti per nessuno l'obbligo di aiutare chi si fa una capanna, o di versare dei soldi per ricomperare, ad esempio l'asino a coloro a cui fosse morto e l'asino era certamente più diffuso del « bu' d'arare » e, come unica bestia di un'azienda, lo era fra persone sicuramente più bisognose di coloro che si potevano permettere un simile paio di bestie esclusivamente da lavoro.

Il fatto che fossero tutelati gli interessi di coloro che stavano meglio (e la disposizione ai « campai » di controllare anche i beni

(159) Statuto: 'Di chi dicesse altrui alcuna villania' e 'Di chi non traesse a romore'.

(160) *ibidem*, 'Di no fare alcuna lavoriera nel dì d'alcuno morto'.

(161) P. BREZZI, *I Comuni medioevali nella Storia d'Italia*, Ed. ERI, Cuneo, 1959, p. 35.

privati siti fuori del territorio ne è un'altra prova) fa pensare all'intervento di un gruppo capace di influire sulla stesura dello Statuto. Solo così se ne possono spiegare certe norme: la sua estensione del resto, anche se su una falsariga obbligata, era lasciata agli abitanti del Comune rurale.

Che siano stati difesi degli interessi mi sembra facilmente sostenibile: nel caso di morte del bue « da arare » si sarebbe potuto aiutare lo sfortunato proprietario anche in altre maniere, di cui non mancano degli esempi, come quello per cui, già secoli prima, in caso di distruzione del raccolto per cause naturali o di guerra, il concessionario della terra veniva esentato dal versare la parte del prodotto spettante al concedente. La soluzione adottata in questo caso è di ben altra natura e va oltre la constatazione di una difficoltà imprevista da alleviare con uno sgravio fiscale; essa prevede il ricorso alla solidarietà limitata ad un gruppo che si distingue e resa obbligatoria: si tratta dunque di autotutela che avrà trovato d'accordo gli interessati, poi capaci di influire sui legislatori. Non è forse azzardato pensare, dunque, che anche a Molli, alla fine del Duecento, cominciavano ad esserci dei contadini proprietari che si distinguevano dagli altri ' rustici ' e che costituivano una fascia sociale capace di determinare certe decisioni « politiche », anche se di una politica « sui generis » e limitata a certi precisi ambiti.

GIUSEPPE CELATA



# ACTA MUSEORUM ITALICORUM AGRICULTURAE

## Notiziario n. 5



MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA  
CENTRO STUDI E RICERCHE PER LA MUSEOLOGIA  
AGRARIA

con sede in S. Angelo Lodigiano (Milano)  
via C. Battisti 11, CAP 20079

Casella Postale 908  
20100 Milano

*Presidente*  
Prof. Elio Baldacci

*Redattore:* Prof. Gaetano Forni  
Via Keplero 33, 20124 Milano

*Direttore*  
Prof. Giuseppe Frediani

*Estratto dal n. 3, 1979 della « Rivista di Storia dell'Agricoltura »*

Pubblicazione con il contributo del C.N.R.

MUSEOLOGIA APPLICATA

### TECNICHE DI CONSERVAZIONE E RESTAURO

Il 23 giugno 1979, presso il Museo della Civiltà Contadina di San Marino in Bentivoglio (Bologna) si è svolto un colloquio sui problemi delle raccolte e dei musei del lavoro contadino, promosso dall'Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna.

I temi trattati sono stati essenzialmente due: tecniche di conservazione e restauro e di documentazione e schedatura.

Qui di seguito riprendiamo il discorso, riferendo su quanto è stato comunicato e ampliando con altri dati e proposte per un ulteriore sviluppo.

I relatori sono stati i proff. Morigi e Caprara, specialisti rispettivamente dei materiali metallici e di quelli lignei. Daremo qui alcune indicazioni sui trattamenti suggeriti, completandoli con quelli derivati da altre fonti, in particolare fasc. 5, 1978, di *Folclore svizzero* (edito a Basilea) e *Kleines Handbuch der Konservierungstechnik* di B. Mühletaler, ed. Haupt, Berna.

Sono tutti d'accordo che, nel caso della maggior parte degli oggetti dei musei del lavoro contadino, sono superflui quei trattamenti sofisticati e spesso possibili solo

a tecnici specialisti altamente qualificati e con apparecchiature assai costose, a cui sono sottoposte le opere dei Musei d'arte (v. IIC, 1970 New York Conference on Conservation of Stone and Wooden Objects; 1975 Stockholm Congress on Conservation in Archaeology and the Applied Arts).

L'intervento, che deve avvenire il più precocemente possibile, per evitare l'ulteriore degradazione del pezzo, consta di tre tempi:

I) *Pulitura*. Con una spazzola e uno straccio si asportano la polvere e il grosso della sporcizia. Poi, nel caso del *ferro*, se le superfici sono appena lievemente corrose dalla ruggine, basta raschiare con abrasivi di diversa granulazione, a seconda dei casi, poi passarvi dell'olio antiruggine non acido (es. l'olio per armi). In caso di maggior corrosione, gli oggetti vanno immersi in solventi contenenti acidi fosforici, controllando di frequente, in quanto il processo è rapido e può corrodere anche il ferro. Le croste di ruggine vengono poi asportate con una spazzola d'acciaio.

Occorre precauzione durante l'operazione, perché si tratta di un liquido corrosivo (usare guanti e grembiule di gomma, e occhiali di protezione). Dopo, è importante procedere ad un lavaggio abbondante con acqua distillata calda, seguito immediatamente da asciugatura. Se l'oggetto presenta incavi, si deve asciugare con aria calda, per evitare il ristagno di acqua.

Un metodo più sicuro consiste nell'immersione in acqua e petrolio. In tal modo, la ruggine diventa incoerente e la si asporta con spazzolini e paglietta d'acciaio. Funzione analoga hanno gli oli di vaselina. Un trattamento che sarebbe ottimo, se non fosse altamente costoso, è quello con acido pirogallico neutralizzato con carbonato sodico, previo uno sgrassamento del pezzo in acetone o trielina.

Per gli oggetti in *pelto*, è in genere sufficiente l'immersione in acqua calda saponata; in seguito, strofinare con una spazzola, sciacquare bene, asciugare con un panno morbido. Per dare il lucido, si usano i prodotti del commercio.

Per ridare elasticità al *cuoio*, lo si lava con acqua contenente un sapone grasso, ma non immergendolo, bensì servendosi di una spazzola inumidita nella soluzione, trattando ogni volta piccole superfici e asciugando subito. Dopo un'asciugatura in ambiente non troppo caldo, si passa un lucido neutro per scarpe.

Gli oggetti in *legno*, dopo una energica spazzolatura, vanno lavati con una soluzione in acqua di un sapone grasso, anche qui non per immersione, per impedire un eccessivo assorbimento di acqua, e asciugando di continuo. Contro i parassiti (funghi e insetti) si consigliano prodotti pesticidi che non contengano olio, perché non asciugano e rendono scuro il legno. Un prodotto sperimentato con buoni risultati è lo *xilamon chiaro* (hell), della Bayer. Occorre un'estrema prudenza nel trattamento con questi antiparassitari, perché si tratta in genere di prodotti nocivi. Quindi operare e mettere il pezzo trattato in ambienti aereati. Occorre almeno una settimana perché si disperdano i vapori nocivi.

Dopo di che, il pezzo va trattato con resine metacriliche, che gli danno una patina protettiva. Un prodotto consigliato è il Paraloyd B 72, che va diluito con diluente alla nitro. Se il legno è molto tarlato, lo si immerge in una soluzione al 10% di questa resina, lasciandolo anche quindici giorni. Se è mediamente tarlato, l'immersione può essere anche meno prolungata e la resina usata ad una maggiore diluizione.

In certi casi, può essere sufficiente anche coprirlo con una patina di cera dura, che poi va resa lucida mediante strofinatura con un panno.

II) *Trattamento periodico di manutenzione*. Quando l'ambiente di esposizione o anche i magazzini non sono climatizzati (cioè mantenuti a temperatura e umidità costanti) (il che è molto raro nel caso dei musei del lavoro contadino), gli oggetti si

alterano abbastanza rapidamente, quindi occorre un periodico controllo, seguito, se necessario, da opportuni interventi. Nel caso degli oggetti di ferro, tener d'occhio la ruggine, ripristinare lo strato di oli neutri o di paraffina, ed eventualmente, se il metallo non è poroso, proteggere con vernice trasparente a base di siliconi, che funge da idrorepellente. È importante che gli oggetti di ferro non siano appoggiati al muro o al pavimento (usare supporti di legno o di plastica) e soprattutto che non vengano a contatto con altri metalli, per evitare la formazione di coppie galvaniche, che accelerano moltissimo la corrosione. Assai nocivi sono gli sbalzi di temperatura, che provocano condensazione, e anche il semplice toccare l'oggetto con le mani umide. Quando si ha a che fare con oggetti ingombranti, che vanno tenuti all'aperto, l'uso di teloni protettivi può essere dannoso, se non si prevede un sistema di ventilazione naturale, realizzando aperture che provocano correnti d'aria. Gli oggetti vanno messi su sopralzi e le parti appoggiate ben ingrassate. Per i pezzi grossi, si può ricorrere alla sabbatura industriale (sconsigliata per quelli piccoli), protezione con minio e vernici resistenti alla corrosione, di quelle usate per le navi (epossidiche e derivate).

Il legno va sempre controllato per gli eventuali attacchi da funghi e insetti. È importante anche, per evitare contagi, disinfettare accuratamente gli oggetti di nuova acquisizione, prima di esporli nel museo. Per l'assemblaggio dei pezzi, è meglio, se possibile, ricorrere ai collanti. Se si usano chiodi, si consiglia di paraffinarli in precedenza, affinché non si arrugginiscono. Se mancano delle parti, si può sostituirle, specialmente nel caso che si debba dimostrare la funzionalità dell'oggetto, ricorrendo ad operatori abili. Occorre però indicare sulla scheda l'operazione effettuata, e, naturalmente, tutte le operazioni di pulizia, trattamenti vari, restauro. Sarebbe opportuno usare pezzi di sostituzione di colore leggermente diverso (v. ad es. il Museo degli Usi e Costumi delle Popolazioni Trentine, di San Michele all'Adige), onde permettere al visitatore di rendersi conto della sostituzione senza turbare la sua sensibilità estetica.

#### DOCUMENTAZIONE E SCHEDATURA

Per quel che riguarda la schedatura, la discussione accesi tra i vari rappresentanti e responsabili dei musei, non solo dell'Emilia Romagna, ma di diverse regioni italiane, convocati al colloquio di Bologna, tutti altamente interessati all'argomento, ricordava in modo sostanzialmente analogo, sia per le lamentele delle carenze sia per la esigenza dei singoli di affrontare il problema ciascuno secondo il proprio punto di vista, suggerito dall'interesse specifico, il colloquio tenuto a Schleswig nell'aprile del 1967 (*Arbeit und Gerät in Volskundlicher Dokumentation*): ogni museo aveva elaborato — o stava elaborando — una propria scheda, tenendo presenti soprattutto, e talvolta esclusivamente, i propri obiettivi di ricerca: ergologici, sociologici, antropologici, religiosi, ecc.

Non essendo giunti ad alcuna conclusione effettiva, di carattere generale, si sosteneva che era praticamente impossibile, per quanto altamente desiderabile, parlare di una scheda di carattere universale. L'intervento più originale è stato quello del prof. Russo, che, essendo in un certo senso estraneo all'ambiente etnografico, in quanto docente alla Facoltà di Economia e Commercio all'Università di Bari, era in realtà la persona più indicata per giudicare obiettivamente.

La sua proposta è di codificare tutti gli argomenti che interessano l'etnografo, e di riportarli su schede perforate. Basterebbe una scheda di formato medio per contenere migliaia di informazioni. È evidente che si tratta di un numero enorme, ma il grandissimo non esclude il piccolissimo: una scheda può contenere anche solo pochis-



sime informazioni, ma resta aperta in misura praticamente inesauribile ad ogni altra problematica che possa sorgere in futuro.

È logico che per giungere ad una schedatura del genere si deve creare una codificazione opportuna, e inoltre stabilire le « parole chiave », le « Stichwörter » dei tedeschi.

