

LUIGI ZANGHERI, *Storia del giardino e del paesaggio. Il verde nella cultura occidentale* («Giardini e Paesaggio», 6), Firenze, Olschki, 2003, pp. vi-390; ill. 246.

La collana dell'editore Olschki su «Giardini e Paesaggio» si arricchisce di un nuovo e importante volume: la *Storia del giardino e del paesaggio* di Luigi Zangheri. La storia dei giardini e del paesaggio, «disciplina abbastanza recente» come osserva l'Autore, trova in questo studio un contributo di notevole interesse, frutto di ricerche archivistiche e di un ampio uso di fonti, anche letterarie e artistiche.

La prima parte è dedicata al “verde” nella cultura occidentale. A partire dagli orti greci, dai giardini romani, dall'*hortus conclusus* di tradizione monastica, Zangheri tratta l'evoluzione dei giardini, parchi e paesaggi delle ville signorili, dal Medioevo fino al Novecento. Si tratta di un'ampia carrellata intorno ad alcuni dei più significativi “momenti” di questa lunga storia. Non mancano riferimenti anche ai parchi agrari ed ai giardini e parchi pubblici, sintomatici di una evoluzione culturale. Sebbene la materia sia trattata nel più vasto contesto europeo ed italiano, numerosi sono i capitoli dedicati a Firenze e alla Toscana.

La seconda parte, *Il giardino e la festa*, è dedicata alla funzione dei giardini quali spazi privilegiati per i grandi spettacoli delle corti. Macchine, congegni e scenografie complesse trasformavano i giardini in luoghi teatrali, per rappresentazioni dalla articolata scenografia in occasione delle feste. Anche in questo caso capitoli specifici sono dedicati al barocco fiorentino, al giardino di Boboli e alle feste dei Lorena.

Nella terza parte sono trattati aspetti specifici, quali il giardino pensile di Babilonia, gli acquedotti, i sistemi idraulici, le grotte. Infine alcuni riferimenti utili sono dedicati all'archeologia e al restauro dei giardini storici e ai vasi di terracotta dei giardini italiani ed europei.

L'ampia bibliografia e l'indice dei luoghi chiudono il volume. È da notare, inoltre, il pregevole apparato iconografico che accompagna tutto il volume, permettendo al lettore una più facile comprensione degli argomenti trattati.

Paesaggio culturale e biodiversità. Principi generali, metodi, proposte operative, a cura di Rita Colantonio Venturelli e Felix Müller («Giardini e Paesaggio», 7), Firenze, Olschki, 2003, pp. xv-258; ill. 22; allegato CD-Rom *Per un osservatorio sul paesaggio culturale*.

Facendo seguito al convegno organizzato nel 2001 sul tema *Il ruolo della selvicoltura paesistica nella tutela della biodiversità del paesaggio culturale: tendenze in atto e prospettive possibili in Italia e Germania*, il centro Italo Tedesco di Villa Vigoni ha realizzato in questi anni un network di studiosi su tematiche ambientali e biodiversità. Il volume che viene adesso pubblicato nella col-

lana «Giardini e Paesaggio» (n. 7) dell'editore Olschki, e contemporaneamente in quella di «Villa Vigoni-Studi italo-tedeschi» offre così a un più vasto pubblico una serie di contributi che hanno il vantaggio di un approccio multidisciplinare a una complessa materia. I contributi intorno ai temi della biodiversità e del paesaggio culturale, e alle loro reciproche relazioni, intendono innanzitutto offrire una riflessione concettuale e metodologica. Tuttavia la prospettiva è finalizzata anche ad affrontare il più vasto tema del ruolo della selvicoltura nel quadro dei processi di trasformazione degli ambienti rurali in conseguenza dell'abbandono delle attività agricole. In questo senso il vasto complesso di Villa Vigoni si propone come un laboratorio significativo, oggetto di recenti ricerche da parte dell'Università di Ancona.

Di particolare interesse per gli studiosi di storia forestale il contributo di Pietro Piussi sul tema *Pluralità nella cultura. Prospettive culturali e storiche nella selvicoltura: l'Europa meridionale*, nel quale sono affrontati i significati dei termini "cultura" e "storia" all'interno del dibattito sull'evoluzione degli ambienti forestali e della selvicoltura.

