

Note sull'agricoltura del Circondario di Chiavari nel secolo XIX

1. — L'unico tratto della Riviera di Levante dove le colline non giungono al mare ed il territorio si allarga in una breve piana attraversata dall'Entella, « la fiumana bella » di dantesca memoria (1), si estende fra Chiavari e Lavagna, restringendosi ad una breve striscia lungo il mare a Cavi, per riallargarsi alle spalle di Sestri Levante.

Fino a pochi anni fa la breve pianura era divisa in piccoli appezzamenti, coltivati ad orti rigogliosi, tanto che alcune qualità di ortaggi portano tutt'ora il nome di queste località d'origine.

Purtroppo l'incremento edilizio degli ultimi anni dovuto, soprattutto per Lavagna e Sestri Levante, al loro affermarsi quali centri turistico-balneari ed il progressivo abbandono delle campagne — tutti gli uomini validi vanno ormai a lavorare giornalmente a Genova, dando vita al ben noto fenomeno dei « pendolari » — hanno ridotto quasi a nulla l'agricoltura di quella che era una fertile vallata.

Riteniamo interessante fornire alcune notizie sulla situazione agricola di queste zone nell'800 e sui tentativi che vennero effettuati, o solamente consigliati, per migliorare la produzione o per introdurre nuove colture, a tal fine sovvenendoci alcune relazioni contenute negli *Atti* della benemerita *Società Economica* (2).

Già nella prima metà dell'800 si era cercato di introdurre nella zona nuove coltivazioni, o, come si esprime la relazione che in parte riproduciamo nei passi più interessanti e curiosi (3), « tentar di eccitare i meno solleciti a promuovere la coltivazione di alcuni generi di piantagioni, che sono per apportarci un più sicuro e rilevante profitto ».

Fra questi — prima fra tutte — la coltura dei gelsi lungo i torrenti nelle valli e sulle colline « suscettive di una ragguardevole piantagione », dei quali vengono fornite alcune notizie

sul prezzo di mercato al fine di incoraggiare maggiormente gli agricoltori nel senso consigliato.

Nell'anno in questione la foglia di sessanta gelsi fu venduta « a l. n. 200, mentre stimato il frutto di sessanta pioppi con viti, esistenti nello stesso fondo, il di lui valore non giungeva neppure alla metà. Ma calcolando sovra tutti i gelsi di questi dintorni, e presa per base una rendita decennale, il prezzo medio della foglia rinviene a venti soldi di Genova per ogni rubbo, e l'annuo frutto di ogni gelso adulto per lo meno a rubbi due di foglia », senza contare il possibile raccolto della seta.

Qual'è il trattamento da riservarsi ai semi di gelso prima della seminazione? « ... è facile a ciascuno il formarsi un semensajo, il procurarsi cioè i frutti del gelso ben maturi, e poi sciolti replicatamente nel vino, e raccolto il seme che più nutrito e pesante sia rimasto al fondo, l'affidarlo alla terra già preparata a riceverlo ». Per chi voglia saperne di più: « non avrebbe da seguire se non i limpidi precetti, e le savie avvertenze, che sulla coltura dei gelsi ha fatte di pubblica ragione il Conte Carlo Verri di sempre chiara ricordanza ».

Altra coltivazione consigliata è la canapa da tele, allora sconosciuta nella zona, assai diffusa invece nel territorio di Finale e talmente conveniente — stando al nostro relatore — che un buon raccolto di canapa equivarrebbe a tre buoni raccolti di grano.

Di canapa però vi sono due varietà: « l'una più comune, atta ai cordaggi, l'altra più preziosa e più rara, atta alle tele »; tele, tovaglie ed altre biancherie che giungono a ragguardevole finezza e riescono meno costose di quelle di lino, oltre ad essere più resistenti.

La prima varietà è prodotta « dai terreni forti e sostanziosi, che danno grossi steli, le cui fibre longitudinali, vigorose, e tenacemente addensate, formano uno stame grossolano e ordinario. Cresce la seconda nei terreni leggieri e bene esposti al sole (quali quelli del Circondario), che danno steli più delicati e sottili le cui fibre elementari compongono un tessuto atto a suddividersi in sottilissimi fili ». Gli steli lunghi e sottili sono dovuti ad una fitta seminazione, « sia perché le piante non possono spingere liberamente le loro radici, e più concorrono a dividersi il dato nutrimento, sia perché restano obbligate a slanciarsi in alto per

cercare la luce, ed a sfogare la loro forza vegetativa in lunghezza ».

Non tutti i concimi sono adatti alla coltivazione della canapa che ha bisogno di un concime o già decomposto, o di facile decomposizione, dato il breve ciclo vegetativo della pianta; non è adatto il concime di stalla che « lascia languire la pianta che resta corta e sfinita », mentre sono eccellenti come ingrassi la spazzatura di casa e la « colombina », ma perché dispendiosi e in poca quantità, si è ripiegato ai letami vegetali, facilmente assorbibili dalla canapa « avvegnacchè forniti di umidità ».

