

La coltivazione del giaggiolo in Toscana tra '800 e '900 *

Il genere *Iris* fu individuato da Tournefort che la descrisse come pianta dalla radice carnosa, oblunga, repente con foglie ensiformi (1).

Le specie conosciute e classificate sono, oggi, oltre 700 sia in Europa, nell'Africa boreale, in Asia e America Settentrionale. A noi interessano, tuttavia, maggiormente quelle coltivate a scopi industriali in Italia che sono l'*Iris pallida Lamk* e l'*Iris germanica*. Quest'ultima si trova principalmente nel veronese, in Sardegna, Sicilia, nella Capraia ma è stata coltivata soprattutto nel veronese e rappresenta per l'*Iris pallida Lamk* forse l'unica concorrente per il giaggiolo toscano nella seconda metà dell'800. L'*Iris pallida Lamk*, che è la specie migliore per essere industrialmente trattata, è quella, appunto che si coltiva in Toscana. I fiori, di solito, quattro, sono sessili e di color ceruleo pallido. Le brattee, anziché scariose sono ottuse e gonfie fino alla base. Fiorisce in maggio-giugno ed il rizoma, dopo l'essiccamento, è il più profumato fra tutte le specie di *Iris*. Dovendo descrivere più dettagliatamente l'*Iris pallida Lamk* che è quella che, ovviamente, più ci interessa, si può aggiungere a quanto detto che il suo stelo è appiattito da un lato e arrotondato dall'altro, e termina con un piccolo numero di fiori sessili o scarsamente pedunculati. I tre petali esterni sono rovesciati in fuori o ovali, al contrario di quelli interni che sono dritti e il cui colore è meno intenso dei primi.

L'ovario è diviso in logge, ognuna delle quali contiene un considerevole numero di ovuli. Il frutto è rappresentato da una specie

* Dalla Tesi di Laurea discussa con il prof. Zeffiro Ciuffoletti nell'a.a. 1987-88.

(1) Cfr. F. PARLATORE, *Flora italiana*, ossia *Descrizione delle piante*, Firenze, Tipografia Le Monnier, 1858, p. 272.

di capsula allungata trilobulare che si apre per deiscenza loculicida in tre volte.

Carattere comune a tutte le specie di iridi, quindi anche della *Pallida Lamk.*, è il numero e la disposizione degli stami che, essendo sempre tre, portarono Linneo ad inserirla fra la classe della Triandria. Tutte le Iridi hanno in comune anche il portamento della parte sotterranea della pianta, cioè del rizoma che striscia orizzontalmente ramificandosi. Nelle piante che hanno più di 5-6 anni, la parte più vecchia del rizoma comincia a marcire per cui è indispensabile, quando la si coltiva, raccoglierlo intorno ai tre anni. Le porzioni articolate del rizoma sono per la maggior parte dicotome in apparenza, quasi cilindriche leggermente appiattite da una estremità, per diventare più tondeggianti o rigonfiate dall'altra.

Solo i rizomi dell'anno in corso emettono foglie che nascono dalla parte dell'estremità ingrossata. I rizomi sono, all'esterno, di colore bianco-giallastro e, all'interno, carnoso e bianco; conservano questo colore anche dopo l'essiccazione se quest'ultima sarà stata fatta, come vedremo, rispettando i tempi e le regole di cui necessita.

L'età di ciascuna parte del rizoma si può facilmente determinare misurando i rigonfiamenti che stanno sotto ad ogni gruppo di foglie che, raramente, superano il numero di sei (2).

Tutt'oggi l'opera più completa sulla coltivazione del Giaggiolo ci sembra essere, malgrado il tempo, l'articolo di Ferdinando Guicciardini apparso sul giornale di Agricoltura e Commercio del 1895 (3).

Da questo studio sappiamo che la « realtà del terreno per la coltivazione di questa pianta influisce grandemente tanto sulla maggiore o minore produzione quanto sulla qualità o fragranza del rizoma » (4) e non è un caso che la sua coltivazione sia iniziata e poi, nel tempo, si sia limitata alla quasi esclusiva zona di San Polo e di altre terre del grevigiano, perché ricche di *alberese* e *galestro*, ma anche di « sasso che s'incocce all'intemperie, poiché, come vedremo, la calce è una delle sostanze che più giovano al giaggiolo.

Per una coltivazione sistematica della pianta occorre che il

(2) Cfr. *Nel mondo della natura*, Enciclopedia di scienze naturali, Botanica, Motta Ed., Milano, 1962-63, 3 voll., voce *Iride*.

(3) F. GUICCIARDINI, giornale di Agricoltura e Commercio della Toscana, l'Amico del contadino, anno XIII, n. 5, Firenze, 15 marzo 1895.

(4) F. GUICCIARDINI, *ivi*.

terreno fosse stato precedentemente scassato « giacché se il sottosuolo fosse compatto soffrirebbe dell'arido nella stagione estiva » (5).

Da evitare tuttavia i terreni sciolti, poiché i rizomi vengono meno odorosi così come « i terreni grossi e ricchi di sostanze umide, poiché danno al giaggiolo uno sviluppo esuberante a tutta la parte aerea, ma il rizoma diviene carnoso, più ricco di acqua, la quale riduce il medesimo, nell'essicamento, magro, meno profumato e quindi scartato e di minore pregio nel commercio » (6).

Ma ci sono anche terreni in cui il giaggiolo non riuscirebbe proprio a crescere, e sono « i mattaioni e la terra castagnina, ossia scopina, come la terra gialla e la biancanella (...) e le piante a poco a poco vanno a morire » (7).

Così sarebbe inutile piantarle nei terreni umidi perché le piante avvizzirebbero, dato l'alto rischio che lo stesso terreno « ribolla »; ed ancora inutile sarebbe tentarne la piantagione nei terreni acquitrinosi, come in quelli grassi e sciolti intorno alle concimaie, o nei terreni di riporto i quali producono una gran quantità di piante che, tuttavia, presentano un rizoma di pessima qualità, poiché oltre ad essere poco odoroso, durante l'essicamento lascia una gran quantità di acqua diventando grinzoso, e perciò scartato dai compratori.

Per quanto riguarda ancora la qualità del terreno, si riteneva indispensabile che fosse ricco di calce, e a questo proposito furono fatti, alla fine del secolo scorso, diversi esperimenti. Il più importante fu quello del Passerini (8) il quale constatò che i terreni più adatti alla coltivazione fossero quelli « calcarei con un giusta dose di argilla perché in essi la pianta trova e la calce e la potassa di cui abbisogna ».

Si può concludere affermando che la natura del terreno non solo agisce sulla prosperità o meno della coltivazione, ma ha una notevole influenza sulla stessa qualità del prodotto che è immediatamente riscontrabile, senza ricorrere ad alcun tipo di analisi, dal profumo che emana.

Senza doverci dilungare ulteriormente, vale la pena, tuttavia,

(5) F. GUICCIARDINI, *ivi*.

(6) E. NIERI, *La coltivazione del giaggiolo nelle colline del Chianti*, nel giornale « L'Agricoltura Italiana », Fasc. 13-14, vol. XXVII, 1902, Pisa, p. 25.

(7) F. GUICCIARDINI, *cit.*

(8) V. PASSERINI, *Ricerche sulla composizione del giaggiolo/Iris germanica* nel giornale « Le Stagioni Sperimentali agrarie Italiane », vol. XXI, VI, 1891, p. 565.

ricordare che anche il clima e l'esposizione influiscono su un buon raccolto nella coltivazione del giaggiolo. « Le coltivazioni, pure rimanendo nel galestro, provano meno bene sulle parti più elevate dei monti del Chianti, al disopra dei 600 metri di altezza, ossia al di là del limite della coltivazione della vite » (9). Si può quindi ritenere che « fin dove può coltivarci la vite, prosperi, se non manca il terreno, anche il Giaggiolo » (10).

Per quanto riguarda il clima, sappiamo che la pianta è resistentissima alla neve e al ghiaccio anche se, in questa situazione, richiede più anni per arrivare ad una completa maturazione del rizoma.

Tuttavia, sappiamo anche che il giaggiolo ama i luoghi asciutti e caldi, per cui l'esposizione a « solatio » e di « ponente » è preferibile rispetto a tutte le altre (11).

Anche per quanto riguarda la concimazione, gli studiosi non sempre si trovarono concordi se ritenerla più o meno utile ad aumentare la rendita del raccolto del giaggiolo. Dopo le analisi che furono effettuate dal Passerini sulle ceneri delle foglie e del rizoma del giaggiolo, furono fatti dei tentativi di concimazione che risultarono molto dispendiosi e quasi inutili. Si può ritenere che concimare il terreno fosse superfluo, poiché la pianta cresce bene e spontaneamente e non necessita di cure particolare. Comunque il Guicciardini sosteneva che la concimazione più adatta al giaggiolo, quando era necessaria, era quella fatta col lupino che « gli potrà esser dato dopo che è stato cotto in forno » (12) appunto perché, il lupino come le altre leguminose, è ricco di *azoto*, sostanza molto benefica per lo sviluppo anche di questa pianta.

Sempre per ottenere un buon raccolto, la maggior parte degli studiosi che si occuparono della coltivazione del giaggiolo, concordarono nel ritenere la *consociazione* e l'*avvicendamento* molto più importanti che non la concimazione stessa.

Per quanto riguarda l'avvicendamento del giaggiolo con altre colture, l'uso era quello di adattarlo ad una rotazione *quadriennale* o *quinquennale* perché, come affermava il Guicciardini, occorre dopo l'espianto delle barbatelle, « concimare bene il terreno l'anno appres-

(9) E. NERI, *cit.*, p. 401.

(10) P. FERRARI, *cit.*, p. 51.

(11) Cfr. E. NERI, *cit.*, p. 401.

(12) C.te F. GUICCIARDINI, *Del Giaggiolo o Iris*, nel giornale di Agricoltura della Domenica, anno V, n. 20, Piacenza, 1895.

so coltivandosi qualche baccellina, poi grano, e quindi foraggio, preferibilmente lupinella: disfatto che sia questo prato, si potrà ripiantarvi il giaggiolo » (13).

Il sistema di rotazione era pressoché identico in tutte le zone in cui si effettuava la coltivazione dell'Iris e consisteva nel piantare al primo anno patate, fagioli e fave per il rinnovo del terreno stesso, poi al 2° anno il giaggiolo lasciato crescere per due o tre anni, infine al 4° o al 5° anno nel piantare grano a cui si facevano seguire erbai di rape o lupini (14).

