

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
FIRENZE

# RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA



ANNO LXVI - N. 1

GIUGNO 2026

Società  Editrice Fiorentina

*Con il contributo di*



RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA  
Semestrale dell'Accademia dei Georgofili

COMITATO SCIENTIFICO

*Presidente*

Gabriella Piccinni

Amedeo Alpi, Giuseppe Bertoni, Andrea Cantile, Dario Casati, Franco Cazzola, Zeffiro Ciuffoletti, Alfio Cortonesi, Beatrice Del Bo, Rosario Di Lorenzo, Antoni Furió, Danilo Gasparini, Paulino Iradiel, Galileo Magnani, Arnaldo Marcone, Annantonia Martorano, Alessandra Molinari, Massimo Montanari, Paolo Nanni (*Direttore Responsabile*), Irma Naso, Luciano Palermo, Emanuele Papi, Paolo Passaniti, Rossano Pazzagli, Giuliano Pinto, Amedeo Reyneri, Leonardo Rombai, Saverio Russo, Luca Uzielli, Francesco Violante

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Giulia Arrighetti, Davide Cristoferi, Marco Giacchetto, Fiora Imberciadori

DIREZIONE REDAZIONE

Accademia dei Georgofili  
Logge degli Uffizi Corti - 50122 Firenze  
Tel. 055 213360 - 212114  
Fax 055 2302754  
e-mail: [rsa@georgofili.it](mailto:rsa@georgofili.it)  
[www.georgofili.it](http://www.georgofili.it) | [www.storiaagricoltura.it](http://www.storiaagricoltura.it)

Autorizzazione del Tribunale di Firenze n. 2280 - 3 aprile 1973

ISSN PRINT 0557-1359 | E-ISSN 3103-5604

ABBONAMENTI

Società Editrice Fiorentina  
via Capo di Mondo 78 - 50136 Firenze  
[sefeditrice.it/abbonamenti-accademia-georgofili](http://sefeditrice.it/abbonamenti-accademia-georgofili) | [abbonamenti@sefeditrice.it](mailto:abbonamenti@sefeditrice.it)

Annuale Italia: euro 40,00 | Annuale estero: euro 50,00 | Annualità arretrate: euro 80,00  
Fascicolo singolo: euro 20,00

© 2026 The Author(s); contributi pubblicati con licenza CC-BY-NC-ND 4.0

Crediti fotografici

© 2026 crediti dichiarati in didascalia.

Riproduzione in qualsiasi forma, intera o parziale, vietata

In copertina:

A. Pisano, *L'agricoltura* (Museo dell'Opera di S. Maria del Fiore)

## SOMMARIO

### GAETANO FORNI E LA STORIA DELL'AGRICOLTURA

PAOLO NANNI E GABRIELLA PICCINNI

*Gaetano Forni ci ha lasciato* 7

ARNALDO MARCONE

*Gaetano Forni Maestro e Amico* 9

*Biografia di Gaetano Forni*

a cura di Luigi Mariani 11

*Pubblicazioni nella «Rivista di Storia dell'Agricoltura»  
di Gaetano Forni (1961-2021)*

a cura di Marco Giacchetto 35

### SAGGI

MASSIMO MONTANARI

*La cucina italiana patrimonio Unesco* 43

LEONID SAVIN

*Il Medioevo italiano di Ljubov' Aleksandrovna Kotel'nikova (1926-1988).  
Alcune note nel centenario della nascita* 55

VITO RICCI

*Culture arboree «minori» in Terra di Bari tra Medioevo ed Età moderna.  
Prima parte* 89

ALESSIO ROTELLINI

*La «Memoria sopra i merini di Luigi Cappelli  
di San Demetrio» del 1829 e la sostituzione della razza ovina gentile  
con la «merinos» nel Regno delle Due Sicilie* 113

ANDREA ALFIO PENNISI, SILVIA DI SILVESTRO

*La tenace limonicoltura italiana* 133

GIUSEPPE BERTONI

*La produzione di latte bovino in Italia fra '800 e '900* 173

DOMENICO SARACENO

*I Guicciardini Corsi Salviati in Maremma:  
la Fattoria Gli Acquisti a Grosseto* 193

## DISCUSSIONI

- Censimento degli insegnamenti di storia dell'agricoltura, dell'ambiente, dell'alimentazione e del paesaggio nelle Università italiane (aa.aa 2024-25 e 2025-26)* (Giulia Arrighetti, Davide Cristoferi) 213

## CLASSICI

- Pagine da «L'economia rurale dell'età prenormanna in Italia meridionale» di A. Lizier*  
a cura di Francesco Violante 229

## RICORDI

- Antoni Riera i Melis, storico dell'agricoltura (1944-2025)* (Paulino Iradiel) 235

## RECENSIONI E NOTIZIE BIBLIOGRAFICHE

PAOLO TEDESCO, *Living at the margins. African peasants in an age of extremes 300-900 CE* (Paolo Nanni), p. 241; FRANCO FRANCESCHI, PAOLO NANNI, GABRIELLA PICCINNI (a cura di), *Medioevo che crea. Innovare, inventare, sperimentare nell'Italia dei secoli X-XIV* (Elena Pogliani), p. 242; FRANCO CAZZOLA, MATTEO PROVASI, & ROSSELLA RINALDI (a cura di), *Contadini e comunità. Costruzione e difesa del territorio (secoli XIII-XVIII)* (Davide Cristoferi), p. 248; ALBERTO MALVOLTI E GIULIANO PINTO (a cura di), *I mercati dei centri minori della Toscana. Tra medioevo e prima età moderna* (Paolo Nanni), p. 256; GIULIANO PINTO E LORENZO TANZINI (a cura di), *Clero rurale e mondo contadino nell'Italia di antico regime* (Paolo Nanni), p. 256

GAETANO FORNI  
E LA STORIA DELL'AGRICOLTURA



PAOLO NANNI E GABRIELLA PICCINNI

## GAETANO FORNI CI HA LASCIATO

Sabato 14 marzo ci ha lasciato il caro prof. Gaetano Forni (Milano, 1926-2026), accademico emerito dei Georgofili dal 2019 (già corrispondente dal 1995 e ordinario dal 2001), “condirettore” della «Rivista di storia dell’agricoltura» dal 1985 al 1995. Quando Ildebrando Imberciadori aveva designato Giovanni Cherubini come “vicedirettore”, aveva infatti proposto anche tre “condirettori”, ovvero Marco Cattini, Reginaldo Cianferoni e lo stesso Gaetano Forni «da sempre nostro collaboratore e direttore di un grande museo agrario». Alla morte di Imberciadori e con la nuova direzione affidata a Cherubini nel 1995, Forni era entrato a far parte del Comitato scientifico della «Rivista» e dal 1997 al 2002 era stato animatore e curatore insieme ad Arnaldo Marcone dei primi due tomi sull’*Età antica* della *Storia dell’agricoltura italiana* edita dai Georgofili. E proprio il primo tomo dedicato alla *Preistoria* – che Forni propose con insistenza per assicurare la corretta chiave interpretativa della storia agraria – si compone di molte pagine che portano la sua firma, oltre ai capitoli del volume sull’*Italia romana* e le fondamentali pagine dedicate agli attrezzi agrari del volume sul *Medioevo ed Età moderna*.

L’attività di Gaetano Forni è stata in effetti intimamente legata alla nostra «Rivista». Già dai primi due fascicoli (1961-62) erano comparsi due articoli che manifestavano i suoi interessi per le origini dell’agricoltura: *Due forme primordiali di coltivazione*; e *Scoperta della tecnica di coltivazione e religione dei coltivatori*. Da quei primi contributi, e per oltre sessant’anni, Forni ha arricchito le pagine della «Rivista» con il suo sapere e le sue ricerche, che riflettevano l’originalità di una figura poliedrica di studioso della storia dell’agricoltura dalle origini ai nostri giorni. Univa infatti la sua formazione di agronomo agli studi di etnografia e archeologia, e considerava la paleo-agronomia come la scienza unificatrice per lo studio delle epoche

più remote. Tra le sue opere si ricordano *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli etruschi e italici* (1990) e *Guida ai musei etnografici italiani* (1997, con F. Pisani e R. Togni). Era stato anche cofondatore e direttore del "Museo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano" e direttore dell'annesso "Centro Studi e ricerche per la Museologia Agraria" (poi intitolato alla moglie Francesca Pisani), il cui notiziario «Acta Museum Italicorum Agriculturae. Museologia etno-storico-antropologico-agraria» è stato pubblicato dal 1976 al 2015 come parte integrante della «Rivista di storia dell'agricoltura».

Nelle pagine che seguono abbiamo raccolto alcuni contributi per ricordarne la figura di studioso e siamo grati ad Arnaldo Marcone e, in particolare, a Luigi Mariani che ha ricostruito un completo profilo biografico avvalendosi di vari contributi. In appendice abbiamo inoltre riportato la bibliografia completa degli articoli di Gaetano Forni nella «Rivista di storia dell'agricoltura», tutti disponibili in open access sul sito della Rivista insieme alle parti da lui composte nella *Storia dell'agricoltura italiana*.

Ci preme aggiungere che la personalità di Gaetano Forni era caratterizzata da mille altri interessi, curiosità e passione civile che rimangono nella memoria di quanti lo hanno conosciuto. Anche brevi scambi di battute su argomenti di storia o di attualità accendevano in lui riflessioni che condivideva con generosità, magari ricordando anche sue iniziative di anni passati. Si parlava magari di lavoro agricolo o di mezzadria e lui riandava a proposte che aveva elaborato alla fine degli anni Cinquanta, in pieno *boom* economico, trattando di ammodernamenti delle strutture sociali ed economiche sulle pagine di una rivista per giornalisti («L'uomo nuovo», 1, 1, 1958). Oppure quando stavamo lavorando sui confronti di civiltà attraverso i trattati di agricoltura tra Italia e Cina ecco che a Gaetano si doveva ricorrere per la storia e il confronto tra tipologie di attrezzi agricoli, a cui aveva dedicato un prezioso volumetto che recava una dedica "a Papa Francesco" (*Missioni cattoliche e Agricoltura in Cina all'epoca del Novo Atlas Sinensis del Padre Martino Martini S.J.*, Trento 2016). Piccoli esempi di una infaticabile attività che ancora nei mesi scorsi continuava a coltivare, preannunciando nuovi lavori che aveva in animo di proporre per la Rivista.

Lo ricordiamo così con grande affetto e stima, insieme alla sua inseparabile macchina fotografica con cui catturava i mille segni che nutrivano la sua curiosità.

ARNALDO MARCONE

GAETANO FORNI MAESTRO E AMICO

Mi riesce difficile fare un discorso compiuto su uno studioso del calibro di Gaetano Forni, di cui ho avuto il privilegio di potermi considerare amico oltre che scolaro per le mie ricerche di storia agricola romana e altomedievale. Sottolineo la limitatezza delle mie competenze a fronte di quelle vastissime di Gaetano Forni che non cessava di stupire per una vastità di conoscenze che si arricchivano di sempre nuove acquisizioni. Io l'ho conosciuto grazie a un amico comune, Giovanni Cherubini, che ci ha messo in contatto attraverso la «Rivista di storia dell'agricoltura» e l'Accademia dei Georgofili.

Non abbiamo mai cessato di scambiarci idee e valutazioni su lavori recenti. Fece anche parte con grande disponibilità della commissione di laurea di una mia allieva a Parma che presentava una tesi sulla coltivazione della vite in area emiliana in età tardorepubblicana. Selezione qualcuna delle pubblicazioni di Forni che mi risultarono particolarmente utili e che sono di notevole rilevanza sotto il profilo storico generale. Un buon esempio è senz'altro l'indagine sul termine *culter*, che rappresenta un esempio di competenze trasversali con informazioni utili a filologi non meno che a storici. Si tratta di *Latino rustico "culter" = vomere o coltello d'aratro?* («Rivista di storia dell'agricoltura», xxvi, 1, 1986).

Altamente significativo è inoltre, per limitarmi a qualche rapido esempio, la sua messa in relazione tra tecniche agrarie ed evoluzione urbana nel Vicino Oriente antico: *L'evoluzione delle tecniche agrarie e la genesi delle prime città nel Vicino Oriente Antico. La posizione di strumenti tipo rastrum* (ivi, xxvii, 1, 1987).

Mi impressionò, quando incontrai per la prima volta i suoi lavori, la capacità di Forni di trarre dei dati significativi anche da testi apparentemente estranei a un interesse propriamente agricolo. Mi riferisco a *La produttività*

*agraria della Magna Grecia desunta dalle Tavole di Eraclea di Lucania* (ivi, XXIX, 1, 1989).

Molto vicino ai miei interessi di ricerca a prescindere dalle tematiche strettamente agricole è un lavoro che ho trovato molto innovativo e utile per quanti si occupano del passaggio tra tarda Antichità e alto Medioevo e a cui ho fatto spesso riferimento proponendone la lettura anche ai miei allievi: *Agricoltura e ambiente attraverso l'Età Romana e l'Alto Medioevo* (ivi, LII, 1, 2013).

Il mio legame con Forni è stato poi consacrato dalla condirezione della *Storia dell'agricoltura italiana*, patrocinato dall'Accademia dei Georgofili, avendo noi la curatela scientifica dei due tomi del primo volume pubblicati nel 2002. Dal nostro lavoro comune – incentrato specialmente sulla preistoria/protostoria il suo, sull'età greco-romana il mio – è emerso in modo preciso e convincente come nel nostro Paese, come ovunque, lo sviluppo agricolo sia l'esito dello stretto rapporto tra la natura e l'uomo che lavora, che elabora, che sviluppa le tecniche e i saperi, che modifica e talvolta anche danneggia quanto ha avuto dalla natura stessa. Trattandosi di un'indagine sull'Italia un'attenzione significativa è stata riservata, con gli opportuni approfondimenti ai caratteri specifici dei diversi contesti naturali.