La concimazione « usitata in Finale » è la seguente: « ... sul finire di luglio si adacqua il terreno destinato a canapaja, e poi si semina a rape, queste nascono prontamente, e coadjuvate dalle piogge o da qualche irrigazione, mettono un gruppo di foglie lusureggianti; giunto il febbrajo si sovescia tutta questa vegetazione la quale nel tempo intermedio prepara un sufficiente ingrasso per la canapa da seminarci in aprile. Si usa finalmente di levare le canape femmine, lasciandone la sola quantità necessaria per la semente: esse sono più grosse dei maschi, i loro filamenti restano più vigorosi, e forniscono uno stame men divisibile e fino ».

Poiché infine non vi è differenza tra gli orti del Finale e quelli del territorio di Chiavari, non resta altro che procedere alla semina con avvertenza di « procurarsi della semente di questa varietà, la quale ritiene in sé le modificazioni già ricevute dal terreno, e dal clima; seguitando nel resto gli ordinarii metodi di coltura macerazione e gramolatura ».

2. — Sugerite in tal modo nuove colture per le vallate, vengono forniti consigli sulle coltivazioni adatte alle montagne, ove « merita senz'altro di essere ampliata la piantagione dei nocciuoli, il cui frutto gradito ad ogni mensa anche la più signorile, ormai vien meno alle continue richieste che ce ne vengono dall'estero », tanto più che il nocciuolo ama le colline elevate ed esposte a mezzogiorno, con terreno sciolto e sottile e piuttosto asciutto, caratteristiche proprie delle vicine alture.

Poiché però anche ulivi e viti vi fruttificano, « il cui prodotto anche a rendita pari deve sempre essere preferito », la piantagione a nocciuoli va ristretta a quelle località in cui l'uliveto ed il vigneto dà scarso raccolto, tenendo presente quanto

sia lunga « l'adolescenza dell'ulivo », mentre la coltivazione del nocciuolo è assai modica e la fruttificazione più celere, oltre all'alto prezzo a cui si vende il suo frutto.

Ed ecco i criteri da seguire per la sua coltivazione: « Formati i vivaj coi polloni staccati dalle piante madri, dopo quattro anni si ripiantano i nocciuoli nel luogo destinato in una fossa di un metro quadrato; di tre in tre anni sul finire dell'autunno si va zappando il terreno della piantagione, si sotterrano ad un tempo le loro foglie, che li servon d'ingrasso, si rimondano dai rami intristiti, ed in ciò consiste tutta la spesa della loro coltura ».

La piantagione a nocciuoli « gode » di un terreno seminato a prato, « seminazione inculcata come grandemente proficua da tutti i nostri economisti, atteso che la parte marittima dello stato mancante di praterie, fa un gran consumo di fieno ».

Qual'è il prezzo di mercato negli anni '30 del 1800? « Il prezzo medio delle nocciuole rinviene, secondo le loro qualità, dalle quaranta alle cinquanta lire nuove per mina di rubbi tredici, pari a kilogrammi centocinque circa ».

Sebbene questa coltivazione sia notissima in tutta la provincia, tuttavia non viene praticata con una certa estensione che in alcune « *Comarche* » delle valli di Sturla e di Fontanabuona.

Di questa scarsa diffusione viene fornita una curiosa spiegazione: i contadini delle comarche convengono sulla maggiore utilità della piantagione a nocciuoli, ma oppongono che se uno solo di un dato villaggio intraprende a coltivare una porzione di terreno a nocciuoli, « tra amici, e nemici, gliene resta tanto diminuito il raccolto, da non essere più un oggetto di lucro », riuscendo difficile indurre tutti i proprietari a piantare a nocciuoli una determinata estensione di terreno.

Di qui l'esortazione ad unirsi, ad associarsi (quanto attuale!) onde evitare che i liguri debbano essere costretti all'emigrazione (« ... solchiamo i mari, andiam peregrinando in lontani paesi ») (4).

3. — Quanto delle esortazioni, dei consigli e suggerimenti, sopra riportati, dovette avere concreta attuazione? Ben poco riteniamo, se dovevano passare quarant'anni prima di trovare

negli *Atti della Società Economica* (5) un altro accenno all'attività agricola.

Non si parla più né di coltivazione del gelso, né della canapa, né del nocciuolo, e tanto meno dell'introduzione di nuove colture ripiegandosi sulla possibilità di migliorare l'attività agricola esistente.