Il grande pregio di questa pianta era quello di essere pochissimo esigente e di avere molta resistenza alle intemperie e ai parassiti vegetali e animali. Prima di iniziare la piantagione, era sufficiente che la terra fosse stata lavorata di recente per poi procedere ad una aratura, o vangatura, profonde sui 30 cm, in una situazione normale, più profonde se il terreno era estremamente arido. Le piante dovevano essere disposte in solchi paralleli a *quiconce* o in *terzo* e, nei solchi profondi 10 m circa e a distanza fra loro 30-35 cm, venivano adagiate le barbatelle o *polloni*, *gemme* od *occhi* che altro non erano che la parte di rizomi di più recente formazione.

La barbatelle da seme erano scelte togliendo dal rizoma la parte di più recente formazione, alla quale dovevano essere attaccate quattro o cinque foglie e un po' di radice.

Il periodo in cui si piantavano le barbatelle dell'Iris erano i mesi di agosto-settembre, ma non era raro che alcuni rimandassero il lavoro ad ottobre. C'era anche chi sosteneva che la piantagione poteva essere fatta da gennaio a marzo. Possiamo tuttavia con certezza affermare che il mese più indicato per questa operazione rimaneva settembre, sia perché in questo periodo le piante erano fresche, e perciò attecchivano meglio, sia perché tra tutti i mesi dell'anno era questo quello in cui il colono aveva minori necessità per altri lavori urgenti e improrogabili, come poteva essere in ottobre la vendemmia.

(13) F. GUICCIARDINI, *Del Giaggiolo o Iris*, cit.

(14) V. SOMMA, *Dell'Iris o Giaggiolo in Toscana*, dal periodico « Le Stazioni sperimentali agrarie italiane », I vol., XXXIV, fasc. V-VI, p. 432, 1901. Vi è riportata a livello esplicativo la seguente tabella: 1° anno rinnovo (possibilmente con patate, fagioli, fave); 2° anno giaggiolo; 3° anno giaggiolo; 4° anno grano seguito da erbai di rape o lupini. Oppure: 1° anno rinnovo; 2° anno giaggiolo; 3° anno giaggiolo; 4° anno giaggiolo; 5° anno grano seguito da erbai. Oppure: 1° anno giaggiolo; 2° anno giaggiolo; 3° anno grano; 4° anno trifoglio incarnato o avena; 5° anno grano con erbai.

Le cure culturali erano abbastanza semplici, si limitavano a due o tre zappature o sarchiature, con lo scopo di eliminare le erbacce che avrebbero potuto soffocare la pianta se fossero state lasciate sviluppare indisturbate. Accadeva, però, che nelle annate in cui il prezzo del prodotto rimaneva esiguo, le zappature non venivano effettuate. In situazione normale le sarchiature avvenivano in primavera ed in estate.

Come sappiamo, il giaggiolo fiorisce nei mesi di aprile e di maggio ed ogni pianta presenta gruppi di 2 o 3 fiori che hanno uno stelo lungo e robusto.

Di sicuro la cavatura del giaggiolo non si faceva al primo anno, poiché il rizoma non era ancora pronto e sviluppato completamente. In gran parte dei casi si ricorreva al raccolto al 2° anno di vegetazione, anche se non mancano notizie che affermano come nel Chianti si era soliti lasciarlo nel terreno per 3, 4 ed anche 5 anni (15). Generalmente, però, il raccolto veniva effettuato nel secondo o terzo anno di coltivazione quando « le gallozze (si presentavano) migliori, più profumate, e più accette al mercato » (16).

Il periodo migliore per la raccolta era sul finire dell'estate, tra la fine di agosto e i primi di settembre, preferibilmente « dopo una buona pioggia che renderà più turgidi e succulenti i rizomi che inverdisce e mette in succhio * facilitandone la loro sbucciatura, senza bisogno di raschiarli troppo » (17). Successivamente, con la zappa, veniva smosso il terreno scalzando la pianta, facendo attenzione a non intaccare i rizomi. Successivamente venivano scelti e scossi molto bene per liberarli dalla terra.

L'operazione, del tutto simile alla cavatura delle patate, richiedeva, ovviamente, una particolare attenzione. Una volta scelte, le piante venivano tagliate dai rizomi, facendo attenzione di lasciare delle piccole radichette in modo da avere la semenza per il nuovo raccolto.

Dopo queste operazioni, i rizomi venivano ulteriormente ripuliti

(15) Cfr. E. NIERI, *cit.*; P. FERRARI, *cit.*; GIBERTONI-MORI, *cit.*

(16) E. NIERI, *cit.*

(*) L'espressione è caratteristica della zona del Chianti e sta a significare il momento in cui da una qualsiasi pianta si stacca facilmente e spontaneamente la corteccia del fusto.

(17) GIBERTONI-MORI, *cit.*, p. 17.

dalle radici secondarie e dalle foglie. Tale operazione si chiamava *sbarbucciatura*.

La seconda operazione era quella della ripulitura che doveva essere fatta non oltre un giorno dal raccolto, poiché il rizoma rischiava di avvizzirsi irreparabilmente. La sbucciatura del giaggiolo veniva fatta « generalmente a cottimo » (18), principalmente ad opera di donne e ragazzi presi dai piccoli paesi della campagna abitati per lo più da famiglie che non avevano podere e che riuscivano a sopravvivere grazie a quegli impegni stagionali e al lavoro del capoccia, saltuariamente impegnato ad *opra* nelle fattorie, o presso i poderi « più ricchi ».

Tra il gruppo dei lavoranti emergevano i più bravi, che erano coloro che riuscivano ad evitare che non rimanesse la benché minima traccia di scorza o di radichetta, ad intaccare la purezza del rizoma.

A mano a mano che le gallozze venivano ripulite, venivano gettate in bigonce, vasche o mastelli colmi d'acqua ben pulita, dove si lasciavano per almeno una mezza giornata, facendo attenzione a cambiare l'acqua due o tre volte, e ogni volta lavarle accuratamente. Rarissimi i casi in cui si poteva disporre di acqua corrente, attraverso la quale si poteva ottenere un imbianchimento pressoché perfetto.

Dopo la lavatura, i rizomi erano esposti ad essicare, facendo attenzione che la giornata non fosse nuvolosa; in questo caso era preferibile continuare a tenerli ancora un giorno in acqua poiché, senza sole, rischiavano di diventare rossicci, perdendo così di valore. Per l'essicazione, i rizomi venivano posati sopra dei cannicci. L'operazione dell'essicamento era tutt'altro che semplice. Abituati da secoli all'essicamento del fieno o a completare quello dei covoni di grano, oppure quello dei funghi, delle cipolle e degli agli, i contadini toscani sapevano che anche con il giaggiolo andava evitato il rischio della pioggia, per paura della muffa, ma che era bene, in caso di bel tempo, lasciarlo fuori anche la notte perché la rugiada era assai utile ad un suo perfetto imbiancamento. Questa operazione durava, di solito, dai 7 ai 10 giorni.

Così asciutto il giaggiolo si poteva conservare per mesi e mesi e, addirittura, per anni, perlomeno 4 a 5 in magazzini appositi ben

(18) CAMERA DI COMMERCIO ed ARTI DI FIRENZE, *Statistica industriale della Prov. di Firenze*, Firenze, 1904, p. 260.

ventilati. Da evitare, comunque, l'essicamento artificiale perché rischiava di deteriorare irrimediabilmente il prodotto.

Durante l'essicazione il giaggiolo perde quasi i 2/3 del suo peso, per cui, considerando che in ogni ettaro coltivato razionalmente a giaggiolo vi erano contenute da 130.000 a 150.000 piante e poiché in media, al secondo anno, 100 piante producevano 50 kg di rizomi verdi, la raccolta variava tra i 65 e 75 quintali per ogni ettaro. Così il prodotto del giaggiolo secco si aggirava intorno ai 21-25 quintali ad ettaro, se il raccolto veniva effettuato su piante di due anni, di 30 quintali circa, se di piante di tre anni, poiché il rizoma, dopo quel periodo, raggiungeva il culmine della sua crescita.

Ci furono tuttavia delle annate nelle quali si riuscirono a ricavare anche 36 quintali.

Sarebbe erroneo pensare che il giaggiolo offrisse proventi soltanto dall'essicamento dei suoi rizomi. Sappiamo per certo che, negli anni cruciali della sua espansione, un forte introito nei confronti dei coltivatori veniva anche dalla vendita delle barbatelle destinate alle nuove piantagioni. Dopo l'essicamento, il prodotto era pronto per essere esportato all'estero dove trovava la sua naturale collocazione essenzialmente nell'industria cosmetica.

Vale la pena ricordare che dalla radice del giaggiolo veniva estratto l'*olio essenziale di iris* che era il prodotto essenziale per la fabbricazione dei profumi, e che la fortuna del giaggiolo fu legata soprattutto a questa industria fino a quando non fu inventato lo ionone chimico, prodotto sintetico che soppiantò gradualmente, e quasi definitivamente, l'impiego del rizoma nell'industria profumiera.

LA COLTIVAZIONE DEL GIAGGIOLO IN TOSCANA

Prima di parlare del giaggiolo dal punto di vista industriale, vorrei soffermarmi a dare un'occhiata alla regione in cui questa coltivazione si è sviluppata.

Guardiamo la Toscana nel 1861, cioè in quel particolare momento storico in cui scompare la regione come stato autonomo ed entra in un sistema economico, sociale, politico maggiore e diverso (19).

(19) Cfr. GIORGIO MORI, *...Storia d'Italia: le regioni dall'unità a oggi*, Torino, G. Einaudi, « La Toscana », 1986.

C'erano due caratteristiche demografiche importanti: da un lato una certa dispersione abitativa, dall'altro una intensità maggiore nella zona del trapezio irregolare i cui vertici erano Firenze, Pistoia, Viareggio, Livorno. Il 75% degli abitanti erano concentrati in questa zona.

La fonte principale della ricchezza era l'agricoltura anche se non era eccessivamente prospera, sia per gelate che erano avvenute in quegli anni, sia per malattie, sia per la scarsità di moderni strumenti agricoli.

Il paesaggio toscano rivelava gli « artifici » dell'uomo nella sistemazione dell'area appoderata. I campi erano a forma rettangolare, rigidamente divisi da filari di viti. C'è quasi un senso artistico in questa organizzazione delle campagne. Anche il più piccolo spazio veniva utilizzato per la coltivazione di qualche prodotto.

