

MARCO GIOVANNONI

LA FATTORIA MEDICEA DI PRATOLINO  
NELLE NOTE DEL SUO FATTORE  
BARTOLOMEO GALLORI (1595-1602)

Nell'insieme delle numerose ville Medicee che circondano Firenze, quella di Pratolino assume rilevanza e significato particolare: «Pratolino non era per niente una *maison de plaisance*, ma costituiva un laboratorio dove studiare, discutere e sperimentare»<sup>1</sup> nel quadro degli interessi anche alchemici del suo ideatore, Francesco de' Medici (1541-1587) dal carattere riservato e ritirato, amante più dei suoi rifugi, come il famoso studiolo in Palazzo Vecchio, che della scena politica cittadina. La bibliografia sulla villa, i giardini, i celeberrimi e stravaganti giochi d'acqua, le stupefacenti grotte, le statue mobili, è vasta<sup>2</sup>. Ma poco o niente si è detto sulle attività della Fattoria di Pratolino che circondava e integrava la villa. Il presente articolo vuole attirare l'attenzione su tale non secondario aspetto<sup>3</sup>.

Nel settembre 1568 Francesco iniziò l'acquisto di un buon numero di poderi<sup>4</sup> da diversi proprietari, sul lato idrografico destro della valle del Mugnone, a pochi chilometri a nord di Firenze. La proprietà medicea consisteva in un corpo centrale che andava dalla direttrice Montorsoli-Le Caldine in basso, fino a correre, in alto, lungo la cresta che separa il versante fiorentino da quello mugellano, sulla strada che porta a Bivigliano.

<sup>1</sup> P. GROSSONI, *Formalismo e naturalità nel parco di Pratolino*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXXIX, 2, dicembre 1999, pp. 17-39.

<sup>2</sup> L'opera ancora centrale è: L. ZANGHERI, *Pratolino. Il giardino delle meraviglie*, Firenze 1979.

<sup>3</sup> Per la vicina villa e fattoria medicea di Cafaggiolo: P. NANNI, *Uomini nelle campagne. Agricoltura ed economie rurali in Toscana (sec. XIV-XIX)*, Quaderni della «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 9, Firenze 2012, pp. 75-124.

<sup>4</sup> Archivio di Stato di Firenze (ASFi), *Scrittoio delle Regie Possessioni*, 4117, *Campione dei beni di Francesco de' Medici*. L'inventario è del 1587, l'anno della morte di Francesco. In annesso 2 la lista dei poderi acquistati da Francesco con i proprietari precedenti e i prezzi pagati. Lo ZANGHERI, *Pratolino*, cit. riporta lo stesso elenco, ma più in sintesi.

I poderi di questo gruppo centrale paiono contigui e al loro centro, in posizione abbastanza elevata, fresca d'estate e ben protetta dai venti invernali da nord, venne preparato il parco arborato, i giardini e i vari edifici e manufatti della villa, occupanti una ventina di ettari.

Altri poderi della stessa proprietà, non sempre contigui fra di loro, costeggiavano la strada che porta verso Vaglia e il Mugello. L'insieme della proprietà è prospiciente la via Bolognese i cui rami passeranno, pochi chilometri più avanti, vicino a quella che fu probabilmente la prima villa medicea, Il Trebbio e quella, imponente, di Cafaggiolo; mentre qualche chilometro prima la stessa strada passa non lontano dalla villa periurbana di Careggi<sup>5</sup>. Un ultimo podere si trovava sullo scollino fra la valle del Mugnone e il Mugello, lungo la via Faentina, a 550 metri di altezza, ad alcuni chilometri dalla villa. Si possedevano anche alcuni appezzamenti boschivi e altri se ne prendevano in affitto, in particolare dalla Curia di Fiesole. Gli acquisti si succedono dal 1568 al 1586. L'esborso totale, per l'acquisto di tutti i poderi, gli appezzamenti non appoderati e i boschi, fu di 32.344 fiorini. I terreni acquistati di cui è riportata l'estensione nell'inventario, coprono oltre 300 ettari e sono circa la metà del totale. Quindi la fattoria di Pratolino doveva contare certamente oltre i 500 ettari. Colpisce come si sia voluto acquistare delle grandi estensioni di terreno quando la villa e i giardini non occupavano che una ventina di ettari. In particolare pare che si sia voluto controllare tutta la rete idraulica che fu approntata per servire le piscine e i giochi d'acqua che divennero famosi in tutta Europa. Compreso un lago che serviva come serbatoio per tale rete.

Una volta tolta l'area destinata alla villa, ai giardini e al parco, restarono 22 poderi afferenti tutti alla fattoria di Pratolino il cui centro aziendale si trovava a ridosso del giardino della villa.

In generale i terreni della fattoria sono declivi, a volte in forte misura, poco profondi, ricchi di scheletro, siccitosi, di modesta fertilità. I boschi attuali sono di leccio, querce caducifoglie, cipresso; nelle parti più alte, dei castagni. Nei poderi sul versante mugellano la vegetazione è nettamente più igrofila.

### *Il manoscritto*

Alla morte di Francesco I (20 ottobre 1587) gli successe il fratello cardinale Ferdinando I sotto il cui regno la Fattoria di Pratolino continuò le proprie attività, per quanto sembri di capire che il nuovo regnante frequentasse

<sup>5</sup> M. GREGORINI, M. ZOPPI, *Ville dei Medici in Toscana: patrimonio dell'umanità*, Firenze 2021.

in misura estremamente ridotta la villa, rispetto a Francesco, che ne aveva fatto la residenza dell'amata Bianca Capello.

Dal 1595 almeno fino al 1602 fu fattore un certo Bartolomeo Gallori del quale è conservato un manoscritto su vari aspetti dell'amministrazione della Fattoria<sup>6</sup>.

Il volume è in ottimo stato di conservazione, facilmente leggibile in ogni sua parte; la scrittura del fattore è abbastanza precisa e ordinata; scrive un italiano fortemente mutuato dal fiorentino parlato.

Il libro è suddiviso in tre parti distinte. La prima con i fogli da 1 a 58 per complessive 116 pagine, costituisce il libro delle entrate e delle uscite della fattoria dal 1595 al 1602 con alcune centinaia di annotazioni per ogni anno. Il foglio 59 riporta l'inventario degli attrezzi del giardiniere del parco.

La seconda (dal foglio 60 al foglio 70) riporta le spese fatte per la manutenzione della villa e dei giardini; l'attribuzione delle spese fra la prima e la seconda parte del libro non è sempre chiarissima; si trovano infatti fra le spese della fattoria molte voci non strettamente agricole ma piuttosto ascrivibili ai giardini e alla villa stessa. I fogli dal 71 al 144 sono mancanti. La terza parte (dal foglio 145 al foglio 232) annota con minuzia le sementi date ai lavoratori e le raccolte consegnate al fattore. In entrambi i casi si tratta della quota riguardante la proprietà («la nostra parte», in contrapposizione con la «parte del lavoratore») come il Gallori scrive espressamente e chiaramente a ogni annotazione. Il fattore stabilisce una lista delle sementi, divise per specie, per ogni anno e per ogni lavoratore (e quindi per ogni podere) che le riceve. Parimenti, a fine campagna, annota la lista di tutti i diversi prodotti, con la loro quantità, ricevuti dal tale lavoratore (e quindi da quel podere). Trattandosi di 22 poderi per 5/15 prodotti per podere e per 8 campagne la quantità di dati forniti dal libro di fattoria è enorme. Per ogni anno, alla fine delle consegne della parte padronale del raccolto, il Gallori calcola il totale di ogni prodotto che la proprietà ha incamerato<sup>7</sup>. I dati del 1595 sono disposti diversamente da quelli degli anni successivi e sembrano meno attendibili per il disordine con il quale sono annotati. Per questo motivo non sono stati presi in esame in questo studio. Di Bartolomeo Gallori non ci è nota nessuna altra informazione e nelle sue note non si trova riferimento alcuno alle sue precedenti vicende.

<sup>6</sup> ASFi, *Scrittoio delle Regie Possessioni*, 4844, *Giornale tenuto dal fattore e Spese per la Fabbrica del Palazzo e Condotto dal 1595 al 1602*.

<sup>7</sup> Si è comparato i dati forniti dal Gallori per ogni produzione di tutta la fattoria con quelli derivati dalla somma delle produzioni di ogni podere, sommati da noi. Gli scostamenti sono pochi e poco importanti e potrebbero essere imputabili a nostra lettura errata della calligrafia del Gallori. Quindi questo studio si è basato sui totali annotati dal fattore.

*Le unità di misura*

Si è deciso di presentare le quantità in unità del Sistema Metrico Decimale per renderne immediata la comprensione. La tabella di conversione usata è la seguente:

Staia	24,36	litri
Bigoncia	35	litri
Barile vino	45,58	litri
Fiasco vino	2,27	litri
Barile olio	30,7	kg
Fiasco olio	1,9	kg
Libbra	0,339	kg
Staioro a seme	1.666	m <sup>2</sup>
Staioro a corda	525	m <sup>2</sup>

Per tutti i grani di cereali e leguminose il Gallori usa le staia come unità di misura con i suoi sottomultipli  $1/2$ ,  $1/4$  e  $1/8$ , così come per noci e mandorle. Per la frutta fresca si usano le bigonce e per la stessa frutta, ma essiccata, le libbre. Stessa misura per il formaggio, il lino e la lana. Per il vino si usa il barile composto da 20 fiaschi; per l'olio il barile è composto da 16 fiaschi. I giaggioli si vendono per "cento" e l'acqua di rose per fiaschi. Per la calcina e la ghiaia si usano i moggi e per la stipa, le some. La soma è anche usata come sinonimo di due barili in quanto l'asino ne portava uno per parte.

Per trasformare il valore delle staie e delle bigonce nelle attuali misure di peso si sono usati i pesi ettolitrici reperibili in letteratura o stimati per le leguminose meno usuali, per le pere e per le mele<sup>8</sup>.

Più complessa la situazione delle unità di misura delle superfici. Il manoscritto del Gallori non ne fa menzione alcuna, ma queste vengono riportate nell'inventario dei beni di Francesco (Annesso 2). Nel contesto della Fattoria di Pratolino la misura delle superfici non è di molta utilità pratica. I poderi e gli altri lotti di terreno venivano acquistati e gestiti come unità: la loro estensione non interessa. Gli atti notarili riportano la superficie del bene scambiato così come l'indicazione dei confinanti, in quanto elementi

<sup>8</sup> Grano 79 kg, avena 50, spelta 70, segale 66, orzo 65, fave 65, vecce 80, mochi 80, cicerchie 80, robiglie 65, ceci 77, leri 65, lenticchie 87, veggiori 80, noci e mandorle 60, pere e mele 60.

utili a una migliore identificazione del bene. I diversi notai che stabiliscono i rogiti possono avere modalità diverse di scrittura delle unità di misura. Si usano le staia, che a loro volta possono essere senza ulteriore identificazione, oppure “a seme” o anche “a corda”. Quest’ultima precisazione è usata solo nel caso di due parcelle di bosco di castagno per pali, vendute dall’Ospedale di Santa Maria Nuova. In un altro caso, un notaio usa la dicitura “staiale” che si potrebbe ritenere sinonimo di staio. Nel presente studio si è supposto che le staia senza ulteriore denominazione fossero delle staia a seme, calcolate a occhio. Si è ritenuto lo staio a seme pari a 1.666 metri quadri<sup>9</sup> ossia un sesto di ettaro, pur avvertendo che tale stima può essere ampiamente imprecisa; imprecisione che si aggiunge alla già ampia approssimazione contenuta nella stima delle scritture notarili, che non mancano di definire molto spesso le loro indicazioni di superfici come “incirca”.

La contabilità del Gallori è tenuta in fiorini “di moneta”, lire (un settimo di fiorino di moneta) e soldi (un ventesimo di lira)<sup>10</sup>. Si nomina raramente lo scudo apparentemente come sinonimo di fiorino di moneta. In pochi casi si cita il denaro, ultimo e trascurabile sottomultiplo del soldo. Nel presente articolo i prezzi delle merci saranno tutti espressi in soldi<sup>11</sup>, per permettere un più agevole confronto fra di loro. I prezzi della terra e degli animali saranno invece in fiorini.

### *Il ruolo del fattore Gallori e il suo sistema contabile*

La Fattoria di Pratolino non è come le altre; il fatto di essere granducale la fa diventare quasi un organo dello Stato toscano con compiti non comuni. La presenza di una importantissima villa con uno dei giardini più famosi d’Europa per i suoi giochi d’acqua ne condiziona la vita. Il fattore Gallori pare dover assolvere a una quantità di ruoli diversi e complessi. Alla conduzione agricola dei 22 poderi e alla amministrazione di tutto il complesso

<sup>9</sup> S. CALZOLANI, *Antiche unità di misura toscane*, (pro manuscripto): <http://www.geometria-pratica.it/allegatipdf/unitamisuratoscane.pdf>, visto 15 maggio 2025. Ringrazio l’Autore per i numerosi consigli.

<sup>10</sup> C. M. CIPOLLA, *La moneta a Firenze nel Cinquecento*, Bologna 1987. Il sistema contabile adottato dal Gallori è il tipo A del Cipolla. Si tratta del “fiorino di moneta”, moneta virtuale (nonostante il nome) usata solo per le scritture contabili e senza corrispettivi materiali. Dalle annotazioni si comprende che si parlava e si ragionava in lire e soldi, mentre la contabilità si teneva in fiorini di moneta, lire e soldi.