A un geografo come Leonardo Rombai, esperto, per proprie specifiche ricerche, anche di storia agraria e di storia territoriale, era stato saggiamente affidato il compito di aprire l'opera con una introduzione generale dedicata appunto a «clima, suolo e ambiente». Aggiungo che il contributo di Forni può essere opportunamente accostato a quello di Emilio Sereni, come è emerso anche da un recente convegno svoltosi tra Gattatico e Milano nel marzo scorso. Forni ha dato rilievo – come lo stesso Sereni – alle fissità così come alle variabili nella storia dell'agricoltura italiana a cominciare da quelle climatiche.

## BIOGRAFIA DI GAETANO FORNI

a cura di  
LUIGI MARIANI<sup>1</sup>

con contributi di Osvaldo Failla<sup>2</sup>, Gaetano Forni<sup>3</sup>, Giulia Forni<sup>4</sup>,  
Tommaso Maggiore<sup>5</sup>, Luigi Mariani<sup>1</sup>, Paolo Nanni<sup>6</sup>, Massimo Pirovano<sup>7</sup>,  
Gabriella Piccinni<sup>8</sup> e Marina Silvestri<sup>9</sup>

### 1. *La scomparsa del professor Gaetano Forni*

Il 14 marzo 2026 si è spento nella sua casa di Milano alla veneranda età di 99 anni il professor Gaetano Forni, illustre storico dell'agricoltura e fra i protagonisti più noti della museologia storica ed etno-antropologica del secondo dopoguerra.

Honorary member (1995) dell'AIMA (International Association of Agricultural Museums) dell'Unesco, ha tenuto corsi universitari in Italia, in Svizzera e in Olanda ed era Accademico Emerito dei Georgofili dal 2019 (già Corrispondente dal 1995 e Ordinario dal 2001).

Lo ricordiamo per l'entusiasmo e l'atteggiamento costantemente positivo nei confronti di ogni impresa museale, di ricerca, insegnamento e divulgazione scientifica, che in lui si coniugavano con la costante disponibilità a contribuire alle discussioni che animavano convegni e riunioni organizzative, per lo sviluppo della ricerca sui temi della storia dell'agricoltura e per il consolidamento dei musei e del loro ruolo nella società.

Nonostante l'età ha lavorato fino a pochi mesi prima della sua morte, mostrando una passione, una costanza e una lucidità davvero fuori dal comune.

<sup>1</sup> Museo di Storia dell'Agricoltura e Università degli Studi di Brescia.

<sup>2</sup> Museo di Storia dell'Agricoltura e Università degli Studi di Milano.

<sup>3</sup> Museo di Storia dell'Agricoltura e Centro studi e ricerche per la Museologia agraria "Francesca Pisani".

<sup>4</sup> Figlia del professor Gaetano Forni.

<sup>5</sup> Museo di Storia dell'Agricoltura e Università degli Studi di Milano.

<sup>6</sup> Università degli Studi di Firenze.

<sup>7</sup> Museo Etnografico dell'Alta Brianza.

<sup>8</sup> Università degli Studi di Firenze.

<sup>9</sup> già professoressa della Scuola Media Birago - Milano.

I suoi lasciti sono costituiti da una grande mole di pubblicazioni scientifiche che in molti casi sono disponibili in rete, il che facilita la fruizione da parte di un pubblico ampio.

Gaetano Forni è stato una figura poliedrica di studioso della storia dell'agricoltura dalle origini ai nostri giorni.

Forni univa la sua formazione di agronomo agli studi di etnografia, antropologia e archeologia, considerando la paleoagronomia come la scienza unificatrice per lo studio delle epoche più remote. Tra le sue opere si ricordano *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli etruschi e italici*<sup>1</sup> e la *Guida ai musei etnografici italiani*, scritta con la moglie Francesca Pisani (1927-2012) e con Roberto Togni (1937-2015) e che censisce e analizza le istituzioni museali dedicate alla cultura materiale e agricola in Italia<sup>2</sup>. Era stato cofondatore e direttore del "Museo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano" e direttore dell'annesso "Centro Studi e ricerche per la Museologia Agraria". Tale Centro è stato poi intitolato alla moglie, Francesca Pisani (1928-2012), che al notiziario del Centro, «Acta Museorum Italicorum Agriculturae. Museologia etno-storico-antropologico-agraria», pubblicato dal 1976 al 2015 come parte integrante della Rivista di storia dell'agricoltura, ha dato un contributo essenziale<sup>3</sup>.

Si ricorda anche che è grazie all'attivismo dei coniugi Forni che il Museo di storia dell'agricoltura è rimasto aperto per anni con relativa continuità, garantendo un importante servizio culturale per la collettività.

## 2. Il Museo di Storia dell'Agricoltura (MULSA). E abbiamo seminato...

Il Museo è una delle maggiori eredità che Gaetano Forni ci lascia. Il Museo secondo Forni non dovrebbe servire a esercitare uno sterile culto delle ceneri ma dovrebbe invece essere uno strumento utile alla collettività per conoscere il passato allo scopo di acquisire strumenti utili a interpretare il presente e a progettare il futuro.

L'idea di costruire un Museo di Storia dell'Agricoltura fu lanciata dal professor Elio Baldacci, illustre fitopatologo, che la espresse nel corso di un convegno di Museologia agraria tenutosi nel 1971 in occasione del cente-

<sup>1</sup> G. FORNI, *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, Roma 1991 430 pp.

<sup>2</sup> R. TOGNI, G. FORNI e F. PISANI, *Guida ai musei etnografici italiani. Agricoltura, pesca, alimentazione e artigianato*, Firenze 1997, 336 pp.

<sup>3</sup> F. PISANI, *Distrutto un monumento-documento di storia dell'agricoltura: la cascina «Marcina» di Camillo Tarello*, «Acta Museorum italicorum agriculturae», n. 9, 1984-85, pp. 211-212.

nario della fondazione della Scuola Superiore di agricoltura, da cui sarebbe derivata la Facoltà di Scienze Agrarie di Milano.

Così Forni narra le origini dell'idea di Museo di Storia dell'agricoltura:

quando nel 1971 si celebrò il centenario della fondazione della facoltà di agraria dell'Università di Milano, l'ingegnere agronomo František Šach, direttore del Museo d'agricoltura cecoslovacco che allora era ubicato a Praga, ci scrisse: «È incredibile che in Italia non vi sia un museo di storia dell'agricoltura. Il vostro paese già in epoca romana vantava un gran numero di celebri scrittori d'agricoltura, da M.P. Catone che con il suo trattato *De Agricultura* è anche l'autore del più antico "libro" in lingua latina, a Varrone, a Plinio il Vecchio, a Columella ammiratore e discepolo dell'agronomo cartaginese Magone». Ma Šach giustamente ricordava anche «Virgilio, il cantore, nelle sue *Georgiche*, dell'agricoltura, e poi nel Rinascimento Agostino Gallo, e il vero iniziatore dell'agricoltura moderna Camillo Tarello. Questi per primo, già nel '500, illustrò un tipo di agricoltura che superava il magnese mediante un potenziamento della foraggicoltura. Il senato di Venezia nel 1566 brevettò questa sua innovazione che poi venne ripresa nel '700 nelle Fiandre, nel Brabante e in Inghilterra ove sarà teorizzata da Arthur Young». A seguito della sollecitazione di Šach partecipai con altri all'organizzazione del primo Congresso Nazionale di Storia dell'Agricoltura in cui si promosse la costituzione di un Museo d'agricoltura. Così nei dieci anni successivi a scopo di studio visitai tutti i principali musei europei e italiani d'agricoltura od etnorurali. Dopo di che, basandomi sui modelli studiati, partecipai alla costituzione del Museo di Storia d'Agricoltura (MULSA) con il patrocinio dell'Università di Milano, museo che sino al 2009 diressi alternandomi con mia moglie Francesca Pisani.

Il museo ebbe sede nel castello di Sant'Angelo Lodigiano presso la fondazione Giangiacomo Morando Bolognini ed ebbe Elio Baldacci<sup>4</sup> (1909-1987) come presidente e Giuseppe Frediani<sup>5</sup> (1906-1997) come direttore. Gaetano Forni e la moglie Francesca Pisani profusero moltissime energie in questa iniziativa in cui credevano fermamente: scendevano a Sant'Angelo con l'autobus extra-urbano che prendevano al capolinea di Milano sito nei pressi di Piazzale Lodi e aprivano con continuità il Museo creando anche un significativo rapporto con la comunità locale.

Il Mulsa, creatura del professor Forni e degli altri studiosi che con lui l'hanno fondato e gestito, è un museo narrativo sviluppato per valorizzare

<sup>4</sup> La biografia di Elio Baldacci è consultabile sul sito del Museo di Storia dell'Agricoltura (<https://www.mulsa.it/ritratti>).

<sup>5</sup> La biografia di Giuseppe Frediani è consultabile sul sito del Museo di Storia dell'Agricoltura (<https://www.mulsa.it/ritratti>).

gli aspetti storici, etnografici e antropologici che legano in modo indissolubile la civiltà umana all'agricoltura.

Fra i riferimenti cui Forni si ispirò nel progettare il Mulsa si ricordano il Museo delle arti e delle tradizioni popolari di Parigi, fondato nel 1937 da Georges-Henry Rivière (1897-1985), e il Museo nazionale preistorico etnografico "Luigi Pigorini" di Roma. Molte idee utili a realizzare il nuovo museo vennero poi dalle visite a musei storici, etnografici e antropologici che ebbero luogo negli anni '70 e che portarono un gruppo di museologi agrari fra cui il Forni, Frediani e Togni a visitare musei di storia dell'agricoltura in Norvegia, Svezia, Ungheria, Polonia, Romania, Bulgaria e Cecoslovacchia.

Da non trascurare è inoltre il contributo culturale che al Mulsa è venuto da altri musei presenti nel nostro Paese. Fra questi ricordiamo i Musei etnografici lombardi raggruppati nell'associazione REBEL (<https://rebel.lombardia.it/>), il Museo degli usi e costumi della gente trentina di San Michele all'Adige (TN) (<https://www.museosanmichele.it/>), del cui consiglio scientifico Gaetano Forni ha fatto a lungo parte e il Museo "L'Uomo e il tempo" di Kurtatsch (BZ) (<https://www.museumzeitreisemensch.it/it/>) gestito dai signori Siegmund e Wolfgang Schweiggel e a cui Gaetano Forni era particolarmente legato<sup>6</sup>.

Alcuni fra gli aspetti più significativi della storia del Mulsa sono compendati nel film-documentario *E abbiamo seminato*<sup>7</sup> realizzato da Gaetano Forni e Massimo Pirovano in collaborazione con il cineoperatore e regista Giosuè Bolis. Tale documentario, realizzato nel 2008, presenta interviste a molti di coloro che offrirono il proprio contributo alla nascita o al prestigio del Museo, fra cui Francesca Pisani<sup>8</sup>, Giacomo Bassi<sup>9</sup>, Roberto Togni<sup>10</sup>, Edoardo Rovida<sup>11</sup>, Giuseppe Barbiano di Belgioioso (ai tempi presidente

<sup>6</sup> Il Museo "Uomo nel tempo" documenta in maniera avvincente la vita dell'uomo nelle varie epoche, dalla preistoria fino alla civiltà moderna. Più di 6.000 oggetti esposti fanno rivivere 12.000 anni di storia. In tal modo viene narrata la ricchissima storia del Sudtirolo.

<sup>7</sup> G. FORNI, M. PIROVANO, *E abbiamo seminato*, film documentario della durata di 46' realizzato nel 2008 dal Museo di storia dell'agricoltura grazie al contributo di Regione Lombardia. Riprese e montaggio di Giosuè Bolis, post-produzione e grafica Giosuè Bolis, videoproduzioni, coordinamento e ricerche di Gaetano Forni, interviste di Massimo Pirovano (il documentario è liberamente visionabile al sito <https://www.mulsa.it/documentari>).

<sup>8</sup> Moglie di Gaetano Forni.

<sup>9</sup> Architetto e collaboratore del Museo, cui ha donato molti oggetti di cultura materiale raccolti da lui e da suoi collaboratori.

<sup>10</sup> Roberto Togni (1937-2017) si era laureato in storia dell'arte all'Università Cattolica di Milano ove era poi stato assistente di storia dell'arte medievale e moderna dal 1963 al 1973. Dirigente del Settore Musei e Beni Culturali della Regione Lombardia dal 1973 al 1979 fu infine docente di Museografia all'Università di Trento dal 1986 al 2008.

<sup>11</sup> Edoardo Rovida, già ordinario di Disegno e Metodi dell'Ingegneria industriale al Politec-

del Museo)<sup>12</sup>, Tommaso Maggiore<sup>13</sup>, Giovanni Kezic<sup>14</sup>. Si tratta di un'opera cinematografica di grande qualità che è oggi consultabile sul sito del Museo all'indirizzo <https://www.mulsa.it/documentari> e ci permettiamo di suggerirne la visione a coloro che vogliono cogliere con immediatezza lo spirito del Mulsa.

Si segnala infine la preziosa testimonianza sulle origini e la realizzazione del Museo di storia dell'agricoltura redatta dal professor Tommaso Maggiore, riportata in allegato a questo testo.

### *3. Il Museo di Storia dell'Agricoltura nella continuità della visione museologica dei fondatori*

Nel 2009 Gaetano Forni rinunciò alla direzione del Museo di Storia dell'Agricoltura, incoraggiando Osvaldo Failla e Luigi Mariani ad assumere rispettivamente gli incarichi di direttore e condirettore. La nuova direzione non solo ha mantenuto nel tempo un costante e riconoscente rapporto di collaborazione con Forni, tenendolo informato sulle iniziative del Museo e consultandolo sulle nuove da intraprendere, ma ha anche fatto propria, per convinta condivisione culturale, l'impostazione museologica da lui sviluppata insieme agli altri padri fondatori nella realizzazione del percorso espositivo. Quest'ultimo, pur essendo stato in larga parte rinnovato negli ultimi quindici anni, è rimasto pienamente fedele all'impianto originario.