A questo proposito è stato fatto un appunto critico da esperti di dialettologia secondo i quali questo procedimento è impossibile, tanto più, hanno affermato, se si vuole passare a parole chiave in lingua internazionale, come l'inglese, in quanto di molti oggetti, o operazioni agricole, artigianali, ecc., esiste il nome dialettale, non il nome italiano. D'altra parte, sarebbe assurdo scegliere un nome dialettale come parola chiave, dato che allora allo stesso oggetto corrisponderebbero un gran numero di nomi, uno per ogni dialetto.

A questo punto, come ha fatto Linneo per realizzare la classificazione degli animali e delle piante, creando eventualmente un nome latino anche dove non esisteva, indicando le specificità con l'introduzione di categorie quali: tipo, classe, ordine, famiglia, genere, specie, varietà..., facendo cioè seguire a un nome di valore generico termini via via più specifici, altrettanto si può fare nel nostro caso. Si tenga presente che anche per piante e animali la terminologia originaria è quella dialettale e inoltre esiste una specifica forma biologica locale (come evidenziano la fito- e la zoogeografia) anche per specie animali e vegetali diffusi su amplissimi areali. Quindi il problema che ha tentato di risolvere Linneo è perfettamente analogo a quello della classificazione e nomenclatura dei manufatti umani. Era stato citato il termine *paról*, che, in uno specifico dialetto emiliano, significa « recipiente da mettere sul fuoco usato appositamente per preparare la liscivia per il bucato ». Per esso non vi è il termine corrispondente in italiano. Ora, usando la parola « paiolo » che significa « recipiente da mettere sul fuoco » e aggiungendo la specificazione « per bucato », o altra analoga, su cui si dovrà concordare, ecco trovata la « parola chiave » a cui far riferimento per dare o ricercare notizie su un oggetto del genere, in ogni parte d'Italia. Il passo per giungere alla parola chiave in inglese dovrebbe essere analogo.

È ovvio che questo delicato lavoro non può essere effettuato da chiunque, ma dovrà essere affidato a linguisti esperti di « Sach und Wort », cioè a linguisti-dialettologi etnografi.

Anche la codificazione richiederà un lavoro assai complesso e delicato, non tuttavia impossibile, se affrontato con competenza e sistematicità.

Tornando poi all'obiezione iniziale della specificità degli interessi dei singoli ricercatori, essi potrebbero usufruire di schedari semplificati, a selezione manuale, nelle cui schede essi riporteranno solo gli argomenti di loro interesse: antropologico, ergonomico, religioso, sociale, folcloristico, e così via, ma facendo sempre uso della codificazione generale, in modo che le informazioni possano essere riportate con estrema semplicità nello schedario generale dell'Archivio Centrale.

È ormai inderogabile, in ogni campo della ricerca, giungere ad una unificazione, che consiste nel formulare e applicare soluzioni univoche, proprie di determinati settori della stessa natura. Si tratta non solo di unificazione metodologica, ma anche sistematica. Fino ad ora, ogni museo era quasi un microcosmo, con pochi legami o nessuno con il territorio e con i musei analoghi, in Italia e all'estero. Ora il museo deve operare in un sistema aperto sia a tutta la complessità del territorio in cui opera, sia alla problematica dei musei analoghi, in Italia e all'estero, con un vivacissimo scambio di informazione. Grazie all'elaborazione elettronica dei dati, sarà possibile una diffusione massiccia dell'informazione. Occorre, in primo luogo, *codificare i dati* e poi impostare un'organizzazione che ne permetta la loro *elaborazione*.

F. PISANI

MODIFICHE E AGGIUNTE  
ALL'ELENCO PRELIMINARE DI MUSEI, RACCOLTE, MOSTRE E CENTRI DI STUDI  
E RICERCHE DI CARATTERE ETNOGRAFICO-AGRARIO IN ITALIA  
(pubblicato nel n. 4 del Notiziario « AMIA »)

## PIEMONTE

MAGLIANO ALFIERI (CN) - Civico Museo di Arti e Tradizioni Popolari, Castello degli Alfieri.  
OLEGGIO (NO) - Museo Civico di ricordi e cimeli oleggesi.

## LOMBARDIA

LIVRAGA (MI) - Raccolta scolastica.  
VIADANA (MN) - Museo della casa e dei campi, Fraz. Casaletto.

## EMILIA-ROMAGNA

Rimandiamo all'elenco completo pubblicato a cura dell'Istituto per i beni artistici culturali della Regione Emilia-Romagna in: *Materiali raccolti e musei del lavoro contadino in Emilia-Romagna: Problemi e proposte* (Documenti/7, 1979).

## VENETO, TRENTINO-ALTO ADIGE, FRIULI

FONTANINA (PD) - Museo storico agricolo, via Chiesa.  
MALO (VI) - Museo della civiltà rurale del Vicentino, Cantina sociale.  
SAN NIKOLAUS VAL D'ULTIMO (BZ) - Museo di valle (Ultner Talmuseum).  
SAPPADA (BL) - Museo etnico, via Bach.  
VIGO DI FASSA (TR) - Museo etnografico, Istituto Culturale Ladino.  
TREVISO - Museo delle Arti e Tradizioni Popolari, via Marchesan.

## ITALIA CENTRALE

CITTÀ DI CASTELLO (PG) - Centro di documentazione delle tradizioni popolari, loc. Garavalle.  
MASSA MARITTIMA - Mostra della civiltà contadina.  
RADDA IN CHIANTI (SI) - Piccolo Museo del Chianti, Fattoria di Monte Vertine.  
S. PELLEGRINO IN ALPE (LU) - Museo della campagna e della vita di ieri.  
VINCI (FI) - Museo di strumenti-memoria del territorio.

## ITALIA MERIDIONALE

LATIANA (BR) - Museo delle arti e delle tradizioni, via Verdi.  
MORIGERATI (SA) - Museo etnografico agro-silvo-pastorale, via Granatelli 5.  
SCAPOLI (IS) - Museo della zampogna.  
SICILIA E SARDEGNA  
CAMPOBELLO DI MAZARA (TR) - Museo della vita e del lavoro contadino, via Roma 190.

## ATTIVITÀ DEL MUSEO NEL PERIODO 15 OTT. 1978 - 1° NOV. 1979

*Comunicazioni presentate a incontri nazionali e internazionali  
dei risultati delle attività scientifiche in atto*

22 ottobre 1978. In occasione del VI Congresso Internazionale di Studi sull'Alto Medioevo sul tema « Longobardi e Lombardia », si è riferito sui risultati ottenuti con le ricerche condotte sull'origine dell'aratro a carrello, nell'ambito padano, reno-danubiano, con la comunicazione: « Il termine plo(v)um (aratro a carrello) è voce longobarda latinizzata o voce reto-etrusca? » Su questo argomento, v. AMIA Notiz. n. 3 « Una proposta terminologica ».

Ottobre 1978. In occasione di una visita in Giappone, svolta per motivi personali, il prof. Frediani ha potuto visitare, accompagnato dal prof. Inuma dell'Ass.

Inter. Musei Agricoli, i musei agricoli di Minoka, Kyoto, Osaka (etnografico) e Saga, dove sono raccolti i primi aratri che i Portoghesi portarono nel secolo scorso. Inoltre, in relazione alle ricerche che l'ufficio archeologico del C.N.R. conduce sull'origine e la storia del riso e delle altre culture a Kyoto, si è incontrato ripetutamente col prof. Umemoto, noto studioso e genetista della cultura risicola.

28 ottobre 1978. Al II Convegno internazionale sulla Lunigiana preistorica, si è riferito sull'interpretazione come vomere di aratro dello strumento pre-romano reperito a Giarra presso Ameglia (La Spezia) da U. Mazzini nel 1911, e da questi considerato, forse erroneamente date le dimensioni, uno strigile (detergente del sudore).

3 dicembre 1978. Al Convegno italo-svizzero sui dialetti lombardi, tenuto a Magreglio (Como), si è riferito sul contributo dell'indagine dialettologica e toponomastica-antroponomastica, con i metodi della paleontologia linguistica, nell'individuazione degli studi evolutivi delle tecniche di lavorazione del suolo. Notevole interesse ha suscitato la comunicazione dell'individuazione dell'imponente aggregato di basi: (v)arv- / (b)erb- / alb- / arp- / erp- / erd- / ard- / arv- diffuso dalla Spagna all'India, dalla Germania alla Somalia, e da ascriversi al sostrato indo-mediterraneo /paleo-indeuropeo. Basi significanti prateria, combustione, erpicatura/aratura allevamento di bestiame (erbivoro), e documentanti il passaggio dalla caccia/raccolta alla coltivazione/allevamento. Ovviamente in tale occasione si sono sottolineati gli aspetti più specificatamente lombardi dei risultati della ricerca. Illustreremo in sintesi quest'argomento nei «rendiconti delle ricerche».

17 dicembre 1978. A Cuorgnè (Torino), al Convegno del Centro culturale etno-archeologico piemontese, si è riferito sugli stadi evolutivi di lavorazione del suolo, illustranti soprattutto la documentazione e le caratteristiche piemontesi.

31 maggio 1979. A Copenhagen, all'Accademia delle Scienze Danesi, in occasione del Simposio scientifico per il XV di fondazione dell'International Secretariat f. Research on History of Agricultural Implements, la relazione del delegato del nostro Centro «Il contributo della semitistica alla risoluzione del problema dell'origine dell'aratrocultura» ha costituito l'argomento centrale della sessione scientifica della giornata. I più prestigiosi studiosi, a livello internazionale, di storia degli strumenti agricoli, dal prof. Paul Leser di Hartford (Connecticut, USA), presidente del Convegno, al prof. I. Balassa, direttore del massimo museo agricolo mondiale, quello di Budapest, oltre, naturalmente, ai professori dell'Accademia di Scienze Danese, a cominciare dal prof. A. Steensberg, dal direttore generale del National Museum di Copenhagen e dalla M. A. Grith Lerch, si erano iscritti per la partecipazione al dibattito e per la più parte presentarono interventi sull'argomento, evidentemente di fondamentale interesse.

23 giugno 1979. Convegno dei musei emiliani della cultura contadina a S. Marino di Bentivoglio (Bologna), per l'esame dei metodi di schedatura e di restauro. I numerosi metodi di schedatura proposti sono stati oggetto di accese discussioni, cui hanno partecipato i nostri delegati.

1 agosto 1979. Al III simposio Internazionale sulle Religioni della preistoria (Valcamonica Symposium, Pontedilegno), il nostro delegato ha illustrato il tema «Coppelle, palette, protoerpici probabili simboli rituali della ignicoltura sulle Alpi».



L'interpretazione, permessa dalle ricerche condotte al nostro Centro su tali tipi di incisioni preistoriche alpine, ha suscitato un profondo interessamento tra gli specialisti convenuti.

27 settembre 1979. Convegno sul XIX Centenario Pliniano. La comunicazione dei risultati degli studi sull'aratro a carrello in Padania, in età Pliniana, ha completato le informazioni contenute nella relazione sul medesimo argomento tenuto al Convegno sui Longobardi dell'anno precedente. L'impostazione data alla ricerca è stata condivisa dagli studiosi della scuola inglese di archeologia classica di Oxford capeggiati dal prof. M. Friederichsen.

6 ottobre 1979. Partecipazione alla mostra « Storia del Carro Agricolo padano » organizzata dal Museo Civico Polironiano di S. Benedetto Po (Mantova) e dal dott. Contini, direttore del Museo delle Tradizioni Popolari di Carpi (Reggio Emilia). Interessante l'impostazione che evidenziava le relazioni tra la tipologia dei carri locali e quella dei territori padani confluenti.

15 ottobre 1979. Convegno di storia forestale a Malè (Trento). Il dott. Silvestri, del Centro Studi Val di Sole, ha illustrato i risultati delle ricerche svolte dal nostro Centro con la comunicazione « Brusare, mottare, fornellare, debbiare come stadi dell'ignicoltura nella storia delle foreste alpine », con specifici riferimenti alla regione trentina. Questo lavoro è illustrato nei « Rendiconti delle Ricerche ».

#### *Visite di ricerca e di studio a musei e mostre etnografico-agricole*

Nel periodo novembre 1978-ottobre 1979 il Presidente prof. Baldacci e Frediani, Forni, Pisani hanno visitato, raccogliendo dati e informazioni e intrecciando relazioni scientifico-tecniche le seguenti mostre e iniziative museologico-agrarie:

In *Lombardia*: Cavenago d'Adda (Milano), Crema (Cremona), Cremona, Casalpusterlengo (Milano), Landriano (Milano).