Viene quindi consigliato di abbandonare le colture frumentarie nella zona vitifera ed oleifera dove il frumento viene ammesso a fare una concorrenza pregiudizievole ai prodotti principali, cioè al vino ed all'olio, mentre apprendiamo che la coltivazione della vite dopo l'apertura delle strade delle valli dello Sturla, della Fontanabuona, del Graveglia, del Petronio e del Vara ha subito un cospicuo incremento e così quella delle avelane (Comuni di Mezzanego e S. Colombano Certenoli) e dei salici.

Comunque sotto l'incalzare dei tempi nuovi (6) si fa sempre maggiormente sentire la necessità di procedere ad una specializzazione delle piantagioni. « Prima legge d'Agricoltura fu e sarà sempre discribuire e adattare alle diverse qualità dei terreni, e alla loro naturale esposizione le colture più convenienti: fertilizzare il suolo, specializzare le colture ». Ma gli stallatici non sono più sufficienti, occorrono i « concii chimici », tanto più che nel territorio la falciatura viene soverchiamente ritardata e si eseguisce il più delle volte in un'epoca in cui le piante hanno già maturato il seme, ciò che costituisce un notevole esaurimento del fondo, giacché quando le piante « foraggiose rasentano la maturazione del seme attraggono dal terreno, e consumano una grande quantità di nutritizi principî, mentre fino a che non oltrepassano il loro sviluppo erbaceo vivono esclusivamente a spese degli agenti atmosferici ».

4. — Anche la situazione dell'olivicoltura (7) nel Territorio è tutt'altro che brillante: gli olivi, la cui riproduzione viene ottenuta con talee, vengono piantati troppo ravvicinati e senza allineamento alcuno, assoggettando gli oliveti alle seminagioni del frumento e dei foraggi più esaurienti; si ignorano i criteri da seguire per una razionale potatura, permettendo che i parassiti si annidino sulle piante, compresa « l'ellera che ne tappezza e involge i tronchi », mentre difetta una sufficiente concimazione e fichi, prugni e ciliegi crescono frammisti assieme. La « varietà della specie » più diffusa nel Circondario è la *Taggiasca* o *Lava-*

gnina, « che è la più gentile e rigogliosa e delicata » e ch'è sempre da preferirsi.

Quanto alla fabbricazione dell'olio, i metodi seguiti non tornano certo a vanto della popolazione del Circondario di Chiavari: le olive raccolte dal terreno, anche se umido e fangoso, non vengono sempre lavate prima di essere sottoposte ai frantoi, i quali tutti dovrebbero avere sempre pavimenti ben lastricati, muri ben lisci e ben intonacati, così pure i soffitti, e non si dovrebbero risparmiare agli edifici, gli attrezzi ed ai recipienti molte e abbondanti lavature con soluzioni di soda e potassa.

Nessuna esalazione meno che grata è permessa nei frantoi toscani, « mentre i nostri ordinariamente si trovano luridi, ed il più delle volte esposti alla vicinanza di stalle, concimi accumulati, fogne, latrine » tanto che l'olivicoltura nel Circondario, è stazionaria se non in regresso.

Non possono quindi che lodarsi quei proprietari particolarmente accorti che si adoperano per far adottare dai coloni del Territorio i metodi ed i sistemi toscani, giungendo anche a chiamare agricoltori dalle Provincie più oleifere della vicina Toscana.

5. — Fatto il punto sull'olivicoltura, passiamo ad esaminare la situazione della vite — le due coltivazioni in definitiva principali del Territorio di Chiavari —: anche per questa c'è da lamentare la mancanza di specializzazione.

Giustamente viene osservato (8) come i vini del Circondario non potranno mai essere pregiati finché continueranno ad essere ottenuti da un miscuglio indistinto, confuso e spesso male assortito di tante diverse varietà di uve, « dal quale non sarà possibile giammai ottenere un vino degno veramente dei Liguri colli ».

Due sono i vitigni diffusi nella zona: l'*Albarola* di Lavagna e la *Bianchetta*, conosciuta anche sotto il nome di Albarola di Sestri o di Loto; mentre la prima conviene meglio ai terreni bassi, pingui e profondi, la seconda ama piuttosto i colli soleggiati e sassosi e poiché la loro maturità non è per niente contemporanea, conviene sempre separare le loro uve nella fabbricazione del vino.

Nel Circondario sono molto più diffuse le uve bianche, in quanto i coloni reputano che queste siano assolutamente da preferirsi in considerazione dei terreni e del clima. « Il vieto

pregiudizio più non duri!... Se il vino bianco è più stimolante e più diffusibile, i vini rossi e neri sono più tonici, astringenti e più nutritivi », e non è difficile prevedere che i vini neri diventeranno la « bevanda alcoolica più prediletta, e comunque di tutti i pasti, mentre i bianchi... non mancheranno di essere... vini di lusso o da *dessert* ».