Accademia dei Georgofili, *Problemi dell'agricoltura italiana negli ultimi cinquant'anni. Attraverso le "Prolusioni" dei Georgofili*, Firenze, Società Editrice Fiorentina, 2003, pp. xii-497; ill. 15.

Nell'ambito delle iniziative straordinarie in occasione del 250° Anniversario dei Georgofili, l'Accademia ha ripubblicato alcune delle più importanti "prolusioni" inaugurali dal secondo dopoguerra a oggi. Ne è venuto fuori un volume antologico di certo interesse anche per gli storici, poiché tali interventi costituiscono un documento significativo delle principali tematiche legate all'agricoltura italiana nella seconda metà del XX secolo. Dagli indirizzi intrapresi fin dalla ricostruzione post bellica (A. Segni, *Su gli indirizzi della politica agraria in Italia*, 1947), i provvedimenti relativi alla riforma agraria e fondiaria (A. Fanfani, *Per lo sviluppo dell'agricoltura italiana*, 1952) e le nuove condizioni legate allo spopolamento delle campagne (L. Einaudi, *Di alcuni problemi odierni dell'economia agraria italiana*, 1957); attraverso i difficili rapporti con lo sviluppo industriale e l'integrazione europea, si arriva ai più recenti problemi legati allo sviluppo scientifico e tecnologico e alle nuove prospettive dei mercati globali.

Benché le trattazioni siano sempre di carattere generale, le sintesi offerte costituiscono un punto di riferimento di interesse sia per gli storici, che per gli studiosi di economia e politica agraria.

Fonti per la storia dell'agricoltura italiana (1800-1849), Saggio bibliografico a cura di Gianpiero Fumi, Milano, Vita e Pensiero, pp. LXVIII-548.

La straordinaria ricchezza di pubblicazioni a stampa di agronomi della

prima metà dell'Ottocento costituisce una fonte di grande valore per la storia dell'agricoltura. Il saggio bibliografico relativo agli anni 1800-1849 di Gianpiero Fumi, pubblicato dalla casa editrice Vita e Pensiero dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, raccoglie in ordine cronologico oltre cinquemila voci, provenienti, in varia misura, da tutti gli stati preunitari. Seguono poi i preziosissimi indici (sistematico per materia; degli autori e degli scritti anonimi; dei luoghi di stampa, editori e tipografi). L'introduzione del curatore consente al lettore di comprendere il significato storiografico di questo repertorio bibliografico come fonte per la storia dell'agricoltura, oltre a delineare la diffusione e i principali indirizzi di una stagione di studi di estremo significato per lo sviluppo delle scienze e delle tecniche applicate all'agricoltura.

Il volume fa seguito ai due precedenti editi con analoga struttura, relativi al XV-XVIII secolo (R. Giudici); e al periodo 1750-1799 (M. Taccolini). Come osserva Sergio Zaninelli nella premessa, il significato di questo saggio sta nel mettere a disposizione degli studiosi uno strumento per rintracciare un patrimonio documentario di estremo interesse, e al tempo stesso rappresenta una preciso indirizzo storiografico dell'Istituto di Storia economica e sociale "Mario Romani".

Il lardo nell'alimentazione toscana dall'antichità ai nostri giorni, a cura di Laura Galoppini, Atti della Giornata di studio (Massa, 1 settembre 2001), Deputazione di storia patria per le antiche province modenesi (Biblioteca – Nuova serie, n. 168), Massa-Modena, 2003, pp. 173; ill. 18.

I più recenti indirizzi del mercato agricolo, legati alla valorizzazione dei prodotti tipici di qualità che legano determinati alimenti al loro territorio di origine, hanno aperto il varco a nuove importanti intersezioni con gli studi storici. La storia dell'agricoltura e degli usi alimentari trovano così sempre maggiore attenzione non solo da parte degli addetti ai lavori. La giornata di studi su *Il lardo nell'alimentazione toscana dall'antichità ai nostri giorni*, costituisce un valido esempio di approccio interdisciplinare che, su fondate basi tecniche e storiche, fornisce un valido contributo per la comprensione del valore di un prodotto quale il lardo nel territorio di Massa e Carrara, come condimento e alimento. Particolare attenzione è stata riservata al "lardo di Colonnata", patrimonio delle Alpi Apuane, che deve il suo valore anche allo specifico metodo di conservazione in conche di marmo sotto sale e speziato.