In *Liguria*: Levanto (La Spezia), Rialto (Savona), Finale (Savona).

In *Trentino*: Malè (Trento: Centro Studi Val di Sole), San Michele all'Adige (Trento: Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina).

In *Toscana*: San Pellegrino in Alpe (Lucca: Museo della Campagna e della Vita di ieri), Villafranca (Massa Carrara: Museo etnografico della Lunigiana), Seravezza (Lucca: Museo etnografico-agrario, in allestimento), Massa Marittima (Grosseto: Museo etnografico-agrario), Antella (Firenze: Museo della Civiltà rurale, in sistemazione nel podere « Sassuolo »).

In *Emilia Romagna*: San Marino di Bentivoglio (Bologna: Museo della Civiltà Contadina), Cesena (Forlì: Museo etnografico-agrario).

#### *Organizzazione e strutturazione del Museo*

A Sant'Angelo Lodigiano, nella palazzina adiacente al Castello, si sono strutturati, con ingenti sforzi organizzativi e finanziari, i locali di direzione, segreteria, biblioteca, magazzino e laboratorio di restauro. Ovviamente mancano ancora del tutto le apparecchiature del laboratorio.

Nella tettoia di fronte al castello si sono disposti i pezzi più imponenti: trebbiatrici, aratri plurivomeri per la trazione a funicolare, carri, ecc.

Al piano terra del Castello si sono invece inserite le seguenti sale:

*Atrio*: due carri bolognesi dell'inizio del secolo, con sculture zoomorfe apotropaiche. Mappe sull'origine delle piante coltivate e degli animali domestici.

*Sala I*. « Nella preistoria »: pannelli di incisioni rupestri provenienti dal Centro Camuno di Studi Preistorici di Capodiponte, con raffigurazione del lavoro agricolo nella preistoria. Essi sono interpretati con quadri eseguiti dalla pittrice Aurelio. Scene dioramiche di pesca (la vita nelle palafitte, in fase di preparazione) — La caccia (con un cinghiale imbalsamato) — La pastorizia (ricostruzione di un capanno), con pecore imbalsamate e trattato).

*Sala II*. « L'agricoltura presso gli Etrusco-Itali »: Diorama raffigurante una scena di aratura con buoi di razza maremmana che tirano un aratro di tradizione etrusca. Riproduzione di documenti etruschi di carattere agricolo.

*Sala III* (in fase di realizzazione): La centuriazione romana e la viticoltura presso i Latini. L'agricoltura lombardo-padana in epoca romana.

*Convegno internazionale di Museologia  
indetto dal Comitato Direttivo dell'ICOM-UNESCO*

Organizzato dalla dinamica dr. Lungarotti, consigliere dell'ICOM, si è tenuto a Torgiano (22-26 ottobre), presso il celebre Museo del Vino, un Convegno di Museologia, con la partecipazione dei direttori dei più famosi Musei di tutti i continenti. Il nostro Museo è stato rappresentato dal prof. Frediani, che ha anche presentato una breve relazione sui musei agricoli italiani. Il convegno ha fornito l'occasione per un prezioso scambio di vedute sui problemi attuali della museologia mondiale.

RENDICONTI DELLE RICERCHE  
CONDOTTE NEL CENTRO DI MUSEOLOGIA AGRARIA  
NEL PERIODO OTTOBRE 1978 - NOVEMBRE 1979

DI G. FORNI

In queste pagine si informa circa l'attività scientifica svolta presso il Centro. Sono trattate con maggiore evidenza le ricerche inedite e quelle in cui eventualmente la loro prosecuzione ha comportato una variazione di impostazione e di risultati. La bibliografia riportata per ogni ricerca è sommaria.

MUSEOLOGIA AGRARIA, STORIA DELL'AGRICOLTURA, RUOLO DELLE SCIENZE AUSILIARIE

Come è noto, è compito del museologo agrario raccogliere documenti che riguardano l'agricoltura, in dimensione storica. Se si tratta di un museo di storia dell'agricoltura ai fini sia della ricerca scientifica, sia dell'educazione giovanile e popolare in genere, ne discende che il museologo agrario dovrà occuparsi innanzitutto di agricoltura, possedere l'arte di raccogliere e ordinarne i documenti più significativi e avvalersi dei dati, strumenti, ecc., forniti da tutte le discipline archeologiche, linguistiche, botaniche, sociologiche, ergologiche, ecc, che possano servire alle sue finalità. Quindi, non sarà ad esempio né archeologo né linguista, ma dovrà essere in grado di utilizzare e interpretare i dati e gli strumenti forniti da archeologi e linguisti. Potrà anche sbagliare in queste sue proposte di interpretazione e utilizzazione (il lavoro dello scienziato costituisce sempre una proposta che attende di essere « falsificata », per esprimerci con il linguaggio degli epistemologi: Popper ed altri), ma ciò costi-

tuirà la base di un dialogo stimolante e creativo con archeologi e linguisti. Questo perché, a loro volta, agli archeologi e ai linguisti, pur essendo specialisti appunto, rispettivamente, nell'lo scavo archeologico e nella ricerca linguistica, nell'interpretazione dei reperti ottenuti, sfugge, o meglio tende a sfuggire, la natura e quindi la logica propria a questi. Cioè nel caso della storia dell'agricoltura la natura e la logica degli oggetti e quindi indirettamente dei termini contadini. Per questo la moderna scienza linguistica non si riferisce solo alle « parole », ma a « parole e cose », e qualcuno, anzi afferma a « cose e parole ». Comunque sia è un fatto che l'evoluzione delle cose guida l'evoluzione delle parole. Quella delle parole spiega e documenta l'evoluzione delle cose.

Queste considerazioni illuminano circa il carattere delle nostre ricerche. Esse costituiscono un contributo alla ricostruzione dell'evoltersi dell'agricoltura in dimensione storica.

Ogni ricerca si avvale dei dati forniti dai vari specialisti e quindi si attende la verifica e l'ulteriore approfondimento da parte di questi. È in tale feconda simbiosi interdisciplinare che la scienza può progredire, a vantaggio di tutti gli uomini.

#### URERE, ARERE, ARARE E LE ASCENDENZE INDOMEDITERRANEE DELLA CONNESSIONE STORICO-GENETICA BRUCIARE → ARARE. IL CONTRIBUTO DELLA SEMITISTICA

Base di partenza sono state le ricerche di paleontologia semitica e indomediterranea di B. Landsberger (1944), V. Pisani (1959-1969), J. Aro (1964), Lahovary (1957), A. Salonen (1968), P. Fronzaroli (1960), G. Garbini (1977). Queste hanno permesso di evidenziare alcuni dati particolarmente significativi:

1) L'affinità di termini semitici e perisemitici significanti arare, coltivare, come il sumerico *uru* (Salonen 1968, p. 430), il dravidico *ur-* = arare, erpicare, con termini semito-camitici (Lahovary 1957, p. 218) significanti fuoco, come *ur* (ebraico) = fuoco, fiamma; che corrisponde all'affinità di termini indeuropei come il latino *urere/arere* = bruciare (da confrontarsi con il greco *pur*, antico inglese *fyr*, antico alto germanico *fiur*, ecc., = fuoco), con il latino *arere/arare* = arare, coltivare, evidenzia l'originaria connessione tra il bruciare e il coltivare e quindi successivamente l'arare.

Questo è evidentemente spiegabile con l'evoluzione dall'ignicoltura (cfr. rendiconto seguente: *Gli stadi evolutivi della ignicoltura...*) in cui strumento fondamentale è il fuoco e secondario l'erpice-ramo o l'erpice-rastrello (definiti entrambi come pro-terpice), all'aratrocultura in cui strumento principe è appunto l'aratro monovomere, mentre il fuoco viene gradualmente a mancare.

2) La correlazione *urere/arare* acquista maggiore consistenza se si considera che al termine sumerico *uru*, in quanto connesso con la radice originaria *brš* = incidere, arare, coltivare, presente in tutte le lingue semitiche in forme foneticamente e geneticamente affini, corrispondono radici simili o identiche nelle lingue e dialetti indeuropei. Dal che il Garbini (1977, p. 168-9) desume che « la perfetta concordanza di semitico e indeuropeo su queste serie lessicali che debbono risalire almeno all'età neolitica, indica senza possibilità di dubbio che l'origine di questo va ricercato nel sostrato mediterraneo ».

3) Significatività e valore convergente hanno i seguenti fatti:

a) l'antico termine semitico (accadico) *harbu* (*harpu*) indicante uno strumento per la lavorazione iniziale del suolo (erpice o aratro) è connesso sia con la famiglia lessicale dei termini che nella più parte delle lingue indeuropee indicano l'erpice (latino *hirpex*) sia con la serie lessicale, illustrata nel paragrafo precedente, dei termini che nell'ambito semito-camitico, dravidico, indeuropeo indicano l'aratura.

b) L'uso, presso gli antichi Semiti (Accadi) del medesimo termine *har-*



*bu-harpu* per indicare sia l'erpice che l'aratro, evidenzia l'originaria derivazione dell'aratro dall'erpice o meglio dal proto-erpice.

c) Identica situazione si nota nell'Europa orientale e nordica, ove il termine *soca* indica sia l'aratro che l'erpice (Smith 1959, p. 48).

d) L'antico termine arabo *mi-braš*, in cui entra, come si vede, la radice originaria *brš* = arare, significa bastone uncinato, graffiatoio, grattatoio, quindi riporta al significato originario di graffiare, grattare, proprio dell'erpice, non quello di scavare, specifico dell'aratro propriamente detto.

4) Accanto ad *uru/brš* = arare, la semitistica evidenzia anche il tipo *falḡ*, *palḡu*, *pulḡa*, significante solco, fosso, corso d'acqua, scorrimento, cui corrispondono, nell'area europea, vari termini indicanti scorrimento (ed oggetto che scorre), come il greco *ploion* = nave, *fluō* = scorro; ed i latini *plovīa* = pioggia, *fluctum* = flutto, *flumen* = corso d'acqua, ecc.; l'etrusco *plauce* e *plogstrum* = veicolo; il retico e medio europeo *pflug*, *plug*, *plog*, *ploum* = aratro (strumento che opera per scorrimento).

#### BIBLIOGRAFIA

- ARO J., 1964, *Gemeinsemitische Ackerbauterminologie*, Z. d. Deutschen Morgenl. Gesellsch., Leipzig.
- FORNI G., in stampa, *A problem of plough typology in ancient Mesopotamia. Many shared ploughs or harrows?*, Silver Jubilee, Copenhagen, may 1979.
- FRONZAROLI P., 1960, *Le origini dei Semiti come problema storico*, « Rend. Accad. Naz. Lincei », Scienze morali, ser. VIII, 15.
- GARBINI G., FRONZAROLI P., 1977, *Paleontologia semitica: il patrimonio lessicale semitico comune alla luce dell'affinità linguistica camito-semitica*, « Paleontologia Linguistica », Brescia.
- LAHOVARY N., 1957, *La diffusion des langues anciennes du Proche-Orient*, Francke, Bern.
- LANDSBERGER B., 1944, *Die Anfänge der Zivilisation in Mesopotamien*, « Ankara Universitisi », Dil ve Tarih-Cografya Fakültesi Dergisi, 2.
- PISANI V., 1959, *Saggi di Linguistica storica*, Rosenberg & Sellier, Torino.
- PISANI V., 1969, *Lingue e culture*, Paideia, Brescia.
- SALONEN A., 1968, *Agricultura Mesopotamica nach sumerisch-akkadischen Quellen*, « Ann. Acad. Scient. Fennicae », Helsinki.
- SMITH R. E. F., 1959, *The origins of farming in Russia*, Mouton, Paris.

GLI STADI EVOLUTIVI DELLA IGNICOLTURA: BRUSARE, MOTTARE, FORNELARE, DEBBIARE

*Il concetto di ignicoltura.* Premetto che con *ignicoltura* si intende in senso lato lo stadio culturale in cui le tecniche produttive sono basate sull'impiego del fuoco. Ciò con una certa analogia con civiltà del ferro, del bronzo, ecc., termini con cui si vogliono indicare quelle colture caratterizzate da strumenti di ferro, bronzo, ecc. In senso più stretto, dando a coltura il significato di coltivazione, con *ignicoltura* s'intende quel complesso di tecniche coltivatorie e indirettamente, come vedremo, venatorie e allevatorie basate sull'impiego del fuoco. Ciò in parallelo alla zappicoltura, aratrocoltura, ecc.