Come lo stesso Forni ha più volte ribadito

Obiettivo del museo è quello di rendere consapevoli i visitatori, la maggior parte dei quali non si dedica all'agricoltura, del suo significato profondo come evoluzione millenaria della simbiosi dell'uomo con l'ambiente. [...] Impostato secondo principi etno-storico-archeologici, le molteplici sezioni [del Museo] sono scandite secondo la periodizzazione basata sulla sequenza delle rivoluzioni tecnologico-agrarie che hanno caratterizzato la storia dell'agricoltura<sup>15</sup>.

---

nico di Milano, ricopre la carica di vicepresidente del Museo insieme al professor Gianpiero Fumi, professore ordinario di Storia economica all'Università Cattolica di Milano.

<sup>12</sup> Alla presidenza del museo di sono succeduti Elio Baldacci, Giuseppe Barbiano di Belgioioso, Tommaso Maggiore e Osvaldo Failla, attuale presidente.

<sup>13</sup> Già Ordinario di agronomia generale presso l'Università degli Studi di Milano.

<sup>14</sup> Giovanni Kezic è stato direttore del Museo degli usi e costumi della gente trentina di San Michele all'Adige (TN).

<sup>15</sup> G. FORNI, *Appendice. Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, in *Le piante coltivate e la loro storia*, a cura di O. Failla e G. Forni, Milano 2001, pp. 374-378.

Sono dunque aspetti centrali del Museo la visione globale nella narrazione dell'evoluzione dell'agricoltura, la focalizzazione sulla sua origine, la periodizzazione del suo percorso evolutivo e il ricorso alla etnografia e alle fonti storiche e letterarie per l'interpretazione dei dati archeologici connessi all'agricoltura.

Un esempio significativo dell'applicazione da parte di Forni dei principi etno-storico-archeologici nell'allestimento museale è rappresentato dallo spazio espositivo dedicato alla storia dell'aratro in ambito padano-mediterraneo. Gli strumenti selezionati, infatti, al momento della costituzione della raccolta museale, nei primi anni Ottanta del Novecento, erano stati dismessi solo di recente a causa della loro obsolescenza tecnica. Pur essendo dunque realizzati e utilizzati in epoca contemporanea, questi aratri, scelti per le loro specifiche caratteristiche costruttive e funzionali, consentono di illustrare l'evoluzione plurimillenaria dello strumento: dall'aratro simmetrico del Neolitico all'aratro doppio in ferro dell'Ottocento, passando attraverso l'aratro con trampolo, quello a carrello, a vomere e versoio, fino all'aratro voltaorecchio.

Un'altra importante scelta espositiva etno-archeologica ideata da Forni è stata l'acquisizione, in deposito, di quattordici oggetti etnici dall'ex Museo Preistorico Etnografico Pigorini di Roma (ora Museo delle Civiltà). Gli oggetti, di origine extraeuropea, intendono testimoniare la matrice tecnologica e culturale condivisa dell'agricoltura dei diversi continenti. Si tratta in particolare di zappe, asce, modelli simbolici di aratri, ventilabri e vasi fittili provenienti da Sud America, Asia, Africa e Oceania. Questi oggetti rappresentano il denominatore comune di tutte le agricolture del mondo: infatti essi presentano forti similitudini sia per le caratteristiche costruttive che per le finalità, connesse alle tecniche primitive di dissodamento e lavorazione del suolo (zappe, asce, bastoni da scavo, aratri e gioghi), di mondatura delle granelle (ventilabri), ma anche al consumo di bevande fermentate, ottenute con cereali, frutti e tuberi. Recentemente questi reperti, che inizialmente erano esposti in modo unitario nell'ultima sala del museo, sono stati ricollocati in diversi spazi espositivi al fine di documentare secondo un approccio etno-archeologico l'origine dell'agricoltura in ambito europeo<sup>16</sup> e americano<sup>17</sup>.

<sup>16</sup> O. FAILLA, A. SANDRUCCI, *Inaugurato il nuovo spazio espositivo "La nascita dell'agricoltura e la domesticazione delle piante"*, «Spazio Mulsa», n. 40, 2023, p. 1 (<https://www.mulsa.it/archivio-nl>).

<sup>17</sup> O. FAILLA, A. SANDRUCCI, A. DALLI, L. MARIANI, *Dalla ricerca alla divulgazione museale: il nuovo spazio espositivo del museo di storia dell'agricoltura su "l'agricoltura americana precolombiana"*, in *Piante, animali e società: l'America precolombiana e l'agricoltura europea*, a cura di A. Sandrucci e O. Failla, Milano 2026, pp. 85-91.

Oltre al rinnovamento del percorso espositivo, nel segno della continuità con l'impostazione museologica di Forni, il Museo ha proseguito e reso più sistematiche le attività di divulgazione nell'ambito della museologia agraria e della ricerca scientifica sulle origini e la storia dell'agricoltura. Tali attività si sono sviluppate attraverso l'organizzazione di seminari di studio, con la pubblicazione dei relativi atti<sup>18</sup>, nonché mediante una newsletter mensile<sup>19</sup> e una rivista trimestrale di scienza e cultura agraria, «Spigolature agronomiche»<sup>20</sup>.

#### 4. Forni e la «Rivista di storia dell'agricoltura»

Il prof. Gaetano Forni è stato membro del Comitato scientifico della «Rivista di storia dell'agricoltura» dal 1995 (già “Condirettore” dal 1985 al 1995)<sup>21</sup>.

L'attività di Gaetano Forni è stata intimamente legata alla «Rivista». Già dai primi due fascicoli (1961-62) erano comparsi infatti due suoi articoli, che manifestavano i suoi interessi per le origini dell'agricoltura: *Due forme primordiali di coltivazione* e *Scoperta della tecnica di coltivazione e religione dei coltivatori*. Da quei primi contributi, e per oltre sessant'anni, Forni ha arricchito le pagine della «Rivista» con il suo sapere e le sue ricerche, per molti aspetti di inimitabile originalità.

Nel 1985, quando Ildebrando Imberciadori (1902-1995) aveva designato Giovanni Cherubini (1936-2021) come vicedirettore, aveva proposto anche tre “condirettori”, ovvero Marco Cattini, Reginaldo Cianferoni e lo stesso Gaetano Forni «da sempre nostro collaboratore e direttore di un grande museo agrario». Dal 1995 Forni era membro del Comitato scientifico della «Rivista» e nel 2002 era stato curatore insieme ad Arnaldo Marcone dei primi due tomi sull'Età antica della *Storia dell'agricoltura italiana* edita dai Georgofili. E proprio il primo tomo, dedicato alla Preistoria – che Forni propose con insistenza per assicurare la corretta chiave interpretativa della storia agraria –, si compone di molte pagine che portano la sua firma, oltre ai capitoli del volume sull'Italia romana e le fondamentali pagine dedicate agli attrezzi agrari del volume sul Medioevo.

<sup>18</sup> Disponibili al sito del Museo di storia dell'agricoltura (<https://www.mulsa.it/atti-convegni-mulsa>).

<sup>19</sup> Disponibili al sito del Museo di storia dell'agricoltura (<https://www.mulsa.it/archivio-nl>).

<sup>20</sup> Disponibile al sito <https://www.spigolatureagronomiche.it/>.

<sup>21</sup> P. NANNI, G. PICCINNI, *Gaetano Forni ci ha lasciato*, 2026, Georgofili INFO, <https://www.georgofili.info/contenuti/gaetano-forni-ci-ha-lasciato/33508>.

## 5. *Note biografiche e autobiografiche*<sup>22</sup>

### 5.1 L'infanzia e la prima giovinezza

Gaetano Forni nasce a Milano nel 1926 da una famiglia originaria della Valbrona (Como) che sarebbe giunta a Milano grazie a un avo appartenente all'esercito dell'Impero asburgico e che sarebbe stato invitato da un superiore a trasferirsi a Milano, ove aveva poi intrapreso un'attività commerciale nel settore della ferramenta. Secondo Gaetano il suo cognome avrebbe tratto origine non tanto dai forni per il pane quanto da quelli per la lavorazione dei metalli presenti in Valbrona. Lo stesso Forni raccontava che un suo prozio recuperava massi erratici allora presenti in molti terreni agricoli dell'alta pianura come relitti delle glaciazioni e ne ricavava materiale per pavimentazioni e rivestimenti. Ciò forse spiega la passione che Forni ha sempre nutrito per la geologia<sup>23</sup> e per il clima e il paleoclima, specie nei loro rapporti con l'agricoltura<sup>24</sup>.

Il padre di Gaetano Forni era commerciante di inchiostri e con il ricavato della sua attività acquistò negli anni '30 una casa a Vervò (Val di Non, Trento) ove impiantò un frutteto con le ultime novità in fatto varietale, fra cui la Renetta Canada, oggi varietà molto nota ma che i Forni furono fra i primi a coltivare in Val di Non. A Vervò Gaetano Forni è sempre stato legato da un grande affetto: lì trascorreva le sue vacanze estive e nel piccolo cimitero del paese riposa ora insieme alla moglie Francesca.

Dal 1940 Gaetano frequentò il Liceo Leone XIII di Milano condotto dai Padri Gesuiti fintanto che i bombardamenti spinsero la famiglia Forni a sfollare a Vervò, ove Forni frequentò il liceo classico di Trento che durante la guerra si era trasferito a Coredò, sempre in Val di Non. Di quell'epoca Forni ricordava le lunghe camminate nella neve per raggiungere la scuola in inverno e l'alimentazione, basata prevalentemente sulle patate.

<sup>22</sup> Il paragrafo 5 è stato redatto attingendo in misura rilevante a considerazioni che emergono da una "Autobiografia didattico-scientifica" inedita, recentemente redatta dallo stesso Gaetano Forni che l'ha dettata alla figlia Emilia.

<sup>23</sup> Ai suoi ospiti a Vervò Forni descriveva con passione le rocce sedimentarie (la breccia rossa del Cretaceo e i bancali calcarei) e le cave di selce presenti nell'altopiano della Predaia e che potrebbero aver fornito ai nostri progenitori la materia prima utile per realizzare strumenti litici.

<sup>24</sup> G. FORNI, *Una domanda al Professor Emmanuel Le Roy Ladurie, accademico di Francia, storico delle relazioni agricolo/clima*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», a. L, n. 1, giugno 2010, pp. 167-181.

## 5.2 Forni studente universitario

Concluso il liceo nel 1945, pur avendo un forte interesse per la filosofia, Forni si iscrive alla facoltà di Scienze agrarie anche su consiglio del padre, il quale coglieva il problema molto stringente della sicurezza alimentare a livello italiano e globale. All'università Forni entrò nel movimento studentesco cattolico, in un periodo in cui le sinistre avevano un ruolo dominante in ambito universitario. Qui peraltro Forni ebbe modo di conoscere il Lisenkismo e il tentativo operato dal Partito comunista italiano di introdurre tale pseudoscienza nelle nostre università<sup>25</sup>.

Nell'ambito dei suoi studi universitari, Forni svolse "sottotesi" sperimentali in Entomologia agraria (parassiti nella conservazione in silo dei cereali), coltivazioni erbacee (piante medicinali), economia agraria (cooperazione in agricoltura, illustrando le Raiffeisencasse), microbiologia agraria (trasformazione dei concimi nel suolo), genetica agraria (selezione del frumento). Concluse poi il suo ciclo di studi con una tesi in fitopatologia (turbe fisiologiche nelle mele conservate). Durante il biennio della tesi Forni approfondì le sue conoscenze sulla nutrizione dei vegetali rendendosi in particolare conto del fatto che la ridotta concentrazione della CO<sub>2</sub> atmosferica (allora 0,03%, ora 0,04%, che non costituisce comunque un *optimum*) era un fattore limitante per la produzione agraria, per cui approfondì le sue conoscenze circa la concimazione carbonica (arricchimento atmosferico in CO<sub>2</sub>).

Così Gaetano Forni rievoca gli avvenimenti che hanno inciso maggiormente su questo periodo della sua vita:

- sin dal 1° anno di università fui eletto rappresentante degli studenti presso le autorità accademiche. Già in quell'anno (1945-46) ebbi l'incarico di organizzare il ricovero presso l'Hotel Meranerhof di Merano degli studenti convalescenti reduci dai campi di concentramento della Germania.
- Nel 1948 partecipai al Festival della Gioventù di Praga e, come caposquadra di un gruppo di spalatori, partecipai per qualche tempo alla ricostruzione di Lidice, borgata distante 15 km da Praga, rasa al suolo dai nazisti in quanto lì i partigiani cecoslovacchi avevano ucciso in un attentato il Gauleiter di Boemia e Moravia, Reinhard Heydrich<sup>26</sup>.
- Nell'esame di economia agraria/estimo difesi cocciutamente la mia tesi sfidando l'avversario (il mio vizio capitale) per cui venni bocciato per due

<sup>25</sup> G. FORNI, *Gli agronomi e la sirena neo-lamarckiana nel quinquennio 1948-1953*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», a. XLIX, n. 1, giugno 2009, pp. 199-210

<sup>26</sup> Al riguardo si veda il filmato presente al sito dell'Enciclopedia dell'olocausto: <https://encyclopedia.ushmm.org/content/it/film/destruction-of-lidice>.

- volte consecutive dall'assistente del titolare della cattedra (ex-ministro fascista nel governo d'Albania) sempre assente ma che fu poi presente due anni dopo quando (secondo la regola universitaria) potei affrontai l'esame per la terza volta. Naturalmente il titolare mi promosse (quasi scusandosi).
- Impiegai quell'anno, forzatamente senza esami e senza frequenza, per svolgere alcune delle succitate sottotesi. Partecipai anche alla San Vincenzo universitaria, associazione per l'assistenza ai poveri. Ebbi così l'occasione di conoscere Francesca Pisani, figlia del famoso glottologo Vittore, laureata in Chimica industriale, assistente coordinatrice della ricerca – in primis bibliografica e per la sua buona conoscenza in ambito chimico delle principali lingue – e curatrice della corrispondenza scientifica internazionale del futuro Nobel Giulio Natta. Qualche anno dopo la sposai, il che ha inciso radicalmente nella mia successiva esistenza.