Il sistema agricolo che prevaleva era la mezzadria, in altre regioni scomparsa ma resistentissima in Toscana. Questo sistema risaliva al Medio Evo ed era destinato a perdurare, anche se in modo sempre più decrescente, fino quasi ai nostri giorni. Il sistema mezzadrile consisteva in un patto tra concedente (proprietario) e concessionario (colono) attraverso il quale il proprietario dava gratuitamente al colono la casa ed un podere, mentre i frutti del terreno coltivato sarebbero stati divisi a metà, salvo accordi diversi.

La distribuzione della proprietà, in generale, è molto squilibrata soprattutto nella zona in cui si produce il giaggiolo che è poi quella che in buona parte interessa il contado fiorentino. Si parla di « grandissima proprietà, da un lato, con proprietà che molto spesso superano i 1000-2000-3000 ettari tutti quanti a coltura, lasciando da parte il bosco ed il pascolo, e dall'altro una piccola e piccolissima proprietà che continua a frammentarsi, a polverizzarsi ed al cui interno nascono una gran quantità di figure e professioni » (20).

Il mondo sociale della provincia era rappresentato oltre che dai mezzadri, dai cosiddetti *pigionali* abitanti i paesi ed i borghi del contado la cui fonte di vita (come è possibile parlare di fonte di ricchezza?) era data essenzialmente dai lavori stagionali, dall'andare ad *opra* per i maschi, e nel dedicarsi a quelle attività di « rincalzo »

(20) GIULIANA BIAGIOLI, *La pluriattività nelle campagne toscane*. Atti del Convegno « Le pluriattività » tenuto all'Istituto di storia contemporanea del movimento operaio e contadino di Ferrara, anno 1987.

(da parte delle donne) che possiamo classificare tra quelle che attualmente, in campo storiografico, si definiscono *pluriattività*.

Anche se maggiormente interessava le famiglie mezzadrili, la coltivazione, ma soprattutto la lavorazione del giaggiolo, si trovò nel momento della sua maggiore espansione ad incrementare l'economia di tutte queste strutture sociali che evidenziavano la campagna fiorentina in tutte le sue accezioni geografiche, dal piccolo borgo alla casa podere isolata fra le piagge geometriche di una architettura anch'essa caratterizzata dalla « lunga durata ».

Gente che si trovava a vivere in spazi vicini e promiscui, in realtà aveva modi ed organizzazioni di vita diversi. Da una parte i pochi operai inghiottiti dalla città e dal lungo viaggio per raggiungere i posti di lavoro, dall'altra i pigionali, i braccianti, i camporaioli che vivevano con il mezzadro solo i momenti legati ai grandi raccolti dell'uva e del grano. Infine, proprio lui, il mezzadro costretto a praticare una coltura promiscua dovendo provvedere ai bisogni alimentari di tutta la famiglia, e quasi sempre impossibilitato a praticare colture nuove, poiché il proprietario non investiva volentieri capitali il cui frutto sarebbe stato diviso a metà. Questo rapporto atavico e immobile che univa i contadini alla terra, era generalizzato e non riguardava solo i mezzadri legati ai cosiddetti « Poderi sciolti » ma tutti coloro che in un certo senso traevano dal lavoro della terra la loro sopravvivenza (21). Sarà solo « tra i primi decenni dell'800 e quelli del '900 (che si potrà) intravedere, alla luce delle conoscenze attuali, un processo di modernizzazione e di razionalizzazione degli assetti produttivi interni al *sistema di fattoria*: le fattorie (nella prima metà del secolo scorso ne esistevano un migliaio, di cui circa la metà assai estese, appartenenti alle principali famiglie dell'aristocrazia e della borghesia toscana e in particolare fiorentina), per quanto non riunissero che una parte relativamente minoritaria dei cinquantacentomila poderi esistenti tra '800 e '900 (prevalevano i « poderi sciolti » o riuniti, nelle mani della piccola borghesia cittadina e campagnola in piccoli gruppi di due, o tre), si evolvono lentamente sul piano produttivo e gestionale, non senza contrasti e fasi di stasi.

Sotto la spinta di un mercato in rapida espansione, a scala non più soltanto « regionale », ma europea e mondiale, dove l'agricoltura

(21) Cfr. Z. CIUFFOLETTI, L. ROMBAI, *Le grandi fattorie in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti e L. Rombai, Firenze, Vallecchi, 1980.

è sempre più interessata all'introduzione di pratiche e macchine moderne e alla ricerca della specializzazione colturale, anche la Toscana granducale e post-unitaria partecipa, entro certi limiti, a tali fenomeni.

La presenza dell'Accademia Economico-Agraria dei Georgofili di Firenze, che nei suoi « Atti » e in altre prestigiose riviste come il « Giornale Agrario Toscano » dibatté i problemi dell'agricoltura mezzadrile e le prospettive di sviluppo, l'opera illuminata di grandi proprietari-agronomi (basterà ricordare i nomi di Cosimo Ridolfi, di Bettino Ricasoli, di Guglielmo de Cambray Digny, di Piero e Francesco Guicciardini, di Ferdinando Bartolomei, Vittorio degli Albizi, ecc.), contribuirono alla evoluzione della fattoria, da centro puramente amministrativo, a centro di direzione tecnica, di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti, a spese della tradizionale autonomia dei singoli poderi e delle famiglie coloniche che venne drasticamente ridimensionata. In molte aziende i proprietari svilupparono le colture arboree, ammodernarono le rotazioni, introdussero strumenti e macchine più moderni e — almeno a partire dalla fine dell'800 e dall'inizio del '900 — colture industriali come la barbabietola e il tabacco » (22).

Non vogliamo certamente addentrarci in un problema che tutt'ora lascia ampi spazi alla storiografia che si occupa della questione mezzadrile, né questa mi sembra l'opportunità per poterlo trattare. Tuttavia non possiamo esimerci dal voler differenziare quelle che comunemente si ritengono le « pluriattività » o fenomeni di « protoindustria » da quelli che veramente lo sono in quanto possono essere analizzati storicamente e non solo quali fenomeni più semplicemente legati a istanze antropologiche o etnografiche. Semplicemente, vorrei dire che la coltivazione del giaggiolo trova senz'altro le sue origini nelle zone che verremo a trattare fra qualche pagina, perché quelle presentano un tipo di terreno adatto a questa coltivazione. È indubbio che la fortuna di questo prodotto è legata all'evolversi del costume e della moda nella seconda metà del secolo scorso, evolversi che coincide, ovviamente, con quello della classe borghese. Ma insieme a tutto questo c'è da considerare una nuova organizzazione e struttura che viene ad assumere il « sistema di fattoria » senza il quale ci parrebbe impossibile capire il propagarsi fra le famiglie con-

(22) Z. CIUFFOLETTI, L. ROMBAI, *ivi*, p. 8.

tadine del nostro Valdarno, così legate alla tradizione e alla paura del nuovo, di una coltura così anomala quale quella del giaggiolo.

Siamo senz'altro d'accordo nel ritenere che termini come *protoindustria* e *pluriattività* « se usati in modo slargato, rischiano di farci annegare nel non senso. Il concetto di pluriattività, se è un modo per nobilitare il fatto che il contadino fa mille mestieri, allora forse è difficile usarlo in modo operativo e storiografico perché mi sembra che il problema vero sia quando nascono attività aggiuntive e particolari e specifiche a queste attività molteplici, legate per esempio, ad una economia di autoconsumo. Quindi il problema secondo me è il mercato, ancora una volta, cioè quando scatta il rapporto di queste attività particolari con forme di mercati locali o più generali e quindi lì si incontra lo spazio e il tempo storico in modo molto netto e preciso e non in modo fuori del tempo e generico » (23).

Dopo questa premessa, con la quale non possiamo non concordare, ci sembra fin troppo facile affermare come l'allevamento e la vendita degli animali da cortile, o l'essicamento dei funghi e la costruzione di panieri di vimini, insieme a quella della lavorazione del maiale o alla fabbricazione di granate di saggina, fossero attività che riempivano e che avevano riempito la vita di generazioni di contadini, e indifferentemente, pigionali o braccianti sempre alla ricerca di una sopravvivenza secolare, che si esprimeva in gesti e abitudini o facili espedienti che avvenivano quasi come se scandissero i tempi morti dei giorni in cui il lavoro richiedeva meno interesse. Se da secoli le nostre donne della campagna si filavano i panni del corredo e coltivavano la canapa per le poche paia di lenzuoli indispensabili alla loro dote, ben diversa è, storicamente, l'analisi attraverso la quale lo storico dovrà differenziare l'allevamento del baco da seta su larga scala, da quello che era semplicemente un'occupazione « obbligata ». Così come per la paglia o la rivestitura dei fiaschi con le foglie del falasco, anche la coltivazione del giaggiolo « non sarebbe comprensibile senza lo studio dei fenomeni del costume che investono paesi oltre oceano e che in Europa investono in primo luogo le capitali Londra e Parigi, che sono anche capitali della moda dell'800. Non a caso questi contadini toscani che sfruttano l'industria del ri-

(23) Z. CIUFFOLETTI, *Giaggiolo e treccia tra i contadini toscani*. Atti del Convegno « Le pluriattività » tenuto all'Istituto di Storia contemporanea del movimento operaio e contadino di Ferrara, anno 1987.

zoma del giaggiolo vanno ad incontrarsi proprio con mercati che creano la moda » (24).

È naturale che di fronte ad una sempre maggiore richiesta di prodotti, fra i quali il nostro, da parte dei mercati interni ed esteri, dovesse cambiare anche la struttura dalla quale era possibile reperire questi prodotti che erano tipici, o lo erano divenuti tali, della nostra campagna.

Se, infatti, è vero che una *rivoluzione agricola* « per quanto *sui generis*, era in atto in Toscana da secoli proprio grazie alla diffusione della mezzadria e all'aggancio che essa aveva con i mercati cittadini » (25) è pur vero che « via via che le esigenze del mercato si fanno sentire, cambiano gli interessi del proprietario e si intacca sempre più l'autonomia contadina.

Nel sistema mezzadrile è proprio la fattoria che rappresenta lo strumento di intervento nelle scelte produttive » (26). Non è un caso che i maggiori produttori ed esperti della coltivazione del giaggiolo fossero alcuni esponenti della vecchia nobiltà agraria fiorentina, allo stesso tempo, soci dell'Accademia dei Georgofili, « vero braccio tecnico della politica del Granduca Pietro Leopoldo, affinché i proprietari si dedichino allo studio dell'agricoltura e instaurino un nuovo rapporto con i loro possedimenti per il bene dei loro privati patrimoni ma anche per il vantaggio generale dello stato » (27).