Base di partenza sono state le ricerche di Lewis (1972) sull'evidenza dell'ignicoltura nella creazione a partire da 20 millenni or sono, di un *pirolimax*, matrice sia delle graminacee domestiche (frumento e orzo), sia degli animali erbivori domestici (ovicaprini e bovini). Ciò in quanto le prime sono emerse dapprima come erbe ignicole antropofile annuali, poi come piante coltivate; i secondi come animali antropofili inseriti nelle ampie radure create artificialmente con il fuoco, ricche di foraggio, e successivamente allevati.

L'imponente studio di Sigaut (1975) sull'ignicoltura come tecnica tradizionale di

coltivazione in Europa ha costituito il secondo filone di base per le nostre indagini, oltre, naturalmente, all'infinita documentazione bibliografica contenuta nei tre volumi di Bartlett (1955, 57, 61), sull'ignicoltura nei Paesi tropicali e subtropicali.

*Svizzera, Svezia* = (*Brand*) *schwitzen*, (*Brand*) *schweden* = *radure deforestate con il fuoco*. La documentazione del processo è di carattere archeologico, archeobotanico, glottologico. L'archeologia ha evidenziato per il Prossimo Oriente una diffusa presenza di ceneri sin da 20 millenni or sono, anche se è difficile specificare, dato che i ricercatori non sono soliti indagare in merito, se si tratta di ceneri per incendi occasionali (fulmini) o per l'impiego di tecniche agricole o per depositi di rifiuti (Lewis 1972, pag. 203). Per tali regioni tuttavia la paleobotanica ha evidenziato, mediante analisi palinologiche, il coincidente instaurarsi di un piroclimax (Lewis 1972, pag. 207). Nelle regioni alpine il processo è stato altrettanto imponente sino ad epoche relativamente recenti, tanto che un intero Paese nel cuore delle Alpi, la Svizzera, trae il suo nome da (*Brand*) *schwitzen* = *radure deforestate con il fuoco*. Analoga origine semantica ha il nome di Svezia (*Brand-schweden*), come Schneider (1970, pag. 49 e 52) ha evidenziato. Per questo, durante la festa di fondazione della Confederazione Elvetica (anche *helvetia* = *radura*, infatti *erb/helv* = *erba*), si accendono in tutta la Svizzera grandi fuochi nei boschi, per ricordare le tecniche ignicole su cui si basava l'economia alpina originaria.

Il medesimo vocabolo *swidden* (*cultivation*), equivalente in antico inglese di *schwitzen*, è diventato il termine tecnico internazionale usato dagli etnologi e dagli antropologi per indicare tale tipo di tecniche di coltivazione.

Né pare inutile ricordare che anche i Pirenei traggono il loro nome dalle tecniche ignicole ivi abbondantemente praticate, infatti *pur/pir* = *fuoco*: base preindeuropea, per cui Pirenei = montagne bruciate.

Non mancano sulle Alpi indizi paleobotanici come quelli evidenziati per il Passo del Tonale e la Valcamonica da Horowitz (1975) e analizzati in questa prospettiva da Forni (in stampa), e archeologici, desunti dallo studio delle incisioni rupestri preistoriche di Valcamonica e Valtellina. In queste sono abbondantemente rappresentati strumenti come le palette e i protoerpici furciformi e rastriiformi, come anche i simboli (mappe punteggiate e coppelle) dell'impiego di tecniche ignicole (Forni, *ibidem*): simboli e strumenti che rimanevano di impossibile interpretazione prima di questi studi. Pure la presenza di ceneri è frequente in strati risalenti al Paleolitico (cfr. ad es. la foto in Forni, 1964, pag. 62, in cui lo straterello di cenere è fraposto tra lo strato di suolo morenico superiore e quello di suolo autoctono inferiore, riferentisi ad un profilo di terreno in località Campo Sportivo e Vervò, Trento), anche se quasi mai è stata oggetto di comunicazioni da parte di studiosi, perché, come scrive il noto archeologo J. Arnal « *on ne trouve vraiment que ce que l'on cherche* » (1976, pag. 47).

*L'evoluzione e la differenziazione delle tecniche ignicole: il ruolo della paleontologia linguistica.* Ma la più importante documentazione nell'ambito alpino ci è offerta dalla paleontologia linguistica, grazie soprattutto all'indagine toponomastica. Questa, così impostata e orientata, non solo ha permesso di interpretare toponimi prima oscuri o dubbi, ma anche di individuare una terminologia specifica dei vari livelli di tecnica ignicola.

a) lo stadio più primordiale è dato dal semplice bruciare il manto forestale indicato da toponimi che si rifanno al padano/veneto *brusare* (che appare come *bruxare*, *brixare*, *brexare*, *brisciare* nelle forme più arcaiche documentate, cfr. H. Kramm 1975, Bosshard 1938, adattato in Toscana come *bruciare* da cui l'origine in lingua italiana di questo vocabolo), da termini composti da *brugo* (*brusa*, *brocco*, *brika*, *brek*, *brison*, *bruca*, ecc.) significanti erica, tamerice e, più in generale, cespuglio



(cfr. il termine *brousse* francese = boscaglia) nei vari dialetti padano/veneti (Farè 1972; Alessio e Battisti 1968: voci *brugo*, *brucus*) e *urere* = ardere, bruciare. Entrambe le componenti sono antichissime; appartenendo al sostrato indo-mediterraneo/paleo-europeo. Basti dire che *urere* in forme locali è presente nei dialetti dravidici (India anaria), nell'antico semitico (ad es. sumerico) con significato di coltivare, preparare il terreno (con il fuoco) e poi *erpicare*, *arare*, significati accolti anche nei dialetti e lingue indeuropee (cfr. il latino e il greco *aro*, significante arare, il latino *areo*, *uro* = brucio, il germanico *arl*, lo slavo *rulo* = aratro), come già si è evidenziato (Forni, in stampa b).

Non è da trascurare, infine, vista la storia ora delineata del termine, una parentela di *brusare* con i francesi *briser* = rompere, dissodare, *breuil* = luogo dissodato (ital. *brolo*), nel significato originario di luogo che brucia, luogo dissodato con il fuoco, analogamente al germanico *brühl* e *brenner*, e forse con l'etnico prelatino alpino *breoni*, probabilmente in origine *brexoni* = dissodatori col fuoco.

Tra i toponimi trentini (Lorenzi 1933, Finotti 1953, Mastrelli Anzillotti 1975-76) i più significativi sono quelli di cui è documentata la forma più antica, come *Brixina* (Bressanone), *Bressemi* o *Breseno* (Bresimo), *Brecio* o *Brezio* (Brez), *Brisago* o *Brixago* (Brusago, frazione di Bedollo e che altresì documenta il passaggio u/i). Tutti toponimi che si affiancano ad altri analoghi lombardi come *Brixium* (Bresso, Milano), *Brixia* (Brescia), *Brixago* (Brissago, Canton Ticino e Comasco).

Meno significativi i toponimi più recenti della Val di Non e, in parte, della Val di Sole, come *Brusadi* (Alta Val di Non), *Brusà* (presso Mezzana in Val di Sole), *Brusadi* (presso Celentino, Val di Sole), in quanto riferentisi più probabilmente solo ad incendi occasionali. L'ignicoltura, con l'introduzione di strumenti di ferro più efficienti del fuoco nel dissodare il terreno, generalmente è scomparsa soprattutto laddove (è il caso di gran parte del Trentino) il pH alcalino del suolo (terreni calcarei, dolomitici, marnosi) rende inutile o dannoso l'apporto basico delle ceneri. Questa considerazione pedologica è determinante perché Steensberg (1955, pag. 91) documenta la presenza, nei secoli passati, dell'ignicoltura nelle vallate che solcano il gruppo dell'Ortler, dove al contrario i terreni sono acidi.

b) Una fase più elaborata della ignicoltura è specificata dai numerosissimi toponimi diffusi nella Padania centro-occidentale, mancanti nel Trentino e che nel Veneto giungono sino al Vicentino e al Padovano, e che suonano *Motte*, *Motti*, *Mottera*, *Motta*. Molti di essi significano semplicemente piccola altura (o piccola altura fortificata) e con questo significato il termine è stato introdotto in altre regioni (ad es. in Calabria). Ma nella microtoponomastica più antica sono da riferirsi a voce paleo-europea (Alessio e Battisti, 1968; Meyer-Lübke, 1972) diffusa, oltre che nella Padania (es. piemontese *fe d'motere*, cfr. Santalino 1959), nella Germania centro-meridionale (*motten*, *mutten*, *muttlen*, cfr. Steensberg 1955, pag. 98) e in tutta la Francia (*faire des mottes*, Sigaut 1975, pag. 178-9), con il significato originario di ammucciare, far dei mucchi (di sterpi, ramaglie, zolle erbose), poi di ammucciare e bruciare, quindi dissodare. In conclusione, *mottare*, *mutten*, *faire des mottes*, implica un perfezionamento della tecnica ignicola, passando dal semplice brusare o radurare con il fuoco, in quanto esprime il concetto di operare raccogliendo a mucchi.

c) Un ulteriore perfezionamento della ignicoltura ci è offerto da quell'operazione che in latino medievale veniva specificata come *furnare*, *furnelare* (Rossi 1896). Esso è termine diffuso nella stessa area di *mottare*, ad esclusione dei Paesi tedeschi (Sigaut 1975, pag. 179). Anche qui si tratta di termine antichissimo derivato (Meyer-Lübke 1972) da *(ca)furna* (caverna), *(ca)furna*, significanti appunto cavità, caverna. Successivamente *(ca)furna*, cioè forno, fornello, è stata la motta di zolle, nel cui interno si erano previamente accese, per avviare il fuoco, delle ramaglie o sterpi secchi, cosicché si formava una sorta di cavità infocata, cioè appunto il forno.



Con l'introduzione delle tecniche di fusione dei minerali per l'estrazione dei metalli, di cottura delle ceramiche e del pane, l'originario (*ca*)furna del disboscamento divenne anche il forno metallurgico, il forno del vasaio o del panettiere.

Importanti residui sono forniti dalla toponomastica della Padania centro-occidentale, ove si riscontrano località come *Fornelli* (Torino), *Forniglio* (Alessandria), *Fornengo* (Vercelli), *Fornero* (Novara), *Fornico* (Brescia), ecc.

Anche l'antroponimia di tali regioni, con i cognomi *Forneroni*, *Forni* (cui è sottinteso: *quei dei forni*) e simili, offre un'interessante fonte documentaria, in quanto, seguendo una tradizione antichissima, così venivano designati i disboscatori che impiegavano tali tecniche ignicole. E chiaro tuttavia che ovviamente, sia nella toponomastica, sia nell'antroponimia, siano frequenti derivazioni da *Forni* non di carattere agricolo forestale.

d) Un sinonimo del *furnare*, *furnelare* è dato da *debbiare*. Questo termine essendo specifico della regione Toscana (oltre che della Liguria) si è inserito nella lingua nazionale per indicare le tecniche ignicole in generale, e quindi comprendendovi tutti i perfezionamenti suggeriti dall'evoluzione agronomica più moderna. Per questo possiamo indicare il debbiare come lo stadio ultimo della ignicoltura. Malgrado questo, la documentazione fornita dalla paleontologia linguistica è molto antica. *Debbiare* (*debbio*) deriva infatti da *deba* o *tepa*, voce preindeuropea (Meyer-Lübke 1972) significante stoppia, zolla, cotica erbosa. Secondo la descrizione dei trattati agronomici moderni (Oliva 1948, pag. 119; Crescini 1959, pag. 282), l'addebbiatura o debbio viene praticata soprattutto nei prati a suolo acido torboso e non quindi nei boschi. Consiste, come si è visto per il «mottare», in una preliminare scotennatura con l'aratro dell'appezzamento da trattare e nella successiva formazione di cumuli con le cotiche così ottenute, nel cui interno vengono poste paglie e ramaglie per avviare la combustione. I principali toponimi riferentisi al debbiare, tra cui ricordiamo *Debbio* sull'Appennino in provincia di La Spezia, *Debbia* (Reggio Emilia) sono diffusi, oltre che sull'Appennino ligure-toscano, in Corsica e in Sardegna. Il riferimento ad appezzamenti debbiati compare più volte nella nota *tavola di Velleia* (I sec. d.C.) dove si accenna a *debelis* (ad es. «*Fund. Metilianum Lucil. Anneianum cum casis et meridib(us) et debelis qui est in Veleiate pag(o) Ambitrebis*» (CIL-XI, 1147), come aree trattate con il fuoco alla fine del periodo di riposo.