<sup>11</sup> R.A. GOLDTHWAITE, *I prezzi del grano a Firenze dal XIV al XVI secolo*, «Quaderni storici», 10, 1975, pp. 5-36.

della fattoria, si aggiungono la gestione dei giardini e del parco della villa. Vi sono due responsabili che hanno un contratto diretto con la Casa regnante, ma che si rifanno al Gallori per l'amministrazione e la fornitura dei materiali necessari. Oltre alla manutenzione degli edifici del centro aziendale e delle case dei lavoratori, il fattore è anche chiamato a controllare la difficile manutenzione della villa stessa e del complicato sistema idraulico. Riscuote gli affitti di un mulino e di una osteria appartenenti alla fattoria e ne deve assicurare la necessaria manutenzione. Dispone anche di una fornace di calcina da mettere in funzione quando necessario. Riceve dei carichi di grano dai domini medicei in Romagna e li smista verso la città; si occupa delle vendite dei prodotti della fattoria, in azienda o nei mercati. Ha a che fare direttamente con S.A.S il granduca Ferdinando che veniva ad assaggiare il vino della fattoria e trovato buono gli ordinava sei fiaschi accompagnati da sei pani<sup>12</sup>; mandava alla granduchessa i bachi da seta allevati in soccida, riforniva di grano i cavalleggeri del signor Giannantonio Orsini e trattava l'affitto di un bosco con il vescovo di Fiesole. Organizza un pranzo per Bernardo Buontalenti, l'architetto della villa suo genero e altri dignitari della Corte<sup>13</sup>. Accoglie e nutre per una intera settimana Giusto Utens incaricato dal granduca di dipingere le famose lunette delle ville medicee. Si deve preoccupare di ricevere e controllare che vengano messe a dimora delle piante esotiche che gli arrivano da ambienti della Corte e deve ben mantenere gli animali ornamentali allevati nel parco della villa fra i quali le «anitre mutole» che distribuisce anche ad altre ville. Non possono mancare i rapporti con la Chiesa ed ecco trovare il Gallori che fornisce di grano (ma anche di una tovaglia per l'altare e di candele) il parroco di San Jacopo a Pratolino (ora Festigliano) che cura anche la «nostra» chiesetta di Fonte Secca. In tutto questo, non perde di vista nemmeno gli aspetti economici più modesti della sua azienda, produce acqua di rose con i fiori dei roseti, vende i giaggioli del parco e vinifica le uve delle pergole dei giardini.

La fattoria dipende dallo Scrittoio delle Regie Possessioni, presieduto da messere Cesare Fabbroni, strettissimo collaboratore del granduca; ma il Gallori ha soprattutto contatti con messere Nicolò Teri, cassiere e camerlengo dello Scrittoio.

La contabilità della fattoria è assai complessa e sembra essere volta soprattutto al controllo delle diverse transazioni, molto meno alla verifica dei

<sup>12</sup> Dal libro delle entrate e delle uscite del 15 settembre 1596, il tutto addebitato alla Corte.

<sup>13</sup> È il 12 giugno 1597 e il conto presentato è di 1 fiorino, 1 lira e 10 soldi. La comitiva è venuta a osservare i danni che si erano già prodotti nella struttura della villa, «a vedere dove mettere le catene», già pochissimi anni dopo la costruzione. I primi sintomi dei danni che porteranno poi all'abbattimento dell'edificio.

risultati aziendali. Nel manoscritto si hanno il libro delle entrate e delle uscite della fattoria e una lista di spese per la manutenzione della villa. Dalle annotazioni si evince che esistevano molti altri documenti: il conto corrente di ognuno dei lavoratori e il loro conto bestiame; il libro dei debitori e dei creditori; il libro delle raccolte; il “quadernuccio”. Nelle sue registrazioni il Gallori diviene addirittura pedissequo nella spiegazione dettagliata dei fatti aziendali; non esita a render conto di qualche bigoncia di frutta andata a male e data ai maiali o dei residui della segatura del tavolame. Fa menzione puntigliosa di ogni mezzo produttivo consegnato al mezzadro: pali, letame, canne, paglia, frasche, legname, fascine, ecc; materiale proveniente sempre dall’azienda e dai suoi boschi. Allo stesso modo annota, con altrettanto puntiglio, forniture anche minime alla dispensa della Casa regnante. Pare sempre molto professionale e non cade mai nella notazione di colore o nel racconto del superfluo. È molto attento a notare i nomi dei debitori o delle persone a cui affida il trasporto dei diversi beni ceduti, in modo da poterli tracciare con certezza. Nel libro delle entrate e delle uscite si nota che un’altra mano spunta i conti e rifà tutte le somme, controllando accuratamente la gestione del Gallori. I contatti con gli impiegati dello Scrittoio sono molto frequenti, si ha l’impressione che il fattore e il cassiere si vedano spesso, a Firenze o a Pratolino non è dato sapere.

### *I poderi e i lavoratori*

Il libro del Gallori copre il periodo che va dalla raccolta del 1595 alla semina del 1602. Si tratta quindi di otto annate agrarie di cui sei complete a cui si aggiungono la raccolta di quella del 1595 e la semina di quella del 1602. Durante gli anni, i 22 poderi non cambiano né di numero né di denominazione (Appendice 1). Si hanno anche delle piccole produzioni provenienti dai giardini e dal parco. In alcune annate le produzioni di due poderi sono accorpate in quanto gestiti dallo stesso lavoratore. Dei 22 nomi dei poderi se ne sono rintracciati 19 sia perché ancora esistenti, sia perché riportati dalla toponomastica storica Retore della Regione Toscana. Dal momento che i poderi sono sempre citati nello stesso ordine che segue la disposizione geografica è possibile identificare la zona di massima anche dei tre poderi di cui non si è rintracciato il toponimo. Nell’inventario dei beni di Francesco de’ Medici<sup>14</sup> si citano i seguenti poderi: Ghiaie, Cerro,

<sup>14</sup> *Inventario dei beni*, cit. Vedi Appendice 2. L’inventario è di tutta evidenza stilato sulla base dei documenti notarili presenti nello Scrittoio delle Regie Possessioni, si direbbe senza alcuna ve-

Tabernacolo, Casanuova, Poggio, Montili, Pozzarello, Colombaia, Loggetta, Brucheto (San Pietro), Fontesecca, Bujanelle, Sala di sopra / di sotto / di mezzo, Somnavilla, Risseccione, Filicheto, Petrirosso<sup>15</sup>, Collina, Casello (di Curliano), Curliano (2 poderi), Corti, oltre a uno di cui non è fornito il nome. Il totale è di 25 poderi, tre in più di quelli citati dal Gallori. Al momento della costruzione della villa e dei giardini si sono evidentemente riconfigurati/rinominati alcuni poderi. Nell'inventario si distinguono due tipi diversi di possedimento: da una parte il podere che comprende almeno una «casa da lavoratore», dall'altra un appezzamento non necessariamente appoderato, ma lavorato in unione con un podere<sup>16</sup>. Quindi alcuni lavoratori potevano contare su un podere e su altri appezzamenti nei dintorni. Alcuni appezzamenti non appoderati (ma non tutti) erano a bosco. Gli appezzamenti sono denominati come: «presa di terra», «pezzo di terra», «pezzuolo di terra» in ordine decrescente di dimensioni. Nell'inventario si descrive sommariamente l'uso dei terreni: «terre lavoratie, vitate, olivate, fruttate, pratie, a pastura, sode, boscate» (si può nominare la specie prevalente: querce o castagni). «Sode» si riferisce a quelle terre che non sono mai state arate; «a pastura» è sinonimo di pascolo. I boschi sono spesso distinti in «a capitozze» e «a terragnole»; nel primo caso si tratta di capitozzare a due o tre metri di altezza, in modo da favorire il pascolo nel sottobosco. Nell'inventario si indicano per numerosi poderi e appezzamenti la superficie che abbiamo trasformato in ettari nella tabella che segue<sup>17</sup>.

Per 12 poderi, circa la metà del totale, è stato possibile stabilire la loro superficie congiuntamente a quella degli appezzamenti accorpati al podere;

---

rifica sul terreno. Per ogni acquisto si riporta il prezzo pagato in fiorini di moneta. Nel caso in cui si acquistano più beni dallo stesso proprietario si indica il prezzo globale della transazione, senza dettagliare le diverse voci.

<sup>15</sup> Indicato dallo ZANGHERI, *Pratolino*, cit. come Petricciolo e poi probabilmente denominato del Lago in quanto vi fu realizzato, con enormi spese e fatica umana, un laghetto, che regolasse l'afflusso di acqua ai giochi idraulici della villa di Pratolino. Un buon numero di parenti di Jacopo Giovannoni (vedi sotto), antenati di chi scrive, parteciparono ai lavori per la realizzazione del lago. Il cantiere era diretto da Bernardo Buontalenti e il diario dei lavori si trova nel fondo "Nove conservatori del dominio e della giurisdizione fiorentina" pezzi 3701 e seguenti dell'ASFi (inedito).

<sup>16</sup> Ma in un paio di casi, nell'inventario, si riporta il podere solo come casa del lavoratore e di seguito si dettagliano tutte le parcelle appoderate in quel podere. Questo uso della parola podere richiama l'abitudine ancora diffusa nel sud della Toscana dove "podere" è sinonimo di casa del lavoratore e non dell'unità produttiva.

<sup>17</sup> In due casi l'inventario fornisce delle preziose informazioni: il podere di Somnavilla disponeva di 5 lotti per un totale di 28 ettari; di cui 14 ettari a bosco «a capitozze» e «terre lavoratie», 5 ettari di bosco «a capitozze» e «a pastura», 3,5 ettari di seminativo intorno casa, 3,3 ettari di seminativo più lontano e 1,8 ettari a vigneto. Il vicino podere del Risseccione di un totale di 7 ettari aveva meno di un ettaro di seminativo intorno casa, 4 ettari di seminativo con alberi allevati a capitozzare e un paio di ettari di pascolo con qualche piede da capitozzare.



le parcelle a bosco vengono invece solitamente mantenute separate dalla gestione dei poderi. Si sa dunque (con tutte le approssimazioni del caso) la superficie gestita dal mezzadro assegnato al podere.

DENOMINAZIONE	SUPERFICIE HA
Podere della Casanuova	20,1
Podere del Poggio	15,3
Podere di Montili	17,7
Podere Pozzarello	10,8
Podere Sala di sotto	16,7
Podere Sala di mezzo	16,2
Podere Sala di sopra	17,2
Podere Sommavilla	28
Podere Riseccione	7,2
Podere Petrirossolo (del Lago)	75
Podere Collina	25,1
Podere del Casello (Casellino)	21,4
Podere delle Ghiaie <sup>18</sup>	11
Podere Bujanelle	6
Podere Colombaia	9

Il podere Petrirossolo o del Lago è il più elevato in altitudine ed è soprattutto adatto alla silvicoltura e al pascolo. Gli altri sono compresi fra i 7 e i 28 ettari, con una frequenza maggiore intorno ai 15 ettari.

Con i dati dell'inventario riportati in Annesso 2 è possibile stabilire il prezzo all'ettaro dei poderi. Va ricordato che l'ultima parte del XVI secolo fu caratterizzata da una certa inflazione e quindi i prezzi di beni acquistati lungo un periodo di 18 anni possono non essere facilmente comparati. I poderi di minor pregio per la maggiore altitudine o la peggior localizzazione/esposizione non raggiungevano i 50 fiorini l'ettaro, mentre i poderi migliori, dotati di viti, olivi e frutteti giungevano a 80 fiorini. I boschi non

<sup>18</sup> I poderi delle Ghiaie, Bujanelle e Colombaia non hanno indicazioni di estensione nell'Inventario di Francesco, ma sono presenti in una lista ottocentesca di poderi dell'allora fattoria di Villa Demidoff. Naturalmente non possiamo sapere se i poderi cambiarono estensione in rapporto ai tempi del Gallori.

sembrano costare significativamente meno dei terreni appoderati di minor pregio, a testimonianza dell'importanza delle risorse boschive.

Per i poderi di Somnavilla e Riseccione abbiamo invece una informazione importante: i prezzi unitari, per staioro, delle diverse parcelle che li compongono. Tradotti in ettari, per Somnavilla, andiamo da 120 fiorini per del seminativo con la casa per il mezzadro e per la vigna, a 60 fiorini per il seminativo, a 35-40 per della terra a pascolo, alberata, soda. Per Riseccione, che pare podere più povero, i prezzi sono alquanto inferiori.

In conclusione è da notare che le differenze di prezzo fra i diversi poderi/appezzamenti non sono troppo elevate: ad esempio una vigna vale solo il doppio di un seminativo e solo tre volte un pascolo o un pascolo arborato. Si potrebbe avanzare l'ipotesi che ciò è dovuto al fatto che i poderi e la fattoria ricercassero piuttosto la diversificazione (per l'attenuazione dei rischi) delle produzioni che la specializzazione su qualche prodotto di punta. In questa visione le parcelle specializzate non potevano eccedere una certa percentuale della superficie del podere e quindi non arrivavano a ottenere prezzi significativamente maggiori.

La Tenuta Medicea di Pratolino presenta quindi un nucleo centrale di 20 ettari con la villa, i giardini e il parco. Tutt'intorno una ampia corona di poderi mentre altri poderi e boschi satelliti sono dispersi anche a notevole distanza. Il fatto che fossero così numerosi e dispersi suggerirebbe che avessero non solo un ruolo di protezione alla dimora granducale, di cuscinetto rispetto al mondo esterno, ma anche un ruolo economico di sostegno alla villa; che la fattoria fosse una sorta di cellula tendente all'autosufficienza.

Ogni podere è affidato alle cure di un cosiddetto lavoratore che noi chiameremmo mezzadro. Della sua famiglia, che certamente doveva aiutarlo nei compiti agricoli non si sa mai menzione.