### 5.3 Gli eventi più rilevanti degli anni successivi

Così Forni elenca per sommi capi gli eventi più salienti degli anni successivi:

- A. A seguito di un concorso ricoprii la direzione e connessa cattedra d'insegnamento di Scienze chimiche, fisiche, ecc. applicate all'agricoltura, economia agraria in una scuola professionale agraria. La scuola assegnatami era ubicata a Santa Maria della Versa nell'Oltrepò pavese e siccome nel frattempo era avvenuta la Riforma nella scuola media, essendo interessato a proseguire i miei studi in ambito universitario, mi trasferii come capo-istituto a Milano, in una nuova scuola media aperta in via Demostene, che feci intestare a Helios Scaetta (1894-1941), illustre colonizzatore agrario della Libia e poi, essendo antifascista, dell'Africa Centrale per conto del Congo Belga e della Francia ove compì importanti ricerche botaniche, ecologiche e climatologiche. Quasi subito dopo mi trasferii alla scuola media "Dalmazio Birago" dove rimasi un trentennio, sino al 1992<sup>27</sup>. Fu questo

<sup>27</sup> Di particolare interesse il ricordo del professor Forni letto dalla professoressa Marina Silvestri al suo funerale e che qui riportiamo per intero perché offre una chiave di lettura di anni fervidi di lavoro ma anche assai travagliati: «Caro Preside Forni, siamo in tante oggi per l'ultimo saluto. Siamo il gruppo della pizza, iniziativa creata tanti anni fa da una collega che l'ha portata avanti con grande cura, per non disperderci e mantenere vivo il legame nato nella scuola. Anche Lei, Preside, quando poteva, partecipava a questi nostri incontri e portava sempre una bottiglia di vino! Sono stata una insegnante della Scuola Media Birago, scuola della periferia milanese. La sua scuola, Preside. Ho insegnato ma, anche, ho imparato tantissimo. Dai ragazzi e da Lei. Credo che se anche io, anni dopo, sono diventata preside è stato perché Lei mi ha insegnato molto. Insegnato, segnato dentro. Erano anni difficili anche quelli in cui ho lavorato nella sua scuola. C'erano il terrorismo, la droga, le siringhe nei giardinetti e per le strade. Ma il clima sociale era molto diverso rispetto ad oggi. Credevamo nel nostro lavoro, nel valore della scuola, nella possibilità di dare ai ragazzi strumenti per crescere nella consapevolezza della importanza del sapere e di conoscere e capire se stessi e gli altri. A volte c'era una tale energia nella scuola che mi pareva che la Birago si potesse sollevare

- un trentennio di intense sperimentazioni didattiche: 1) doppia lingua straniera presso la sede centrale; 2) gemellaggio e scambio reciproco di alunni con la scuola francese “Voltaire”; 3) scolarizzazione degli adulti nelle sezioni staccate c/o: a) la caserma bersaglieri di via Suzzani, b) lo stabilimento Pirelli di Sesto; 4) la sezione staccata c/o L’Umanitaria di via Pace, ove fungevo da “trapasso all’istituzione del preside elettivo”. 5) Un’altra sezione staccata era gestita presso un istituto religioso di monache straordinarie, cui la giudice Pomodoro affidava le alunne tolte ai loro genitori in quanto alcolizzati, drogati, o criminali. Ogni suora fungeva da capo-famiglia con cinque/sei ragazzi e gli insegnanti che lungo il trentennio collaborarono con me in tutte queste sperimentazioni sono poi quelli che negli ultimi vent’anni mi invitano a pranzi/incontri di ogni 1° giovedì del mese.
- B. Parallelemente con mia moglie avevo costituito un Centro studi e ricerche sui prodotti chimici assorbiti dalle foglie, in particolare: (i) sostanze nutritive per le piante: fosfati, urea, nitrati, ecc., (ii) antiparassitari “sistemici” che, una volta assorbiti, poi circolavano nella linfa della pianta e (iii) erbicidi, decespuglianti. Il Centro pubblicava un periodico, *Epigeica* (le foglie sono organi vegetali *epigei*), che sintetizzava le ricerche delle università di tutto il mondo su questi argomenti. Progettammo e producemmo dei concimi fogliari (Fertilnova) sperimentati in diverse stazioni sperimentali italiane e oggetto di ricerche pubblicate su riviste scientifiche. Di tali prodotti si occupò anche la madre di Italo Calvino, Eva Mameli Calvino, direttrice della stazione sperimentale di floricultura di Sanremo. Tali nostri concimi fogliari furono richiesti anche dall’estero (in particolare dalla Cina) e, imitati poi dalla grande industria, sono ora impiegati ordinariamente e diffusamente.
- C. Parallelemente, io e mia moglie stendemmo e pubblicammo testi scolastici. In occasione dell’istituzione della scuola media unica nel 1964, il cui principio didattico di fondo era quello d’impostare l’insegnamento non più sul dogmatismo ma sulla ricerca: nel caso delle scienze, far percorrere dall’allievo in forma elementare l’iter della scienza e dello scienziato, ne progettammo uno che doveva essere il nostro capolavoro. Preliminarmente per tal fine avevamo acquisito testi scolastici stranieri ove già si applicava tale principio e consultato insegnanti in particolare delle scuole svizzere e francesi di Milano. Così personalmente approfondii sotto ogni profilo la questione e divenni persino uno dei divulgatori ufficiali, per conto del Ministero della P.I., della nuova didattica delle scienze. Sapendo poi che le scuole italiane non erano dotate di laboratori scientifici, io e mia moglie, nella stesura dei testi scolastici, avevamo seguito i suggerimenti dell’Unesco che propugnava l’utilizzo di tutto ciò che era a portata di mano di tutti.

---

come una mongolfiera. Lei, Preside, era l’anima di tutto questo. Diceva sempre che la scuola, per ogni studente, deve essere un abito su misura. Bisognava, cioè, dare a ciascuno quello di cui aveva bisogno. E Lei si faceva sarto, e, ad esempio, tagliava e cuciva l’orario delle lezioni per trovare il tempo del recupero, per chi faticava a seguire, e il tempo del potenziamento, per chi aveva risorse e strumenti per approfondire. Preside, Lei sapeva ascoltare e sapeva tacere, generoso e comprensivo con tutti. Per me, e non solo per me, Lei è stato un Maestro. Grazie!».

Così ne discutevo anche con i miei alunni della scuola professionale. Per studiare il corpo umano dicevano, perché per la dissezione acquistare dal macellaio un coniglio? Tutti quelli che hanno dei gatti in casa, sanno che la gatta partorisce diversi gattini, ma al più se ne allevano solo uno o due mentre i rimanenti sono eliminati (allora non era in uso come ora la castrazione). Perché non utilizzare quelli? Erano gli anni in cui il prof. Natta aveva ricevuto il Nobel e si era offerto di scrivere una prefazione al testo steso nel 1961 dalla sua assistente, Francesca Pisani, con il sottoscritto. Inutile dire che la quasi totalità delle scuole italiane lo adottò. A quel punto però la miriade di editori concorrenti si coalizzò e sollecitò l'Ente protezione animali ad intervenire focalizzando l'utilizzo dei gattini soppressi dagli alunni ad hoc, in realtà secondo l'uso comune comunque soppressi. Ciò avrebbe avviato gli alunni a praticare una sadica crudeltà. Il Ministero, non sapendo come fare (il nostro testo era giuridicamente corretto), convocò il Consiglio superiore dell'istruzione. Nessuno dei suoi componenti era docente di scienze per cui, tranne qualche astenuto, venne deciso di vietare il nostro testo. Esso, come avvenne per Socrate, corrompeva la gioventù! Le molte centinaia di migliaia di copie predisposte in base alle adozioni vennero gettate al macero. Il libro venne usato solo nella Svizzera italiana in quanto scientificamente corretto e analogo per contenuto a quelli tedeschi e francesi in uso negli altri Cantoni. L'editore, com'era suo diritto, si rivalse sugli autori. Bontà sua rateizzò il nostro debito. Per la mia famiglia (avevo già quattro figli) fu un assoluto sfacelo!! A nulla valsero i tentativi, anche di docenti universitari, di spiegare anche alla televisione che avevamo seguito correttamente le direttive della Riforma! Risento tuttora di questo debito!!

#### 5.4 Il miracolo economico, la museologia agraria e il disadattamento industriale

Così prosegue la narrazione di Gaetano Forni coprendo il periodo che ci separa dall'attualità:

Nel frattempo, covava sotto la cenere, nel mio spirito, la mia vocazione originaria filosofico/storica. Avevo cooperato alla fondazione della «Rivista di storia dell'agricoltura» con articoli sull'origine dell'agricoltura come frutto della simbiosi Uomo/Ambiente biologico; inoltre avevo pubblicato articoli sulla rivista «Economia e Storia», diretta da Amintore Fanfani, sull'origine delle tecniche agronomiche. Così in quegli anni bussò alla mia porta il prof Giuseppe Frediani, già ambasciatore degli italiani all'estero, e mi disse: «all'estero sono stupefatti che l'Italia, il Paese di Virgilio, Catone, Columella, Gallo, Manzoni, non abbia un Museo d'agricoltura». Ecco quindi che, grazie alla collaborazione del Ministero degli Esteri, nel mese di ferie estive visitai con Frediani, nel decennio anni '70, tutti i musei agro-etnografici europei e i principali italiani. Poi con R. Togni, docente di Museologia all'Università di

Trento, pubblicammo (editore Olschki): *Guida ai (cinquecento) Musei etnografici italiani* (1997) preceduto, con ampia e meditata prefazione del prof. R. De Marinis Direttore dell'Istituto di Preistoria dell'Università di Milano, da Albori dell'agricoltura (1990). Pubblicammo il periodico *Acta Museorum Italicorum Agriculturae*. Realizzammo nel Castello di Sant'Angelo Lodigiano il Museo di Storia dell'Agricoltura.

Mancata nel 2012 mia moglie, con il potentissimo stimolo del suo ricordo e l'obbligo di mantenere l'impegno morale assunto con Lei, mi sono agganciato ad un episodio della mia adolescenza che ha segnato tutta la mia vita successiva. Era tarda sera e nel nostro pollaio di Vervò un pollo dormiente si era svegliato per lo starnazzare di alcuni pollastrelli che mio padre stava recando con un cesto in un'altra costruzione, lontana alcune centinaia di metri dal predetto pollaio. Il succitato pollo, una ex chioccia, uscì dal pollaio e quasi al buio si spostò in silenzio per alcune centinaia di metri per "scoprire" la causa di quello starnazzare. Ecco quindi l'embrione delle mie attuali ricerche: l'origine dell'agronomia, in embrione già presente negli animali in quanto incardinata nel principio "causa/effetto" già presente negli animali superiori (Ricerche di Giorgio Vallortigara, Università di Trento) e quindi a maggior ragione negli Ominidi. Di ciò riferii in un Convegno sul cartaginese Magone, il *Parrens agriculturalionis* di Columella, tenutosi a Tunisi al Museo del Bardo nel 2014, pochi giorni prima del noto eccidio in cui persero la vita diversi turisti italiani.

## 6. *Riflessioni sulle radici culturali e sugli aspetti più salienti del pensiero di Gaetano Forni*

Chi scrive ha conosciuto Gaetano Forni nel 2001<sup>28</sup> e ha poi avuto la possibilità di confrontarsi a lungo con lui sia durante i viaggi di lavoro e studio in cui lo ha a più riprese accompagnato negli ultimi vent'anni sia durante le visite che periodicamente svolgeva nella sua casa milanese, tappezzata di libri in tutte le stanze sia infine nel corso di alcuni brevi soggiorni estivi a Vervò, ove Forni aveva la sua casa di vacanza.

Da Gaetano Forni giungeva a chi dialogava con lui il costante invito a diffidare dei luoghi comuni e ad approfondire autonomamente gli aspetti più controversi di ogni affermazione tramite l'esercizio rigoroso del proprio senso critico.

<sup>28</sup> L'incontro con Forni avvenne in occasione della stesura di un articolo dedicato al calendario celtico che su consiglio di Forni stesso sottoponemmo alla «Rivista di storia dell'agricoltura»: S. CERNUTI, L. MARIANI, *Il calendario agricolo celtico: un contributo interdisciplinare alla sua ricostruzione*, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XLIII, n. 1, giugno 2004, pp. 3-22.

Dalla frequentazione con il professor Forni rimangono dialoghi, riflessioni e aneddoti che in parte tornano alla memoria durante la stesura di questa biografia. Circa gli aneddoti, vale la pena per la sua emblematicità di citarne uno riferito a quando, una quindicina di anni fa, il professore fu ricoverato alla clinica Palazzolo-don Gnocchi di Milano per la riabilitazione dopo un intervento all'anca effettuato alla clinica Gaetano Pini e solo parzialmente riuscito. Quando chi scrive andò a trovare il professore, sul suo comodino spiccava un'alta pila di libri e al riguardo Forni raccontò che il suo compagno di stanza, un giovane di modesta cultura, gli aveva detto che non capiva come un pensionato libero da problemi economici potesse sprecare tanto tempo in un'attività inutile come la lettura di tutti quei libri, al che Forni gli aveva espresso la sua visione delle cose, gettando un seme che si spera sia poi germogliato.