*Conclusione: un quadro della ignicoltura nei millenni.* L'acme delle tecniche di disboscamento per fini venatori, e/o di coltivazione-allevamento con il fuoco (*ignicoltura*), si ha nel periodo che precede l'impiego di strumenti di ferro. Prima di questi si usavano infatti soprattutto strumenti di legno (Höltker 1950) che si potevano usare solo dopo l'impiego del fuoco. Per questo già gli agronomi latini (Plinio XVIII, 8; Columella VI, 23; Palladio I, 6 e IX, 4) si riferiscono all'ignicoltura solo come pratica marginale per mettere a coltura nuove terre, o, come precisa Virgilio (Georg. I, 84 e segg.) in casi speciali per correggere terreni acidi, dissodare suoli compatti, disinfestare campi dalle Graminacee e per lo sfruttamento estensivo delle terre di proprietà collettiva (Università agrarie, ecc.) (Schneider 1970). Analoghe considerazioni sono effettuate da Crescenzi (III, cap. XXI) e dal Gallo (giornata II). Questa riduzione si è poi notevolmente accentuata con la privatizzazione delle terre comuni e poi con l'impiego, nell'ultimo secolo, dei concimi e dei correttivi chimici artificiali.

#### BIBLIOGRAFIA

- ALESSIO G. e BATTISTI C., 1968, *Dizionario etimologico italiano*, Firenze.  
 ANZILLOTTI G. C., 1956, *Commento al Foglio IX dell'Atlante Toponomastico della Venezia Tridentina. Parte I. I nomi locali della Val di Sole*, Firenze.

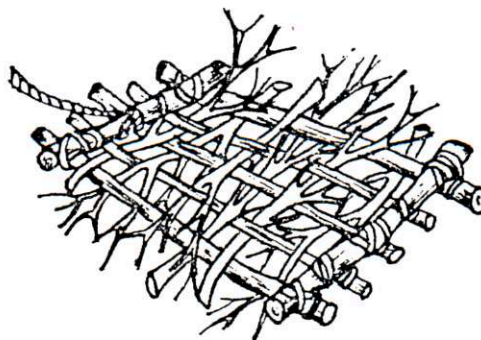
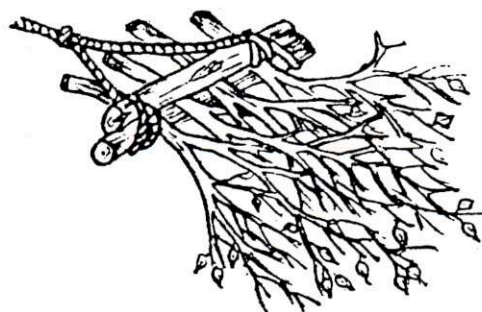
- ARNAL J., PRADES H., 1976, *L'art de la civilisation d. champs d'Urnes et chars processionalis en France*, IX Congrès Intern. Sc. Préhist. et Protohist., pré tirage, Nice.
- BARTLETT H. H., 1955-57-61, *Fire in relation to primitive agriculture and grazing in the tropics: annotated bibliography*, Voll. I, II, III, « Ann. Arbor. », Univ. of Michigan Press.
- BOSSHARD H., 1938, *Saggio di un glossario dell'antico Lombardo*, Leo Olschki, Firenze.
- COLUMELLA, *De re rustica*.
- CRESCINI F., 1959, *Agronomia generale*, REDA, Roma.
- CRESCENZI P. DE, *Liber ruralium commodorum*.
- FARÈ P. A., 1972, *Postille italiane al « Romanisches Etymologisches Wörterbuch » di W. Meyer-Lübke*, Ist. Lombardo Sci. Lett., Milano.
- FINOTTI A. M., 1953, *Commento al foglio XII dell'Atlante Toponomastico della Venezia Tridentina. I nomi locali del Trentino Centrale*, Firenze.
- FORNI G., 1964, *Osservazioni ed elementi di scienze naturali*, Milano; in stampa a, *Coppelle, palette, protoeripici, probabili simboli rituali della ignicoltura sulle Alpi*, III Valcamonica Symposium; in stampa b, *A problem of plough typology in ancient Mesopotamia. Many shared ploughs or harrows?*, Silver Jubilee Symposium, Copenhagen, May-June 1979.
- GALLO A., 1588, *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*, Torino.
- HOROWITZ A., 1975, *Holocene pollen diagrams and palaeoenvironments of Valcamonica, Northern Italy*, « Boll. Centro Camuno St. Preist. », Capodiponte.
- HÖLTKE G., 1950, *Steinerne Ackerbaugeräte*, « Anthropos », Posieux-Fribourg.
- IVERSEN J., 1956, *Forest clearance in the stone age*, « Scientific American », New York.
- KRAMM H., 1975, *Die Geschichte der Etymologie von fr. brûler*, in H. MEIER, *Neue Beiträge zur romanischen Etymologie*, Heidelberg.
- LEWIS H. T., 1972, *The role of fire in the domestication of plants and animals in Southwest Asia: a hypothesis*, « Man », London.
- LORENZI E., 1932, *Dizionario toponomastico tridentino*, AAA, Gleno.
- MASTRELLI ANZILLOTTI G., 1975-76, *I nomi locali della Val di Non*, AAA, Firenze.
- MEYER-LÜBKE W., 1972, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Winter, Heidelberg.
- OLIVA A., 1948, *Trattato di agricoltura generale*, AETAS, Milano.
- PALLADIO, *Opus Agriculturae*.
- PLINIO, *Naturalis historia*.
- ROSSI G., 1896-1909, *Glossario medievale ligure*, Torino.
- SANT'ALBINO V. DI, 1859, *Gran Dizionario Piemontese-Italiano*, Torino.
- SCHNEITER F., 1970, *Agrargeschichte der Brandwirtschaft*, Graz.
- SIGAUT F., 1975, *L'agriculture et le feu*, Mouton, Paris-La Haye.
- STEENBERG A., 1955, *In crackling flames*, Kuml, Aarhus.
- STEENBERG A., 1979, *Draved, an experiment in stone age agriculture*, Copenhagen.
- TAVOLA IPOTECARIA DI VELEIA, « CIL », XI, 1147.
- VIRGILIO, *Georgicae*.

#### CUDRIA, CADRIA = ARATRO, DA QUADRIGA O DA (ERPICE) QUADRATO?

Nei dialetti alpini occidentali e della Francia circumpalpina (cfr. Du Cange), in quelli alpini centrali (in particolare grigionesi, lombardi) e centro-orientali (Ladinia) i termini (indicati con la grafia impiegata dall'Autore, specificato tra parentesi) derivati dall'etimo latino *quadriga* come il ladino gardenese *cudria* (Martini), il ladino badiotto *kadreia*, *kadria* (Pizzinini), il ladino fassano *chberia*, *caeria* (Mazzel), l'agordino *karia* (Farè), il grigionese *quadria*, *cudria* (Schorta), il lombardo-ticinese *kadriga* (Meyer-Lübke), il lombardo bormiese *kuadria* (Longa) significano aratro e/o tiro a quattro.

Chi conosce le condizioni e strutture dell'agricoltura alpina tradizionale è consapevole che non di rado il contadino dispone di un solo animale per il tiro e spesso, mancando anche questo, il tiro è effettuato da una donna (cfr. la significativa rappresentazione del portale medievale di San Zeno in Verona). Anche quando si dispone di più animali, la ristrettezza degli appezzamenti impone il tiro umano o

l'impiego di un solo animale. Per questo il tiro a quattro, tranne eccezioni rarissime (cui accenna il Longa) verificantisi in qualche ampio fondo valle, è praticamente sconosciuto nell'ambito dell'aratura. Un po' più di frequente il tiro a quattro fu impiegato nei trasporti, specie di legname. Come mai allora fu impiegato per designare l'aratro? Lo studio dell'evoluzione dell'agricoltura alpina evidenzia come, nelle regioni più interne delle Alpi, le tecniche di radurazione e coltivazione basate sull'impiego del fuoco (ignicoltura) hanno avuto una diffusione enorme fino ad epoca recente (cfr. documentazione in Steensberg 1955, pag. 90/91). Significativa anche la documentazione di tipo toponomastico. Oltre al nome di Svizzera = (*Brand*) *schwitzen* = radura deforestata col fuoco, nella regione ladinica abbiamo i toponimi (Battisti e Da Massa, 1944): *Borgè* (bruciato), *Broesaerà* (bruciato), *Borgerà* (bruciato), *Abruschè* (abbruciato), *Borscè* (bruciato), *Borsada* (bruciato), *Borsà* (bruciato), *Bur-sciadac* (bruciacchiato), *Borgiadac* (bruciacchiato). Nei Grigioni (Schorta 1964, pag. 355) si hanno *Brüsigadi*, *Brüsgiabrega*, *Brusadi*, ecc. Tra i toponimi tedeschi alto-atesini (Battisti 1940) abbiamo *Brunst*, *Brünst*, *Prinst*, *Brenten*, *Brenn* (in composti come *Brenngruobe*, indica anche luoghi dove si produce il carbone di legna). Significativi i collettivi *Brastach* e *Brantach*. In particolare quest'ultimo significa « prateria, pascolo ottenuto con la deforestazione a mezzo del fuoco » (cfr. in questi rendiconti: G. Forni: Gli stadi evolutivi...).



Erpici quadrangolari in uso nelle vallate alpine centro-orientali. Gli esemplari qui riprodotti da F. Alexandra provengono da Vervò (Val di Non - Trento).



Sarebbero da ricordare anche i numerosi *Brissago*, *Brussago*, *Bressago*, *Brixen*, toponimi prelatini celtizzati, documentanti la radurazione con il fuoco.

Ma come è noto nella ignicoltura strumento principe è l'erpice rastrello, l'*erpice a ramaglia* o *protoerpice*, come, tra gli altri, Smith (1959, pag. 51-74), Clark (1952), Ligers (1954) e Steensberg (1955) hanno evidenziato.

È quindi ovvio che l'erpice, che, grosso modo, ha forma quadrata specie nelle forme più evolute, venisse specificato con appellativi riferentisi appunto alla sua forma quadrata (nei dialetti ladini dolomitici e grigionesi si ha per significare « quadrato »: nel grigionese *cudrado*, nel fassano *quadrado*, *cuadrat* nel badiotto). Con la successiva sostituzione dell'erpice (*erpch* nel grigionese, *erpes* nel fassano) con l'aratro, in seguito all'abbandono dell'ignicoltura per l'acquisizione di tecniche più intensive, secondo il tipo di evoluzione descritto nei nostri studi (ad es. in « Coppelle, Palette... » e in « A Problem of Plough typology in Ancient Mesopotamia ») e l'influenza prestigiosa di *quadriga*, il « *cudrado* », « *quadrado* » divenne *cudria*, *cadria*, ecc.

Né mancano esempi significativi analoghi al riguardo, come il milanese *cadrega* e il valsassinese *quadrega* = sedia, poltrona, da *cathebra*, ma fuor di dubbio (Farè 1972, pag. 103) influenzati da *quadriga*, anche se questa semanticamente non ha nulla a che fare con la sedia o poltrona, se non per la forma quadrata.

Come si vede, si tratta solo di un'ipotesi, ma convalidata dal fatto che gli erpici di forma quadrata sono così appunto specificati dai contadini di tutto il mondo, e che è improbabile che si indichi come *quadriga* uno strumento che non si è soliti trainare con tiri a quattro.

Ipotesi alternativa potrebbe essere che il termine fosse introdotto in tempi remoti dalla pianura, dove cadde poi in disuso. La documentazione riportata dal Du Cange, voce *quadriga*, potrebbe avvalorare questa possibilità. Ma è più probabile, a nostro parere, il fatto che *quadriga* con il significato di aratro, si sia diffuso dalla Francia Orientale alle Alpi centrali, favorito dal precedente uso locale di termini derivanti da *quadrum*, *quadratus*, relativamente ad erpici. Del resto, in Ladinia, sono comuni toponimi connessi con *quadrum*, relativi anche ad altri settori della vita rurale, in particolare come denominazione di fondi, appezzamenti, come i recenti studi di Finsterwalder (1967) documentano.