La mobilità dei lavoratori è elevata. Solo 9 poderi saranno gestiti durante gli otto anni dallo stesso lavoratore; 6 poderi vedranno succedersi due lavoratori; 6 poderi avranno 3 lavoratori e 1 addirittura 4 lavoratori (in annesso 1 il quadro di tutti i poderi e di tutti i lavoratori per i diversi anni coperti dal manoscritto). Alcuni lavoratori passeranno da un podere all'altro; uno di loro cambierà addirittura tre poderi in otto anni. In un paio di casi abbiamo un avvicendamento generazionale per il quale un figlio succede al padre nella conduzione del podere. In due casi, presumibilmente due fratelli gestiscono ciascuno un podere. Il fratello di un lavoratore diventa il giardiniere della villa. Il cambio di gestione avveniva a fine annata agricola, ma c'è almeno un caso in cui ciò avviene ad annata in corso. In questo caso si faceva stimare il valore delle culture in atto (dei frutti pendenti, diremmo

oggi) da una commissione di tre altri lavoratori e il montante monetario veniva messo a credito del lavoratore uscente ed a debito del lavoratore entrante. In totale sono annotati quasi 50 lavoratori<sup>19</sup>. Nel podere di Sala di Mezzo fra il 1595 e il 1600 il lavoratore è, prima, tale Jacopo di Lorenzo di Giannone e successivamente suo figlio Francesco, antenati diretti di chi scrive. Jacopo lo troviamo, alcuni anni prima, nel 1587, come mezzadro di Francesco de' Medici nel vicino podere di Pretaglia attinente alla fattoria medicea dell'Olmo; mentre suo fratello Piero coltivava il podere la Corte della stessa fattoria.

Impressiona che il fattore addebiti sul conto corrente dei lavoratori anche dei beni di minima rilevanza come, ad esempio, delle fascine di ramaglie prodotte dalla pulitura dei tronchi tagliati nei propri boschi. D'altra parte i lavoratori della fattoria hanno la possibilità di fare qualche giornata di lavoro nella manutenzione della villa per il quale sono pagati a parte<sup>20</sup>. In due casi abbiamo l'evidenza di lavoratori che lasciano la fattoria chiudendo il loro conto corrente con un debito. Tale debito viene poi ripagato con la rimessa alla fattoria di staia di grano, a fine della stagione successiva, passata a lavorare in un podere di altro proprietario.

### *Le produzioni vegetali*

La gamma di prodotti vegetali della fattoria (congiuntamente con il parco e il giardino della villa) è impressionante. Come cereali abbiamo: grano, avena, spelta, segale, orzo. Come leguminose: fave, vecce (*Vicia sativa*), mochi (*Lathyrus cicera*), cicerchie (*Lathyrus sativus*), robiglie (*Pisum arvense*), leri (*Vicia ervilia*), lenticchie, vegglioli (*Lathyrus sp.?*); le denominazioni «veggioli», «mochi» e «lari» paiono a volte essere intercambiabili<sup>21</sup> e sembrano destinate principalmente all'alimentazione dei piccioni. Come frutti si avevano: mele fresche e secche, pere fresche e secche, fichi secchi, susine secche, uva secca, noci, mandorle. Inoltre vino, vinello, agresto, sidro di mele, olio (di spremitura, bollito e di sansa). E ancora: lino, acqua di rose,

<sup>19</sup> Nel libro si usa spesso indicare il lavoratore con il nome e il cognome; per alcuni lavoratori si usa solo il nome di battesimo con l'indicazione del padre e a volte anche del nonno. Ma si usa anche il nome del lavoratore con il nome di suo padre e il cognome; in un caso il nome del lavoratore, quello del padre, quello del nonno e infine il cognome; in pochi casi si usa un soprannome

<sup>20</sup> Ad esempio, il 14 giugno 1597 Jacopo di Lorenzo e 18 compagni andarono a Porta la Croce per trasportare fino a Pratolino 13 tronchi da carpenteria («lengni d'abeto») venduti dall'Opera del Duomo, ricevendone un pagamento di 40 soldi l'uno. 26 km fra andata e ritorno.

<sup>21</sup> Ad esempio: «Veggioli ossia lari da colombi».

giaggioli, capperi, ghiande<sup>22</sup>, pine, foglie e frasche per la sericoltura, fieno, stipa (*Stipa sp.*), legname e carbone vegetale. Sembra che nessuna produzione sia troppo piccola per essere presa in considerazione: una fattoria di 22 poderi non disdegna di produrre 6 fiaschi di acqua di petali di rose del giardino di SAS, Sua Altezza Serenissima o 4 kg di capperi o 20 soldi di pine! Non vi è traccia di coltivazioni orticole, che erano appannaggio esclusivo dei lavoratori. Non ci sono evidenze che vi fossero diverse varietà di pere o di mele o di fichi.

### *Le sementi*

Il manoscritto riporta dettagliatamente la quantità di sementi consegnate al lavoratore per le seguenti semine. Le sementi erano normalmente apportate in misura uguale dalla proprietà e dal mezzadro. Nel caso in cui il lavoratore non possedesse tutte le sementi necessarie a completare la sua parte, la fattoria le prestava, salvo recuperarle alla raccolta. Quindi ogni semina era composta dalla parte del lavoratore, dalla parte della fattoria e dagli eventuali prestiti della fattoria al lavoratore.

Le sementi del lavoratore dovevano essere conservate dallo stesso in quanto non vi è traccia di note riguardanti depositi di sementi appartenenti al lavoratore nei locali della fattoria. Nel manoscritto non si trovano acquisti di sementi; si può quindi ritenere che tutte le sementi fossero di propria produzione (tab. 1).

Per il grano le variazioni delle quantità di sementi utilizzati in ogni campagna non sembra dipendere dall'andamento della raccolta precedente. Potevano quindi dipendere da aspetti contingenti o essere conseguenza delle rotazioni. Si trattava comunque di variazioni molto modeste, da una campagna all'altra. Si evincerebbe quindi che non vi fosse mai penuria di sementi di grano. Per quanto riguarda l'avena e la spelta, invece, ad annate magre sembra corrispondere minore quantità di sementi per l'anno successivo. Per la segale e l'orzo si confermano i modestissimi investimenti; pare singolare che una fattoria di 22 poderi potesse seminare, in tutto, 30 o 40 kg di orzo o di segale.

Fra le leguminose le quantità seminate di fave e di vecce sono piuttosto stabili e abbastanza importanti; più variabili le altre, ma sempre in quantità molto piccole, intorno a un quintale o due, come per i ceci o le lenticchie; unica eccezione i mochi, leggermente più presenti.

<sup>22</sup> Utilizzate per le anatre e i colombi. A volte sono di produzione aziendale e quindi si paga un lavoratore per la raccolta, a volte si comprano all'esterno.

		1596	1597	1598	1599	1600	1601
Grano	qli	75,1	79,2	79,9	75,4	82,2	75,8
Avena	qli	6,1	7,5	8,2	8,0	4,1	7,1
Spelta	qli	3,9	5,4	4,0	2,0	4,2	4,0
Segale	qli	0,7	0,6	0,2	0,4	0,2	0,4
Orzo	qli	0,7	0,2	0,2			1,3
Fave	qli	12,2	11,0	11,6	12,6	12,4	10,9
Vecce	qli	7,3	5,8	6,4	5,1	7,5	10,4
Mochi	qli	5,2	4,2	2,5	3,8	3,2	0,7
Cicerchie	qli	1,9	2,0	1,3	2,3	2,9	1,9
Robiglie	qli	2,1	1,1	1,5	1,5	0,3	
Ceci	qli	0,4	0,7	0,8	0,8	0,9	0,7
Leri	qli			0,2			
Lenticchie	qli	0,4	0,3	0,1	0,1	0,1	0,4
Veggioli (mochi)	qli		0,1				

Tab. 1 Quota padronale delle sementi consegnate ai lavoratori

*Le produzioni*

Fra i cereali, il grano predomina, seguono da lontano l'avena e la spelta. Orzo e segale sono presenti in quantità minime, si direbbe allo scopo di conservare il seme. Per il grano e l'avena la variabilità di produzione fra una annata e l'altra non è elevatissima, contenendosi mediamente in un 30%. Da notare che l'8 giugno 1598 si era già consegnata una partita importante di grano a un fornaio fiorentino, a testimonianza sia di una raccolta piuttosto precoce sia della risposta rapida del mercato; già a fine maggio si era consegnata una piccola partita di grano al prete di San Jacopo. La raccolta doveva quindi cominciare nell'ultima decina di maggio (tab. 2).

Fra le leguminose, le fave sono presenti in forte misura, seguite a distanza dalle vecce. Anche in questo caso le variazioni annuali non sono molto elevate. Le altre, numerose, leguminose sono dell'ordine dei pochi quintali per anno, con forti variazioni fra un anno e l'altro.

Molto importanti invece le variazioni delle mele sia conferite come fresche sia seccate, mentre una certa quantità, assai variabile, di pere era conferita solo fresca, salvo in un anno nel quale si hanno anche le pere

secche, accorpate con le mele. Si riporta che nel 1598 vennero preparati due vivai con 400 franchi di peri, meli e ciliegi per procedere ai successivi innesti che si capisce vengono effettuati già a dimora. Di qualche decina di kg la produzione, molto variabile, di fichi secchi. Modesto e sporadico il conferimento alla fattoria di altra frutta secca.

		1596	1597	1598	1599	1600	1601
Grano	qli	287	327	467	407	392	384
Avena	qli	23	31	30	28	23	23
Spelta	qli	7	16	19	8	5	9
Segale	qli	2	2	1	1	2	1
Orzo	qli	2	5	1	1	1	2
Fave	qli	43	39	55	37	52	45
Vecce	qli	23	18	14	16	17	27
Mochi	qli	8	7	6	2	7	4
Cicerchie	qli	4	3	2	4	6	3
Robiglie	qli	4	4	5	2	2	0
Ceci	qli	2	2	2	7	7	1
Leri	qli	1	8	2			
Lente	qli	1	3			1	1
Veggioli (da colombi)	qli				2	3	3
Mele	qli	4	19	4	31	4	43
Pere	qli	3	7	6	12	3	16
Mele e pere secche	kg		98	70	129	36	105
Fichi secchi	kg	2		16	90	37	
Susine secche	kg			3			
Noci	qli			1		1	2
Mandorle	qli			0,1			
Vino	qli	32	28	76	97	113	37
Olio buono	qli	1	6	7	8	8	2
Lino	kg	4				4	3
Lana	kg	69					

Tab. 2 Quota padronale delle produzioni della Fattoria di Pratolino

Diverse decine di quintali il vino prodotto, sia pure con grandi variazioni fra un anno e l'altro e ciò lascerebbe pensare a forti inconvenienti fitosanitari. Sorprendentemente molto modesta, invece, la produzione di olio per una fattoria così grande e posta su terreni naturalmente vocati alla sua produzione. Non vi è traccia di alternanza annuale nella produzione dell'olio.

La fattoria di Pratolino pare essere un complesso produttivo costantemente indirizzato verso grano, fave e vino e in misura minore verso avena, spelta e vecce. Le altre colture sembrano di molto minore importanza, olio compreso. Altre ancora, come la frutta secca, con l'importante eccezione delle mele, appaiono produzioni occasionali. Le variazioni fra un anno e l'altro delle colture principali sembrano essere relativamente contenute non mostrando anni di gravi carenze. Da segnalare il 1598 come una annata buona per quasi tutte le colture.

Non è chiara la differenza fra prodotti per il consumo umano e foraggi, «raccolte e biade». In alcuni casi si ha l'impressione che certi prodotti possano assolvere l'una e l'altra funzione come i veggjoli e le vecce. In effetti il Gallori definisce in una occasione «biade» l'orzo, le vecce, le cicerchie e i ceci, mentre in altri casi le cicerchie e i ceci sono chiaramente destinati al consumo umano. I leri sembrano solo foraggi come forse anche i mochi.

Nella tabella 3 si riportano le produzioni per ogni podere nella buona campagna del 1598; si può ritenere che in quella occasione la fattoria di Pratolino esprime pienamente la sua capacità produttiva. Da notare che:

1. la varietà della produzione di alcuni poderi è elevatissima; si arriva ad avere 15 o 13 o 12 prodotti diversi in un solo podere;
2. il grano è prodotto in tutti i poderi. Avena e fave in 18 su 22;
3. la coltura dell'olivo è limitata ai soli poderi di minore altitudine, attualmente l'olivo è coltivato anche nei terreni leggermente più in alto. Al contrario le vigne, diffuse in ben 14 poderi su 22, sono coltivate anche in alto, dove attualmente mancano del tutto;
4. pare chiaro che la maggiore varietà di prodotti si ha nei poderi direttamente adiacenti ai giardini della villa (contrassegnati in grigio nella tabella). Ad esempio tutta la frutta fresca e secca proviene esclusivamente da questi poderi;
5. non sono riconoscibili i criteri usati per la scelta dei poderi dove coltivare le leguminose minori.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	n
Grano	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	22
Avena	x	x		x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		18
Fave	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x		x	x	x	x			x	18
Vino			x	x	x	x	x	x	x	x		x	x					x	x		x	x	14
Vecce				x	x	x	x				x	x	x	x			x	x	x			x	12
Spelta	x			x				x	x		x		x	x			x		x	x	x		11
Mochi					x	x		x	x		x	x		x		x		x	x		x		11
Robiglie					x	x	x		x	x		x	x		x								9
Cicerchie			x			x	x	x				x	x				x		x				8
Ceci			x	x	x	x	x					x	x						x				8
Leri				x		x				x	x	x									x		6
Pere		x		x	x	x						-	x	x									6
Olio		x		x	x	x	x						x										6
Mele secche		x			x	x							x	x									5
Segale									x				x			x		x					4
Noci				x		x							x						x				4
Lente		x					x					x							x				4
Orzo								x										x	x				3
Mele fresche						x							x										2
Fichi secchi				x	x																		2
Mandorle						x	x																2
Susine secche													x										1
Numero prodotti	4	3	10	12	11	15	11	7	7	8	7	10	13	12	2	6	6	8	12	3	8	2	

Tab. 3 Produzioni nei diversi poderi per l'anno 1598. 1: Fonte Secca, 2: Buianelle, 3: Sala di sotto, 4: Sala di Mezzo, 5: Pozzarelo, 6: Curliano, 7: Casello, 8: Della Collina, 9: Brucheto, 10: Della Torre, 11: Della Loggetta, 12: Montili, 13: Colombaia, 14: Iaie, 15: Il Cerro, 16: Tabernacolo, 17: Casa Nuova, 18: Delle Corti, 19: Del Poggio, 20: Somnavilla, 21: Risseccione, 22: Del Lago. I poderi in grigio sono adiacenti ai giardini della villa

### *Le rese e le rotazioni*

Le rese per unità seminata sono sempre molto basse attestandosi in modo abbastanza stabile, intorno al 5 per il grano, un po' inferiori e più variabili per gli altri cereali fra i quali la spelta che supera di poco il 2 (tab. 4).