Col tempo, anche con il giaggiolo accadde lo stesso fenomeno che caratterizzò il successo del mercato della paglia o quello dei berretti casentinesi, del sapone, delle coccole di ginepro, dei coralli lavorati, delle doghe per botti, della scorza di sughero ecc. (28), e cioè che si creassero all'interno del mercato nuove figure e nuovi spazi di manovra che riciclarono professioni come quelle dei « mediatori » o dei « grossisti » o incorporarono nella coltivazione e lavorazione dei prodotti, anche i piccoli proprietari, i fittavoli o gli operai, in particolare questi ultimi vi si dedicano nei momenti liberi dal proprio lavoro nelle fabbriche. « Oltre che a mezzadria, massima nei

(24) Z. CIUFFOLETTI, *ivi*.

(25) Z. CIUFFOLETTI, *Il sistema di fattoria in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti, monografia aziendale di D. Barsanti, Firenze, CET, 1986, p. 10.

(26) *ivi*, p. 12.

(27) *ibidem*.

(28) Cfr. DAL PANE, *Industria e commercio nel Granducato di Toscana nell'età del Risorgimento*, Pàtron, Bologna, vol. II, 1971-1973.

terreni sodi mai coltivati, il proprietario del terreno fa coltivare il giaggiolo con un contratto speciale d'affitto, e ciò permette la cultura dell'Iris in un terreno sodo ad una terza persona, la quale lavora il terreno, compra per proprio conto le barbatelle, mette tutta la mano d'opera occorrente nei due anni in cui le piante stanno nel suolo, ed alla raccolta cede il terzo sia dei rizomi come dell'essiccamento delle barbatelle al proprietario del terreno » (29).

Per essere chiari i sistemi di coltivazione del giaggiolo erano tre (30). Il metodo più conveniente è quello che rientra nel sistema della mezzadria. Nella Provincia di Firenze c'erano alcune grandi fattorie, forse una ventina in tutto, in cui i proprietari facevano coltivare il giaggiolo ai propri contadini ormai pratici di questo genere di coltura. Il proprietario per la sua parte pagava al contadino solo le spese per la mondatura del rizoma, mentre tutte le altre manipolazioni erano a carico del mezzadro. Quindi il proprietario ricavava un certo utile dalla coltivazione del giaggiolo. Questo metodo grazie al sistema di mezzadria, permetteva di dare un certo reddito al proprietario ed al mezzadro.

Altro metodo è la coltivazione che veniva fatta dai braccianti o sodaioli per contro proprio. Essi dedicavano alla coltivazione del giaggiolo il tempo libero che rimaneva loro dopo aver atteso al lavoro giornaliero dei campi. Essi, dopo essersi fatto cedere dai proprietari dei poderi un appezzamento di terreno boschivo o sodo e, dopo averlo diboscato o dissodato, piantavano in ottobre le barbatelle. Per due o tre anni eseguivano tutti i lavori culturali fino alla maturazione della pianta. Nel periodo di agosto-settembre, dopo, appunto, due o tre anni, l'appezzamento coltivato veniva diviso in tre parti uguali. Un terzo di esse andava al proprietario, mentre le altre due rimanevano al bracciante. Il proprietario non doveva nessun compenso del suo terzo al bracciante coltivatore per le spese necessarie per la coltivazione. Doveva, però, sostenere per il suo terzo le spese per la cavatura, la lavatura, la mondatura e l'essiccamento dei rizomi. Questo metodo non risultò conveniente, né per il bracciante né per il proprietario, nei periodi di crisi del giaggiolo.

Un terzo modo di coltivazione è quello fatto dai tipici imprenditori. Gli imprenditori prendevano il terreno dai proprietari con gli

(29) Le stazioni sperimentali agrarie italiane, vol. XXXIV, fasc. V-VI, (1901).

(30) Cfr. GIBERTONI, MORI, *cit.*, pp. 28-29-30-31.

stessi oneri dei sodaioi ma, oltre a dover cedere un terzo di prodotto al proprietario, dovevano sostenere a proprio carico tutte le spese di lavorazione e coltivazione della pianta. Anche questo metodo che venne usato quando c'era una grande richiesta di giaggiolo e quando il prezzo al quintale era alto, sparì completamente quando iniziò la crisi.

Quindi la coltivazione del giaggiolo trovò la sua più piena affermazione nel sistema di fattoria e, attraverso una breve enumerazione delle più importanti di queste, siamo in grado di puntualizzare quali fossero alla fine del secolo scorso le aree geografiche interessate alla produzione del giaggiolo.

LE AREE GEOGRAFICHE DI PRODUZIONE E LE FATTORIE INTERESSATE ALLA COLTIVAZIONE DEL GIAGGIOLO

Dalla Statistica industriale della Camera di Commercio e Arti di Firenze del 1904 abbiamo ricavato, relativamente alle zone in cui il giaggiolo veniva coltivato in maniera sistematica, alcuni dati riassuntivi che possono darci un preciso indirizzo sulla estensione che in quegli anni era dedicata alla coltivazione di questa pianta (31).

Prima di parlare della coltivazione del giaggiolo nell'area fiorentina, vale la pena ricordare che questa coltivazione era estesa anche ad altre province in particolare a quella pistoiese ed aretina.

Pr quanto riguarda, invece, quella fiorentina, i comuni dove la coltura era praticata, erano quelli di Bagno a Ripoli, Figline Valdarno, Incisa Valdarno, Pelago, Pontassieve, Rignano Sull'Arno, Reggello, Lamporecchio, San Casciano Val di Pesa, Castelfiorentino, Casellina e Torri, Cantagallo, Lastra a Signa, Prato, Londa, Dicomano ed altri.

Enumerati così questi luoghi ci dicono poco, rispetto a quello che vorremmo sapere. Una rapida scampagnata su alcune colline intorno a Firenze ci può dire forse di più nel constatare come ancora oggi, in mezzo a piagge infestate di palèo, si ergono a testimonianza di un glorioso passato, qua e là, piante di giaggiolo, ultime ed irriducibili epigone di una coltivazione relegata ormai a pochi di quei comuni sopra enumerati. Quello che invece vogliamo sapere è quan-

(31) Statistica industriale della Provincia di Firenze della Camera di Commercio e Arti di Firenze, 1904, pp. 260-261.

to terreno di questi comuni fosse interessato alla coltivazione vera e propria dell'iris; ed ecco che scoprire come all'interno di uno stesso comune esistano più fattorie interessate a quella coltivazione, diventa un dato in più, affinché si possano avere idee più chiare al proposito.

Tra le principali fattorie che producevano giaggiolo troviamo, fra le altre:

- *Barberino di Mugello*: Fattoria Gerini - Covoni - Fattoria Corsini - Barberini - Fattoria Strozzi - Fattoria Banti.
- *Casellina e Torri*: Fattoria Schwarzenberg - Giuliani - Paolina Vedova Lazzeri - Scotti Enrico - Antinori Marchese Piero - Pasquali Marchese Francesco - Galli - Tassi - Passerini Conte Giulio - Barsanti avv. Olinto - Eredi Ulisse Cantagalli.
- *Cantagallo*: Fattoria Guicciardini conte Ferdinando - Guicciardini Conte Ludovico - Bartoli Pietro.
- *Certaldo*: Fattoria Canigiani - Crandini Guido - Fattoria Medici - Bagnoli Don Antonio - Tulinì Isidoro.
- *Castelfiorentino*: Fattoria Contessa Carlotta Masetti - Pucci Marchese Emilio.
- *Pistoia*: Fattoria Bourbon del Monte.
- *Dicomano*: Fattoria Bartolozzi Giuseppe - Santoni don Cesare - Bartolini Salimbeni Vivai - Lachi don Serafino - Benozzi Pietro.
- *Incisa*: Fattoria conte Ugo Grottanelli - Fattoria Marchese G. B. Niccolini - Fattoria Marchese Giovanni Medici.
- *Lamporecchio*: Fattoria Rospigliosi principe don Giuseppe - Verdiani Giulio - Verdiani Raffaello.
- *Londa*: Fattoria Marchese Casimirro Dufour Berte - Giuseppe Visani - Gori cav. Tito - Gori avv. Agostino - Conte Galli Tassi Passerini.
- *Lastra a Signa*: Fattoria Marchese G. Della Stufa - Conte Giacomo Martorelli - Marchese G. B. Alli Maccarani.
- *Montemurlo*: Fattoria Drontskoy - Becciani Alessandro.
- *Prato*: Fattoria Roberto Spranger - Vai Luigi.
- *Rignano sull'Arno*: Fattoria di Torre a Cona dei Sigg. Carpi - Padoa - Fattoria Altoviti - Avila - Fattoria Gerini Zappi - Fattoria Budini - Gattai - Fattoria Adolfo Lori - Fattoria Schneiderff.
- *Sesto Fiorentino*: Fattoria Ginori Lisci - Corsi Salviati - Tognuzzi Moreni - Fratelli Luder - Carminati Giov. Gualberto - Istituto delle Montalve alla Quiete.

In nessuna delle riviste o degli altri testi e documenti consultati, ci è stato possibile ricevere informazioni sulla quantità di terreno che, nella provincia di Firenze, veniva occupato, negli anni di maggior produzione, dalla coltivazione del giaggiolo.

Approssimativamente possiamo provarci a quantificarlo tenendo presente uno dei pochi riferimenti attendibili all'intera produzione che si ebbe nei vari anni. Essa viene riportata, per fortuna, all'anno 1904, lo stesso in cui è collocato il « censimento » dei produttori della provincia di Firenze poco prima enumerato. Sappiamo per certo che la produzione fu di circa 6000 quintali di rizomi secchi (32) mentre in qualsiasi annata « il prodotto in giaggiolo secco per ettaro sarebbe un terzo di quello in verde e cioè da 21 a 25 quintali, se da piante di due anni ed anche 30 se tolto dopo tre anni (33). Il Giber-toni-Mori conferma che « in annate favorevoli » si ottiene « una media di quintali 25 di materia secca per ettaro » (34) ragion per cui, anche se in modo approssimativo, possiamo concludere affermando che in quel 1904, tra tutte le fattorie che abbiamo enumerato, ben 240 ettari delle loro terre erano coltivate a giaggiolo. Per avere un'idea di quanta mole di lavoro si innestasse per la lavorazione di questi 240 ettari, basti pensare che per ogni ettaro erano contenute dalle 130.000 alle 150.000 piante di giaggiolo. Abbiamo un quadro, così, quasi completo relativo alla provincia di Firenze, su quale importanza venne ad assumere questo tipo di coltivazione in uno degli anni in cui la sua fortuna raggiunse livelli altissimi per conoscere, invece, dal 1905 in poi, sempre più gradualmente, un declino che durerà fino ai nostri giorni.