#### BIBLIOGRAFIA

- BATTISTI C., 1940, *Glossario degli appellativi tedeschi*, Firenze.  
 BATTISTI C., DA MASSA T., 1944, *I nomi locali nelle valli di Badia e Marebbe*, Firenze.  
 CLARK J. G. D., 1952, *Europa preistorica*, Einaudi, Torino.  
 DU CANGE C., 1883-87, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, Paris.  
 FARÈ P. A., 1972, *Postille italiane al « Romanisches etymologisches Wörterbuch » di W. Meyer-Lübke*, Ist. Lombardo, Milano.  
 FINSTERWALDER K., 1967, *Quadra-Fluren und ihnen Entgegengesetzte Flur- und Ortsnamen in Tirol*, Festschrift für L. Franz, Innsbruck.  
 FORNI G., in corso di stampa, *I termini aratro, siloria, cadria, plovo, versorio, coltrina come documenti dell'evoluzione degli strumenti aratori in Italia*.  
 LIEGERS Z., 1954, *Ethnographie Lettone*, Bâle.  
 LONGA G., 1975, *Vocabolario Bormino*, Ass. G. Longa, Tirano.  
 MARTINI, 1953, *Vocabolario gardenese-italiano*, in « Miscellanea » a cura di G. Battisti, Olschki, Firenze.  
 MAZZEL M., 1976, *Dizionario ladino fassano-italiano*, Ist. Cult. Ladino, Vigo di Fassa.  
 MEYER-LÜBKE W., 1972, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Winter, Heidelberg.  
 PIZZININI A., 1966, *Parores ladines*, Inst. Rom. Philol. Univ., Innsbruck.  
 SCHORTA A., 1964, *Rätisches Namenbuch*, Francke, Bern.  
 SMITH R. E. F., 1959, *The origins of farming in Russia*, Mouton, Paris.  
 STEENBERG A., 1955, *In crackling flames*, Kuml.

## DOCUMENTI ARCHEOLOGICI DELL'IGNICOLTURA ALPINA

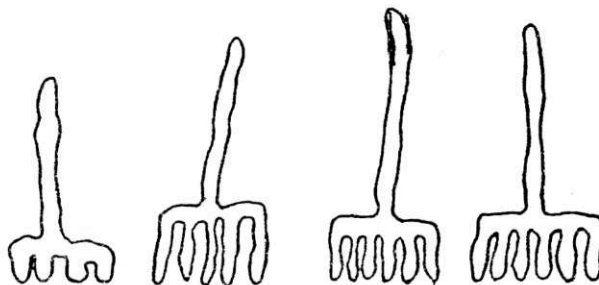
La documentazione paleobotanica (Iversen 1954, Lewis 1972) ha evidenziato, per il Prossimo Oriente e per gran parte delle aree messe a coltura in epoca preistorica, l'impiego del fuoco come strumento di radurazione, per fini venatori, di coltivazione e allevamento. Horowitz (1975) ha evidenziato tali processi di radurazione anche per la Val Camonica, nel cuore delle Alpi Centrali.

Lo studio dell'evoluzione delle tecniche ignicole (cfr. Forni: Brusare, mottare, fornolare, debbiare...) ha permesso di evidenziare gli strumenti ed altri elementi più caratteristici. L'analisi dell'immane mole di documentazione disponibile delle incisioni rupestri preistoriche di Valcamonica, Valtellina, Monte Bego, ha portato all'individuazione di gran parte di tali elementi in dette incisioni.

*Le coppelle*: piccole incavature tondeggianti, spesso con diramazioni, talora a raggiera, sono realistiche rappresentazioni dei cumuli di ramaglie: *motte*, *furneli*, *morene*, disposti per la combustione.

*Le mappe punteggiate*: le incisioni di Monte Bego e Valcamonica presentano anche numerose mappe di appezzamenti in fase di radurazione con il fuoco. Si tratta di appezzamenti quadrati o rettangolari, uniformemente cosparsi di punteggiature rappresentanti le *motte* o *furneli* disposti in forma regolare.

*I protoerpici furciformi o rastriiformi*: Numerose incisioni rupestri di Valtellina (Grosio) e di Valcamonica (Foppe di Nadro) rappresentano forche e rastrelli, strumenti essenziali per l'agricoltura. È probabile che le coppelle ramificate rappresentino lo stadio più elementare della ignicoltura, quello del *brusare*, le mappe punteggiate, data la regolarità della disposizione dei punti, quello del *mottare*, *furnelare*.



Tipologia semplificata (secondo F. Alexandra) dei protoerpici furciformi e rastriiformi rappresentati nelle incisioni rupestri preistoriche Camune e Valtellinesi (bibliografia in FORNI, *Coppelle, Palette...*, « III Valcamonica Symposium », Capodiponte, in stampa).

## BIBLIOGRAFIA

- FORNI G., in stampa, *Coppelle, palette, protoerpici, probabili simboli rituali del debbio?*, III Valcamonica Symposium, Capodiponte.  
 HOROWITZ A., 1975, *Holocene pollen diagrams and palaeoenvironments of Valcamonica*, « Boll. Centro Camuno St. Preist. », Capodiponte.  
 IVERSEN J., 1956, *Forest clearance in the Stone Age*, « Sci. Amer. », New York.  
 LEWIS H. T., 1972, *The role of fire in the domestication of plants and animals in Southwest Asia: a hypothesis*, « Man », London.

PALEONTOLOGIA LINGUISTICA SEMITO-CAMITICA ED INDEUROPEA, SUBSTRATO  
INDOMEDITERRANEO NELLA DOCUMENTAZIONE DEL TRAPASSO  
CACCIA-RACCOLTA → COLTIVAZIONE-ALLEVAMENTO

Recentemente (1977, pag. 169) il semitista Garbini, dopo aver constatato la presenza di una perfetta concordanza tra serie lessicali semitiche e serie lessicali indeuropee significanti «arare, coltivare», è giunto alla conclusione che ciò «indica senza possibilità di dubbio che l'origine di queste (e quindi del concetto significato) va ricercato nel sostrato mediterraneo», cioè risale almeno all'«età neolitica».

La nostra ipotesi storico-ergologica, cioè che l'evoluzione sia avvenuta partendo dall'ignicoltura, ossia dall'impiego di uno strumento chimico: il fuoco, per radurare, adescare erbivori selvatici e poi per dissodare, coltivare, e quindi dagli strumenti coadiuvanti: l'erpice-rastrello o l'erpice-ramo (*protoerpice*), e non dalla zappa o vanga, ha permesso di ampliare ad altre serie lessicali l'indagine. Non solo, ma di individuare «fossili linguistici» enormemente più antichi. Infatti, se l'aratro discende dal *protoerpice*, ecco che deve riscontrarsi una parentela linguistica genetica tra i due strumenti, non solo, ma se il *proto-erpice* è impiegato nella ignicoltura, ecco che tale parentela deve allargarsi ai termini significanti fuoco-bruciare. L'ipotesi è stata chiaramente confermata dalla corrispondenza delle serie lessicali semito-camitiche ed indeuropee, significanti non solo aratura, come aveva evidenziato Garbini, ma anche *erpice-erpicare*, *fuoco-bruciare*.

Non basta: l'indagine illustrata nel rendiconto: *Urere, arere, arare*, evidenzia una stretta parentela tra le serie significanti *erpicare* e quelle indicanti *bruciare*. Ciò vuol dire, sotto l'aspetto cronologico, che i fossili linguistici significanti *arare* sono da ascrivere almeno al Neolitico, quelli indicanti *erpicare* e più ancora quelli relativi al *bruciare* debbono risalire, come evidenzia la palinologia, all'epoca di formazione del *piroclimax* (Lewis 1972), cioè al Mesolitico.

È opportuno ricordare che il Neolitico del Prossimo Oriente risale all'8-10.000 a.C. e il Mesolitico a 12-18.000 anni a.C., il che significa che la verifica della nostra ipotesi di storia della tecnica ci ha permesso anche di raddoppiare la dimensione temporale di indagine.

L'ipotesi è stata feconda di notevoli risultati, perché tenendo conto che l'ignicoltura è ergologicamente connessa con la formazione di radure erbose, con lo sviluppo di germogli, con l'adescamento di erbivori, ecco che non solo si sono individuate serie lessicali sia nell'ambito indeuropeo che in quello semitico-camitico, ma si è trovata una stretta connessione tra loro.

Cioè è stato individuato un imponente *aggregato di basi linguistiche* che, almeno nel suo nucleo originario, deve risalire al Mesolitico, e quindi costituisce probabilmente il fossile linguistico più notevole per antichità e complessità finora riscontrato. Il che dimostra una volta di più la fecondità degli *studi interdisciplinari*, specialmente se gli aspetti colti dalle singole scienze sono connessi da un singolo ricercatore.

L'aggregato fossile di basi, come risulta dalla tabella qui di seguito riportata, è, a grandi linee, nella sua essenzialità, il seguente: *(v)er(v)-/(f)al(p)-/erd-/ard-/ur(v)-/ir-*, ed è, come si è detto, riferibile sia all'indeuropeo, sia al semito-camitico e spesso al dravidico.

#### BIBLIOGRAFIA

- Forni G., in stampa, *A problem of plough typology in ancient Mesopotamia. Many shared ploughs or barrows?*, Silver Jubilee Symposium, Copenhagen, 1979.  
Forni G., 1979, *Origini delle strutture agrarie dell'Italia preromana. Le grandi epoche dell'evoluzione agricola preistorica in Italia*, «Atti Congr. St. Agric.», Napoli.  
Garbini G., Fronzaroli P., 1977, *Paleontologia semitica: il patrimonio lessicale semitico comune alla luce dell'affinità linguistica camito-semitica*, «Paleontologia Linguistica», Brescia.



LEWIS H. T., 1972, *The role of fire in the domestication of plants and animals in Southwest Asia: a hypothesis*, «Man», London.

## CORRISPONDENZE TRA INDEUROPEO E CAMITO-SEMITICO

Valore semantico	Serie lessicali camito-semitiche e dravidiche (da Aro, 1964; Schott, 1936, Fronzaroli, 1960; Lahovary, 1957; Garbini, 1977; Burrow e Emeneau, 1966)	Serie lessicali indeuropee (da Pokorny, 1948-69; Schott, 1936; Buck, 1949)
Fuoco, bruciare (1)	<i>puri, bor, bar, vara, uri, arae</i> (dravidico), <i>err</i> (berbero), <i>ir</i> (etiopico), <i>harar, ur</i> (ebraico), <i>ara</i> (sumerico), <i>araru</i> (assiro), <i>ur, bir</i> (cuscitico)	<i>pyr</i> (greco), <i>burrus, arere, fervere, urere</i> (latino), <i>fiur</i> (antico tedesco), <i>vuur</i> (olandese)
Erpicare, arare, aratro, erpice (1)	<i>er, ir, ur</i> (dravidico), <i>aras</i> (ebraico), <i>arar</i> (berbero), <i>uru</i> (sumerico), <i>eresu</i> (accadico)	<i>aro, urvo, birpex, vervago</i> (latino), <i>charasso, harpaghe, varoo</i> (greco), <i>hars</i> (ittita)
Germinare, sbocciare, germoglio, verga, bocciolo, frutto, seme, primavera	<i>biri, pira, ar, ir</i> (dravidico), <i>p-r-y, ar, ir</i> (antico egizio), <i>ar</i> (cuscitico), <i>p-r</i> (fenicio), <i>p-r-y, feri, farab</i> (ebraico), <i>buru</i> (sumerico)	<i>orior, ver, per-, virga</i> (latino) da cui numerosissimi toponimi ed oronimi diffusi in tutta Europa, es <i>Vercaria, Vercelli, Bergamo, Berg, Pergamo...</i>
Terra lussureggiante	<i>ar, ara</i> (dravidico), <i>ar'a</i> (aramaico), <i>er-es</i> (ebraico), <i>ard</i> (arabo)	<i>era</i> (greco), <i>erw</i> (gallese), <i>airpa</i> (gotico), <i>ert</i> (antico inglese), <i>erda, ertha</i>
Erba, prateria, radura	<i>bels, palya, ber, var</i> (dravidico), <i>ber, bur</i> (somalo), <i>b-r</i> (antico egiziano), <i>bara</i> (ebraico), <i>berr, burr, barr</i> (arabo), <i>bar</i> (sumerico)	<i>far, berba, ervum, palea, verbena</i> (latino), <i>pyr</i> (greco), <i>fer</i> (antico olandese), <i>bar</i> (albanese), <i>verba</i> (russo), <i>virba</i> (lettone), <i>urvara</i> (avestico), <i>gwer</i> (antico bretone), <i>bere</i> (antico inglese), <i>Alba, Elba, Ilva, Alpe</i> (toponimi, idronimi diffusi in tutta Europa)
Animale erbivoro (selvatico)	<i>arra</i> (antico egiz.), <i>parru</i> (accadico), <i>parru</i> (siriano), <i>bira, be'era</i> (camitico orientale)	<i>urus, aries, verbex, berbex</i> (latino), <i>ferb</i> (irlandese), <i>virve</i> (lettone), <i>urochs, aurochs</i> (francese), <i>berr</i> (albanese)

(1) Ovviamente l'erpicare è in dipendenza storico-genetica dal bruciare, come pure è in connessione con il germinare, il radurare, l'erba, la prateria, gli animali erbivori.