Ancora più basse le rese delle leguminose: un po' meglio le fave e le vecce, irrisorie le rese delle altre leguminose, spesso vicino all'unità. Paradossalmente le rese migliori, sia pure molto altalenanti, si ritrovano nelle leguminose più neglette, i ceci e le lenticchie.



	1596-1597	1597-1598	1598-1599	1599-1600	1600-1601
Grano	4,4	5,9	5,1	5,2	4,7
Avena	5,2	4,0	3,4	2,9	5,7
Spelta	4,0	3,5	2,1	2,7	2,1
Segale	3,3	1,7	3,2	4,7	5,3
Orzo	7,7	4,0	2,7		
Fave	3,2	5,1	3,2	4,1	3,6
Vecce	2,4	2,4	2,5	3,3	3,5
Mochi	1,3	1,4	0,9	1,8	1,3
Cicerchie	1,3	0,9	2,7	2,8	1,1
Robiglie	1,7	4,3	1,6	1,3	0,6
Ceci	5,3	2,9	8,6	8,0	1,2
Lenticchie	6,3	1,2	2,0	12,0	5,0

Tab. 4 Rese per unità seminata

Il fatto che le rese migliori e meno variabili fra un anno e l'altro, siano espresse dalle colture più importanti – grano, avena, fave e vecce – può dipendere da due fattori non escludentesi l'uno con l'altro: da una parte che si tratti delle colture più adatte a quelle condizioni, in senso generale; dall'altra che vi si dedicassero più attente cure colturali. Non si può escludere che le basse rese delle leguminose siano dovute alla pratica del sovescio.

Il risultato è che la fattoria di Pratolino presenta un nucleo di colture largamente diffuse, più performanti e meno soggette alla variabilità annuale. Tale nucleo è accompagnato da una serie di colture del tutto minoritarie, poco efficienti e sottoposte ad ampi sbalzi di produttività fra un anno e l'altro. Alcune leguminose minori e coltivate in piccole quantità trovavano la loro utilizzazione per i piccioni, ma resta da capire per quale motivo si volessero conservare altre colture del tutto minoritarie. Si può supporre che si volesse comunque conservare un po' di sementi, moltiplicandole di anno in anno. Per i lari si hanno in un paio di anni delle modestissime raccolte senza che vi sia stata consegna di sementi. Potrebbe trattarsi di semine effettuate solo dal lavoratore o minime produzioni spontanee dell'anno successivo, nella parcella a riposo.

Questa sorta di accoppiata grano/fave e vecce conduce naturalmente a pensare a una rotazione cereale/leguminose, ma con una forte prevalenza del cereale. La semina dei cereali era a spaglio e sappiamo dalla letteratura che le quantità di seme per ettaro utilizzata da chi semina ancora a spaglio

è superiore, ma non in modo significativo, alla quantità utilizzata con la semina meccanica. Certamente la germinabilità era inferiore all'attuale, ma anche la densità desiderata doveva essere inferiore, disponendo di varietà probabilmente a maggior sviluppo vegetativo. Per le leguminose è probabile che si procedesse alla semina a postarelle (mettendo due o tre semi in una cavità fatta con un attrezzo) quindi con densità di semina molto più controllata che a spaglio e tendenzialmente simile a quella attuale, fatte salve le differenze legate a varietà con sviluppi vegetativi diversi. L'insieme di queste e altre considerazioni porterebbe a pensare che ci fosse una rotazione di quattro anni con due anni di cereale, un anno di leguminose e uno di riposo. Questa supposizione sarebbe avvalorata da quanto segue.

Conosciamo la superficie di circa la metà dei poderi, grazie all'inventario dei beni di Francesco. Purtroppo nella quasi totalità dei casi ci troviamo a sapere l'estensione totale del podere senza la divisione fra seminativi e altri usi come vigneto, oliveto, frutteto, boschi e pascoli. Giova ricordare che i poderi della fattoria medicea di Pratolino si contraddistinguono per una diversificazione assai spinta delle produzioni e quindi la parte a seminativo è solo una frazione (per noi sconosciuta) dei terreni. Complica ancora l'analisi la probabile presenza di colture consociate come i cereali nell'oliveto. Fra tutti i poderi, la situazione meno difficilmente interpretabile è quella di Somnavilla che avrebbe 13,5 ettari di seminativo che possiamo ridurre a 12 eliminando le tare. Durante gli anni del libro del Gallori si seminarono generalmente (sommando parte padronale e parte del mezzadro) fra i 9 e i 10 quintali di grano, 120 kg di avena, 100 kg di spelta e 30 kg di orzo. Si può stimare che i cereali coprissero 6-7 ettari, la metà della superficie. Per le leguminose si seminavano un quintale di fave e altrettanto delle altre leguminose per un totale di circa 2 ettari. Ciò vorrebbe dire che la metà del terreno era a cereali, un quarto a leguminose e l'ultimo quarto a riposo. A conclusioni simili si giunge analizzando le semine del podere delle Buianelle di cui si sa la superficie ai tempi dei Demidoff. Ammettendo che le dimensioni del podere non siano mutate rispetto ai tempi del Gallori la proporzione di terreno coperto dai cereali è leggermente maggiore del doppio di quello coperto dalle leguminose<sup>23</sup>.

È stato infine possibile stimare la produzione di grano per ettaro nei due poderi appena citati, nei diversi anni. Il dato più comune si situa intorno ai 7-8 quintali a ettaro, con estremi che vanno dai 3,5 a oltre 12.

<sup>23</sup> In entrambi i casi e in altri non qui riportati i cereali sembrano coprire più della metà del terreno e le leguminose meno di un quarto. Il ripetersi di tale discrepanza potrebbe far pensare a una densità di semina per le leguminose minore di quella utilizzata come ipotesi nella presente analisi.

### *Il podere di Curliano*

Dei 22 poderi della Fattoria di Pratolino, Curliano pare assumere una importanza maggiore. La sua produzione è la più diversificata con ben 15 prodotti differenti; si trova direttamente a contatto con i giardini della villa e ne riceve le acque utilizzate per i giochi d'acqua. È attiguo all'edificio del centro aziendale ed è gestito, durante tutto il periodo coperto dal libro, dallo stesso lavoratore: Giovanni Benucci, vero uomo di fiducia dal momento che il Gallori gli affida anche il vicino podere della Colombaia a partire dal 1599 e per due anni addirittura la cura dei giardini della villa. Tale Benucci è anche presente nelle commissioni di lavoratori che valutano lo stato dei cosiddetti frutti pendenti in caso di cambiamento di mezzadro durante la campagna. Maso Benucci, probabilmente un suo parente, è il messo di cui il Gallori si serve quando deve mandare qualcosa a Corte. Nella tabella 5 i conferimenti del podere di Curliano dal 1506 al 1601. Da notare una notevole variabilità annuale nella produzione di grano, superiore a quella del complesso della fattoria<sup>24</sup>. Tabelle simili sono disponibili per tutti i poderi della fattoria.

PARTE PADRONALE		1596	1597	1598	1599	1600	1601
Grano	qli	26,4	38,1	55,0	58,9	63,5	50,8
Fave	qli	6,3	8,2	9,5	9,2	7,9	8,9
Vecce	qli	3,7	3,3	2,9	4,5	4,9	4,6
Mochi	qli			0,05		0,4	1,2
Cicerchie	qli	0,1	0,2	0,4	1,0	0,8	0,4
Robiglie	qli	0,8	1,1	1,5	0,8		
Ceci	qli	0,6	1,2	0,4	1,7	2,1	0,0
Leri	qli			0,5		0,3	0,0
Lenticchie	qli	0,6	1,3	0,0	0,1	0,4	0,2
Veggioli x colombi	qli				0,6		0,9
Mele	qli		1,4	1,5	2,3	1,9	2,9
Pere	qli			0,2	0,6		0,9
Mele e pere secche	kg		7	5	7	4	4
Fichi secchi	kg				13		

<sup>24</sup> Tale variabilità si riscontra frequentemente anche negli altri poderi. Vi è quindi una certa stabilità di produzioni vegetali a livello del complesso della fattoria, ma i poderi sono maggiormente esposti a variazioni.

PARTE PADRONALE		1596	1597	1598	1599	1600	1601
Noci	qli	0,3	0,1	0,4	0,9	0,6	1,1
Mandorle	qli			0,1			
Vino	qli	2,3	1,5	16,5	15,3	19,0	5,1
Vinacce	litri	11	7	82	76	98	25
Olio buono	qli	0,3	1,0	1,2	1,3	1,3	0,2
Olio bollito, sansa, di molenda	qli	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1
Lana	kg	5,8					

Tab. 5 I conferimenti del podere di Curliano

*Il vino e l'olio*

Il fattore Gallori riceveva il vino da ben 14 dei 22 poderi della fattoria, oltre che dalle vigne (crediamo le pergole) che adornavano i giardini. Ogni lavoratore sembra facesse il proprio vino e consegnasse la parte spettante alla proprietà. Sono relativamente frequenti i casi in cui le uve di un lavoratore sono vinificate insieme a quelle di un altro. Le uve dei giardini sono consegnate a un lavoratore per essere vinificate insieme alle proprie. Ciò vuol dire che in una dozzina di poderi si vinificava ogni anno, piuttosto che concentrare le attività di cantina nel centro aziendale. Nelle notazioni del Gallori non vi è menzione alcuna della qualità del vino, secondo il lavoratore conferitore; solo in una annotazione contabile del 1599 si parla di vino rosso, lasciando immaginare che ve ne fosse anche di bianco.

A giugno 1595 il Gallori ordina e riceve ben 7750 pali di castagno “da vigna”; sono senza punta che verrà fatta dai singoli lavoratori a cui sono consegnati. Nel 1597 si consegnano ai lavoratori oltre 8000 nuovi pali e la cosa si ripete anche negli anni successivi. Si evince, quindi, che le viti non erano (del tutto o in parte) maritate a sostegni vivi.

Per quanto riguarda la consociazione fra piante da frutto e viti, si può notare come dei 14 poderi che producono uva, solo sei producono anche mele e/o pere. Gli 8 poderi che non producono altra frutta sembrano essere quelli posti a maggior altitudine o in ambiente più umido.

Una categoria di conferimento resta oscura: per ogni anno e ogni podere produttore di vino, il Gallori annota la consegna di «vinacce». Si tratta di un prodotto liquido in quanto si misura in fiaschi e corrisponde esattamente a un fiasco per ogni barile di vino, quindi al 5% del vino. Si potrebbe trattare del «vinello» o «acquerello», sorta di bevanda poco alcolica

ottenuta dal passaggio di acqua sulle vinacce fermentate. Da escludere che si tratti di un prodotto di distillazione. L'aspetto oscuro consiste nel fatto che il Gallori nota di ricevere da ogni lavoratore la sua quota di «vinacce», ma non le riporta nel sommario annuale dei prodotti ricevuti globalmente dalla fattoria. Sembra quindi un prodotto che resta nella sua libera disponibilità e di cui non deve render conto. Nel 1598 il vino è pronto ai primi giorni di novembre e alcuni osti di Firenze vanno ad assaggiarlo fino a Pratolino per poi comprarne molti barili.

Per il podere di Somnavilla è possibile calcolare la resa della vigna. Dall'inventario dei beni di Francesco de' Medici sappiamo che possedeva 1,8 ettari a vigneto e dai dati del Gallori possiamo dire che la produzione totale di vino, sommando la parte del mezzadro e la parte della proprietà, variò fra i 200 e i 1250 litri per ettaro e per anno, con un valore più frequente di 350 litri; a condizione che la superficie non sia cambiata fra il momento dell'acquisto e gli anni coperti dal libro del Gallori.

Si produce anche l'agresto dalle uve delle pergole del parco e lo si vende per fiaschi. Nel 1600 troviamo un'annotazione del Gallori relativa alla vendita di un barile di «vino di mele».