Venendo poi più direttamente al tema delle radici culturali, occorre anzitutto dire che Gaetano Forni e la moglie Francesca Pisani sono stati intellettuali cattolici e da tale matrice culturale sono da attribuire la fecondità del loro matrimonio, allietato da cinque figli, il rigore evangelico del "sì, sì; no, no"<sup>29</sup> che sempre li ha contraddistinti e la capacità di interpretare la realtà in una prospettiva di fede. Su quest'ultimo tema occorre evidenziare che nella natura Forni coglieva il disegno provvidenziale del Creatore, che dandola in dono all'umanità ha assegnato a quest'ultima il compito di esercitare una custodia responsabile, cui l'agricoltura offre un contributo formidabile. Da qui la sensibilità agronomica di Forni agli aspetti fisici, chimici e biologici che sono alla base delle produzioni agricole vegetali e animali. Con riferimento a tali temi Forni citava spesso Alberto Oliva (1879-1953), ordinario di Agronomia a Firenze e sul cui testo Forni aveva studiato<sup>30</sup>, i due chimici agrari Angelo Menozzi<sup>31</sup> e Ugo Pratolongo<sup>32</sup> e il fisiologo vegetale Sergio Tonzig<sup>33</sup>, ai quali Forni si ispirava nelle sue riflessioni sulla nutrizione dei vegetali.

<sup>29</sup> «Ma il vostro parlare sia: Sì, sì; No, no; il di più viene dal maligno» (Matteo 5,37).

<sup>30</sup> Forni aveva conosciuto l'opera di Alberto Oliva attraverso Marino Gasparini, assistente di Oliva a Firenze e che era stato nominato professore incaricato di Agronomia Generale a Milano alla morte di Vittorio Alpe, avvenuta nel 1938.

<sup>31</sup> Angelo Menozzi (1854-1947) fu professore straordinario dal 1888 al 1900, quando divenne per concorso professore ordinario di chimica agraria alla Scuola superiore di agricoltura di Milano. Con l'allievo Ugo Pratolongo pubblicò un manuale di Chimica agraria in due volumi (Milano 1931 e 1938), più volte ampliato e riedito dopo il 1945 col titolo Chimica vegetale e agraria.

<sup>32</sup> Ugo Pratolongo (1887-1968) sostituì Angelo Menozzi, messo a riposo nel 1929 per raggiunti limiti di età, alla cattedra di chimica agraria.

<sup>33</sup> Sergio Tonzig fu Ordinario di Botanica Generale all'Università di Milano dal 1939 al 1980.

“L’agronomia si fa con gli stivali” recita un vecchio adagio che ci indica le radici della disciplina agronomica nelle attività di pieno campo, cui Forni si dedicava con passione nel suo frutteto di Vervò. Alla sensibilità agronomica Forni aggiungeva una profonda sensibilità alle tematiche storiche, archeologiche, antropologiche, etnografiche e linguistiche, maturata attraverso un’infinità di letture e di riflessioni.

Alla luce di quanto sopra si può affermare che Forni afferiva alla categoria dei geni eclettici, come lo fu ad esempio l’illustre botanico Raffaele Ciferri (1897-1964), cui Forni si sentiva culturalmente molto legato, tanto che soleva definirlo un Leonardo da Vinci del XX secolo<sup>34</sup>. All’eclettismo di Forni ci rimanda anche l’introduzione agli *Albori dell’agricoltura* scritta dal professor Raffaele De Marinis (1941-2023), il quale richiama giustamente la lezione della francese *Ecole des Annales*, e qui occorre rammentare che Marc Block, fra i fondatori di tale scuola, scriveva che per lo storico sussistono due imperativi essenziali e cioè da un lato la lettura critica delle fonti scritte (la dura esigenza dell’erudizione) e dall’altro l’audace espansione del campo tradizionale della storia verso materie quali l’agronomia, la climatologia, l’economia, l’etnografia, il folclore e la geografia<sup>35</sup>, aspetti questi cui Forni fu più che mai sensibile.

Da sottolineare anche che Forni ha manifestato un costante interesse per le origini dell’agricoltura e dell’allevamento, in onore all’idea vichiana secondo cui non è possibile comprendere un fenomeno se non se ne conoscono le origini e l’evoluzione nel tempo. Tale principio è in particolar modo essenziale per indagare la storia dell’agricoltura, attività umana le cui origini risalgono ad alcune decine di migliaia di anni fa con le proto-agricolture basate sull’uso del fuoco e sulla protezione delle piante eduli nate sui cumuli dei rifiuti e il cui ruolo diviene centrale per l’umanità con la rivoluzione neolitica. La riflessione di Forni non si limitava tuttavia alle proto-agricolture ma si spingeva a indagare su temi quali:

- i nostri progenitori più remoti come il protoprimate insettivoro *Purgatorius unio* vissuto circa 60 milioni di anni orsono<sup>36</sup>

<sup>34</sup> V. GIACOMINI, *Biografia di Raffaele Ciferri*, Dizionario Biografico degli Italiani, vol. 25, 1981, [https://www.treccani.it/enciclopedia/raffaele-ciferri\\_\(Dizionario-Biografico\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/raffaele-ciferri_(Dizionario-Biografico)/).

<sup>35</sup> M. BLOCK, *Apologia della storia o mestiere di storico*, Torino 2009, pp. xxxviii-166.

<sup>36</sup> G. FORNI, *Origine ed evoluzione dell’alimentazione carnea e problematiche connesse - domesticazione animale ed evoluzione umana*, in Atti dei Seminari carne - filiera zootecnica, valore alimentare, a cura di L. Alfieri e L. Mariani, Museo di Storia dell’Agricoltura, 2014, pp. 5-19.

- animali che coltivano e allevano, come le termiti coltivatrici di funghi o le formiche allevatrici di afidi<sup>37</sup>, tematica questa che oggi gode di una rinnovata attenzione che si coglie ad esempio nella monografia “*The Convergent Evolution of Agriculture in Humans and Insects*”<sup>38</sup>, che Forni avrebbe certamente molto apprezzato
- il processo di savanizzazione miocenica e le conseguenze per i nostri progenitori e per noi stessi in termini morfologici (stazione eretta, uso della mano) e psicologici (l’innato pessimismo, il mito di un paradiso terrestre in ambiente forestale)
- l’alimentazione carnea e a base di cibi cotti dei nostri progenitori e le enormi conseguenze sullo sviluppo cerebrale<sup>39</sup>.

Da rilevare anche che Forni vedeva l’uomo agricoltore come potenziatore di quanto osserva in natura: con il diserbo chimico imita l’allelopatia, con l’irrigazione ripropone il rigoglio della vegetazione naturale in vicinanza dei corsi d’acqua durante i periodi siccitosi, con il letame imita il vigore della vegetazione in vicinanza degli escrementi di animali selvatici, con l’ingegneria genetica ripropone la pervasività del DNA che si muove da una specie all’altra grazie ad esempio a batteri o artropodi ematofagi o grazie agli incroci interspecifici fra specie vegetali che l’allo-poliploidia rende poi fertili, un fenomeno questo all’origine di molte specie coltivate come il grano tenero e il grano duro.

Secondo il prof. Forni, l’agricoltura è anche un insostituibile gestore del ciclo del carbonio nelle due fasi essenziali del fotosintesi e del processo inverso di degradazione della sostanza organica. Scriveva Forni:

Dunque l’agricoltura e quindi gli agricoltori hanno nelle loro mani un potere immenso e che deriva dal monopolio dell’assorbimento della CO<sub>2</sub> atmosferica per fini nobilissimi: la produzione di alimenti e generi di consumo (vestiario, combustibile, materiale da costruzione, ecc.) per tutta l’umanità e il connesso controllo dell’effetto serra. (...) Nemmeno gli agricoltori, i loro tecnici e gli agronomi se ne rendono veramente conto, o per ristrettezza di visione culturale o per incapacità di sviluppare analisi territoriali e dunque al di

<sup>37</sup> G. FORNI, *Penuria e carestie dalle origini all’antichità, Documentazioni e riflessioni che correggono radicalmente gli inquadramenti storici tradizionali*, in Atti del Convegno *Penurie, carestie e sicurezza alimentare*, a cura di L. Alfieri e L. Mariani, Museo di Storia dell’Agricoltura, 2018, pp. 28-35.

<sup>38</sup> T.R. SCHULTZ, R. GAWNE, and P.N. PEREGRINE (eds), *The Convergent Evolution of Agriculture in Humans and Insects*, The MIT Press, 2021, 339 pp.

<sup>39</sup> G. FORNI, *Origine ed evoluzione dell’alimentazione carnea e problematiche connesse - domesticazione animale ed evoluzione umana*, in Atti dei Seminari carne - filiera zootecnica, valore alimentare, cit., pp. 5-19.

fuori della singola azienda, incapacità su cui pesa la responsabilità della stessa cultura agronomica trasferita tramite il sistema scolastico ed universitario<sup>40</sup>.

Quello dell'agricoltura come forma evoluta di governo del ciclo del carbonio da parte dell'umanità è stato un tema più che mai centrale nella riflessione di Forni, il quale poneva in grande risalto la figura di Nicholas Théodore de Saussure (1767-1845)<sup>41</sup> che aveva dimostrato in termini quantitativi il fatto che le piante attingono il carbonio di cui abbisognano dalla CO<sub>2</sub> atmosferica e non dall'humus del terreno, ritenendo che tale scoperta avesse un ruolo cruciale per il miglioramento dell'agricoltura<sup>42</sup>. Per Forni la scoperta di De Saussure è da ritenersi copernicana in quanto ha posto all'attenzione di agronomi, botanici e fisiologi vegetali la chioma come elemento centrale della nutrizione dei vegetali. Sempre secondo Forni dalla scoperta di De Saussure sarebbe derivata l'ipotesi di Liebig, poi rivelatasi errata, secondo cui i composti azotati dei vegetali potessero derivare dall'assorbimento fogliare dell'azoto molecolare atmosferico<sup>43</sup> e sempre da tale scoperta agli inizi del XX secolo avrebbe preso le mosse l'idea di fornire alle piante, attraverso foglie, fusti e germogli, i sali nutritivi normalmente assorbiti dalle radici e di stimolare con essi la stessa fotosintesi<sup>44</sup>. Alla diffusione di tale idea partecipò con entusiasmo il giovane Gaetano Forni, fondando e dirigendo il periodico «Epigeica», che trattava di assorbimento fogliare di sostanze nutritive, fitormoni, erbicidi e antiparassitari sistemici<sup>45</sup>. A «Epigeica» si deve fra l'altro l'introduzione del termine «concimazione epigea», in quanto non solo le foglie, ma anche le cortecce e i germogli possono assorbire questi prodotti.

Essenziale per Forni era l'approccio semantico ed ergologico alle diverse tematiche agronomiche, fossero esse riferite all'aratro, al letame, alla roncola, al carro o alla falce messoria. E qui è utile ricordare le tante ricerche che Forni dedicò all'aratro, di cui fu studioso di fama internazionale.

<sup>40</sup> G. FORNI, *Un sasso in piccionaia*. Per una nuova rivoluzione agraria, scritto inedito non datato.

<sup>41</sup> N.T. DE SAUSSURE, *Recherches chimiques sur la végétation*, Nyon 1804, 327 pp.

<sup>42</sup> Scrive De Saussure nell'introduzione alle sue *Recherches* (pp. VII e VIII): «La route que je me suis prescrite est sans doute ardue et fatigante mais si l'on considère que le perfectionnement de l'agriculture est le but vers lequel elle est dirigée on supportera ses difficultés et l'on excusera ses défauts».

<sup>43</sup> G. FORNI, *Effetto serra, agricoltura tra due rivoluzioni "copernicane" (1652-2005)*. *La figura del nuovo agricoltore*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», a. XLVI, n. 1, giugno 2006, pp. 47-98.

<sup>44</sup> R. CIFERRI, *La nutrizione minerale delle piante per via fogliare*, Conferenze della Società Agraria di Lombardia, 1955, pp. 63-67. In tale intervento il Ciferri riferisce che irrorazioni con elementi micronutritivi (sali di zinco, boro, ecc.) furono sperimentate sin dall'inizio del '900.

<sup>45</sup> Nella biblioteca del professor Forni sono presenti i numeri di *Epigeica* dal 1955 al 1967.

Dell'aratro approfondì le origini a partire dal rostro, l'evoluzione nel tempo passando dall'aratro tipo Trittolemo all'aratro virgiliano a ruotino e a quello pliniano a carrello, per giungere all'aratro a vomere – versoio che si diffuse nel Medioevo ma di cui Forni poneva in evidenza i prodromi in epoca imperiale romana (aratro di Salgareda)<sup>46</sup>.

Un'ulteriore costante del pensiero agronomico di Forni è consistita nel rifiuto dei miti e di quanto in essi vi fosse di antiscientifico. Da ciò la critica al concetto di naturale (in agricoltura non vi è nulla di naturale o forse sì, nel senso che l'uomo è anch'egli parte della natura) e la critica alle agricolture biologiche, il cui carattere pseudoscientifico si palesava secondo Forni nell'idea balzana secondo cui esisterebbe un'urea "buona", quella che esce dalla pancia dei mammiferi e una cattiva, che isterilirebbe i suoli e che è quella prodotta a partire dall'azoto atmosferico, mentre la scienza chimica ci dice che l'urea è una sola e cioè la molecola  $\text{CO}(\text{NH}_2)_2$ .

Forni riteneva che molti dei miti che oggi affliggono il rapporto città-campagna derivino dall'inurbamento che ha avuto luogo fra gli anni '50 e '70 del XX secolo e che ha visto milioni di nostri connazionali spostarsi in città provenendo dalle zone ad agricoltura più povera del Paese<sup>47</sup>. Tali concittadini, una volta inurbati, hanno religiosamente coltivato il mito di agricolture naturali basate sul rifiuto della tecnologia a base scientifica e dell'innovazione, cose in cui Forni credeva fermamente. Rispetto a una tale realtà Forni aveva anche maturato l'idea secondo cui è difficilissimo combattere contro le mode e i luoghi comuni ma che è comunque necessario che lo studioso lo faccia con sistematicità e coerenza.