## BIBLIOGRAFIA DELLA TABELLA

- ARO J., 1964, *Gemeinsemitische Ackerbauterminologie*, Z. d. deutschen Morgenländ. Gesellschaft, Leipzig.  
 BUCK C. D., 1949, *A dictionary of selected synonyms in the principal Indo-European languages*, The Univ. of Chicago Press, Chicago.

- BURROW T. e EMENEAU M. B., 1966, *A dravidian etymological Dictionary*, The Clarendon Press, Oxford.
- FRONZAROLI P., 1960, *Le origini dei Semiti come problema storico*, « Rend. Accad. Naz. Lincei », Scienze morali, ser. VIII, 15.
- GARBINI G., FRONZAROLI P., 1977, *Paleontologia semitica: il patrimonio lessicale semitico comune alla luce dell'affinità linguistica camito-semitica*, « Paleontologia Linguistica », Brescia.
- LAHOVARY N., 1957, *La diffusion des langues anciennes du Proche-Orient*, Francke, Bern.
- POKORNY J., 1949, *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch*, Bern.
- SCHOTT A., 1936, *Indogermanisch - Semitisch - Sumerisch*, « Germanen und Indogermanen », II, Heidelberg.

#### ANALISI PALINOLOGICHE E IGNICOLTURA ALPINA

L'analisi palinologica condotta da Horowitz (1975) in Valcamonica (Torbiere dell'Iseo e del Tonale alle due estremità della Valle) conferma l'ipotesi dell'inizio di una rilevante radurazione mediante ignitecniche, a partire dal 3000 a.C. circa. Infatti è in tal epoca, poco dopo la metà del periodo Atlantico, che, secondo dette ricerche, cominciano ad incrementarsi le Graminacee. Queste raggiungono poi un primo acme nel 2000 a.C., nel periodo di transizione Calcolitico/Bronzo, ed un acme più accentuato e duraturo in quello di transizione Bronzo/Ferro, poco dopo il 1000 a.C.

Lo sviluppo delle Graminacee è notevolmente anticipato al Tonale, dove si rivela già verso il 5000 a.C., sia per la maggior umidità, favorevole allo sviluppo delle erbe, verificatasi in tale epoca, sia per la situazione più confacente all'attività venatoria e di proto-allevamento, in confronto a quella dell'area acquitrinosa, prossima alle Torbiere dell'Iseo.

#### BIBLIOGRAFIA

- FORNI G., in corso di stampa, *Coppelle, Palette, Protoerpici, probabili simboli rituali del debbio, una tecnica di caccia/allevamento/coltivazione predominante sulle Alpi, dalla Preistoria al Medioevo*, III Valcamonica Symposium, Capodiponte.
- HOROWITZ A., 1975, *Holocene Pollen Diagrams and Palaeoenvironments of Valcamonica, Northern Italy*, « Boll. Centro Camuno St. Preist. », Capodiponte.

#### MUSEOLOGIA AGRARIA E DISADATTAMENTO INDUSTRIALE

*Premessa: trapasso dal mondo artigiano-contadino a quello industriale.* Particolarmente feconda di risultati è l'indagine in chiave antropologico-culturale-storica delle motivazioni profonde che hanno portato al sorgere in tutto il Paese di un infinito numero di iniziative di raccolta, conservazione e incipiente uso pubblico (mostre, musei, parchi museo, ecc.) di documenti del genere di vita pre-industriale. Fenomeno che trova il suo parallelo nella moda massicciamente diffusa dell'uso di oggetti del mondo pre-industriale: recipienti di cucina, strumenti agricoli, ecc., come simbolo di tale mondo. Questa simbologia entra dappertutto: negli appartamenti, in locali o ambienti pubblici, come ristoranti, negozi (da quelli di profumi agli spacci alimentari), nei festival di sinistra come in quelli di destra. L'indagine che si sta conducendo si riallaccia a precedenti studi sulle correlazioni tra cambiamento del genere di vita e manifestazioni del profondo, quali alcuni aspetti della religione (cfr. G. Forni, 1961, 1962, 1975, 1976). Ed infatti è solo in quest'ottica che il problema della natura profonda di tale comportamento può essere analizzato.

L'indagine si basa sulla comparazione, tenendo conto sia del comportamento, sia delle strutture politico-sociali di vari Paesi che hanno affrontato in epoche e contesti

diversi l'industrializzazione, sia infine di ricerche di tipo socio-etologico condotte di recente nel nostro Paese. I risultati di questi studi sembrano così delinearsi:

Negli anni '50-inizio '60, il nostro Paese è andato incontro ad un radicale e massiccio cambiamento del genere di vita. Alla fine degli anni '40, più dei tre quarti della popolazione italiana si dedicava ad attività agricole (quasi il 50%) e artigianali o di piccolo commercio. A metà degli anni '60 una decina di milioni di persone, cioè circa il 25%, si è inurbata, spesso ha cambiato regione di residenza, spostandosi nei grandi complessi industriali del Nord Italia e talora del Centro Europa e del Nord America. Anche coloro che sono rimasti agricoltori si sono inseriti in una struttura operativa di tipo industriale (impiego di trattori, di prodotti chimici, ecc.).

La natura del trapasso si può così sintetizzare: sradicamento da un mondo artigiano-contadino ubicato in ambiente per lo più ecologicamente salubre e basato sull'autonomia del comportamento personale, nonché sull'inserimento in una organica e viva comunità di villaggio o di quartiere, caratterizzata da una omogenea e ordinata concezione del mondo (cfr. M. Guidetti, P. Stahl, 1976-77), e conseguente subitaneo passaggio ad un genere di vita urbano-industriale, spesso igienicamente insoddisfacente, imperniato sull'inquadramento ordinato e minuzioso di massa, proprio del lavoro di fabbrica e della produzione in serie, e dell'ammassamento di tipo atomistico, impersonale nelle megalopoli, e su una percezione della realtà che induce un comportamento schizofrenico collettivo.

*Disadattamento industriale: fuga in avanti e fuga all'indietro.* Infatti da un lato ci si deve adeguare alle strutture dell'esistente, basate su una dialettica pluralistica, propria ad una moderna democrazia industriale, dall'altro si sfugge a questa realtà vuoi con l'aspettativa di un suo ribaltamento totale (subitaneo, cioè rivoluzionario, o graduale cioè riformistico), onde attuare l'avvento di un « paradiso futuro » tutto pace, soddisfazione e benessere; vuoi con il rimpianto del mondo contadino abbandonato, inconsciamente recepito come « paradiso perduto ».

Questa fuga nel passato, sebbene esteriormente repressa come retrograda, reazionaria, in realtà partecipa a comporre la matrice della fuga nel futuro, perché il paradiso dell'avvenire non è che l'idealizzazione e la proiezione nel futuro in contesto industriale del paradiso perduto. Infatti, dovunque i movimenti messianici hanno preso il sopravvento, le strutture pluralistiche e dialettiche proprie all'era industriale sono state soppresse e imbrigliate in ferrei modelli da « forma di produzione asiatica », di origine contadina, sia pure adattati alle esigenze industriali (F. Tökei 1970, Sofri 1969, Marx, Engels Lenin 1970). È interessante anche ricercare la componente contadina e agraria dei movimenti che nell'Europa centrale e meridionale, a cavallo tra le due guerre mondiali, costituirono la risposta (accentuata dalla crisi del primo dopoguerra) al locale disadattamento industriale, in simmetria con quanto era avvenuto qualche anno prima nell'Europa Orientale, ma con proprie specifiche caratteristiche. Emblematico al riguardo il motto nazista « Sangue e terra » proprio al principale di tali movimenti. Questa crisi schizofrenica collettiva con fuga dal reale è stata invece superata (grazie anche ad un progressivo miglioramento delle strutture) nei Paesi di vecchia industrializzazione, per i quali l'accettazione dell'impostazione pluralistica, è di fatto generalizzata. Non per nulla la schizofrenia dei Paesi neo-industriali, inseritisi bruscamente nelle nuove strutture senza essere adeguatamente sorretti da rigide strutture da « forme di produzione asiatica » presentano analogie con quella propria ad individui caratterizzati da crisi adolescenziali non risolte.

*Capro espiatorio e assenteismo industriale.* Altro aspetto della situazione è la tendenza a proiettare su di un capro espiatorio che fa parte delle proprie strutture tutte le ansie e aspetti paranoidei, depressivi e aggressivi, non solo quando siano intimi e familiari (caso del padre o marito), ma persino quando siano internazionali



(le multinazionali intese come piovre universali). Durante l'era artigiana e contadina invece il capro espiatorio era addirittura extra-umano: il Diavolo, od almeno totalmente straniero: il Paese nemico.

Ciò accentua non solo lo status schizofrenico collettivo, ma altresì l'insicurezza, esaltata a sua volta dalla labilità, fragilità, caoticità delle strutture sociali che ne conseguono (E. Jaques, 1966).

Infiniti sono gli aspetti della sindrome da disadattamento industriale: abbiamo prima esaminato quelli più profondamente articolati, ma vale la pena di non tralasciare quelli più immediati e significativi, quale l'assenteismo industriale. Esso in concreto si traduce in un multiforme ritorno nel paradiso perduto: nella campagna. Si calcola infatti che almeno il 90% dell'attività agricola sia oggi condotta nel nostro Paese da personale delle «industrie» in «malattia», in ferie o in pensione.

*Il principio di azione e reazione nei trapassi culturali.* Sotto il profilo antropologico culturale l'evento motore (*azione*) è quindi costituito dal trapasso dal genere di vita contadino a quello urbano-industriale. In questa ottica scientifica i movimenti riformistici o rivoluzionari sino ai più parossisticamente terroristici non costituiscono che la «*reazione*» a tale fenomeno di trapasso culturale, una risposta al disadattamento che ne consegue, quando non sia gradualmente superato mediante processi di adattamento e miglioramento delle strutture, o non sia adeguatamente sorretto e imbrigliato. Come tutti i repentini trapassi culturali, sono accompagnati da una feconda proliferazione ideologico-mitologizzante, di cui il prototipo universalmente noto è costituito dal trapasso dell'antico popolo ebraico dal genere di vita nomade pastorale del deserto a quello sedentario agricolo nella Terra di Canaan. Sotto il profilo antropologico-culturale (che non si contrappone necessariamente al punto di vista religioso) i Profeti ed i Messia erano degli «agitatori» che si riferivano al «paradiso perduto» e al «regno dei cieli» futuro, come è documentato ampiamente dalla Bibbia. Il processo mitopoietico che si accompagna ai processi di traumatico trapasso culturale è stato ampiamente analizzato da diversi Autori (cfr. V. Lanternari 1974; G. Forni 1975). È evidente che in epoca scienziata progressiva quale era il secolo scorso, anche l'attività mitopoietica, per essere accettata, doveva autodefinirsi «scientifica» e, come si è già accennato, riferirsi al paradiso del futuro, pure se costante fosse il riferimento al paradiso perduto: il comunismo primitivo degli Autori ottocenteschi. Che poi in effetti essa costituisse e costituisca una reazione di disadattamento al presente e un ritorno, almeno simbolico e parziale, al passato, se ne è avuta anche recentissimamente la clamorosa verifica nell'Asia sud orientale. Qui i movimenti più accesi «rivoluzionari» (ad esempio quello che prende il nome dell'etnia Khmer), sorti come reazione alla massiccia urbanizzazione derivata dal traumatico contatto con Paesi portatori di una cultura industriale iperurbanizzata (Francia, Giappone, USA), appena acquisito il potere decretarono, in nome del progresso e del «paradiso futuro», l'immediata violenta eliminazione delle strutture urbane e conseguentemente di gran parte di quelle industriali e commerciali, con soppressione od espulsione di chi non si reinseriva nelle «nuove» strutture contadine.