L'olio si divide in quattro categorie. Vi è l'«olio buono» che si suppone essere quello di spremitura, largamente il più abbondante; l'olio di sansa, probabilmente ottenuto da una ulteriore spremitura; l'olio bollito, probabilmente ottenuto bollendo le sanse e facendo affiorare ancora un po' di olio. Gli oli di sansa e bollito sono produzioni marginali ed episodiche. La quarta categoria è l'olio di molenda che pare di capire sia la quota che il frantoio si trattiene sulla parte del lavoratore per l'estrazione dell'olio; rappresenta una quota variabile del prodotto aggirantesi intorno ai due fiaschi per barile e quindi al 12,5%, ma con una certa variabilità fra un anno e un altro e un podere e un altro. Potrebbe quindi essere da mettere in relazione non con l'olio spremuto, ma con la quantità di olive conferite. Il frantoio era della fattoria e quindi l'olio di molenda confluiva con la quota padronale di olio buono. Non ci sono informazioni riguardo alla manodopera del frantoio.

### *Disponibilità alimentare dei lavoratori*

Esaminiamo il caso del lavoratore Jacopo Giannoni del podere di Sala di Mezzo nel 1597. Dai libri parrocchiali si apprende che Jacopo è vedovo da 3 anni (morirà lui stesso a giugno dell'anno seguente). È fortemente probabile che viva con lui il trentacinquenne figlio Francesco (che gli succe-

derà nella conduzione del podere) già sposato con Anastasia Sguanci e con una o due figlie piccole. Dovrebbe vivere con loro anche il ventiduenne figlio Giuliano, non ancora sposato. Sono 4 adulti e due bambine. Non si può escludere che avessero un garzone oppure che vivesse con loro un altro figlio minore di Jacopo o una figlia da maritare, ma non pare l'ipotesi più probabile. In quell'anno il podere consegnò alla fattoria 85 staia di grano (16,3 qli), 11,5 staia di fave e 7,3 staia di altre leguminose (totale di circa 3,5 qli) che non pensiamo possano essere destinate al foraggio. La parte del lavoratore era uguale a quella padronale. Da tale produzione va tolta la quota di sementi per la semina successiva. Il Gallori, per la campagna 1597-98 consegna a Jacopo 8,5 staia di grano (1,6 qli) e un totale di 4 staia di leguminose varie (0,7 qli). Jacopo avrà apportato la stessa quantità di semente e quindi la famiglia aveva avuto la disponibilità di 14,7 quintali di grano (13 quintali abbondanti di farina, dai quali andrebbe però tolto il pagamento al mugnaio) e circa 3 quintali di leguminose. Stimando la famiglia a 5 adulti (4 adulti e due bambini) si ha una disponibilità giornaliera di poco oltre 700 grammi di farina di grano a persona (590 se la famiglia fosse stata composta da 6 persone; 510 se da 7 persone) e circa 160 grammi di leguminose a persona (140 e 120 grammi per 6 e 7 persone). La famiglia poteva anche contare su oltre 200 litri di vino e altrettanti kg di olio che rappresentano oltre mezzo kg di olio al giorno con un importantissimo apporto calorico<sup>25</sup>. Nel caso di una famiglia di 5 persone i fabbisogni energetici attualmente consigliati si possono quindi dire coperti (soprattutto grazie all'apporto dell'olio), anche considerando il notevole dispendio di calorie che il lavoro manuale di un contadino richiedeva. La disponibilità di proteine è un po' inferiore rispetto ai consigli dell'ente europeo per la sicurezza alimentare EFSA. In caso di famiglia più numerosa appaiono delle carenze. Tutto ciò nell'ipotesi in cui tutti gli alimenti disponibili fossero stati destinati al consumo familiare e non alla vendita o al foraggio. Al calcolo dovremmo però aggiungere le produzioni animali e orticole. Da segnalare che, a giudicare dalle note del Gallori, la produzione animale sembrerebbe soprattutto orientata a essere attività di rendita monetaria (formaggio, agnelli, suini). Da considerare anche i redditi in moneta o in natura che i membri della famiglia potevano ricevere da lavoro giornaliero effettuato al di fuori del contratto mezzadrile<sup>26</sup>. Inoltre, il podere forniva

<sup>25</sup> Il podere di Jacopo è particolarmente ben dotato in fatto di olio; non per tutti i poderi è così.

<sup>26</sup> Ad esempio, i fratelli di Jacopo lavoravano numerose giornate per anno nella costruzione dei giardini di Pratolino, negli anni precedenti al 1580, ricevendo un compenso monetario.

a Jacopo oltre 3 quintali fra mele e pere e a alcuni kg di mele secche e di fichi secchi.

Affrontiamo lo stesso argomento per tutta la fattoria, almeno per quanto riguarda i fabbisogni energetici coperti dal solo grano, il quale non era certamente destinato al foraggio. Nel 1597 il totale di grano consegnato dai lavoratori fu di circa 250 quintali, tolte le sementi per l'anno successivo; pari quantità sarà quindi rimasta nelle loro mani. Le calorie giornaliere disponibili per la famiglia di ciascuno dei 22 lavoratori responsabili di un podere furono quindi, in media, 10.000. In altre parole, oltre 3,5 kg di pane al giorno. Ci manca il dato sulla consistenza delle famiglie, che potrebbe essere ricostruito solo con una complessa analisi dei libri parrocchiali. Ma se consideriamo che la famiglia di Jacopo rappresenti un caso tipico di podere medio piccolo (alla luce delle quantità di sementi consegnate), diventa ragionevole immaginare una composizione media di 5-8 adulti per famiglia; si torna ai 500/700 grammi di pane a persona, quantità soddisfacente.

Se così fosse stato, non pare di scorgere una situazione alimentare di gravi carenze, per i lavoratori della fattoria di Pratolino, soprattutto alla luce di quanto già detto per Jacopo riguardo alla eventuale produzione orticola, animale e al lavoro extra-mezzadrile<sup>27</sup>.

Tali positive conclusioni sono purtroppo relativizzate da alcune annotazioni contabili del Gallori che indicano come in più occasioni il fattore debba fornire dei prestiti (sono segnati a debito del lavoratore, quindi non sono dei pagamenti) in cereali e leguminose. Il 29 maggio 1596 consegna cicerchie, fave, segale e panico a più lavoratori. Ancora nel 1596 il Gallori distribuisce a 9 lavoratori delle robiglie e del grano orzato e vecciato<sup>28</sup> e a 4 di loro anche della segale. A fine maggio 1597 ben 14 lavoratori su 22 hanno bisogno di un supporto in miglio e 4 in "saggina" (sorgo)<sup>29</sup>. Richia-

<sup>27</sup> Attira l'attenzione quanto succede con le mele. Nel 1596 e soprattutto nel 1599 si ha una grande produzione che il Gallori non riesce a vendere e la cede ai lavoratori scontandone il prezzo dal loro conto corrente. Nel 1596 ne distribuisce una tonnellata, nel 1599 si ha una enorme produzione di mele e tutti i lavoratori comprano, a vilissimo prezzo (appena 10 soldi la bigoncia – 20 kg – di mele fresche e 1 soldo la libbra di mele secche) delle grandi quantità sia di frutta fresca che secca. Ciò dimostra la capacità di acquisizione da parte dei lavoratori di un cibo che pare abbastanza voluttuario. Un lavoratore acquista addirittura 22 kg di mele secche; con gli stessi denari avrebbe potuto acquistare 10 kg di grano. Da non escludere la possibilità che tanto interesse dei lavoratori per le mele derivasse dalla possibilità di trasformarle in sidro, il cui prezzo di vendita era ben superiore a quello del vino, come è attestato da una annotazione del Gallori del 1600 (vedi paragrafo sui prezzi).

<sup>28</sup> Si tratta probabilmente del grano raccolto in parcelle in cui c'erano resti di orzo e vecce delle campagne precedenti.

<sup>29</sup> I tre cereali poveri: sorgo, miglio e panico sono coltivati nella fattoria di Careggi e forniti da

ma l'attenzione che il Gallori, sempre parco di informazioni non essenziali, senta il bisogno di giustificare tale fornitura di alimenti ai suoi lavoratori: per «izzappare le vigne», «per vivere», «per vivere quando seminavano». Da notare che le forniture a maggio indicherebbero che le famiglie si trovavano nel peggior momento dell'anno, prima delle nuove raccolte. Pare anche significativo che il Gallori fornisca degli strani cereali come il miglio, il panico e il sorgo, non prodotti in fattoria ma recuperati dalla fattoria medica di Careggi, segno ulteriore che le riserve di grano erano vuote ovunque e si era costretti a utilizzare i meno appetiti fra i cereali, normalmente usati per foraggio.

In termini generali si può quindi immaginare un quadro di discreta disponibilità alimentare, sia pure con dei periodi di penuria nella stagione precedente la raccolta dei cereali alla quale si fa fronte con la fornitura a credito di alimenti di basso pregio. Da notare che in tali periodi si distribuisce spesso ai lavoratori in difficoltà un mix di cereali e leguminose, segno comunque di una consapevolezza nutrizionale.

### *La produzione animale*

La situazione della produzione animale della fattoria di Pratolino è complessa e ogni specie allevata sembra avere delle particolarità proprie.

Ogni lavoratore ha un "conto [corrente] di bestiami" e si evince che, all'inizio del rapporto di mezzadria, viene stilata una "istima" del capitale animale che viene affidato al mezzadro. Da quel momento ogni variazione viene segnata sul conto bestiame.

#### *Bovini*

Appaiono soprattutto come buoi per il lavoro, raramente come vacche e vitelli per la carne e mai per la produzione di latte per il formaggio. Nel 1595, al suo arrivo in fattoria, il Gallori provvede alla riorganizzazione del parco buoi. Fra luglio e agosto 1595 almeno 11 lavoratori cedono la propria coppia di buoi a lavoratori di altre fattorie o anche ad altri mezzadri della stessa fattoria di Pratolino. In certi casi i buoi vengono avviati al macello. Immediatamente dopo i lavoratori rimasti senza buoi ne acquisisco-

---

quel fattore. La zona di Careggi non pare presentare caratteristiche colturali così dissimili da quella di Pratolino dove non sono mai presenti. Da notare anche che se il Gallori concede ai lavoratori in difficoltà tali cereali è probabilmente perché di grano non se ne trovava che a un prezzo elevatissimo; in quel periodo del 1596 il grano importato dalla Romagna arrivò a costare 8 lire lo staio, quasi il doppio di qualche mese prima.



no altri presso lavoratori di altre fattorie, anche a una certa distanza come Borgo San Lorenzo. Ad esempio il lavoratore Antonio Corbi cede i suoi due buoi a un mezzadro del lontano Rovezzano e ne acquista altri due da un lavoratore della fattoria dell'Ospedale di Santa Maria Nuova a Maiano; il fatto sorprendente è che il prezzo delle due coppie di buoi (e, quindi, si immagina, il loro valore intrinseco) è identico. Invece Jacopo Giannoni acquisisce per 58 fiorini la coppia di buoi di Pasquino suo vicino a inizio agosto e rivende la sua vecchia coppia a dicembre a un commerciante per soli 39 fiorini. Pasquino, invece, avrà una nuova coppia a fine agosto comprandola a Borgo San Lorenzo per 49 fiorini. Tutte le operazioni sono trascritte dal Gallori nel conto bestiame di ogni lavoratore.

Due lavoratori, mezzadri in due poderi contigui, al valico fra Pratolino e Vaglia, zona ancora oggi ricca di pascoli freschi, sono i soli ad avere dei bovini da carne che acquisiscono, ingrassano e vendono al macellaio.

### *Equini*

Nella fattoria troviamo due cavalcature di servizio: una cavalla con la sua puledra per il Gallori e un'asina, appannaggio del Fantoni<sup>30</sup>, incaricato del parco. I lavoratori hanno dei muli che rientrano nel loro conto bestiame. Non paiono essere presenti delle fattrici. Al suo arrivo, come succede con gli ovini e i buoi, il Gallori rinnova il parco equini della fattoria. Una decina di lavoratori vendono («levato dalla istima»<sup>31</sup>) uno o due muli ciascuno a vari clienti. Negli stessi giorni si acquistano dei muletti che vengono distribuiti ai lavoratori; le transazioni sono annotate nel conto bestiame di ciascuno di loro.

Successivamente, nell'ottobre del 1597, arrivano in fattoria «13 muletti lattonzoli» che vengono dall'Aquila<sup>32</sup> e che sono ceduti ai lavoratori direttamente dallo Scrittoio delle Regie Possessioni e non dalla Fattoria, con annotazione sul loro conto bestiame; il prezzo è altissimo, equivalente a 3/6 suini da macello.

### *Suini*

Una decina di lavoratori allevano suini. Alcuni posseggono la scrofa e si trovano a disporre di lattonzoli: si vendono rapidamente per l'ingrasso o si

<sup>30</sup> In seguito anche il Fantoni avrà una cavalla.

<sup>31</sup> In questa occasione il Gallori usa questa espressione significativa del fatto che il vecchio mulo è uscito dall'inventario del lavoratore. Tutta l'operazione è gestita da tale Pasquino Masi, sensale, che riscuote la commissione per ogni transazione, paga le gabelle per le bestie e fornisce anche cavezze e finimenti nuovi per i muletti.

<sup>32</sup> In Abruzzo i Medici avevano degli importanti possedimenti per la produzione di lana.

ingrassano per il macellaio. In certi casi si comprano lattonzoli o suinetti e si ingrassano. È un'attività molto sviluppata: nel 1595 gli scambi riguardano un centinaio di capi complessivamente. In rari casi il Gallori interviene con degli alimenti come la crusca acquistata dai molini (la fattoria ha un molino, ma non lo gestisce in proprio avendolo affittato a un mugnaio) che vien comunque addebitata al lavoratore sul suo conto bestiame. Acquisti e vendite dei capi vengono segnati nel conto bestiame, sempre in valore monetario. Dalle annotazioni si evince che è il lavoratore che si attiva per vendere i capi, al mercato o a dei vicini, fra i quali, a volte, i colleghi mezzadri della fattoria. Dopo la vendita il mezzadro consegna metà del ricavato al fattore. Il lavoratore Ciolli era abile nella castratura dei porcellini e svolgeva questo compito per tutti i suoi colleghi; la fattoria gli paga una mezza giornata di lavoro come parte padronale; si capisce che l'altra mezza giornata gliela pagano i lavoratori. Il sistema è ulteriormente complicato dal fatto che alcuni lavoratori tengono "associo", in soccida, dei maiali<sup>33</sup> il cui ricavato va diviso fra il lavoratore, il suo associato e la fattoria.