Circa i miti del nostro tempo dobbiamo anche ricordare che Forni diffidava fortemente dell'ideologia del "cambiamento climatico distruttivo"; Forni credeva infatti nelle strategie di adattamento e mitigazione che ponessero al centro l'agricoltura come gestore del territorio e del ciclo del carbonio<sup>48</sup>, rifiutando con ciò la demonizzazione dell'anidride carbonica, mattone della vita sul nostro pianeta e troppo spesso relegata al ruolo di pericoloso inquinante<sup>49</sup>.

<sup>46</sup> G. FORNI, *Le lacune della lingua nazionale nell'interpretare le nostre agricolture, il caso degli aratri*, «Rivista di Storia dell'agricoltura», a. XLV, n.2, dicembre 2005, pp. 147-160.

<sup>47</sup> G. FORNI, *Deruralizzazione, transculturazione e '68. Il '68 italiano, epifenomeno del trapasso dalla cultura rurale a quella urbano industriale. Un'analisi storico-antropologica*, «Rivista di Storia dell'agricoltura», a. XLVII, n. 2, dicembre 2007, pp. 129-141; G. FORNI, *Sessantotto, "esplosione" di musei etno-contadini e nuova civiltà*, in SM Annali di San Michele, n. 23, 2010, pp. 47-96.

<sup>48</sup> G. FORNI, *Effetto serra, agricoltura tra due rivoluzioni "copernicane" (1652-2005). La figura del nuovo agricoltore*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», a. XLVI, n. 1, giugno 2006, pp. 47-98.

<sup>49</sup> G. FORNI, *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, cit.

Un ulteriore elemento del pensiero del professor Forni che è utile considerare è l'attenzione agli aspetti etimologici e iconografici. Esempiare per quanto attiene agli etimi è l'attenzione ai tanti termini che rimandano all'uso del fuoco in agricoltura come ad esempio Svezia, Svizzera e brasserie. All'etimologia si legano anche alcuni aspetti curiosi che Forni pose in evidenza e che si rivelano importanti anche in termini divulgativi, come ad esempio il termine "delirare", che deriva dall'uscire dal solco ma non da un solco qualunque ma da quello realizzato dagli aratori di epoca romana con l'aratro discissore, che imponeva al solco una sezione a forma di lira. L'attenzione all'iconografia è dal canto suo attestata dalle tante immagini presenti in volumi come *Gli albori dell'agricoltura*<sup>50</sup> e *L'aratro e il carro*<sup>51</sup>.

Forni ha anche attinto con grande attenzione ai trattati agronomici del mondo antico e di epoche successive. Fra questo si ricordano il manuale dell'agricoltore sumerico<sup>52</sup>, il trattato del famoso agronomo cartaginese Magone<sup>53</sup>, i trattati di Plinio il vecchio e di Columella per i loro aspetti aratologici<sup>54</sup> e gli appunti agronomici di Francesco Petrarca<sup>55</sup>.

### Conclusioni

La nostra specie ha circa 200.000 anni, la maggiore parte dei quali trascorsa in una fase di caccia e raccolta che probabilmente ha lasciato un'eredità culturale rilevante e che per molti versi ci sfugge perché le tracce di quel passato sono molto labili. Nel Paleolitico nasce l'ignicoltura, attraverso la quale i nostri antenati sfruttarono il fuoco per stimolare l'affermazione di specie erbacee spontanee a uso alimentare (es.: cereali) e per favorire lo sviluppo di essenze foraggere con lo scopo di richiamare animali erbivori (cervi, bisonti, ecc.) da poter poi cacciare. L'agricoltura vera e propria è il prodotto della rivoluzione neolitica ed emerge nella vicenda umana al

<sup>50</sup> *Ibidem*.

<sup>51</sup> G. FORNI, G. BASSI, *L'aratro e il carro lodigiani nel contesto storico padano*, Museo di Storia dell'agricoltura 1988, 94 pp.

<sup>52</sup> G. FORNI, *Sumerico il più antico manuale di agronomia*, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XLIV, n. 1, giugno 2004, pp. 3-37.

<sup>53</sup> G. FORNI, *L'enciclopedia agraria del cartaginese Magone tradotta in latino per decreto del Senato – Ricerche sui fondamenti storici del pensiero agronomico: dalle origini a Théodore Nicolas de Saussure (1804)*, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. LIV, n. 1, giugno 2014, pp. 3-52.

<sup>54</sup> G. FORNI, *La rilevanza e il significato storico, plurivalente dell'aratro a carrello effigiato a Verona nella basilica medievale di San Zeno*, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. LX, n. 1, giugno 2020, pp. 125-129

<sup>55</sup> G. FORNI, *Francesco Petrarca ai primordi del metodo scientifico sperimentale*, in *Petrarca a Milano, la vita, i luoghi e le opere*, Milano 2007, pp. 219-232.

culmine di un lungo processo evolutivo, andando a sua volta a costituire il punto di partenza per un ulteriore progresso che ha mutato radicalmente e in modo irreversibile il nostro modo di vivere. Con la scoperta dell'aratro un'agricoltura divenuta molto più produttiva di quella delle origini consentì la genesi di strutture urbane complesse e la divisione del lavoro con la nascita di ceti non dediti all'agricoltura, creando così i presupposti per le complesse società attuali.

L'agricoltura vanta dunque una lunghissima storia che Forni ha indagato con grande passione e professionalità, facendo ricorso a uno strumento culturale di assoluta originalità. Oggi abbiamo la necessità di trasferire questa passione alle nuove generazioni e su questo ci auguriamo che Gaetano Forni ci faccia sempre da guida con i tanti insegnamenti che ci ha elargito in questi anni e che sono conservati nelle sue tante opere.

#### *Contributi dei singoli autori*

LUIGI MARIANI è curatore di questa biografia ed è autore dei paragrafi: 1. *La scomparsa di Gaetano Forni*; 2. *Il Museo di Storia dell'Agricoltura (MULSA). E abbiamo seminato...*; 6. *Riflessioni sulle radici culturali e gli aspetti più salienti del pensiero di Gaetano Forni*; 7. *Conclusioni*.

OSVALDO FAILLA è autore del paragrafo 3: *Il Museo di Storia dell'Agricoltura nella continuità della visione museologica dei fondatori*.

PAOLO NANNI e GABRIELLA PICCINNI sono autori del paragrafo 4: *Forni e la «Rivista di storia dell'agricoltura»*.

MARINA SILVESTRI ha redatto una testimonianza sull'attività del professor Forni come preside della scuola media Birago.

MASSIMO PIROVANO ha redatto una testimonianza sul documentario *E abbiamo seminato...*

TOMMASO MAGGIORE è autore del testo in appendice *Gaetano Forni e le origini del Museo di storia dell'agricoltura*.

GIULIA FORNI è intervenuta revisionando e validando le notizie biografiche riportate nel testo, in ciò aiutata dai fratelli Michelangelo, Mario ed Emilia.

GAETANO FORNI ha redatto il capitolo 5. *Note biografiche e autobiografiche*.

La bibliografia scientifica di Gaetano Forni, curata da Osvaldo Failla, è disponibile sul sito del Museo di Storia dell'Agricoltura all'indirizzo <https://www.mulsa.it/pubblicazioni-gaetano-forni>

## RIASSUNTO

Con questo scritto si è inteso commemorare la figura del professor Gaetano Fori perché si conservi memoria delle sue doti di agronomo, etnografo, antropologo e storico dell'agricoltura. Per far ciò si è abbondantemente attinto a testimonianze con l'intenzione di conferire allo scritto un tono corale frutto dei contributi dei tanti amici del professore. L'attenzione dedicata al Museo di storia dell'agricoltura e al rapporto con la «Rivista di storia dell'agricoltura» si affiancano a un'analisi delle radici culturali del pensiero di Forni e alle note biografiche che hanno attinto a un recente scritto autobiografico del professor Forni rimasto inedito.

## ABSTRACT

This article aims to commemorate the figure of Professor Gaetano Fori, in order to preserve the memory of his contributions as an agronomist, ethnographer, anthropologist, and historian of agriculture. To this end, extensive use has been made of testimonial sources, with the intention of lending the text a collective and polyphonic character, reflecting the contributions of the professor's numerous colleagues and friends. Particular attention is devoted to the Museum of the History of Agriculture and to his relationship with the «Journal of the History of Agriculture», alongside an analysis of the cultural foundations of Forni's intellectual outlook. The study is further complemented by biographical notes drawing on a recent, yet unpublished, autobiographical manuscript by Professor Forni.

LUIGI MARIANI  
Università degli Studi di Brescia - Dicitam  
luigi.mariani@unibs.it

ALLEGATO  
GAETANO FORNI  
E LE ORIGINI DEL MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA  
TOMMASO MAGGIORE

Ho conosciuto Gaetano Forni nel 1971 in occasione del Convegno Nazionale di Storia dell'Agricoltura tenuto presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, organizzato nell'ambito delle manifestazioni effettuate per ricordare il centenario della Facoltà, derivata dalla Scuola Superiore di Agricoltura.

Nella conclusione del Convegno il prof. Elio Baldacci, preside della Facoltà, propose l'istituzione di un corso semestrale opzionale di Storia dell'Agricoltura da avviare già nel 1972 e di un Istituto Nazionale di Storia dell'Agricoltura.

Infatti, subito dopo si costituì a Milano l'Istituto Nazionale di Storia dell'Agricoltura con i seguenti soci fondatori: E. Baldacci (P.U.MI), I. Bermani (E.N.R. MI), T. Bonadonna (P.U.MI), U. Cerdelli (S.A.L., Agr.), C. Cipolla (P.U.MI), O. Cosolo (S.A.L. MI), A. De Maddalena (P.U.MI), G. Frediani (Agr.), G. Forni (Pres. S.M. MI), G. Fois (Sind. MI), A. Guazzini (Sind.MI), I. Imberciadori (P.U. PD), V. Italia (P.U. MI), G. Martini (P.U. MI), V. Patuelli (P.U. MI-BO), M. Polelli (Agr.MI), C. Poni (P.U.MI), M. Romani (P.U.MI); L. Segre (P.U.MI), G. Soldi (P.U.MI); G. Succi (P.U.MI)<sup>56</sup>.

Qualche mese dopo, Baldacci costituì un Comitato per progettare nell'ambito dell'Istituto il Museo di Storia dell'Agricoltura composto, oltre che da sé stesso, da: dott. G. Frediani, prof. G. Forni, prof. L. Segre, prof. F. Lalatta, dott. S. Della Pietà, avv. G. Bellini, avv. A. Tonolli e dal sottoscritto. Compito del Comitato era pensarne la struttura con i contenuti e individuare una sede espositiva idonea. Forni e Frediani avevano il compito di pensare alla strutturazione, io, il dott. Della Pietà e gli avvocati Bellini e Tonolli quello di cercare un'idonea sede espositiva.

Inizialmente e giustamente si pensava di collocare il Museo in una cascina dismessa nelle vicinanze di Milano, preferibilmente di proprietà pubblica (il Comune di Milano ne disponeva di molte), ma anche privata se non utilizzata e se ceduta gratuitamente. Il Comune era disponibile a cederne

<sup>56</sup> P.U. sta per professore universitario; S.A.L. sta per Società Agraria di Lombardia; E.N.R. sta per Ente Nazionale Risi; Agr. sta per dottore agronomo; Pres.S.M. sta per preside scuola media; Sind. sta per sindacalista; sottolineati gli storici di professione, ma di diverse specialità.

qualcuna, ma bisognava provvedere alla ristrutturazione e la quantità di danaro necessaria non era disponibile e non si trovavano i finanziatori.

Contemporaneamente alla ricerca della sede espositiva si avviò la raccolta di molte attrezzature agricole e si analizzarono quelle già raccolte dall'arch. Bassi di Casalpusterlengo e che avevano la necessità di essere collocate stabilmente. Tutto il materiale raccolto pensavamo di collocarlo momentaneamente presso l'Az. Didattico-sperimentale A. Menozzi di Landriano dell'Università degli Studi di Milano, della quale il prof. Baldacci era il sovrintendente, ma gli spazi disponibili erano limitati. Pertanto sempre momentaneamente collocammo il materiale raccolto sotto tettoie presenti in una corte del Castello Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano, del quale ero responsabile come direttore della Fondazione Conte Giangiacomo Morando Bolognini.

Dopo più di tre anni di ricerche della sede espositiva mi convinsi che non avremmo ottenuto risultati anche per la mancanza di soldi da utilizzare nelle ristrutturazioni degli immobili; pertanto con l'accordo di Baldacci convinsi il Consiglio di Amministrazione della Fondazione a mettere a disposizione del Museo alcuni locali al piano terra del Castello Bolognini con l'annessa "corte della legna", contornata da antiche tettoie, e l'orto retrostante nonché un appartamento di due piani all'angolo della corte per l'ingresso al museo e la segreteria. In quell'epoca il presidente della Fondazione era il prof. Paolo Albertario (pavese, ex direttore generale del Ministero dell'Agricoltura e prima ancora prof. di Economia Agraria ed Estimo presso la Scuola Superiore di Agricoltura di Milano) e nel consiglio erano presenti il prof. Angelo Bianchi, pavese, direttore dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura e l'amico e collega dott. agr. Giuseppe Losi in rappresentanza della Camera di Commercio di Milano. Con i soldi della Fondazione riuscii a effettuare la sistemazione edilizia dei locali e delle tettoie nonché una scala che dal cortile interno del Castello poteva consentire una seconda entrata al Museo, mentre per l'impianto di illuminazione il Museo poté utilizzare fondi messi a disposizione dal CNR. Fu sistemata anche la corte della legna e l'orto retrostante per depositarvi le grandi attrezzature (aratri da scasso, trebbie, ecc.). Nel 1978 fu possibile la prima apertura al pubblico. Mentre l'inaugurazione ufficiale avvenne nel 1981 con la partecipazione del Ministro Ripamonti, del presidente e del direttore della Fondazione comm. Domenico Bianchi e dott. Gaetano Boggini, che mi aveva proprio allora sostituito.