*Fenomeno collaterale al trapasso dal mondo artigiano-contadino imperniato sul culto della persona a quello industriale iperurbanizzato è la sindrome da sovrappopolamento.* Essa presenta caratteri psichici o di comportamento inerenti ad un processo di desacralizzazione della vita e della sessualità. Le nuove vedute e la nuova legislazione sull'aborto o sul divorzio ne rappresentano gli indici più significativi.

*Dalla raccolta a carattere episodico-sentimentale di strumenti agricoli ad una corretta e razionale museologia.* Abbiamo detto che la prepotente nostalgia, soprattutto a livello inconscio, per il passato, si manifesta con un attaccamento di tipo sentimentale irrazionale per gli oggetti del passato contadino. Questi si raccolgono,

ma solitamente non si trattano scientificamente (non si schedano né si inventariano né si analizzano o si studiano). Servono infatti solo per ricreare simbolicamente negli appartamenti, non solo dei neo-inurbati, ma anche dei « cittadini » da più generazioni, a causa del clima generale realizzatosi, come anche nei ristoranti e nelle boutiques, il paradiso perduto. Al più sono esposti in mostre locali (che per ora ne rappresentano il migliore utilizzo), offrendo lo spunto ai cosiddetti « studiosi » più a disquisizione ideologiche che a serie indagini scientifiche (è questo il significato delle considerazioni di P. Scarduelli, 1977-78). Donde il generale discredito che a livello internazionale gode la produzione di carattere antropologico-culturale delle nostre università tranne pur significative eccezioni.

La presa di coscienza, la consapevolezza dei moventi psico-sociologici di questo comportamento, ci permette di impostare nel modo più corretto l'attività museologico-agraria. Ricostruire cioè il passato, raccogliere la documentazione, non per fini nostalgici, non per un assurdo ritorno, ma *per sviluppare una migliore conoscenza e coscienza di se stessi, anche in dimensione storica, onde affrontare il presente e parteciparvi, e progettare il futuro* con la propria piena identità e quindi con razionale e realistica sicurezza.

## BIBLIOGRAFIA

- FORNI G., 1961, *Domestikation, Tierzucht und Religion*, Berlin-Hamburg.  
 FORNI G., 1962, *Scoperta della tecnica di coltivazione e religione dei coltivatori*, « Riv. St. Agr. », Roma.  
 FORNI G., 1975, *Relazione tra società, economia e ambiente naturale: un problema di antropologia storico-ecologica*, Valcamonica Symposium, Capodiponte, Brescia.  
 FORNI G., 1976, *Genesi della domesticazione animale: l'interazione tra allevamento e coltivazione ai primordi del processo*, « Riv. St. Agr. », Firenze.  
 GUIDETTI M., STAHL P., 1976-77, *Il sangue e la Terra*, Jaca Book, Milano. *Un'Italia sconosciuta*, Jaca Book, Milano.  
 JAKES E., 1966, *Sistemi sociali come difesa contro l'ansia persecutoria e depressiva*, in M. KLEIN, *Nuove vie della psicanalisi*, Milano.  
 LANTERNARI V., 1974, *Movimenti religiosi di libertà e di salvezza dei popoli oppressi*, Feltrinelli, Milano.  
 MARX, ENGELS, LENIN, 1970, *Sulle società precapitalistiche*, Feltrinelli, Milano, con prefazione di M. Godelier (cfr. in partic. p. 15).  
 SCARDUELLI P., 1977-78, *Antropologia culturale e marxismo*, « Terzo Mondo », n. 35-36, Milano, p. 122.  
 SOFRI G., 1969, *Il modo di produzione asiatico*, Einaudi, Torino.  
 TÖKEI F., 1970, *La forma di produzione asiatica*, Sugar, Milano.  
 WITTFOGEL K. A., 1968, *Il dispotismo orientale*, Vallecchi, Firenze.

## INFORMAZIONI VARIE

*Relazione sulla cartografia etnografica in Italia*  
 (Conferenza di etnografia europea, Belfast 1978)

La situazione italiana è rimasta pressoché invariata dal 1976 ad oggi, tutti i problemi cui si era accennato nella precedente relazione, sono ancora all'ordine del giorno, nonostante l'accresciuto interesse per gli studi di etnografia e folklore. La collaborazione all'EA è ostacolata dal frazionamento degli istituti di ricerca e delle cattedre universitarie, dalla scarsità di pubblicazioni con documentazione precisa e valevole per tutta l'Italia; ciò comporta da parte dei collaboratori un lavoro di ricerca di prima mano ed in particolare in inchiesta sul campo, purtroppo i finanziamenti di cui si dispone sono del tutto inadeguati.



Nonostante queste difficoltà, il gruppo di lavoro della cui costituzione si era data notizia nel 1976, continua a lavorare, sebbene non celermente. Esso si propone di fornire alla redazione dell'EA dati circostanziati almeno su alcuni dei temi in lavorazione. A tal fine sono stati preparati i sottoindicati questionari che tengono conto delle particolarità italiane:

alimentazione (Enrica Delitala); mezzi di trasporto (Gian Paolo Gri); abitazioni (Alberto Guaraldo); pastorizia (Gastone Venturelli). Il prof. Gaetano Forni, specialista di storia dell'agricoltura, è disposto a collaborare per le carte relative al tema « tipologia dell'aratro ».

Enrica Delitala, Gian Paolo Gri, Alberto Guaraldi, Gastone Venturelli

#### NECROLOGIO

##### *La scomparsa di un illustre museologo-aratrologo*

È venuto a mancare il 23 ottobre 1979 l'Ing. Agr. D.d. Frantisek Šach, uno dei massimi aratrologhi mondiali, membro dell'Associazione Internazionale dei Musei dell'Agricoltura, dell'ICOM e dell'International Secretariat for Research on the history of agricultural implements, riordinatore e ricostituente su nuove basi del Museo Agricolo di Praga. Egli era da più di venti anni in rapporti scientifici con noi. Ci sembra doveroso pubblicare, come commosso omaggio alla Sua memoria, una parte della Sua ultima lettera, datata 1 maggio 1979:

« Egregio Professore, ho ricevuto il n. 4 di AMIA e la ringrazio. Mi rallegro che, in un tempo relativamente breve, lei abbia svolto tanta attività. Ritengo straordinariamente importante che lei abbia intrapreso lo studio della Museologia agraria e la raccolta delle esperienze dei musei agricoli già esistenti. L'Italia, con la sua celebre storia, offre le migliori premesse per la costituzione di uno dei più significativi musei agricoli. Le auguro i migliori successi per i suoi sforzi. ... Da poco ho dato alle stampe il mio ultimo lavoro "La più antica iconografia della aratrocoltura nelle regioni Boeme". Non sarò più in vita, sono malato e vecchio (82 anni), ma provvederò a fargliene avere un estratto.

« Auguri di buona salute e di ottimi risultati per lei e di denaro sufficiente per il Museo ».

##### *Nuova denominazione della nostra associazione*

Nell'assemblea dei membri della nostra associazione, tenuta presso il notaio Gallizia il 16 febbraio 1979, si è proceduto all'aggiornamento dello statuto e si è modificata la denominazione come segue: « Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e Centro Studi e Ricerche per la Museologia Agraria ».

##### *Costituzione di un comitato di studio*

Nella riunione del Consiglio Direttivo del 12 giugno 1979 è stata proposta la costituzione di un Comitato di progettazione, assistenza e verifica, per assistere gli operatori del Museo.

##### *Invito a tutti i responsabili di musei e collezioni agricole per la costituzione di una sezione italiana dell'Associazione Internazionale dei Musei Agricoli (AIMA)*

Tutti i responsabili dei Musei e Collezioni inerenti all'agricoltura tradizionale sono invitati a mandare a questa redazione la loro adesione per la costituzione di una sezione italiana dell'AIMA. Tale associazione ha per scopo la mutua collaborazione mediante scambio di informazioni, idee, iniziative tra i musei agricoli di tutto il mondo.



## Indice del 1979

### Per autore

BARSANTI D., <i>L'alienazione della fattoria granducale di Campagnatico (1781-84)</i> . . . . .	fasc. 2, p. 143
CAROSELLI M. R., <i>Contadini nella storia economica russa</i> .	fasc. 1, p. 3
CAROSELLI M. R., <i>Società ed economia in Italia nel secolo dei Lumi</i> . . . . .	fasc. 3, p. 3
CELATA G., <i>La condizione contadina in una Signoria e in un Comune rurale autonomo fra il « Duecento » e il « Trecento »</i> . . . . .	fasc. 1, p. 73 fasc. 3, p. 139
CIAMPI G., <i>Osservazioni sulla dinamica del paesaggio forestale in due aree ai margini del Valdarno fiorentino: Monte Morello e Artimino</i> . . . . .	fasc. 1, p. 105
CIUFFOLETTI Z., <i>Il contributo di Giorgio Giorgetti alla Storia dell'Agricoltura</i> . . . . .	fasc. 3, p. 85
COLAPIETRA R., <i>Prezzi commerciali ed agricoltori all'Aquila tra Cinque e Settecento</i> . . . . .	fasc. 3, p. 61
DI BIASIO A., <i>Gli « ordegni rustici » nell'agricoltura napoletana del primo Ottocento (Una ricerca in corso)</i> . .	fasc. 2, p. 73
DONNO G., <i>Sulla attività francescana e sugli scritti di agricoltura di P. Niccola Columella Onorati</i> . . . . .	fasc. 1, p. 26 fasc. 3, p. 97
MARINOV V., <i>Sur certains problèmes fondamentaux de l'aratrologie de la Bulgarie</i> . . . . .	fasc. 3, p. 47
MILANI F., <i>Il diritto dell'agricoltura in Babilonia</i> . . . .	fasc. 2, p. 3
PALUMBO L., <i>Il prezzo del grano, dell'olio e del vino sul mercato di Acquaviva delle Fonti dal 1700 al 1830</i> .	fasc. 2, p. 39

### Per soggetto

#### Alienazione

BARSANTI D., <i>L'alienazione della fattoria granducale di Campagnatico (1781-84)</i> . . . . .	fasc. 2, p. 143
---	-----------------

**Contadini**

- CAROSELLI M. R., *Contadini nella storia economica russa* . fasc. 1, p. 3  
 CELATA G., *La condizione contadina in una Signoria e in un Comune rurale autonomo fra il « Duecento » e il « Trecento »* . . . . . fasc. 1, p. 73  
 . . . . . fasc. 3, p. 139

**Diritto**

- MILANI F., *Il diritto dell'agricoltura in Babilonia* . . . . fasc. 2, p. 3

**Economia**

- CAROSELLI M. R., *Società ed economia in Italia nel secolo dei Lumi* . . . . . fasc. 3, p. 3

**Foreste**

- CIAMPI G., *Osservazioni sulla dinamica del paesaggio forestale in due aree ai margini del Valdarno fiorentino: Monte Morello e Artimino* . . . . . fasc. 1, p. 105

**Prezzi**

- COLAPIETRA R., *Prezzi commerciali ed agricoli all'Aquila tra Cinque e Settecento* . . . . . fasc. 3, p. 61  
 PALUMBO L., *Il prezzo del grano, dell'olio e del vino sul mercato di Acquaviva delle Fonti dal 1700 al 1830* . . . . . fasc. 2, p. 39

**Scritti agrari**

- DONNO G., *Sulla attività francescana e sugli scritti di agricoltura di P. Niccola Columella Onorati* . . . . . fasc. 1, p. 26  
 . . . . . fasc. 3, p. 97

**Storia Agricoltura**

- CIUFFOLETTI Z., *Il contributo di Giorgio Giorgetti alla Storia dell'Agricoltura* . . . . . fasc. 3, p. 85

**Strumenti agricoli**

- DI BIASIO A., *Gli « ordegni rustici » nell'agricoltura napoletana del primo Ottocento (Una ricerca in corso)* . . . . . fasc. 2, p. 73  
 MARINOV V., *Sur certains problèmes fondamentaux de l'aratrologie de la Bulgarie* . . . . . fasc. 3, p. 47

---

**Notizie**

*Notiziario n. 5* del Centro di Studi e Ricerche di Museologia Agraria, Milano . . . . . fasc. 3, p. 163





STAMPERIA EDITORIALE PARENTI - FIRENZE