Stranamente, dopo il 1596 non si trovano più annotazioni relative all'allevamento dei suini come se questo allevamento fosse stato totalmente abbandonato.

### *Ovini*

Almeno 9 mezzadri della fattoria gestivano un gregge di pecore. Dopo pochi mesi dalle prese funzioni del Gallori, questi lavoratori si recano alla fiera di San Simone di Scarperia e ognuno compra un montone a sua scelta con fondi della fattoria. Il fattore segna i montanti come debito nel loro conto bestiame. Dopo qualche settimana tre di tali lavoratori vendono un montone (suppostamente il precedente, ormai in cattive condizioni) al macellaio a Firenze, circa allo stesso prezzo al quale avevano acquistato i nuovi montoni a Scarperia<sup>34</sup>. Tale montante è portato come credito nel conto bestiame. Ogni lavoratore fa il proprio formaggio e ne consegna una parte, ancora fresco, al fattore che lo rivende ai commercianti dei mercati di Firenze; ne riceve sui 400 kg all'anno, fra maggio e ottobre. Ma la vendita può tardare e il formaggio venduto sarà un po' stagionato. Il Gallori giustifica quindi nelle sue annotazioni il calo del peso del formaggio. Pare quindi che non vi sia nessuna traccia di gestione comune dei greggi o del

<sup>33</sup> Abitudine arrivata fino ai giorni nostri secondo la quale un esterno anticipa l'acquisto di un lattonzolo e il contadino lo ingrassa, dividendo poi la carne.

<sup>34</sup> In realtà il lavoratore che acquista a Scarperia e vende a Firenze si deve far carico delle gabelle.

caseificio. Il fatto che ogni lavoratore avesse il proprio montone indicherebbe che i greggi restavano sempre separati. Visto il numero degli agnelli venduti<sup>35</sup> si può stimare che ogni lavoratore potesse avere circa una decina di capi, se tutti i 22 lavoratori avessero avuto il loro gregge. I mezzadri portano gli agnelli al mercato della “porta” che si suppone sia quella di San Gallo e il fattore recupera la parte padronale del ricavato della vendita. La fattoria vende anche la lana maggesi o settembrina a seconda del momento della tosatura: sui 100 o 200 kg per anno. Tale quantità pare assai modesta e in effetti le annotazioni a tale soggetto sono piuttosto marginali e affrettate, come di affare di poca importanza.

### *Piccioni*

Sono allevati direttamente dal centro aziendale, senza partecipazione dei lavoratori, in più colombaie. Nel 1596 ne sono state vendute 197 paia e 246 nel 1599. Durante l’inverno, in caso di neve, vengono nutriti con delle vecce fornite dal deposito della fattoria. Si somministrano anche dei lari, almeno nel 1597, quando si riattiva una vecchia colombaia in un edificio aziendale e i piccioni devono essere mantenuti chiusi fino ad abituarsi al nuovo locale. Per contro si vende la “colombina” – le feci dei colombi – a una lira la bigoncia.

### *Bachi da seta*

Diversa e particolarissima la situazione dei bachi da seta: del loro allevamento ne erano conduttori Michele Zolfanelli, giardiniere della villa, e Piero Fantoni responsabile del parco, ognuno dei quali aveva un accordo in soccida, «a socio con SAS», con conferimento del pascolo da parte della proprietà. Il Gallori ha quindi il compito di fornire le frasche di gelso, i cui alberi si piantano soprattutto lungo i confini della tenuta (pare che in questi anni la loro coltivazione si stia sviluppando vivacemente), ma il trasporto delle frasche – «la fatica» – ricade su Zolfanelli e Fantoni. Il Gallori inoltra i bozzoli allo Scrittoio o direttamente alla granduchessa, allegando delle spiegazioni sulla qualità dei lotti, come riporta nel libro delle entrate e uscite. La parte dei lavoratori viene venduta a loro cura.

### *Animali ornamentali*

Nel parco si mantenevano degli animali d’ornamento: delle anatre mute, delle tortore (in una “gabbia di ferro”, nutrendole di panico fatto venire

<sup>35</sup> 178 nel 1596, 117 nel 1597. Dovrebbe trattarsi della parte padronale e quindi gli agnelli prodotti sarebbero il doppio.

dalla fattoria di Careggi), dei conigli, dei porcellini d'India. Nelle vasche si allevano pesci a cui si dà del sangue comprato dai macellai. Il parco della villa è anche dotato di ragnaie<sup>36</sup> e di uccellatoi per catturare soprattutto i tordi.

Non si fa nessun accenno al pollame ordinario, si sa solo che l'oste che affitta un fabbricato della fattoria dispone di un pollaio che il Gallori è tenuto a mantenere.

Nella gestione della produzione animale della fattoria è evidente ci sia una netta differenza fra animali da lavoro e animali da reddito. Il conto bestiame di ogni lavoratore varia secondo l'aumento o la diminuzione del valore degli animali da lavoro; gli animali giovani accrescono il valore diventando adulti, quelli che invecchiano lo perdono fino ad arrivare al prezzo di realizzo pagato dal macellaio. Diverso per gli animali da reddito come suini e ovini, che producono costantemente agnelli o lattonzoli o formaggio da avviare al mercato e le cui rendite sono divise fra lavoratore e proprietà. Se è il lavoratore che vende, intascherà la metà degli introiti e consegnerà l'altra metà al Gallori; se è la fattoria che vende metterà la propria metà fra le entrate e scriverà l'altra metà a credito del conte bestiame del lavoratore. Quindi la parte mezzadrile degli animali da reddito può essere consumata dal mezzadro, da lui venduta o consegnata alla fattoria per la vendita in comune.

La strategia del lavoratore consisterà quindi in minimizzare la perdita di valore degli animali da lavoro allevandone di giovani che andranno a sostituire quelli anziani; mentre per gli animali da reddito si punterà a massimizzare la produzione e le vendite. Il conto bestiame assorbe tali fluttuazioni e, in assenza di incidenti, risulta in favore del lavoratore che chiede, infatti, di tanto in tanto al Gallori, degli anticipi in moneta da detrarre dal conto bestiame. Ma è certo che il sistema è tendenzialmente avverso al lavoratore che si trova a dover ripagare di tasca propria il naturale deprezzamento degli animali da lavoro dovuto a invecchiamento. Nelle annotazioni contabili del Gallori non si trova traccia di incidenti, malattie o perdite di animali da lavoro; non si può quindi sapere se il sistema fosse a «pro e danno» o «a socio», ma il fatto che il Gallori menzioni chiaramente e come eccezione che l'allevamento dei bachi da seta o l'ingrasso di certi suinetti fosse «a socio» lascerebbe pensare che la norma vigente nella fattoria fosse a «pro e danno»<sup>37</sup>.

<sup>36</sup> Le ragnaie sono sorte di corridoi di vegetazione che istradano gli uccelli in volo contro le reti dove restano impigliati e vengono catturati.

<sup>37</sup> Cfr. P. NANNI, *Contadini su terre dei medici. Mezzadria e allevamento nel Mugello (secolo XV)*,

*Prezzi, scambi, remunerazioni*

Gli acquisti e le vendite si effettuano o in azienda o nei mercati; non risulta affatto chiaro come si svolgessero praticamente le transazioni. Non sembra possibile che il Gallori fosse sempre presente per concordare il prezzo, annotarlo e sborsare/intascare il pagamento. In molti casi appare chiaro dalle annotazioni come siano i lavoratori che si recano al mercato a vendere, non solo la loro parte di produzione (parte della quale il Gallori non si interessa), ma tutta quanta la produzione, come avviene, ad esempio, per gli agnelli. Pare che si dava totale fiducia al lavoratore, lasciandolo in possesso di somme a volte non piccole. Si può ipotizzare che nei casi di vendite importanti, come una coppia di buoni buoi, non vi fossero soldi che passavano di mano, ma solo accordi fra le parti che venissero poi saldati col tempo, considerando anche la perenne penuria di circolante che asfissia Firenze. Sta di fatto che il Gallori annota pedissequamente il nome del cliente, del padre, il cognome e il luogo di abitazione e anche il nome del proprietario per il quale il cliente lavora nel caso si tratti di un altro mezzadro che compra buoi o maiali o le puledrine della cavalla del Gallori stesso.

Per quanto riguarda le transazioni monetarie, sembra di capire che ci troviamo in una situazione in cui pochi proprietari terrieri di gran nome (fra i quali le congregazioni religiose) lasciano i propri lavoratori o collaboratori commerciare fra di loro riservandosi di saldare i conti in una sorta di camera di compensazione, della quale niente ci dice il Gallori. Lo stesso per alcuni commercianti o imprenditori (fornai, macellai) ben conosciuti (sono sempre gli stessi nomi a comparire nella contabilità) che si capisce dovevano regolare i conti con il cassiere Messer Nicolò Teri direttamente nello Scrittoio di Firenze. Solo le transazioni al minuto avverrebbero in moneta contante. E in effetti, per tali piccole vendite (formaggio, frutta secca, piccioni) il Gallori non cita il nome del cliente, ma li riunisce sotto la dicitura «varie genti».

Va da sé che gli scambi fra il Gallori e il Teri sono intensissimi con il fattore che dà dei liquidi al cassiere dopo le vendite o il contrario quando ci sono delle spese per la manutenzione della villa. Succede molto spesso che il Teri paghi dei fornitori del Gallori in sua vece quando questi si trovano a Firenze. In alcuni casi si trovano annotazioni di vendite a rate, soprattutto per i muli.

Gli scambi fra fattoria e mezzadri sono intensi, fra divisione delle produzioni, prestiti, rimborsi, consegna delle sementi. Prova ne sia la complessità delle vicende riguardanti le mele. Il lavoratore produce le mele nel suo podere e le secca in parte. Consegna la parte padronale alla fattoria. Ma succede che venda direttamente ai clienti non solo le proprie, ma anche una parte di quelle padronali: consegnerà quindi il ricavato di questa parte al Gallori. Nel caso in cui la fattoria non riesca a vendere a dei clienti la propria parte, la ricede<sup>38</sup>, dietro addebitamento sul conto corrente, ai lavoratori che, a quel punto la consumano o la seccano o la vendono (o più probabilmente la trasformano in sidro).

La politica commerciale della fattoria è poco selettiva e i canali di vendita numerosi. Le grandi produzioni come il grano e il vino sono vendute in robusti lotti a fornai e osti di Firenze e dintorni; il trasporto è spesso assicurato dalla stessa fattoria. Altri commercianti di Firenze come pollaioli e pizzicagnoli sono clienti assidui che prendono regolarmente il formaggio, i piccioni, i conigli recandosi a Pratolino o aspettando la consegna ai mercati. La vendita al dettaglio, in fattoria, è molto comune per tutti i prodotti e si capisce che il pagamento è immediato. Gli agnelli e i suini vengono portati al mercato dagli stessi lavoratori e ciò avviene anche per delle granaglie. Il raggio di azione della fattoria è abbastanza vasto: si frequentano i mercati di Scarperia, Borgo San Lorenzo, San Piero a Ponte (oggi a Sieve), a Firenze si va al Mercato Vecchio, a quello di Porta la Croce e a quello di Porta San Gallo<sup>39</sup>. La lana viene a comprarla un commerciante di Montelupo, il grano arriva dai possedimenti medicei della Romagna. Gli animali da lavoro si scambiano con altri contadini prossimi o più lontani, anche a una giornata di cammino. Ma quando il Gallori decide di vendere la sua cavalla lo fa addirittura alla fiera di San Giusto a Volterra, nel 1599.

Minori di quanto ci si potesse attendere le vendite alla «dispensa di SAS» il Granduca. Alcuni prodotti di nicchia sono regolarmente inviati a Firenze, come i capperi o l'acqua di rose. Il vino era apprezzato e lo si vendeva molto ai membri della corte. Si fornisce anche molta legna da ardere. Ma non si danno né granaglie, né animali. Foraggio ai cavalli dei Cavalleggeri e alle scuderie granducali di Pratolino.

<sup>38</sup> Da notare che è probabile che si trattasse di varietà definite serbevoli, facilmente conservabili.

<sup>39</sup> Rispettivamente attuali zone di Piazza della Repubblica, Piazza Beccaria e Piazza della Libertà.

Ferdinando pare recarsi pochissime volte a Pratolino: una volta l'anno o meno. Quelle rarissime volte che è presente, il Gallori fornisce vino e le fascine per cuocere il pane nel forno della villa (in una occasione prese fuoco il porticato con grande imbarazzo di tutti) ma, apparentemente nessun cibo che sembrerebbe che la Corte si portasse da Firenze. Nel 1598 il granduca è presente per diversi giorni fra settembre e ottobre e consuma un barile di vino francese che il Gallori preleva dalla cantina e consegna ai due bottiglieri che accompagnano il granduca. Il fattore tiene a precisare che il vino se lo bevve il granduca stesso e la serenissima sua madama. In occasione della visita di SAS si utilizzano le fave aziendali per nutrire i suoi cavalli. In una occasione è la famiglia granducale a venire a Pratolino, senza Ferdinando.