Il lavoro di sistemazione di tutto il materiale allora disponibile e la prima impostazione delle sezioni fu tutta effettuata da Forni e dalla moglie Francesca Pisani. Per la collocazione di tutti i reperti misi a disposizione il

bravissimo Antonio Midali, che io definivo muratore restauratore e, quando necessario, qualche manovale.

Sempre in quegli anni con soldi forniti da Cariplo il Museo si dotò di un furgone di seconda mano sulle cui pareti fu pitturata la sigla (MULSA). Con me alla guida e con la compagnia dell'anziano dott. Silvio Della Pietà (grande conoscitore di un gran numero di agricoltori lombardi, in quanto ex direttore generale del Credito Agrario di Cariplo) nel pomeriggio dei giorni festivi andavo a rintracciare direttamente nelle cascine pezzi e attrezzature che potevano essere interessanti per il Museo. Per ogni pezzo segnavo le notizie essenziali relative all'origine proprietaria e al loro impiego. Alcune attrezzature provenivano dalle aziende lombarde degli Istituti sperimentali di Cerealcoltura, Colture Foraggere e Lattiero-Caseario. All'arrivo poi era compito di Forni schedarli e catalogarli prima di essere destinati al deposito o all'esposizione.

Dal 1985 al 2005 il Consiglio del Museo si è sempre riunito nell'aula delle "esercitazioni" dell'Istituto di Agronomia e Forni in qualità di direttore oltre a presentare i bilanci esponeva in dettaglio gli interventi di restauro da effettuare sulle attrezzature e sui manufatti e le necessità finanziarie. Molte di queste sono state erogate dall'assessorato alla cultura della Regione Lombardia e dal dirigente preposto ai Musei, dott. Roberto Togni (1937-2015) amico di Forni e che per molto tempo è stato membro del Consiglio del Museo.

Al prof. Baldacci seguì come presidente il dott. agr. Giuseppe Barbiano di Belgiojoso (1924-2022) e quindi, dal 2009, assunsi io la carica, affiancato da due vicepresidenti Edoardo Rovida e Gianpiero Fumi. Quest'ultimo entrato nel consiglio direttivo su indicazione del consigliere prof. Alberto Cova (1931-2025), ordinario di Storia economica dell'Università Cattolica. Dal 1982 al 2009 abbiamo avuto come direttore il prof. Forni, che dal 2009 al 2012 fu nominato conservatore e dal 2012 fino al suo decesso ha ricoperto la carica di responsabile del Centro studi e ricerche per la museologia agraria. Dal 2009 fino al 2024 la funzione di direttore è stata ricoperta dapprima solo dal prof. O. Failla, coadiuvato poi dal prof. L. Mariani.

PUBBLICAZIONI  
NELLA «RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA»  
DI GAETANO FORNI (1961-2021)\*

a cura di  
Marco Giacchetto

1961

1. FORNI GAETANO, *Due forme primordiali di coltivazione*, a. I, n. 1, 1961, pp. 43-51.

1962

2. FORNI GAETANO, *Scoperta della tecnica di coltivazione e religione dei coltivatori*, a. II, n. 1, 1962, pp. 37-50.

1964

3. FORNI GAETANO, *Carattere delle ricerche storico-agrarie primitive*, (Rassegne), a. IV, n. 1, 1964, pp. 74-78.
4. FORNI GAETANO, *Nuove luci sulle origini della domesticazione animale*, a. IV, n. 3, 1964, pp. 244-273.

1966

5. FORNI GAETANO, *«Homo ludens», «Homo creans» e le origini delle tecniche*, a. VI, n. 4, 1966, pp. 342-351.

1969

6. FORNI GAETANO, *Origine dell'agricoltura africana e sua evoluzione sino alla colonizzazione europea*, a. IX, n. 4, 1969, pp. 284-347.

1970

7. FORNI GAETANO, *La pianta domestica: elemento ecologico, fatto culturale e documento storico*, a. X, n. 1, 1970, pp. 48-68.

1971

8. FORNI GAETANO, *Di alcuni particolari aspetti del problema dell'origine dell'agricoltura (Parte I)*, a. XI, n. 2, 1971, pp. 107-127.

\* La bibliografia completa degli scritti di Gaetano Forni è disponibile on line a questo indirizzo:  
<https://www.mulsa.it/pubblicazioni-gaetano-forni>.

9. FORNI GAETANO, *Di alcuni particolari aspetti del problema dell'origine dell'agricoltura (Parte II)*, a. XI, n. 3, 1971, pp. 244-265.

1972

10. FORNI GAETANO, *Società e agricoltura preistoriche nelle regioni montane della Padania*, in Atti del Congresso nazionale di Storia dell'Agricoltura (Milano, 7-9 maggio 1971), a. XII, n. 1-2, 1972, pp. 13-82.

1974

11. FORNI GAETANO, *Musei agricoli e musei di storia dell'agricoltura, musei etnografici-folcloristici chiusi e all'aperto*, a. XIV, n. 1, 1974, pp. 3-16.

1975

12. FORNI GAETANO, *Il convegno nazionale di Museografia Agricola sul tema: Il lavoro contadino*, (Relazione), a. XV, n. 1, 1975, pp. 113-129.  
13. FORNI GAETANO, *Origini, evoluzione e diffusione della produzione del vino, e della viticoltura*, a. XV, n. 1, 1975, pp. 15-50.

1976

14. FORNI GAETANO, *La genesi della domesticazione animale: l'interazione tra allevamento e coltivazione ai primordi del processo*, a. XVI, n. 1, 1976, pp. 67-129.

1977

15. FORNI GAETANO, *Processo storico agro-genetico, subculture agrarie arcaiche ed evoluzione culturale*, a. XVII, n. 1, 1977, pp. 59-69.

1980

16. FORNI GAETANO, *Le erbe infestanti: componente ecologica, fatto culturale, documento storico*, a. XX, n. 1, 1980, pp. 5-16.  
17. FORNI GAETANO, *Problemi di preistoria e storia dell'agricoltura Camuna*, a. XX, n. 2, 1980, pp. 141-146.

1981

18. FORNI GAETANO, *Dalla ignicoltura cerealicola del prossimo oriente alla genesi dell'aratrocoltura in Italia*, a. XXI, n. 1, 1981, pp. 183-236.

1982

19. FORNI GAETANO, *La crisi dell'agricoltura e la riforma della Facoltà di agraria*, a. XXII, n. 2, 1982, pp. 233-239.

1983

20. FORNI GAETANO, «*Occatio*», «*Occa*», «*Rāstrum*», «*Irpex*», «*Cratis*», «*Marra*», «*Sappa*»: operazioni e strumenti romano-antichi e tardo antichi di lavorazione del suolo, a. XXIII, n. 2, 1983, pp. 135-172.

## 1984

21. FORNI GAETANO, *Etno- e paletoarceologia dell'agricoltura*, a. XXIV, n. 1, 1984, pp. 151-154.
22. FORNI GAETANO, Pisani Francesca, *Presso l'Abbazia di Chiaravalle (Milano) una Mostra documentaria sulla storia delle bonifiche e dell'irrigazione*, a. XXIV, n. 2, 1984, pp. 129-148.

## 1985

23. FORNI GAETANO, *Irregolarità dei solchi fossili e presunta presenza dell'aratro asimmetrico ad Aligrama (Nord Pakistan) nel secondo millennio a. C.*, a. XXV, n. 1, 1985, pp. 73-78.

## 1986

24. FORNI GAETANO, *Latino rustico «culter»=vomere o coltello d'aratro?*, a. XXVI, n. 1, 1986, pp. 23-35.

## 1987

25. FORNI GAETANO, *L'evoluzione delle tecniche agrarie e la genesi delle prime città nel Vicino Oriente Antico. La posizione di strumenti tipo rastrum*, a. XXVII, n. 1, 1987, pp. 103-110.
26. FORNI GAETANO, *Questioni di storia degli ordinamenti culturali (avvicendamenti, rotazioni), dalle origini preistoriche all'età industriale*, a. XXVII, n. 1, 1987, pp. 63-102.
27. FORNI GAETANO, *In ricordo di Elio Baldacci*, a. XXVII, n. 2, 1987, pp. 3-7.

## 1989

28. FORNI GAETANO, *La produttività agraria della Magna Grecia desunta dalle Tavole di Eraclea di Lucania (IV sec. a. C.)*, a. XXIX, n. 1, 1989, pp. 79-112.
29. FORNI GAETANO, *Problemi di convergenze linguistico-archeologiche nelle indagini sulle origini dell'agricoltura euromediterranea: metodologia e applicazioni*, a. XXIX, n. 1, 1989, pp. 3-77.

## 1991

30. FORNI GAETANO, *Un congresso sull'agricoltura nell'epocale trapasso dall'antropocentrismo all'ambientalismo*, a. XXXI, n. 1, 1991, pp. 117-143.
31. FORNI GAETANO, *La situazione museologico agraria in Lombardia: indagini, analisi, prospettive evolutive di sviluppo*, in *Il prisma della civiltà contadina. Esperienze museali nelle diverse regioni italiane*, Atti del Convegno (Villa di Mondeggi, Bagno a Ripoli, 1° giugno 1989), a. XXXI, n. 2, 1991, pp. 15-28.

## 1994

32. FORNI GAETANO, *Nei dipinti di Crea i riflessi della storia di un uomo e della sua gente, di un'agricoltura, di un processo sociale*, a. XXXIV, n. 2, 1994, pp. 3-13.

## 1995

33. FORNI GAETANO, *Di alcune rilevanti questioni inerenti l'agricoltura preistorica*, a. XXXV, n. 1, 1995, pp. 55-66.

## 1996

34. FORNI GAETANO, *Il contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti all'agricoltura europea*, a. XXXVI, n. 2, 1996, pp. 3-27.

## 1997

35. FORNI GAETANO, *Le fonti per la storia dell'agricoltura e il loro utilizzo nello studio dell'evoluzione delle tecniche agrarie*, (Discussioni), a. XXXVII, n. 1, 1997, pp. 227-230.
36. FORNI GAETANO, *L'origine dell'agricoltura: ipotesi e concezioni vecchie e nuove a confronto*, (Discussioni), a. XXXVII, n. 1, 1997, pp. 231-253.
37. FORNI GAETANO, *L'iconografia artistica come fonte per la storia delle tecniche agrarie*, (Discussioni), a. XXXVII, n. 2, 1997, pp. 157-164.

## 1998

38. FORNI GAETANO, *Le denominazioni (e le funzioni) degli operatori agricoli medievali nella bassa Lombardia e quelle del XIX secolo*, (Discussioni), a. XXXVIII, n. 1, 1998, pp. 115-121.
39. FORNI GAETANO, *Dall'archeologia alla storia. Riflessioni metodologiche per l'elaborazione di una (pre)istoria dell'agricoltura italiana*, (Discussioni), a. XXXVIII, n. 2, 1998, pp. 157-172.

## 1999

40. FORNI GAETANO, *Qual è il significato e quale l'origine dell'agricoltura? Un caso "drammatico" di analfabetismo culturale diffuso*, a. XXXIX, n. 1, 1999, pp. 161-174.

## 2000

41. FORNI GAETANO, *Settemila anni fa il primo pane: le considerazioni di un paleoagronomo*, (Discussioni), a. XL, n. 1, 2000, pp. 129-142.

## 2001

42. FORNI GAETANO, *Nuove concezioni dell'agronomia, ciclo geo-bioantropologico e paleoagronomia*, (Discussioni), a. XLI, n. 1, 2001, p. 179.

## 2003

43. CIUFFOLETTI ZEFFIRO, FORNI GAETANO, MARCONE ARNALDO, NANNI PAOLO, PINTO GIULIANO, *Presentazione della «Storia dell'Agricoltura italiana»*, (Convegni), a. XLIII, n. 1, 2003, pp. 137-153.

## 2004

44. FORNI GAETANO, *Sumerico il più antico manuale di agronomia (II millennio a.C.). Sua presentazione e commento per l'agronomo e lo storico moderno*, a. XLIV, n. 1, 2004, pp. 3-37.
45. FORNI GAETANO, *Significato, funzione e storia dell'agricoltura in tre emblematiche recenti enciclopedie: «Piccola Treccani», Rizzoli-Larousse («Corriere della*

Sera»), *UTET («la Repubblica»)*, (Discussioni), a. XLIV, n. 2, 2004, pp. 155-164.

## 2005

46. FORNI GAETANO, *Le lacune della lingua nazionale nell'interpretare le nostre agricolture. Il caso degli aratri. Alcune incredibili conseguenze*, (Discussioni), a. XLV, n. 2, 2005, pp. 147-160.

## 2006

47. FORNI GAETANO, *Effetto serra, agricoltura tra due rivoluzioni "copernicane" (1652-2005). La figura del Nuovo Agricoltore*, a. XLVI, n. 1, 2006, pp. 47-98.
48. FORNI GAETANO, *Significato e storia dell'agricoltura nella Weltanschauung dei giovani alle soglie dell'Università. Una desolante situazione*, (Discussioni), a. XLVI, n. 1, 2006, pp. 183-196.
49. FORNI GAETANO, *Il tramonto della mezzadria in uno scritto di Giovanni Contini*, (Discussioni), a. XLVI, n. 2, 2006, pp. 161-167.

## 2007

50. FORNI GAETANO, *Dal latte al formaggio: origini ed evoluzione. Dall'ontogenesi casearia alla sua filogenesi in margine alla teoria alineiana della continuità*, a. XLVII, n. 2, 2007, pp. 3-13.
51. FORNI GAETANO, *Deruralizzazione, transculturazione e '68. Il '68 italiano, epifenomeno del trapasso dalla cultura rurale a quella urbano industriale. Un'analisi storico-antropologica*, (Discussioni), a. XLVII, n. 2, 2007, pp. 129-141.