ASPETTI E IMPLICAZIONI SOCIALI DELLA LAVORAZIONE DEL GIAGGIOLO

Sappiamo dal Paoletti che nel Settecento la coltivazione del giaggiolo era fatta esclusivamente dai contadini e che trovava l'ostilità dei proprietari, poiché ritenevano questo prodotto inutile e dispendioso, in quanto sviava il contadino stesso dall'occuparsi delle altre faccende dei campi.

(32) Camera di Commercio ed Arti, p. 147.

(33) GIBERTONI, MORI, *cit.*, p. 32.

(34) GIBERTONI, MORI, *cit.*, p. 32.

Il disinteresse dei padroni era tale, per questa coltivazione, che solo il contadino intascava tutto il ricavo della vendita del giaggiolo. Anche per questo motivo, il Paoletti in una conferenza tenuta all'Accademia dei Georgofili, invitava i proprietari ad esigere la metà del prodotto. « Havvi forse qualche legge che autorizzi il contadino ad appropriarsi tutto questo prodotto? No certamente; dunque siccome si ripartono a metà tutti gli altri prodotti, così si può e deve ripartirsi ancora quello dell'iride... » (35). Ben presto, quando si resero conto della crescente richiesta da parte del mercato, i proprietari fecero rientrare anche la coltivazione del giaggiolo nel normale rapporto di mezzadria per cui le barbatelle venivano poste a metà (a stima del colono) come pure a metà era diviso il raccolto. Come succedeva per gli altri prodotti, quando il colono veniva licenziato, aveva diritto a togliere la parte del giaggiolo piantata prima della disdetta, tornando l'anno successivo, se non si facevano accordi diversi, a spiantarlo. Come abbiamo già visto, il sistema mezzadrile permetteva un guadagno più sicuro per le minori spese che tale sistema comportava. Era tutta la famiglia del mezzadro ad essere occupata nel periodo cruciale della lavorazione che andava, dal dopobattitura del grano (primi di luglio) alla fine di agosto. Non era raro, anche per la lavorazione del giaggiolo, che il colono chiedesse l'aiuto di altre famiglie di mezzadri alle quali restituiva le « giornate ».

Succedeva ancora che, una volta terminata la lavorazione nel proprio podere, le donne, in particolare, andassero ad opra o a cottimo a lavorare presso i sodaioli, fossero questi affittuari o proprietari del sodo. Di questo aspetto abbiamo avuto modo di parlare a lungo con due donne: la Signora Miriam Serni che è un'attenta conoscitrice di San Polo e della sua storia sociale, e l'anziana signora Brunetta Stoppioni la quale, per niente intimorita dal registratore, ha ripercorso insieme a noi le tappe della sua infanzia tra i « sodi » del suo paese. In particolare dal suo racconto abbiamo avuto ulteriori conferme a quanto abbiamo esposto in questo lavoro, le cui fonti essenziali sono state prevalentemente riprese dai testi di « erudizione » o a carattere divulgativo, tuttavia non sempre attente a caratterizzare la « storia sociale » attorno alla quale si svolgeva la lavorazione del giaggiolo. Il ricorrere alla memorialistica diventa così anche

(35) PAOLETTI PIEVANO DI VILLAMAGNA, *Riflessioni sulla cultura dell'Iride*, cit., p. 53.

occasione per cercare di rendere quanto più completa una ricerca che ha la fortuna di poter ricorrere ancora alla viva voce dei protagonisti. Dal racconto della Sig.ra Stoppioni, nata a S. Polo nel 1903 senza mai allontanarsene, sappiamo che in prevalenza il lavoro del giaggiolo era delegato alle donne. Dovevano trovarsi al « sodo » alle tre del mattino e fino alle otto cavavano le piante per poi scuoterle dalla terra e, con il coltello, isolare il rizoma dalle barbatelle che dovevano servire per la nuova piantagione. Accumulata una balla di 35-40 kg di rizomi, portavano il fardello sull'aia del proprietario o in uno spiazzo che fosse quanto più vicino ad una fonte d'acqua e, dalle otto fino a sera, mondavano e ripulivano quanto avevano raccolto durante la notte. Il lavoro era quasi sempre a cottimo; il padrone pagava un tanto al quintale (una miseria — afferma Brunetta Stoppioni) e la meta per ciascuna di queste donne era raggiungere almeno il traguardo di 1 Lira al giorno.

Alcuni padroni di grossi appezzamenti di terra avevano un uomo che cavava dal terreno i giaggioli. La sua condizione era ancora peggiore di quella delle donne poiché all'una di notte doveva già trovarsi sul campo affinché alle tre, le donne, potessero già cominciare l'operazione di « dirozzamento » della pianta. Quasi tutte erano ragazze o giovani spose, soprattutto per la prima parte del lavoro, quello svolto durante la notte, poiché sarebbe stata proibitiva per una persona anziana una fatica così ardua. Le più giovani, in paese, prima di partire si aspettavano l'una con l'altra perché era d'obbligo cantare in coro, per fare dispetto a chi era ancora a letto, fin quando non erano fuori dall'abitato. E anche nel campo continuavano i canti, così pure durante il giorno, lunghissimo da passare, poiché esso terminava quando la luna era già apparsa nel cielo. Non erano rari neppure i litigi, per il troppo scherzare ma anche per l'invidia nei confronti di coloro, troppo furbi, che in un modo o nell'altro riuscivano sempre a prendersi il giaggiolo più grosso, più facile da mondare e da riempire la « bascula ». Con la Cresima, che allora si faceva sui 7 anni, le bambine e i bambini acquisivano il « diritto » di fare le cose dei grandi e con le donne scorazzavano anche loro, mondando, soprattutto per far sì che il « monte » della mamma fosse più alto rispetto a quello degli altri. Alcune donne si portavano dietro anche bambini più piccoli, o perché non ne potevano fare a meno o per l'insistenza dei bambini che da sempre vogliono essere più grandi del tempo. « Quando tu dovrai venire non vorrai venire » diceva alla

Brunetta la sua mamma. Ma la bambina, che ancora non era passata a Cresima, non avrebbe rinunciato per nessuna ragione all'emozione giornaliera di salire su uno dei carri che alla solita ora andava verso la fattoria, né alla gioia di fare, durante il giorno, le stesse cose dei grandi. « Gli adulti, allora, avevano sempre ragione, afferma la sig.ra Brunetta » perché ci trattavano come bestie ». Chissà per quanti anni agli orecchi di questa donna deve essere ritornato l'avvertimento di sua madre! La mondatura veniva fatta mettendosi a sedere per terra, per lavorare meglio, e le donne si riempivano il grembiule di rizomi bagnati che bagnavano le loro vesti per il continuo sgocciolare. Tagliarsi con il roncolino era all'ordine del giorno e nessuno ci faceva più caso se non quando, dopo aver mondato un po' di rizomi, non s'andavano di nuovo a ributtare nell'acqua, e allora le mani frizzavano perché il giaggiolo irrita con facilità la pelle.

Ciascun gruppo di lavoratori era composto da molte donne, quasi sempre intorno alla ventina, quasi sempre « assistite » dal *ter-z'uomo* o da un qualsiasi altro uomo di fiducia del proprietario che controllava non ci fossero sprechi perché tutte, pur di mondarne una grossa quantità, avrebbero fatto a meno di prendere in considerazione i rizomi più piccoli o d'incanalare il roncolino con precisione fra le fessure più inaccessibili che il rizoma del giaggiolo presenta. Ciascuna donna, alla fine della sua giornata aveva accanto a sé la *Chioccia*, il piccolo monte di rizomi scartati e la cui ripulitura era sempre rimandata alla fine del lavoro, quando la noia di doverla fare era temperata dalla gioia che presto si sarebbe fatto ritorno a casa. Ma qualcuno non conosceva neppure questa gioia: erano le *valligiane* (così a S. Polo erano chiamate le donne che venivano a lavorare il giaggiolo dalla zona di Figline e d'Incisa) che tornavano a casa solo il sabato sera macinando chilometri a piedi per tornare il giorno successivo, la domenica, tenendo avvolto tra i panni di solito un pane e mezzo che sarebbe dovuto bastare per l'intera settimana. Le valligiane dormivano nei locali vuoti della fattoria, nelle rimesse ma anche sotto le logge e, per guadagnare di più, lavoravano anche dopocena. Ogni anno ce n'era sempre qualcuna di nuova, sempre più giovane, a fare scoprire alle donne di San Polo che al mondo c'era sempre qualcuno che stava peggio di loro.

Qualche padrone, a mezzogiorno, offriva qualcosa di caldo, o fagioli o patate e metteva a disposizione la propria cucina se qualcuna voleva cucinarsi due uova, senza lesinare né l'olio o il sale e

qualche bicchiere d'acqua e di vino, meno raro dell'acqua, in qualche podere. Questi poderi erano sempre primi a finire la raccolta, perché tutte volevano andare a lavorare da quei pochi che offrivano il companatico e facevano di tutto pur di essere richiamate anche l'anno seguente: in poche parole, da questi proprietari, si lavorava meglio e di più per non essere escluse l'anno successivo.

Ogni sera, sulla bilancia manovrata dal fiduciario, si pesavano i rizomi e quando la bilancia non era « né di qua né di là » ci si faceva prestare dalle altre un pugno di rizomi, che sarebbero stati restituiti il giorno seguente, perché il peso si fermasse sulle tacche dei chili e non dei grammi, per ricordarsi meglio del peso al momento di fare i conti. L'ultimo giorno era giorno di paga, ma c'era chi aveva preso degli anticipi ed allora era meno felice delle altre.

Perché quello era davvero l'unico giorno di felicità ed i canti erano sinceri, non fatti solo per ingannare il tempo come accadeva negli altri giorni. Di solito quel giorno non si mondava il giaggiolo ma si ripuliva l'aia, si rimettevano a posto gli attrezzi e si preparava il « Riarzo » un pranzo vero, quasi come quello della battitura del grano, che il padrone offriva, per tradizione. E per tradizione erano permessi, quel giorno, nei suoi confronti, anche le canzonature, soprattutto in fatto di soldi che di lì a pochi minuti egli avrebbe dovuto sborsare. Ma tutti stavano al gioco, l'ultimo, prima di prendere la via verso casa che per le valligiane rappresentava ancora un'ultima considerevole fatica. Era naturale, quel giorno, parlare di progetti, ma i soldi non bastavano mai e poi era il capoccia che li avrebbe gestiti di lì a pochi momenti, appena le ragazze sarebbero rientrate a casa.