Il fatto che la fattoria fosse granducale non la esimeva dal pagar le gabelle. Dalle annotazioni del Gallori traspare anche una operazione che pare essere una frode. Nell'inverno 1597-98 la fattoria riceve delle importanti quantità di grano dalla Romagna (via la Fortezza di San Martino nel Mugello) di cui una parte rimane nei granai fino alla raccolta della campagna successiva. Nel mese di giugno il Gallori vende rapidamente il grano appena raccolto ad alcuni fornai fiorentini. A solamente uno fra loro vende, insieme al grano nuovo, anche quello ricevuto dalla Romagna, ormai vecchio di un anno, allo stesso prezzo del nuovo. Il cliente è un ebreo, Isacco di Monaldo, del conosciuto forno alla Macciana, in pieno ghetto di Firenze. Il fornai sembra non accorgersene o non importarsene; i rapporti sembrano rimanere buoni e poco dopo il Gallori gli compra della crusca per i porcellini d'India del parco di Pratolino.

Per quanto riguarda i salari, la "provvigione", sappiamo che erano mensili: l'apparentemente unico guardiano della fattoria e guardiacaccia della bandita, percepiva 36 fiorini l'anno più 12 staia di grano che equivalgono a un'altra decina di fiorini. Piero Fantoni, responsabile dei parchi della villa, aveva 48 fiorini più l'uso di una asina. Michele Zolfanelli, con a carico la grande responsabilità dei giardini della villa e di seguire da vicino gli infiniti lavori di manutenzione dell'impianto idraulico, arrivava a 72 fiorini annuali, senza ulteriori benefit; ciò equivale a circa 33 soldi giornalieri (lavorando tutti i giorni meno domeniche e alcune feste) che viene a essere solo il doppio del salario di un manovale. Ma tanto il giardiniere quanto il responsabile del parco integravano il salario con i proventi dell'allevamento dei bachi da seta in soccida con il granduca. Il fattore Gallori, nonostante l'enorme massa dei compiti a lui affidati e la responsabilità di tenere i conti di un tale complesso, riceveva solo 50 fiorini l'anno più 24 staia di grano corrispondenti a 20 fiorini e 12 barili

di vino pari a un'altra decina di fiorini. Per un totale di circa 80 fiorini a cui si aggiunge una cavalla di funzione completa di finimenti, di alimentazione e di ferratura; l'alimentazione della cavalla richiede ben 72 staia di avena nel 1599 che rappresentano 25 fiorini, la metà della provvigione del fattore. Lo stipendio, inclusi i benefit, del fattore sembra molto modesto, solo il doppio di un umile guardiano.

Non ci sono registrazioni di altri dipendenti stabili della fattoria, ma il giardiniere prende spesso degli operai a giornata che vengono poi pagati dal fattore. Per quanto riguarda i lavori a giornata si va dai 15-16 soldi al giorno per un manovale, ai 25 soldi per un muratore, ai 30 per un lavoratore specializzato come uno scalpellino, ai 40 soldi per un falegname restauratore di mobili che si sposta da Firenze. Un lavoratore della fattoria a cui viene chiesto il duro lavoro extra di pulire un bosco viene pagato a 18 soldi a giornata. Ma per lavori molto pesanti anche un semplice lavoratore può arrivare ad avere 40 soldi.

Il manoscritto del Gallori è una gran fonte di prezzi di molti articoli diversi. Non abbiamo ritenuto interessante estrarre una serie di prezzi per un così corto tempo. Ma segue una lista di prodotti agricoli e zootecnici con una indicazione di massima del prezzo in modo da stimare la capacità di acquisto dei lavoratori non agricoli della tenuta di Pratolino. Si tratta di prezzi correnti. Sono tutti espressi in soldi (un ventesimo di lira, 1/140 di fiorino di moneta) o in fiorini per il bestiame (tab. 6).

Un lavoratore di bassa (ma non bassissima) specializzazione con i suoi 20 soldi a giornata poteva comprarsi un paniere di 2 kg di grano, 1 kg di leguminose, 1 litro di vino, un po' d'olio, del sale, la legna per cucinare. Il totale delle calorie e delle proteine di tale paniere copre i fabbisogni di 4/5 adulti a seconda dell'età e dell'attività svolta. Come nel caso dei lavoratori della fattoria, la situazione alimentare non sembra grave. Ma restano l'incognita della capacità di trovare lavoro tutti i giorni; come coprire altre spese non alimentari e soprattutto come far fronte a momenti difficili come malattie, crisi sociali o meteorologiche, guerre. Per i lavoratori specializzati, con il doppio del salario, la condizione sembra molto più agevole. Appare chiaro che l'acquisto e il mantenimento di una cavalcatura è assolutamente fuori dalla portata anche dei lavoratori fissi stipendiati della fattoria. Prescindendo dalla inflazione che vi fu fra il decennio '70, durante il quale Francesco comprò i poderi di Pratolino, e gli anni del registro del Gallori, l'intero compenso annuale del fattore, benefit compresi, bastava a mala pena all'acquisto di un solo ettaro di un buon podere; escludendolo così dalla possibilità di divenire possidente.



BENE	QUANTITÀ	SOLDI	
Grano	kg	4,9-8,3	
Fave	kg	4,3-7,2	
Vecce	kg	3,1	
Avena	kg	3,9	
Spelta	kg	1,8	
Cicerchie	kg	4,1-6,5	
Robiglie	kg	3,2-5,3	
Ceci	kg	5,3	
Lente	kg	2,8	
Mochi	kg	2,6-5,3	
Leri	kg	2,8	
Orzo	kg	3,2	
Mele	kg	3,0	
Pere	kg	2,7-5,3	
Fichi secchi	kg	1,4	
Noci	kg	1,6	
Ghiande	kg	2,9	
Vino	Litro	0,5	
Sidro di mele	Litro	2,8	
Agresto	fiasco	7	
Olio	kg	15-20	
Capperi	kg	24	
Acqua di rose	fiasco	30	Fiorini
Pecora	unità	140	1
Montone da macello	unità	200-260	1,4-1,8
Maiali da macello	unità	500-1000	3,5-7
Buoi da lavoro	coppia	7700	55
Bue da macello	unità	2520	18
Cavalla	Unità	5600	40
Mulo	Unità	7000	50
Muletto lattonzolo	Unità	3200	23
Anatra muta	Unità	20	
Piccioni	coppia	14	
Cacio pecorino fresco	kg	19	

Tab. 6 Prezzi correnti negli anni 1595-1599

*Elementi per un conto economico, reddito dei mezzadri*

Abbiamo calcolato alcuni elementi utili a stabilire un conto economico della fattoria. Le entrate della Fattoria di Pratolino, secondo le scritture contabili del suo fattore, sono approssimativamente le seguenti, per l'anno 1598 (secondo lo stile fiorentino) che fu di buone produzioni:

- prodotti vegetali in mezzadria: circa 2275 fiorini<sup>40</sup>;
- prodotti animali in mezzadria: 125 fiorini<sup>41</sup>;
- legna e carbone vegetale in conto diretto: 289 fiorini<sup>42</sup>;
- prodotti animali in conto diretto: 87 fiorini<sup>43</sup>;
- prodotti vegetali in conto diretto: 3 fiorini<sup>44</sup>;
- affitti (molino, osteria, ecc): non disponibili.

Il totale è di circa 2.775 fiorini. Si aggiungerebbero dei proventi ottenuti dalla commercializzazione di partite di grano provenienti dalla Romagna e giunte a Pratolino da dove furono vendute a Firenze, ma si tratta di attività del tutto sporadiche.

Il calcolo delle spese è molto più complesso. Nelle annotazioni del Gallori si mescolano incessantemente e inestricabilmente le spese relative al funzionamento della fattoria con quelle causate dalla manutenzione e miglioramento dei giardini, dei parchi, della bandita di caccia e a volte anche della villa. Si ha anche l'impressione che la precisione con la quale il fattore annota le vendite venga un po' meno quando annota le spese. Diventa quindi impossibile discernere le spese proprie della fattoria. Ne possiamo solo stabilire una lista qualitativa:

<sup>40</sup> Per evitare il problema delle rimanenze iniziali e finali e quello degli usi interni abbiamo moltiplicato la parte padronale delle produzioni per una media stimata dei prezzi praticati dalla fattoria ai suoi clienti. Si è ovviamente tolta la parte della produzione usata come semente. Il dato deve intendersi come indicativo.

<sup>41</sup> Parte padronale di agnelli, formaggio pecorino, lana. Nel 1598 non ci furono vendite o variazioni di valore per gli animali da lavoro; dopo il primo anno del Gallori a Pratolino non si fa più nessuna menzione dei suini.

<sup>42</sup> La manodopera per il taglio e l'impilamento era fornita da una squadra composta sostanzialmente da lavoratori della fattoria, pagati a parte, a cottimo.

<sup>43</sup> Piccioni e il loro guano. Una parte è utilizzata per concimare le pergole del giardino della villa, il resto è venduto a un commerciante di Montelupo apportando dei notevoli introiti. La vendita a Montelupo potrebbe far pensare a una utilizzazione del guano nell'industria conciaria. Nella fattoria si allevano anche bachi da seta, ma in soccida fra il Granduca e il giardiniere, esulando l'attività dalle annotazioni contabili del Gallori.

<sup>44</sup> Capperi e acqua di rose fatta con i petali delle rose del giardino.

- Retribuzione del fattore e metà di quella del guardiano: 120 fiorini.
- Retribuzione della manodopera per le produzioni in conto diretto della fattoria (soprattutto taglio ed impilamento della legna). Circa un terzo di fiorino per catasta.
- Manutenzione delle case dei mezzadri; qualche decina di fiorino per anno.
- Manutenzione degli edifici della fattoria, delle colombaie, delle botti della cantina della fattoria.
- Spese di trasporto e gabelle delle derrate vendute.
- Acquisto di “piontoni” di olivo da mettere a dimora nei poderi e spese per innestare fruttiferi. Preparazione dei pali per le vigne.
- Affitto di boschi dal vescovo di Fiesole.
- Fornitura di derrate e beni al parroco della chiesa di San Jacopo a Festigliano.

È impossibile stabilire tali spese, ma possiamo molto grossolanamente stimare che l'utile dell'esercizio annuale possa essere intorno ai 2.000 fiorini. Comparato ai 32.000 fiorini dell'acquisto di tutto il complesso e trascurando l'inflazione, che pure fu importante in quei decenni, il risultato dell'investimento è di un buon 6%, almeno nella buona annata del 1598. Ma se consideriamo le ingentissime spese per la manutenzione della villa e del sistema idraulico dei giardini, la proprietà di Pratolino era molto largamente in perdita. Non stupisce quindi che il tutto venisse rapidamente abbandonato e lasciato cadere in rovina.

Nei paragrafi precedenti abbiamo visto la situazione nutrizionale dei mezzadri di Pratolino. Se monetizziamo le loro produzioni possiamo stimare il loro reddito. Diamo per certo che le produzioni vegetali e animali della fattoria siano state perfettamente divise a metà fra proprietà e mezzadri. Le 22 famiglie dei mezzadri avevano un reddito annuale di 2400 fiorini che fa una media di poco superiore ai 100 fiorini annuali, ovverosia circa 40 soldi al giorno considerando lavorativi i 365 giorni dell'anno, per famiglia. Il che corrisponde a due giornate e mezzo lavorative di un manovale non specializzato. La famiglia media del mezzadro forniva certamente un lavoro maggiore di due persone e mezzo, ma aveva il vantaggio della stabilità della propria condizione, almeno per un anno; inoltre usufruiva dell'uso della casa, dei prodotti dell'orto e del cortile, della possibilità di lavorare a giornata per la fattoria o per altri, nei momenti morti della stagione agricola. Da notare che il reddito della famiglia del mezzadro è pari al reddito, incluso i benefit, del fattore.

In termini moderni si direbbe che i mezzadri di Pratolino sono in una situazione di sicurezza alimentare<sup>45</sup> precaria, in quanto hanno risorse alimentari sufficienti in un anno di buone raccolte, ma sono esposti a delle forti carenze, in qualità e quantità degli alimenti, durante il periodo che precede la raccolta dei cereali. Inoltre sono annualmente sottoposti all'incertezza della perdita del podere, su decisione della proprietà. Secondo le teorie attuali le famiglie in situazione di insicurezza alimentare puntuale ed episodica, possono far fronte alle difficoltà grazie alle proprie riserve sia di alimenti che di oggetti che possono essere venduti o scambiati con cibo. Abbiamo visto come in certi anni e in certi periodi, le scorte delle famiglie erano finite e che anche quelle della fattoria erano esaurite, dovendo far ricorso a cibi di molto secondaria appetibilità e fatti venire da altre fattorie. Non sappiamo se le famiglie dei mezzadri avessero degli oggetti da vendere, ma ci sembra assai improbabile. Un'altra risposta alle difficoltà è la solidarietà all'interno della famiglia allargata o fra vicini. In effetti l'analisi dei libri parrocchiali della zona ci dice che la comunità che abita la valle del Mugnone è composta da un numero limitato di famiglie, decennio dopo decennio, con una elevata endogamia a livello della valle. Si può quindi supporre (ma non provare) un buon grado di solidarietà interna. Resta da comprendere la sorte dei mezzadri che si fossero trovati in urto grave con il fattore e da questo allontanati dal podere; avranno trovato un altro podere presso gli altri possidenti o avranno dovuto cambiare totalmente zona, pensando su di loro una sorta di censura sociale?