Il convegno si è aperto con una relazione a carattere tecnico di Carlo Galoppini sulle proprietà organolettiche e sui processi di trasformazione sulla base dei più recenti studi in materia. Seguono poi le relazioni storiche sull'uso, sulle tecniche di produzione, sul consumo e sul mercato del lardo e delle carni suine nell'antichità e nel Medioevo, fino alla sua utilizzazione nella cucina italiana. Il volume si conclude con uno studio particolare dedicato al

censimento delle conche da lardo fra Lunigiana e Toscana, oggi utilizzate per i più svariati usi (fioriere, vasche per fontane, ecc.). Il volume contiene infine una utile bibliografia generale dei principali studi sulla materia.

Incolti, fiumi paludi. Utilizzazione delle risorse naturali nella Toscana medievale e moderna, a cura di Alberto Malevolti e Giuliano Pinto, Atti del Convegno (Fucecchio, 15, 16 giugno, 2001), pp. VI-302; ill. 3.

Incolti, fiumi e paludi hanno rappresentato nella storia della Toscana medievale e moderna una importante risorsa naturale. Attività quali la pesca e la caccia; le riserve foraggiere in determinate aree umide; le acque termali; l'utilizzazione dei corsi d'acqua la navigazione fluviale e forza motrice per i mulini; gli spazi non coltivati, costituiti in parte da boschi e pascoli, hanno costituito infatti attività e risorse integrative delle economie e della stessa alimentazione delle aree rurali della regione. Boschi e pascoli dell'Appennino e della Maremma hanno rappresentato quei beni comuni intorno a cui si organizzava la vita delle popolazioni di montagna, la secolare attività della transumanza, così come l'approvvigionamento di materie prime e prodotti: legname, carbone, sostanze tintorie e concianti.

Il volume si apre con una introduzione di Giuliano Pinto che offre un quadro sintetico dello stato delle conoscenze e di alcuni indirizzi storiografici. I numerosi argomenti sono poi trattati in relazioni generali sulle acque interne della Toscana (L. Rombai); sul paesaggio vegetale delle paludi (P.E. Tomei); sulla caccia in età medievale (G. Cherubini) e moderna (Z. Ciuffoletti). Contributi specifici relativi a singole aree della regione hanno toccato in particolare il Padule di Fucecchio (A. Spicciani, A. Zagli, A. Malvolti); la Valdichiana (M. Marrocchi); il Valdarno inferiore (P. Morelli); il territorio senese (D. Balestracci) e pisano (G. Garzella, A.M. Pult); Castiglione della Pescaia (L. Papini). Il volume è quindi corredato da un indice dei nomi e dei luoghi.

Orbetello e l'identità della Maremma '800 e '900, Saggio introduttivo di Zeffiro Ciuffoletti e Leonardo Rombai, a cura di Anna Guarducci, Firenze, Centro Editoriale Toscano, 2003, pp. 289; ill. 12.

La ricca bibliografia sulla Maremma si arricchisce di un nuovo prezioso contributo con il volume *Orbetello e l'identità della Maremma '800 e '900*, che raccoglie i lavori di due convegni svolti alcuni anni orsono: *Orbetello dopo i Presidiosi e l'identità della Maremma* (1999) e *Orbetello e la Maremma nel '900. Storia, cultura e territorio* (2000). La materia trattata è inquadrata da un saggio introduttivo di Z. Ciuffoletti e L. Rombai sulle trasformazioni territoriali della Maremma tra XIX e XX secolo. Seguono poi due parti dedicate ri-

spettivamente all'identità storica e culturale della Maremma; e più specificamente a Orbetello.

Nella prima parte, oltre alle bonifiche e alle trasformazioni territoriali (D. Barsanti) e al processo di industrializzazione della provincia di Grosseto (R. Giannetti e E. Conti), compaiono saggi sulle "percezioni" del paesaggio maremmano (A. Guarducci); sull'identità della Maremma e dei maremmani attraverso l'autorappresentazione (D. Barsanti), la letteratura (M.G. Parri, J. Soldateschi) e il cinema (S. Bernardi). La Società storica maremmana e il "bollettino" sono infine trattati da R. Mugnai.