Con il tempo dovette aumentare anche il numero degli uomini che si dedicavano alla mondata, in quanto per alcuni anni si erano dedicati esclusivamente alla sola cavatura o a fare i solchi in cui sarebbero state messe le nuove piante. Quando il giaggiolo cominciò a diventare qualcosa di più di un *ripiego*, anche loro cominciarono a fare i lavori che prima erano esclusivi delle donne. Infatti, quando avviene il passaggio da una forma di economia prevalentemente femminile ad una forma di economia che interessa anche gli uomini, vuol dire che c'è un altro passaggio da attività di *ripiego* ad attività a tutti gli effetti con la quale misurarsi e fare i conti.

La signora Stoppioni ne è consapevole e ci ricorda che a San Polo la maggior parte della gente ha la casa di sua proprietà, e si

vocifera che la Posta e la Banca, per un paese così piccolo, gestiscano numerosi risparmi. Forse un po' di merito è anche del giaggiolo e della enorme fatica che esso è costato ad intere generazioni, soprattutto di donne.

LA FABBRICA DI PONTASSIEVE

Inizialmente (seconda metà del '700 e primi dell'800), la « fortuna » del giaggiolo fu legata quasi esclusivamente alla enologia, alla fabbricazione di palline per rosari musulmani, come pure per fabbricare piccole sfere da ornare le culle affinché servissero a trastullare i neonati. Un altro impiego dei rizomi del giaggiolo era riservato al settore medico, in particolare le sfere ricavate dalle radici essicate, servivano per cauterizzare le ferite.

Malgrado l'arretratezza industriale che ancora vigeva in Toscana ai primi dell'800, come ben si coglie dall'acutissimo saggio di Lapo de' Ricci che varrà la pena di prendere brevemente in esame, si viene a scoprire che, fra le pochissime industrie tese alla lavorazione di prodotti locali, alcune sono legate alla lavorazione dei rizomi del giaggiolo. Delle due di cui siamo in grado di ricostruire la presenza e la struttura, sappiamo che si trovavano rispettivamente a Pontassieve e Livorno. Prima di trattare di queste, credo valga la pena però accennare al saggio del Ricci che apparve nel 1832 (36) che con lucidità avvertì, prima di altri, quali fossero le cause di quella arretratezza e quali rimedi andavano presi affinché la Toscana si scrollasse di dosso quel rapporto di sudditanza « neocoloniale » che la poneva nei confronti di paesi quali la Francia e, soprattutto, l'Inghilterra. Dopo aver parlato della « nuova vita » che la Toscana ebbe ad avere con il passaggio dai Medici ai Lorena, e per quanto l'economia, in generale avesse ottenuto una « nuova ricomposizione, col mezzo dell'abolizione dei tanti vincoli che inceppavano la proprietà di ogni sorte, per quanto non la sola industria terriera fosse svincolata, ma le arti, le manifatture egualmente fossero libere dai ceppi che da lungo tempo le tenevano avvinte, e di più desse loro eccitamento coi

(36) LAPO DE' RICCI, *Delle industrie commerciali e manifatture conciliabili collo stato di proprietario terriero in Toscana: Memoria del Sig. Comm. Lapo de' Ricci letta nell'Adunanza ordinaria del dì 3 giugno 1832*. Atti della R. Accademia Economica-Agraria dei Georgofili di Firenze, vol. X, pp. 147 e ss.

premi e con incoraggiamenti il Gran Leopoldo » (37), tuttavia i capitali circolanti si indirizzarono verso l'agricoltura. Perciò « tutti coloro che poterono riunire tanto danaro da comprare il podere, la casa, il campo, lo impiegarono (...) in miglioramenti agrarii, preferendo un tale impiego ad ogni altro genere di speculazione, al che contribuì ancora la poca fortuna, che molti tentativi di manifatturiera industria incontrarono in quei principii, come non poteva essere diversamente, giacché il felice esito di quelli sarebbe stata inversione dell'ordine economico naturale (38).

Ma, nella ricerca delle cause che impedirono alla Toscana d'avviare una politica economica tesa ad allargarsi anche all'industria, il Ricci si fa ancora più preciso affermando ancora come pur essendoci « già molti proprietari terrieri in Toscana, i quali vivendo in mezzo ai propri terreni, avanzano ogni anno qualche piccola somma di denaro, la quale resta stagnante nella loro casa, finché non è tanta da bastare all'acquisto di un pezzo di terreno, ed io credo che questi tali potrebbero più utilmente volgere i loro capitali a migliorare, a raffinare, a rendere godibili insomma alcuni di quei prodotti, che traggono dalle loro terre medesime » (39). Il Ricci, insomma, aveva colto nel segno quando, al di là delle conseguenze seguite alle abolizioni delle sostituzioni fideicommissarie o relative alla legge sulla manomorta, ritrovava nella stessa mentalità dei proprietari toscani, così restia ad avventurarsi in nuove imprese economiche, il freno maggiore allo sviluppo industriale.

Ed è, per lui, una amara constatazione riconoscere che « ...il giaggiolo, le coccole di ginepro e molti altri generi e produzioni toscane sono per la massima parte trasportate all'estero nel loro stato greggio, non per mancanza di capitali presso di noi, ma per non aver diretta la industria verso di quelle arti, o per non avervi impiegato tutta l'economia, e l'intelligenza necessaria per farle fiorire, nonostante che alcune fabbriche di tali oggetti siano esistite ed esistano tuttora fra noi » (40).

Fra quelle esistenti, come abbiamo detto, le due legate alla lavorazione del giaggiolo non a caso di proprietà, quella di Pontassieve (impiantata negli anni intorno al 1825) dei signori Rembaud e

(37) L. DE' RICCI, *ivi*, p. 148.

(38) *ibidem*.

(39) *ivi*, p. 150.

(40) *ivi*, p. 156.

Barthelemy (41) e quella di Livorno, impiantata sempre nel 1825, della signora Margherita Coiffeur che era venuta appositamente da Lione per impiantare questa fabbrica (42) non casualmente a Livorno, secondo il nostro parere, poiché proprio a quel posto e in quella città si indirizzava esclusivamente l'esportazione di rizomi essiccati di giaggiolo sia toscano che veronese.

Per quanto riguarda la fabbrica di Pontassieve sappiamo dal Ridolfi che essa non aveva nulla da invidiare alle belle manifatture straniere, vi lavoravano circa 50 donne che trattavano annualmente oltre 40.000 libbre di radice di giaggiolo. Niente si sa dell'orario di lavoro (poteva essere quello un argomento da suscitare la curiosità di un qualsiasi imprenditore qual'era il Ridolfi?) ma possiamo ben immaginare una giornata lunga che si misurava più che con l'orologio, soprattutto con la durata della luce del giorno, dal suo apparire fino al suo scomparire alla sera.

Il Ridolfi ci dice però qual'era il guadagno di queste lavoratrici, che si aggirava intorno ad una lira e tre quarti o due paoli, per ciascuna di loro: « lucro considerabile dirimpetto a quello che nel luogo stesso ottengono le altre professioni » (43). La manifattura si occupava di ridurre le radici di giaggiolo, già comprate ben secche, « prima in piccoli cubi col mezzo di seghe circolari mosse dal meccanismo d'un tornio, e poi di fabbricare con questi cubi delle piccole sfere forate nel loro asse, e tutto questo con altro tornio portante un trapano in cui s'infilava il piccolo cubo, il quale prende forma sferica sotto il taglio d'uno scalpello semicircolare. Si fabbricano di queste palline forate di più grossezze e si assortiscono col mezzo di vagli o crivelli » (44). Appare evidente che la paga, che al Ridolfi dovette sembrare forse anche un po' esosa, era ben meritata poiché è evidente il rischio continuo di ferite al quale si trovano le lavoranti, dovendo usare trapani e seghe circolari nella lavorazione di prodotti di per sé piccoli e facilmente frantumabili. Di questo ne prese atto anche il Ridolfi se poteva constatare che l'arte esercitata da quelle operaie (quest'ultimo termine è nostro) esigeva « molta destrezza, e

(41) FERRARI, *cit.*, p. 110 e C. RIDOLFI, *Corsa agraria: gita da Firenze a Figline e ritorno per la via di Pontassieve*, nel giornale agrario toscano, vol. IV, Firenze, 1832, pp. 170 e ss.

(42) FERRARI, *cit.*, p. 116.

(43) C. RIDOLFI, *cit.*, p. 172.

(44) *ivi*, p. 171.

ove essa mancasse, o l'attenzione si facesse meno intensa e continua, vi è un gran pericolo da incorrere per le mani della lavoratrice, esposta sempre al taglio della sega o alla puntura del trapano (45) ». Solo a titolo di curiosità ci sembra opportuno citare un altro brano del lavoro del Ridolfi il quale, sempre a proposito di assetti legati alla sicurezza e alla salute nell'ambiente di lavoro annotava: « Si pretendeva che la polvere del giaggiolo riuscisse dannosa al petto di chi lungamente ne respirasse, ma il fatto ha provato che da essa non deriva veruno apprezzabile sconcerto nell'animale economia »(46).

Le palline fabbricate in questa manifattura venivano mandate per essere rifinite all'estero dove, di solito, venivano infilate e colorate per essere poi spedite, in gran parte, in Medio Oriente ed usate da quelle popolazioni come corone, rosari, vezzi, collane e braccialetti. I ritagli e gli avanzi venivano comprati dai farmacisti e dalle manifatture per tabacchi e dai profumieri « per comporre i loro cosmetici ed altre applaudite frivolezze ». Come poteva immaginare, il Ridolfi, che proprio quelle frivolezze di lì a qualche anno avrebbero fatto la fortuna del giaggiolo e di chi, accortamente pensò di estenderne la coltivazione? Ma, prima di abbandonare il nostro interesse per la manifattura di Pontassieve, occorre ancora attingere notizie da una preziosissima fonte raccolta nel volume del Ferrari. Questa è relativa al racconto fatto da certa Rosa Montelatici, unica superstite, nei primi anni del nostro secolo, delle operaie che lavoravano in quella manifattura e, attraverso di essa, sappiamo che le operaie si distinguevano in *Segatore* e *Pallaiole*. Le prime spezzavano i rizomi secchi secondo la grandezza che dovevano avere le palline; le seconde, con il tornio, arrotondavano i pezzi ed ottenevano così le palline che venivano assortite in cinque grandezze. Il lavoro doveva essere, per i proprietari, alquanto redditizio poiché ogni mese venivano spedite tre botti di prodotto: una di palline, una di farina d'ireos, ed una di ritagli e frantumi. La fabbrica fu molto rinomata (tanto che lo stesso Granduca Leopoldo II andò a visitarla) fin verso gli anni intorno al 1850. Da questa data in poi cessò quasi del tutto la richiesta da parte del mercato estero, e la proprietà passò da una mano all'altra. Fu sperimentato anche il sistema della lavorazione a

(45) *ivi*, p. 172.