Nella fabbricazione dei vini bisognerà evitare, come invece avviene, la troppo prolungata dimora dei mosti nei tini in contatto dei grapi, delle buccie e dei granelli; allora potranno essere ottenuti non più vini aspri, macerati dalle vinacce, « e sopraccarichi di sostanze estrattive, ed albuminose, ma vini più abboccati, non privi di aroma, limpidi e serbevoli, meglio atti a traversare l'Oceano ».

6. — « L'industria agricola » che in questo scorcio di fine ottocento ottenne nelle zone in questione i maggiori e più rapidi progressi è la « Pastorizia »: i capi bovini che nel 1868 erano 14.997 sono nel 1881 20.764: né questi incrementi si limitano ai soli Mandamenti di S. Stefano d'Aveto e di Varese Ligure « nei quali l'allevamento e l'educazione del bestiame massime bovino... fu sempre speciale e antico privilegio », ma riguardano tutto il territorio del Circondario nel quale è da annoverare l'introduzione di suini *Yorkshire* e di vacche e tori *brettoni*.

Nel 1877 un illuminato agricoltore di Chiavari, ebbe la felice idea « primo tra noi », di migliorare le razze bovine aprendo, a proprie spese, due regolari stazioni di monta, nel comune di S. Stefano d'Aveto e in quello di S. Rufino di Leivi con stalloni riproduttori appositamente fatti venire dalla Svizzera e dal Piemonte.

Lo stesso incremento è ancora ricordato nel 1883, mentre si consiglia la razza brettone nell'interno e le razze svizzere e olandesi, da allevarsi in stalla, nella zona costiera.

7. — Nel tentativo di migliorare l'agricoltura del Chiavarese, venne persino consigliata la coltivazione di piante esotiche — richiamo all'emigrazione nelle lontane Americhe della gente ligure —: fra le tessili la *Boehmeria tenacissima* o *Ramiè*, fra le foraggiere la *Reana* o *Eucleana luxurians*, che produce foraggio molto zuccherino, originaria del « Guatimala », « amica delle regioni come la nostra... e dalla vegetazione meravigliosa che raggiunge i tre metri d'altezza », fra le alimentari la *batata* peru-

viana « molto più zuccherina, produttiva, più assai nutriente e saporita » e finalmente la canna da zucchero, « ossia *ambra primaticcia o del Minnisota* ».

Quanto di tutti questi consigli, esortazioni ed indicazioni ebbe concreta attuazione? Come è mutata la situazione della agricoltura nel vecchio Circondario di Chiavari?

Purtroppo, le zone richiamate presentano, da un punto di vista agricolo, un aspetto di vasta desolazione: i magri monti sono ormai spopolati, i boschi di castagni tignosi ed abbandonati contribuiscono a creare il problema delle « acque dilavanti », gli uliveti non più curati sono lasciati inselvaticchire ed i vigneti inesistenti, così l'allevamento del bestiame, mentre l'attività artigianale delle tessiture (in particolare la caratteristica lavorazione di intreccio a mano dei fili, chiamata « *macramè* ») è nulla più che un lontano ricordo.

L'agricoltura residua non ha, praticamente, rilevanza alcuna e la scarsissima produzione viene consumata sul posto in massima parte dallo stesso contadino per il quale la coltivazione costituisce il più delle volte una occupazione decisamente secondaria rispetto a quella che — come si è già detto — svolge nei maggiori centri urbani, derivandone, com'è intuitivo, un impiego rudimentale degli strumenti atti all'agricoltura, con una conseguente, costante, progressiva scomparsa della stessa.

Giulio Vignoli

Università di Genova

NOTE

(1) Purgatorio, Canto XIX, 100: « *Intra Siestri e Chiavari s'adima una fumana bella...* ».

(2) *Societas Clavarensis rei agrariae, commerciis et opificiis promovendis - eretta l'anno 1791 per l'incoraggiamento dell'agricolture, delle arti, delle manifatture e del commercio.*

(3) Discorso dell'Avv. Giovanni Castagnola, Prefetto al Tribunale di Chiavari, Presidente della Società, letto nella pubblica Adunanza del 3 luglio 1836. *In occasione dell'annua esposizione, e della solenne distribuzione de' premi per le arti e per l'industria patria.*

(4) I motivi della perdurante emigrazione delle popolazioni liguri sono probabilmente da ricercare in molte altre complesse cause — anche d'ordine psicologico — oltre a quelle dovute alla natura del terreno in gran parte incoltivabile. Basterebbe considerare l'attuale progressiva monopolizzazione del piccolo e medio commercio ad opera di piemontesi e soprattutto lombardi nei piccoli e meno piccoli centri turistici della Riviera a seguito dell'abbandono dello stesso da parte dei liguri.

(5) Discorso del cav. dott. Domenico Questa - 3 luglio 1877.

(6) V. discorso del 3 luglio 1879.

(7) Cfr. discorso del 3 luglio 1882.

(8) V. relazione del 1883.