La seconda parte offre invece contributi sulla storia di Orbetello in età contemporanea (M. Degli Innocenti); sulla laguna (G. Damiani), sull'università del volo (E. Graziani), e sull'aviazione (I. Baldi La Bianca). Contributi specifici riguardano poi l'amministrazione di Orbetello in epoca francese (B. Salotti); e alcune fonti documentarie per la storia del territorio: le carte dell'ingegnere del circondario nell'archivio preunitario e quelle di Romualdo Cardarelli (R. Belcari).

Ci desinò l'abate. Ospiti e cucina nel monastero di Santa Trinita. Firenze, 1360-1363, a cura di Roberta Zazzeri, presentazione di F. Sznura, Firenze, Società Editrice Fiorentina («Media aetas. Territorio e città: studi di archeologia e storia», 2), 2003, pp. LXII-298.

Con questo volume, secondo della collana «Media aetas. Territorio e città: studi di archeologia e storia», viene offerto al lettore un corposo testo in volgare, capace di illustrare aspetti significativi dell'alimentazione nella Firenze medievale tra gli anni 1360 e 1363.

Si tratta di un 'libro di conti' del monastero vallombrosano di Santa Trinita, redatto, per le necessità dell'amministrazione, da don Lorenzo di Guidotto Martini, allora *camarlingo* del monastero.

La fonte, conservata nell'Archivio di Stato di Firenze e qui edita integralmente, ha delle caratteristiche che la rendono unica: è integra; copre un arco temporale esteso; si riferisce ai lontani anni '60 del Trecento; ci documenta 'tutte' le spese di un ente religioso. In quest'ultima particolarità risiede il suo interesse: il fatto, cioè, che consenta di quantificare quanto costasse lavare i panni, ferrare il ronzino, o comprare una libbra di «cascio di forma».

Le varie annotazioni contabili, che si succedono ordinate e analitiche giorno per giorno, contengono in particolare l'elenco dettagliato delle spese per la cucina e la dispensa: carne, pesci, spezie, frutta, verdura e quant'altro, con l'indicazione della quantità acquistata e del costo, non di rado anche del fornitore, se si trattava di un fornaio, di un macellaio o di un cuoco esterno al monastero. Per il cuoco del monastero cucinare non significava solo nutrire l'abate e i monaci, ma anche onorare degnamente gli ospiti del monastero,

preparando un menù che coniugasse il calendario liturgico, le disponibilità stagionali e l'importanza dei convitati.

In un'appendice vengono riportati i menù del monastero nei giorni di festa.

AGOSTINO BAGNATO, *Città e campagne nell'Italia contemporanea*, Roma, Agra Editrice, 2003, pp. 283.

Il volume di Agostino Bagnato su *Città e campagne dell'Italia contemporanea*, non è un vero e proprio saggio a carattere storico economico. Si tratta piuttosto di un itinerario che percorre tutto il Novecento attraverso l'ambiente rurale, l'agricoltura, le città, il mare e la pesca, giungendo ai prodotti tipici di qualità e alle nuove tendenze dei consumi alimentari dell'enogastronomia e della ristorazione. Con un occhio da giornalista e narratore, il volume ripercorre le lotte contadine dell'inizio del Novecento, la nascita e la crescita del sindacalismo agricolo e delle cooperative, la reazione fascista e l'opera di bonifica con la nascita di nuove città, l'occupazione delle terre, la riforma fondiaria, il miracolo economico, la crisi dell'agricoltura e l'abbandono delle campagne, la nascita della politica agricola europea e delle regioni fino alle tematiche della globalizzazione e della multifunzionalità dell'agricoltura. Un elemento di sicuro interesse, evidenziato nella presentazione di Corrado Barberis, è l'aver tenuto la pesca in stretta connessione con le attività rurali.

Il volume offre così una articolata trattazione dei processi di modernizzazione e trasformazione avvenuti nel corso del secolo scorso e dei loro effetti su città e campagne italiane. Ma giunge fino ad affrontare aspetti legati alla evoluzione più recente, connessi alla tutela del territorio e al suo "valore aggiunto" nel settore delle produzioni tipiche e del turismo. Gli ultimi capitoli giungono fino ai fatti più recenti in cui si sono riproposti in modo conflittuale le contraddizioni di questa evoluzione, resa ancora più complessa dalle nuove dimensioni globali dei mercati.

a cura di
Paolo Nanni