(46) *ibidem*.

domicilio ma, nei primi anni Cinquanta del secolo scorso, l'ultimo proprietario chiuse la propria attività definitivamente.

Un'altra fabbrica di palline d'Ireos sorse a Livorno nel 1825 per opera della « Signora Margherita Coiffeur venuta appositamente da Lione » (47). La sua attività era ancora viva negli anni Venti del nostro secolo, anche se limitata alla produzione di dentaroli per bambini e cauteri il cui smercio avveniva soprattutto nei paesi del nord-Europa.

LA PRODUZIONE

Le qualità di giaggiolo utilizzate in Italia sono sempre state trascurabili rispetto al commercio che avveniva con l'estero.

Anche se, agli inizi di questo secolo, proprio a Firenze sorse una industria profumiera come la *Manetti e Roberts* (48), tuttavia l'utilizzo che in questa industria si fece del rizoma del giaggiolo, fu abbastanza esiguo rispetto alle grosse quantità spedite all'estero. Come abbiamo visto, salvo alcune grandi fattorie che, raccogliendo la metà del prodotto coltivato dai loro contadini riuscivano ad accumulare grosse partite di rizomi, la maggior parte della produzione del giaggiolo era frazionata. Gli stessi contadini che trattenevano la loro metà del raccolto, preferivano trattare la vendita singolarmente e autonomamente.

Allo stesso modo si comportavano i sodaoli che trattenevano i 2/3 del raccolto, depositandolo in stanze interne alla propria abitazione, lasciandolo in deposito anche per alcuni anni, in attesa che i prezzi lievitassero. Tuttavia, perché ci fosse commercio, occorre, allora più di ora, fare delle partite abbastanza consistenti. Questo era compito di alcuni « grossisti » o « speciali negozianti » che, acquistando piccole quantità che venivano ammassate nei loro magazzini, procedevano, dopo un'ulteriore scelta delle qualità del prodotto, alla vendita ai compratori esteri.

Le ditte che, antecedentemente la prima guerra mondiale, si occupavano del commercio del giaggiolo erano abbastanza numerose. Ricordiamo la A. Piazzesi, Sequi, Fantechi, Del Conte che avevano

(47) P. FERRARI, *cit.*, p. 116.

(48) Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Giaggiolo e treccia tra i contadini toscani*, op. cit., anno 1987.

sede a Firenze mentre a Figline troviamo la Falorni e Margiacchi, a Sant'Ellero la Pratesi e a Pontassieve la ditta Innocenti. Ai giorni nostri il mercato ruota quasi esclusivamente intorno alla ditta Piazzesi.

È indubbio che una gran parte della fortuna del commercio del giaggiolo sia dovuta ai Piazzesi, in particolare ad Adriano e al figlio che ebbe il merito di ampliare il mercato del giaggiolo all'estero e di averlo piazzato nell'industria profumiera. Visitando le maggiori piazze europee e dell'America del Nord, fu in grado di sviluppare prepotentemente l'esportazione, facendone lievitare in pochi anni il prezzo a livelli spropositati, e, come il prezzo, la produzione. Furono sempre i Piazzesi ad invogliare ed insegnare i metodi di coltivazione alla gente del Chianti, ed è ancora viva, a San Polo, la cronaca del ritorno a casa, dopo il suo lungo peregrinare per il mondo in cerca di compratori, di Attilio Piazzesi che si vide accolto a metà strada tra il paese e Firenze, da una moltitudine di gente, mezzadri e pigionali, alla cui testa una banda musicale dovette risuonare senz'altro la marcia reale e qualche altro brano festoso del repertorio verdiano.

Prima del 1892 non siamo in grado di controllare la produzione del giaggiolo in Toscana. Le stesse tabelle presenti nei volumi del Dal Pane, relative al traffico-merci dal porto di Livorno, parlano genericamente del giaggiolo senza indicarne la quantità (49). Nel 1892 (50) sappiamo che ammontava a 4000 quintali per diventare in 10 anni di ben 10.000 quintali in tutta la Toscana mentre, nel triennio 1903-1905, la produzione delle barbatelle secche aumentò a 15.000 quintali. Gran parte del prodotto veniva esportato in Francia, Inghilterra, America del Nord e Germania e solo una minima parte era richiesta dal mercato nazionale. Tuttavia, grazie a tutta una serie di fattori, tra i quali la scoperta chimica dello ionone, che analizzeremo più avanti, la produzione del giaggiolo con il tempo andò costantemente calando, tanto che nel decennio 1905-1915 scese, nella sola provincia di Firenze, agli 8000-9000 quintali per arrivare, sempre relativamente alla provincia, ai 2500-3000 quintali del 1923-1924 mentre, a livello regionale non si toccarono i 5000 quintali. Ma la punta più bassa sembra essere stata nel 1945 quando non si superarono i 675 quintali (51).

(49) Cfr. DAL PANE, *Industria e Commercio*, op. cit.

(50) Cfr. GIBERTONI, MORI, *cit.*, p. 25.

(51) Cfr. GIAN LUIGI SANI, *Dagli Atti del 1° Simposio Internazionale del-*

Analizzandone invece dettagliatamente la produzione (52) relativa all'ultimo periodo del secolo scorso, ci si accorge che essa nel volgere di pochi anni quasi si triplicò, passando dai 4000 q del 1892 agli oltre 10.000 del 1902. Vediamo però in modo dettagliato le statistiche:

1892	4000 q.	1893	5000 q.	1894	6000 q.
1895	7000 q.	1896	7000 q.	1897	8000 q.
1898	8500 q.	1899	9000 q.	1900	9500 q.
1901	10000 q.	1902	10000 q.		

Le cifre parlano da sole e dimostrano quanto sia prevalsa, in quegli anni, la sola motivazione speculativa nel coltivare il giaggiolo, non curandosi di quella che era la effettiva richiesta del mercato e di quali sbocchi essa avrebbe, nel tempo, intrapreso.

Né, a frenare gli entusiasmi, valsero i continui ritocchi al suo prezzo che, dal 1892 conobbe, sebbene a fasi alterne, una inesorabile discesa. Ma guardiamo con attenzione la tabella relativa ai prezzi. Se dal 1856 fino alla fine degli anni sessanta il prezzo si aggirava intorno alle 20-30 Lire per ogni 100 libbre, (va considerato che in questi anni era venduto *in verde*, poiché il mercato dei rizomi secchi non esisteva e che 100 libbre corrispondevano a 32 kg., per cui un quintale di rizomi verdi costava intorno alle 60 Lire) dal 1875 (53) si cominciò a lavorare il giaggiolo direttamente dai coltivatori, vendendolo così mondato e seccato. Abbiamo così immediatamente un discreto rialzo del prezzo che segue, in grandi linee, le seguenti coordinate:

1876	L. 141	1877	L. 148	1878	L. 135
1879	L. 123	1880	L. 134	1881	L. 146
1882	L. 128	1883	L. 80	1884	L. 60
1885	L. 46	1886	L. 45	1887	L. 40
1888	L. 50	1889	L. 82	1890	L. 130
1891	L. 176	1892	L. 310	1893	L. 203

l'Iris, svoltosi a Firenze nel maggio 1963, pubblicati a cura della Società Italiana dell'Iris, tipografia Giuntina, Firenze 1965, p. 575.

(52) Cfr. FERRARI, *cit.*, pp. 100 e ss.

(53) P. FERRARI, *cit.*, p. 96.

1894	L. 205	1895	L. 135	1896	L. 185
1897	L. 135	1898	L. 65	1899	L. 107
1900	L. 60	1901	L. 46	1902	L. 46
1903	L. 36	1904	L. 36	1905	L. 80
1906	L. 80	1907	L. 70	1908	L. 70
1909	L. 80	1910	L. 95	1911	L. 98
1912	L. 145	1913	L. 170	1914	L. 170
1915	L. 135	1916	L. 155	1917	L. 260
1918	L. 350	1919	L. 290	1920	L. 410
1921	L. 390	1922	L. 230	1923	L. 200
1924	L. 260				

Può colpire il rialzo del prezzo che si nota nel 1° dopoguerra ma va ricordato che, a causa della svaluta, le 300 L. del dopoguerra corrispondevano alle 50-55 Lire dell'anteguerra. Così può essere interessante notare che, proprio negli anni bellici, il prezzo del giaggiolo aumentò vertiginosamente ma, come sappiamo, fu questa una sorte comune a tutte le merci.

Cerchiamo ora di « leggere » i dati che siamo stati in grado di ricercare e che sono già di per sé abbastanza indicativi per comprendere il carattere empirico e un po' approssimativo che, forse, caratterizzò la coltivazione del giaggiolo in Toscana.

Lo sviluppo selvaggio che si verificò senza attenersi neppure a certe regole minime relative all'indagine di mercato (che c'erano ed erano state fatte: il caso Piazzesi lo dimostra), ed una mancanza assoluta di programmazione, rischiarono di causare uno squilibrio economico ed una crisi nell'agricoltura toscana di proporzioni non certamente esorbitanti, in generale, ma catastrofiche per quei tanti pigionali e mezzadri che in questa coltivazione avevano investito più del dovuto. Le 40-45 Lire il quintale a cui era sceso il prezzo del giaggiolo nei primissimi anni del nostro secolo lasciava « appena il margine ad un meschino compenso della mano d'opera, senza permettere il più piccolo guadagno al possessore del fondo o al coltivatore » (54).

Il commercio del giaggiolo, come si prende atto, giustamente, dall'articolo che apparve nel *Commercio Toscano* del 3 settembre 1903, pagava errori antichi, in particolare si portava addosso l'errore « commesso dal rialzo artificioso del prezzo nel 1892 » (55). Un rial-

(54) *La coltivazione del Giaggiolo (Iris)*, nel « *Commercio Toscano* », anno XV, n. 1381 del 3 settembre 1903.