### *I rapporti con le altre fattorie medicee*

La Fattoria di Pratolino appare inserita in una rete di rapporti con le altre ville-fattorie medicee. Ci sono scambi di cereali e di suini con la Fattoria di Cafaggiolo; dalla Fattoria del Trebbio viene legname di castagno per le costruzioni di Pratolino e vi si mandano dei buoi; da quella di Careggi del miglio e, stranamente, più forniture di molte libbre di «aguti» (chiodi) di diverse pezzature, mentre vi si manda del vino; dalla Ambrogiana di Montelupo viene un guardiacaccia per la bandita di Pratolino. E infine dalla città nuova di Terra del Sole, in Romagna, arrivano dei carichi importanti di grano, facendo di Pratolino un punto di arrivo e di successivo smista-

<sup>45</sup> Per la FAO la sicurezza alimentare è: «Assicurare a tutte le persone e in ogni momento una quantità di cibo sufficiente, sicuro e nutriente per soddisfare le loro esigenze dietetiche e le preferenze alimentari per una vita attiva e sana».

mento di tale cereale. La Fattoria di Pratolino rifornisce di legno di quercia da costruzione la fortezza di Belvedere in Firenze e di anatre i giardini di Palazzo Pitti. Il Gallori, nelle sue annotazioni, antepone sempre al nome dei propri colleghi fattori delle altre ville il titolo di “messere”.

### *Conclusioni*

Il libro della Fattoria di Pratolino, minuziosamente compilato dal fattore Gallori ci permette di osservare molti dettagli, anche minimi, della vita quotidiana di una fattoria medicea di fine '500. Si apprezzano facilmente le caratteristiche sia di estrema diversificazione delle produzioni che di un forte livello di autarchia, parzialmente moderato dagli scambi con gli altri possedimenti medicei. È stato anche possibile stimare, sia pure grossolanamente, degli elementi per un conto economico della fattoria. I mezzadri, o “lavoratori”, sono sottoposti a una forte mobilità sia all'interno della fattoria, fra un podere e l'altro, sia fra le altre fattorie della zona. È stato possibile tentare di applicare i moderni parametri della sicurezza alimentare e valutare la disponibilità in alimenti mettendo probabilmente in luce un momento di scarsità nel periodo immediatamente precedente la raccolta dei cereali. Si è potuto dimostrare che i mezzadri avevano una certa libertà di manovra rispetto all'accesso al mercato anche per quanto riguarda la parte padronale di certe produzioni agricole minori; erano quindi soggetti attivi anche dal punto di vista commerciale. È stato indicativamente valutato che tipo di paniere alimentare potevano permettersi le diverse categorie di salariati che avevano rapporti con la Fattoria. Da non dimenticare che la Fattoria di Pratolino resta probabilmente un esempio fuori dall'ordinario, rispetto alle altre proprietà, sia in quanto ospita una villa con i suoi straordinari giardini, sia per essere inserita nel complesso sistema di governo granducale.

# ANNESSO I: PODERI E LAVORATORI

PODERE	1595	1596	1597	1598	1599	1600	1601	1602
Fonte Secca	Francesco Dangelo Del Frate	Francesco Del Frate	Francesco Del Frate	Francesco Del Frate	Domenico Brazzini	Domenico Brazzini	Domenico Brazzini	Pavolo Bencini
Buianelle	Betto Tortoli	Betto Tortoli	Bart. di Dom. Cimarrì	Bartolomeo Cimarrì	Bartolomeo Cimarrì	Matteo di Chimentì	Matteo di Chimentì	Matteo di Chimentì
Sala di sotto	Piero Zolfanelli	Piero e Michele Zolfanelli	Piero Zolfanelli	Piero Zolfanelli	Piero e Mich. Zolfanelli	Piero Zolfanelli	Piero Zolfanelli	Piero Zolfanelli
Sala di Mezzo	Jacopo Zolfanelli'	Jacopo di Lorenzo	Jacopo di Lorenzo	Fra. di Jacopo di Lor.	Francesco di Jacopo	Francesco di Jacopo	Giovanni di Lor. Borsieri	Francesco Valli
Pozzarello	Giovanni Borsieri	Antonio Corbbi	Antonio d'Angelo Corbbi	Antonio Corbi	Antonio Corbbi	Antonio Corbbi	Antonio Corbbi	Antonio Corbbi
Curliano	Giovanni Benucci	Giovanni Benucci	Giovanni Bonucci	Giovanni Benucci	Giovanni Benucci	Gio- di Giuliano Benucci	Giovanni Benucci	Giovanni Benucci
Casellino o Casello	Lorenzo di Geremia	Lorenzo di Geremia	Lorenzo di Geremia	Lorenzo di Geremia	Lorenzo di Geremia	Lorenzo di Geremia	Lorenzo di geremia	Lorenzo di geremia
Della Collina	Lorenzo di Jacopo Fondati	Lorenzo di Jacopo Fondati	Lorenzo di Jac. Fondati	Lorenzo Fondati	Gio. di Fra. di Dom.	Giovanni di Fra. di Dom.	Fra.di Matteo "Mugnaione"	Fra.di Matteo "Mugnaione"
Brucheto	Pietro di Giovanni Fantoni	Pietro e Bastiano Fantoni	Giovanni di Lucha Vannini	Giovanni di Lucha Vannini	Lorenzo Fondati	Lorenzo Fondati	Lorenzo Fondati	Lorenzo Fondati
Della Torre	Antonio di Giovanni Zetti	Antonio di Giovanni Zetti	Maso di Pietro Bambi	Maso di Pietro Bambi	Maso Bambi	Maso Bambi	Maso Bambi	Domenico Brazzini
Della Loggetta	Giovanni di Simone Ciolli	Giovanni di Simone Ciolli	Giovanni Ciolli	Domenico di Gto.Ciolli	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo

PODERE	1595	1596	1597	1598	1599	1600	1601	1602
Colombiaia	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Giovanni Benucci	Giovanni di Giuliano Benucci	Giovanni Benucci	Giovanni Benucci
Montili	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo	Pasquino Danselmo
Delle Iaie	Antonio di Domenico Masi	Antonio di Domenico Masi	Giomio di Giovanni Pini	Giomio Pini	Giomio Pini	Giomio Pini	Giomio Pini	Giomio Pini
Del Cerro	Domenico di Biagio Bongini	Domenico di Biagio Bongini	Domenico Bongini	Dom. e Jacopo Bongini	Domenico Bongini	Domenico Bongini	Domenico Bongini	Domenico Bongini
Del Tabernacolo	Domenico di Gio. Brazzini	Domenico di Gio. Brazzini	Domenico Brazzini	Domenico Brazzini	Fra. D'Angelo Del Frate	Domenico Bongini	Domenico Bongini	Domenico Bongini
Casa Nuova	Carlo Brazzini	Carlo di Giovanni Brazzini	Carlo Brazzini	Carlo Brazzini	Giovanni Di Neri	Giovanni di Neri	Giovanni di Neri	Giovanni di Neri
Della Corte	Bartolomeo di Marcho di Gio.	Bartolomeo di Marcho	Bartolomeo di Marcho	Bartolomeo di Marcho	Bartolomeo di Marcho	Bartolomeo di Marcho	Bartolomeo di Marcho	Bartolomeo di Marcho
Del Poggio	Francesco di Pavolo Ricci	Francesco di Pavolo Ricci	Francesco di Pavolo Ricci	Francesco di Pavolo Ricci	Francesco Ricci	Francesco di Pavolo Ricci	Francesco Ricci	Francesco Ricci
Sommavilla	Donnino Carniani	Donnino Carniani	Donnino Carniani	Donnino Carniani	Donnino Carniani	Donnino Carniani	Donnino Carniani	Donnino Carniani
Reseccone	Battista di Capino	Battista Ciapini	Battista Ciapini	Battista Ciapini	Giuliano Corti	Giuliano di Domenico Conti	Giuliano di Domenico Conti	Domenico di Fra. Ricci
Del Lago	Santi Labardi	Domenico Labardi	Domenico Labardi	Domenico Labardi	Domenico Labardi	Domenico Labardi	Domenico Labardi	Domenico Labardi
Giardini	Michele Zolfanelli	Michele Zolfanelli	Michele Zolfanelli	Giovanni Bonucci	Giovanni Benucci	Battista detto Sciorina	Battista detto Sciorina	Battista detto Sciorina
Barchi delle Lepri			Piero Fantoni					

<sup>1</sup> Probabile errore del Gallori, appena arrivato alla Fattoria, deve trattarsi di Jacopo di Lorenzo

## ANNESSO 2: ACQUISTO DEI PODERI E DELLE ALTRE PARCELLE

DENOMINAZIONE	SUP. STAIORA	SUP. HA	FIORINI	DATA	PROPRIETARIO PRECEDENTE	USI
Podere delle Ghiaie	-	-	3000	15 settembre 1568	Benedetto di Buonaccorto	-
Podere del Cerro	-	-				-
P. del Tabernacolo (+ 2 parc.)	-(+13)	-(+2,2)				(+ Terra lavorata e castagnata per pali)
Podere non citato (+1 parc.)	-	-	1500	11 maggio 1569	Filippo di Fran. Maria Drotisalvi	Terre lavorate, vignate, olivate, frattate, boscate e sode (+bosco)
Boschi (11 parcelle)	196	-	3500	23 novembre 1569	Preti e collegio San Lorenzo di Firenze	Boschi
P. della Casanuova (+ 2 parc.)	35 (+86)	a seme				Terra lavorata, pratia, pasturata, boscata.
Podere del Poggio (+7 parc.)	92	-				Terra lavorata, vignate, pratie, boscate, da pastura, con quercie da ghiande.
Podere di Montili (+4 parcelle)	106	-	3500	23 novembre 1569	Preti e collegio San Lorenzo di Firenze	Terra lavorata, vignata, pergolata, boscata, pratia.
Podere Pozzarello (+2 par.)	65	a seme				Terra lavorata, soda e da pastura
Podere Colombaia	-	-	1300	17 ottobre 1571	Alamanno di Jacopo Salviati	Terra lavorata, viata, ulivata, fruttata.
Podere Loggetta (+4 parcelle)	-	-	2500	12 aprile 1572	Bastiano di Marco Buonavolti	Terra lavorata, vignate, pratia, boscate e da pastura
Pod. S. Pietro (Brucheto)	-	-	1300	15 gennaio 1572	Jacopo Baldovinetti	Terre lavorate, vignate, boscate.
Boschi e terre sode	107	a corda	250	16 ottobre 1573	Spedale Santa Maria Nuova Firenze	Terre boscate, pratie, sode
Podere Fontesecca	-	-	2225	7 novembre 1575	Monastero di San Francesco a Firenze	Terre lavorate, olivate, boscate e sode
Podere Buianelle	-	-	-			



DENOMINAZIONE	SUP. STAIORA	SUP. HA	FIORINI	DATA	PROPRIETARIO PRECEDENTE	USI
Podere Sala di sotto	100	a seme	16,7	11 maggio 1576	Spedale degl'Innocenti	Terre lavorate, olivate, vignate, fruttate e pasturate. La parc. è boscata di 15 st
Podere Sala di mezzo	97	a seme	16,2			Terre lavorate, olivate, vignate, fruttate.
Podere Sala di sopra	103	a seme	17,2			Terre lavorate, olivate, vignate, fruttate.
Bosco	6,5	a seme	1,1	4 ottobre 1576	Creditori Benedetto di Jacopo Bulini	Bosco di castagno per fare pali
Podere Sommavilla	168	a seme	28,0	18 giugno 1576	Fisco e camera ducale	Terre lavorate, a capitozze: pasture, vignate, ci Sono i prezzi unitarfi!!
Podere Riscissione	43	a seme	7,2	18 giugno 1576	Fisco e camera ducale	Terre lavorate, da pasture con capitozze, ci Sono i prezzi unitarfi!!
Podere Filicheto	-	-	-	23 aprile 1578	Maria Gostanza Acciaiuoli	Terre lavorate, vignate, boscate e sode.
Podere Petrirossolo	450	-	75,0	6 agosto 1578	Gino Guadagni	Terre lavorate e pasturate
Parcella	80	a seme	13,3	5 ottobre 1580	Maria Maddalena Davanzati	Terra incolta, soda, lavoratia, fruttata
Podere la collina	150,5	-	25,1	21 aprile 1581	Bartolomeo Neroni, pievano	Terre lavorate, sode, pasturate, con capitozze, vignate, pratie, spogliate
Podere Casello (Casellino)	128,5	-	21,4	21 aprile 1581	Bartolomeo Neroni, pievano	Lavoratie, ulivate, vignate, fruttate, sode, pratie, pasturate, boscate. a capitozze. a terragnole, con salici
2 poderi di Curtiano	-	-	-	13 gennaio 1581	Giovanni Traversi	Lavoratie, ulivate, vignate, fruttate, sode, pasturate, boscate
Podere le Corti	-	-	-	13 ottobre 1586	Girolamo Borghi	Terre lavorate, vignate, alborate, boscate, pratie

## RIASSUNTO

La villa medicea di Pratolino era circondata da una fattoria composta da 22 poderi gestiti in mezzadria. Il libro di fattoria redatto fra il 1595 e il 1602 permette di conoscere con precisione le numerose produzioni vegetali e animali della fattoria. Ciò permette di stimare la disponibilità alimentare delle famiglie dei mezzadri e di stabilire degli elementi di conto economico della fattoria. Sono riportati anche i salari di alcuni responsabili della fattoria e di lavoratori a giornata o a cottimo.

## ABSTRACT

The Medici villa of Pratolino was surrounded by the farm consisting of 22 plots managed under a sharecropping regime. The farm book drawn up between 1595 and 1602 allows us to precisely know the numerous plant and animal productions of the farm. This allows us to estimate the food availability of the sharecroppers' families and to establish the elements of the farm's economic balance. The salaries of some of the farm managers, day labourers or piecework are also reported.

MARCO GIOVANNONI

marco\_giovannoni@yahoo.com