(55) *ivi*.

zo artificioso che ebbe il crisma dell'ufficialità dalla presenza proprio in quel medesimo anno, a Firenze, di un Corner che portò il prezzo a superare le 320 Lire al quintale. Questo causò delle reazioni incontrollate fra i coltivatori che cominciarono a fare della coltivazione del giaggiolo « non più una cultura complementare od accessoria, ma una vera cultura principale. Si sognò arrivato pel Chianti l'età felice dell'oro, si vide nel solo Ireos (...) la cultura facile, promettente, remunerativa, sicura. Si raddoppiò in breve, anzi quasi si triplicò la produzione che da 400 è salita in breve a 1000 tonnellate » (56). Questo, aggiungiamo noi, senza alcuna cura per quelle che erano le reali richieste del mercato che si venivano a sapere, il più delle volte, solo al momento dell'acquisto, o della visita che precedeva di poco l'acquisto stesso da parte del commerciante grossista.

Ma il rialzo del prezzo causò un altro notevole danno al mercato fiorentino, e questo fu lo sviluppo che ebbe la cultura del giaggiolo nella provincia di Verona che non a caso trovava, per la maggior parte della sua produzione, lo sbocco commerciale del porto di Livorno « rischiando » perciò di essere venduto, il più delle volte, come prodotto toscano.

Con un mercato che presentava una offerta notevolmente maggiore rispetto alla richiesta, i prezzi non potevano, inoltre, che continuare a scendere vertiginosamente. Fu per questo motivo che si cercò di creare a Firenze, nel 1902, una Società Industriale su iniziativa del Comizio Agrario che riunisse i produttori che, attraverso l'aiuto di un istituto di credito, potessero disporre di un capitale tale che permettesse loro di acquistare le piccole quantità prodotte dai coloni e dai fittavoli in modo da evitare, per le grandi produzioni, una concorrenza altrimenti difficile da eliminare. Ma il progetto rimase tale, anche perché la *Banca Commerciale* che in un primo momento si era dimostrata interessata all'iniziativa, improvvisamente preferì tirarsi fuori. Accadde così che coloro i quali avevano già aderito al progetto, subirono una « forte rimessa di denaro, determinando al tempo stesso un perturbamento e uno squilibrio nel commercio del giaggiolo tutt'altro che indifferente » (57).

A poco valse che l'anno successivo, 1903, la *Banca Commerciale* riprendesse il progetto del Comizio Agrario e incettasse una grossa

(56) *ivi*.

(57) GIBERTONI, MORI, *cit.*, p. 26.

quantità di giaggiolo il cui prezzo « per tale speculazione risentì qualche miglioramento, ma non notevole e consta che dalla operazione non risultò utile, forse anzi uno scapito, poiché i prezzi negli anni seguenti all'incetta diminuirono sensibilmente, essendo stati liberi i coltivatori di produrre quanto volevano, mentre sarebbe stato indispensabile un preventivo accordo per limitare le coltivazioni » (58). Per rendersi conto di quanto fosse acuta la crisi del commercio del giaggiolo in questi anni e quali conseguenze venne ad assumere in relazione alla vita economica e sociale di una parte consistente di famiglie toscane, vale la pena ricordare che lo stesso Ministero di Agricoltura Industria e Commercio si interessò direttamente a far fare indagini sui mercati esteri e, l'Ispettorato dell'Industria, inviò nel 1906 alle rappresentanze diplomatiche e consolari dei questionari, affinché si rilevassero tutte le informazioni possibili relative al commercio del giaggiolo: dai suoi prezzi di vendita ai nomi dei più grossi importatori.

È interessante ricordare che, nel periodo di massima produzione del giaggiolo, la Francia importava 3500 quintali, circa, di rizomi. Altrettanti e forse di più si indirizzavano in Germania (solo a Lipsia si arrivò a 2500-3000 quintali). Gli Stati Uniti, negli anni che andarono dal 1901 al 1906, ne importarono dai 2000 ai 2500 quintali (59). C'era davvero di che preoccuparsi di questa crisi alla luce, anche, della sempre maggiore fortuna che nell'industria profumiera incontrava l'*Ionone*; ma quali rimedi opporre? Così rispose l'anonimo compilatore dell'articolo apparso sul *Commercio Toscano* che trattava della coltivazione del giaggiolo: « Sarà solo la legge del tor-naconto, che nel volgere di qualche anno ristabilirà l'equilibrio; la reazione benefica per tutti, non tarderà di per sé a manifestarsi nelle coltivazioni diminuite del profumato rizoma; sarà l'interesse individuale che agirà sanamente a beneficio della collettività.

Frattanto si caldeggia l'istituzione che è sorta nella mente di un gentiluomo colto e intelligente — il marchese Ricci — quello cioè di « una forte società per azioni che nella provincia di Firenze estragga dall'Ireos fiorentino l'essenza concreta » (60). Ma, da quello che sap-

(58) P. FERRARI, *cit.*, p. 124.

(59) MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO, Ufficio di informazioni commerciali, *Il Commercio del Giaggiolo all'estero*, Roma, Tip. Nazionale di G. Bertero e C., pp. 1-48, 1907.

(60) *La coltivazione del giaggiolo (Iris)*, nel « *Commercio Toscano* », *cit.*

piamo, il progetto del marchese Ricci rimase tale ed il giaggiolo continuò ad essere lavorato essenzialmente all'estero.

Vent'anni dopo che era apparso questo articolo, anche Gibertoni e Mori tornarono ad occuparsi degli stessi problemi che, evidentemente, erano rimasti ancora insoluti. Anch'essi formulavano « l'augurio fervido che i (...) produttori fiorentini dell'ireos, resi, in un non lontano avvenire, più coraggiosi e più industriosi dagli alti prezzi che ancora il loro prodotto certamente spunterà, abbiano finalmente a costituire, per azioni od in cooperativa, una prima distilleria, all'uso di quelle moderne di Grasse... » (61).

Ingenuamente i due autori non si rendevano conto, invece, di quale fosse la china intrapresa dal fascismo in relazione alla politica agricola. Esula dal nostro lavoro occuparci di questo, né questa ci sembra la sede opportuna per analizzare come a certi prodotti « minori » fosse riservato uno scarso interesse da parte di chi esigeva, in agricoltura, ben altre « battaglie ». Valga la pena ricordare che, proprio nel 1925, una Circolare della Direzione Generale delle Ferrovie di Stato obbligava « i gestori delle stazioni ferroviarie a spedire *anche* il giaggiolo in carri scoperti » (62), compromettendone seriamente la qualità. Quasi un secolo prima, esattamente nel 1839 la nuova Tariffa delle Gabelle, aveva esentato qualsiasi tassazione per questo prodotto che poteva così raggiungere il porto di Livorno senza conoscere nessuna maggioranza di spesa rispetto a quelle che erano le tariffe, anch'esse privilegiate, ferroviarie (63).

Si avverte, ormai, l'irreversibile crisi del commercio e della coltivazione del giaggiolo che sarà destinata ad aumentare progressivamente nel tempo, anche perché il sistema mezzadrile si va sempre più esaurendo soprattutto nei primi anni successivi alla fine del fascismo. Come abbiamo visto il sistema mezzadrile garantiva la maggior produzione con la minor spesa, soprattutto per i proprietari. Tuttavia non dobbiamo pensare che la fine della mezzadria abbia segnato anche la fine della coltivazione del giaggiolo. Essa c'è tuttora, relegata in gran parte nelle mani dei piccoli proprietari del Chianti e del Valdarno Superiore, eredi di una tradizione che affonda le radici in pieno Ottocento. La produzione, da quello che abbiamo

(61) GIBERTONI, MORI, *cit.*, p. 43.

(62) GIBERTONI, MORI, *cit.*, p. 44.

(63) Cfr. GIUSEPPE GUIDI, *Ragguaglio delle monete, pesi, misure*, Firenze, Felice Le Monnier, 1839, p. 210.

ricavato recandoci sul posto e parlando con il sig. Piazzesi, si fa sempre più esigua. Si parla, fino a due anni fa, di 2500 quintali rispetto a 10 anni fa quando il raccolto era esattamente il doppio. Oggi si producono 1200 quintali circa, con un prezzo che oscilla intorno al milione e mezzo per ciascun quintale, che non è granché, ma rappresenta pure qualcosa per coloro (e sono la maggioranza) che relegano questa attività in gran parte al dopolavoro, non calcolando tanto il tempo impiegato nella cura della coltivazione, quanto la certezza di ricavare dei soldi da un'attività che è acquisita da generazioni.

Durante l'intervista fatta al signor Fabio Piazzesi, ultimo discendente dell'antica ditta di commercianti di giaggiolo, gli abbiamo chiesto se i suoi figli hanno intenzione di continuare la sua attività. Il signor Piazzesi ha risposto negativamente spiegando che attualmente questo commercio è diventato a rischio. Infatti potrebbero essere scoperti migliori elementi sintetici che sostituirebbero completamente l'olio essenziale di Iris. Quindi c'è la possibilità che questo commercio, oggi già molto ridotto, possa un domani scomparire del tutto. Noi ci auguriamo che questo non avvenga e riteniamo difficile che un prodotto sintetico possa riprodurre, completamente e fedelmente, il delicato profumo del rizoma e le sue straordinarie qualità come fissatore. Ci auguriamo quindi che sorgano iniziative, come ad esempio, cooperative che tengano in vita questa attività perché ci potrebbero essere nella storia futura altre occasioni per sfruttare di più questo prodotto, considerando anche il fatto che in questi ultimi anni ha preso piede la medicina naturale. Inoltre bisogna tener presente che non esiste in altre parti d'Italia, né d'Europa, né di tutto il mondo un ambiente come quello della Toscana in cui si ricavi un rizoma così profumato, questo sia per la natura del terreno sia per l'esperienza dei toscani in questa coltivazione. Anche se sono stati fatti tentativi in Francia, in Marocco nella località di Mogador, di coltivazione del giaggiolo fiorentino, tuttavia non sono stati raggiunti gli effetti desiderati.

Quindi sarebbe un vero peccato se questa coltivazione finisse, poiché questo non solo rappresenterebbe la fine di un prodotto prezioso, ma rappresenterebbe anche la fine stessa di una tradizione che ha caratterizzato dal punto di vista culturale buona parte delle nostre campagne toscane.

LILIANA PAVIA PALADINI