## 2009

52. FORNI GAETANO, *Agricoltura e nutrizione carbonica dei viventi*, (Discussioni), a. XLIX, n. 1, 2009, pp. 163-198.
53. FORNI GAETANO, *Gli agronomi e la sirena neo-lamarckiana nel quinquennio 1948-1953*, (Discussioni), a. XLIX, n. 1, 2009, pp. 199-210.

## 2010

54. FORNI GAETANO, *Ruolo dell'antropologia storico-agraria nella formazione dell'operatore agricolo*, (Discussioni), a. L, n. 1, 2010, pp. 161-166.
55. FORNI GAETANO, *Una domanda al professor Emmanuel Le Roy Ladurie, accademico di Francia, storico delle relazioni agricoltura/clima*, (Discussioni), a. L, n. 1, 2010, pp. 167-172.

## 2011

56. FORNI GAETANO, *Fuoco e agricoltura dalla preistoria ad oggi. Storia e antropologia di un plurimillenario strumento coltivatorio*, a. LI, n. 1, 2011, pp. 3-54.

## 2012

57. FORNI GAETANO, *Renato Massa, Gli animali domestici: origine, storia, filosofia, evoluzione*, (Recensione), a. LII, n. 2, 2012, pp. 75-77.

## 2013

58. FORNI GAETANO, *Agricoltura e ambiente attraverso l'Età Romana e l'alto Medioevo. Alcune riflessioni in margine agli Atti della giornata di studio per il 50° Anniversario della «Rivista di Storia dell'Agricoltura»*, (Discussioni), a. LIII, n. 1, 2013, pp. 169-177.

## 2014

59. FORNI GAETANO, *L'enciclopedia agraria del cartaginese Magone tradotta in latino per decreto del senato. Ricerche sui fondamenti storici del pensiero agronomico: dalle origini a Théodore De Saussure (1804)*, a. LIV, n. 1, 2014, pp. 3-52.
60. FORNI GAETANO, *Dall'agronomia di Magone (III-II secolo a. C.) a quella di T.N. de Saussure (1804): la vivace transizione tuttora in atto. Ricerche sulla periodizzazione agronomica generale dal Pleistocene all'Antropocene. Una nuova scienza del pianeta e dell'uomo per una nuova agronomia*, a. LIV, n. 2, 2014, pp. 3-62.

## 2015

61. FORNI GAETANO, *Una Enciclica riguardante direttamente l'agricoltura. Ecologia intesa in chiave biblica e agricoltura integrale, globale*, (Discussioni), a. LV, n. 1, 2015, pp. 167-184.

## 2017

62. FORNI GAETANO, *Finalmente una Storia del lavoro in Italia. Presentazione, analisi critica, riflessioni, sintesi del I volume - L'età romana: quali erano i lavori degni dell'uomo libero*, (Discussioni), a. LVII, n. 1, 2017, pp. 129-161.
63. FORNI GAETANO, *La civiltà del Pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico. Analisi critica, riflessioni, sintesi*, (Recensione), a. LVII, n. 2, 2017, pp. 151-157.
64. FORNI GAETANO, *Storia del lavoro nel mondo antico. Le attività nel mondo romano precristiano "indegne" dell'uomo libero*, (Discussioni), a. LVII, n. 2, 2017, pp. 127-150.

## 2018

65. FORNI GAETANO, *Storia del lavoro in Italia: il Medioevo dalla dipendenza personale al lavoro contrattato*, (Discussioni), a. LVIII, n. 1, 2018, pp. 63-105.

## 2019

66. FORNI GAETANO, *L'agronomia come analisi e riflessione sulle relazioni uomo/ambiente fisico-biologico: sua evoluzione nell'ultimo secolo*, a. LIX, n. 2, 2019, pp. 29-58.

## 2020

67. FORNI GAETANO, *La rilevanza e il significato storico, plurivalente dell'aratro a carrello effigiato a Verona nella basilica medievale di San Zeno. Nelle principali lingue europee il tipo di aratro a carrello è semanticamente tout court "l'aratro"*, (Fonti e documenti), a. LX, n. 1, 2020, pp. 125-129.

68. FORNI GAETANO, *Storia del lavoro in Italia: l'età moderna. Trasformazioni e risorse del lavoro tra associazionismi di mestiere e pratiche individuali*, (Discussioni), a. LX, n. 2, 2020, pp. 157-181.
69. FORNI GAETANO, *Sui sentieri dei pastori. Itinerari escursionistici alla scoperta delle scritte dei pastori di Fiemme*, (Recensione), a. LX, n. 2, 2020, pp. 183-184.

2021

70. FORNI GAETANO, *Storia del lavoro in Italia: l'Ottocento. Tradizione e modernità*, (Discussioni), a. LXI, n. 2, 2021, pp. 85-128.



MASSIMO MONTANARI

## LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO

Il 10 dicembre 2025 l'Unesco ha incluso la Cucina italiana nella "Lista rappresentativa del patrimonio culturale e immateriale" dell'umanità, che, secondo la convenzione approvata nel 2003, comprende «le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale», ricreandolo e rivitalizzandolo di generazione in generazione. Il dossier di presentazione della candidatura, redatto da un Comitato scientifico da me presieduto, era stato presentato all'Unesco il 23 marzo 2023, dopo un iter pluriennale svolto in collaborazione con i funzionari del Ministero della Cultura. Qui desidero illustrare i principi di fondo che hanno ispirato la candidatura, oltre ad alcune informazioni di natura procedurale.

Intanto è utile precisare che questo genere di candidature, pur essendo presentate all'Unesco direttamente dal Governo, tuttavia nascono "dal basso", su proposta di comunità che praticano l'«elemento» (così l'Unesco definisce la realtà candidata) e ne chiedono il riconoscimento quale bene culturale di interesse universale. Nel caso della cucina italiana, trattandosi di un «elemento» praticato ovunque nel Paese (e anche fuori del Paese), a farsi promotori della candidatura non sono state specifiche comunità locali bensì comunità rappresentative ed «emblematiche», che hanno agito a nome di tutti.

L'idea nacque durante il periodo del Covid. Coincidenza non casuale, perché proprio allora, più intensamente che mai, ci si rese conto dell'importanza che gli italiani davano alla cucina come strumento di coesione, di condivisione, di identità collettiva, a cui non si rinunciava neppure in un momento così critico, che costringeva a chiudersi in casa lontani da tutti: ma ecco che si organizzavano assaggi e brindisi on line, si raccontavano ri-

cette a distanza, si insegnavano al video particolari preparazioni... Lì venne l'idea a Maddalena Fossati, direttrice del periodico «La cucina italiana», la più longeva rivista europea di cucina, fondata nel 1929. L'idea fu subito condivisa dalle due comunità “emblematiche” che, assieme alla rivista, poi si incaricarono di promuoverla: la Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli, che nel nome del suo più illustre concittadino, Pellegrino Artusi, da vent'anni interpreta la cultura gastronomica italiana nella sua declinazione domestica e familiare, a cui Artusi prestò la massima attenzione scrivendo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891); l'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 e riconosciuta nel 2003 Istituzione culturale della Repubblica, che attraverso una rete di delegazioni territoriali opera in tutto il Paese (e anche all'estero) per la valorizzazione della cucina italiana, monitorando soprattutto il versante professionale cioè la ristorazione pubblica. Da queste tre comunità – che rappresentano la cucina italiana nella triplice dimensione del privato, del pubblico e della comunicazione – è partita l'idea di candidare la Cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Il principio di fondo che ha ispirato il dossier di candidatura è quello della *biodiversità culturale*, cioè della straordinaria differenziazione territoriale che caratterizza la cucina italiana. Situazione dovuta a due fattori fondamentali, di natura, rispettivamente, geografica e storica. Da un lato la varietà dei suoli e dei terreni, dei climi e microclimi locali, che in Italia cambiano su spazi ristrettissimi. Dall'altro l'incrociarsi su questi territori, nel corso dei secoli, di una miriade di genti e culture diverse, ciascuna delle quali ha lasciato il segno. Se c'è qualcosa che davvero dà senso e unità alla cucina italiana è proprio la capacità di includere e rappresentare culture diverse: quasi un ossimoro, come a dire che l'identità di una cultura può essere forte, fortissima (quella della cucina italiana indubbiamente lo è) non in quanto fondata su un modello omogeneo o unitario, bensì, al contrario, perché costruita sull'integrazione di culture diverse. Un esempio di inclusività che è sembrato importante proporre all'attenzione di un organismo internazionale come l'Unesco. In un libro scritto a quattro mani con Pier Luigi Petrillo, studioso di diritto comparato europeo che ha seguito tutte le fasi di avanzamento della procedura anche sul piano dell'adeguamento formale alle richieste Unesco, abbiamo sostenuto che esattamente per questo la cucina italiana deve essere considerata un patrimonio dell'umanità<sup>1</sup>:

<sup>1</sup> M. MONTANARI, P.L. PETRILLO, *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità*, Roma-Bari 2025.

perché tanti hanno contribuito a crearla; perché si è formata attraverso un processo di “condivisione delle diversità” che ci è sembrato importante proporre come modello di riflessione di una certa importanza sul piano civico e, in senso lato, politico. È il modello di una cultura “spugna”, capace di assorbire e poi rilasciare, che si contrappone sia al localismo autoreferenziale, sia al nazionalismo omologante.

Nel caso della cucina italiana – ma il discorso vale più in generale per la *cultura* italiana – tutto è profondamente legato ai luoghi: prodotti, ricette, saperi, gestualità, riti sociali cambiano di luogo in luogo. Proprio questa diversità costituisce la sostanza, l’essenza di ciò che chiamiamo cucina italiana. Forse per questo ogni tanto si sente dire che la cucina italiana “non esiste”; che sarebbe solo la somma delle cucine locali. Si tratta di un equivoco grossolano: pensare la cucina italiana come semplice somma di esperienze locali non aiuta affatto a comprenderne la natura, perché essa non è affatto il prodotto di una somma, bensì – come spesso amo ripetere – di una *moltiplicazione*, dato che le mille realtà locali non sono chiuse in sé stesse ma si influenzano a vicenda. Ciò accade grazie alla *circolazione* di pratiche, ricette, gusti, che fin dal Medioevo ha diffuso nel Paese i saperi degli “altri”. Il primo libro di cucina italiana fu scritto agli inizi del Trecento alla corte angioina (cioè francese) di Napoli, forse – ha sostenuto Anna Martellotti<sup>2</sup> – su un modello svevo (cioè tedesco) del secolo precedente, elaborato alla corte di Federico II a Palermo, dove cultura greca, latina, araba, ebraica, germanica si incrociavano e interagivano con le realtà autoctone. È in quel “melting pot” che nasce un modello di cucina “italiana” che riflette la cultura del Sud Italia, frutto di secolari integrazioni fra culture autoctone e importate. Quel modello poi circola nella penisola, sale al Centro-Nord, viene imitato, replicato, modificato in ricettari toscani, padani eccetera. Si pensi anche alla quantità di prodotti e ricette a denominazione di origine, che fin dal Quattro-Cinquecento si moltiplicano nei testi italiani, prefigurando un fenomeno che continuerà nei secoli e tuttora continua sotto i nostri occhi, complicandosi di questioni legislative e di tutela commerciale che qui lasceremo sotto traccia per evidenziare, invece, il significato culturale di queste denominazioni: che rivelano, certo, il legame con un luogo, ma soprattutto la *fuoruscita* da esso e la sua *circolazione* in uno spazio esteriore. Perché nessuno chiamerebbe “parmigiano” – è solo un esempio, risalente al Medioevo – un formaggio che fosse utilizzato solo

<sup>2</sup> A. MARTELLOTTI, *I ricettari di Federico II. Dal “Meridionale” al “Liber de coquina”*, Firenze 2025.

a Parma; perché ciò accade è indispensabile che esso sia conosciuto, venduto, apprezzato, usato altrove. Le attribuzioni a un luogo di origine di prodotti e ricette, presenti da molti secoli in Italia, significano uno spazio comune di condivisione culturale.

Il paradigma della cucina italiana come luogo di condivisione delle diversità risale dunque assai indietro nel tempo, a un'epoca in cui – attenzione – l'Italia non esiste come entità politica. Eppure molti parlano di Italia: scrittori, artisti, cuochi, gastronomi. Mi piace sempre ricordare un curioso testo del 1548, scritto dal milanese Ortensio Lando: si intitola *Commentario delle più mostruose e notabili cose d'Italia* ed è una guida di viaggio, indirizzata a un immaginario ospite orientale, accompagnato a percorrere l'intero Paese da sud a nord, dalla Sicilia all'area padana, alla caccia di monumenti e opere d'arte ma anche di specialità gastronomiche. Anche queste serviranno a capire la cultura del Paese. Evidentemente l'idea del turismo gastronomico non è un'invenzione del marketing contemporaneo, anche se quello di Lando è soprattutto un esercizio letterario. Ma ciò che davvero importa notare è che il suo *Commentario* si muove in uno spazio, come recita il titolo, italiano, incurante di confini e di distinzioni politiche, anzi sottolineando la ricchezza di un patrimonio così diversificato, «secondo la varietà delli costumi italiani li quali più spesso si cambiano che non fa il cameleonte»<sup>3</sup>. Esiste dunque, da molti secoli, un contesto culturale (non politico!) che pensa all'Italia come area di condivisione di saperi e di valori, anche alimentari. Come gli artisti e i poeti, anche i cuochi viaggiano da una città all'altra, e con loro i mercanti e molti altri. Persone, cose, idee sono in continuo movimento.

L'Italia di Lando non è una realtà politica e neppure una semplice realtà geografica. Questa Italia è uno spazio culturale, dunque senza confini: le «cose d'Italia» da cercare e da ammirare ne costituiscono l'ossatura. Tante specificità locali, «secondo la varietà delli costumi italiani», vanno a definire un Paese che può chiamarsi con un solo nome, Italia, proprio perché ci sono quelle «cose» a tenerlo insieme. Quella cultura è italiana ed è grazie a essa (*solo* grazie a essa) che l'Italia esiste. La gastronomia ne fa parte a pieno titolo. Prodotti diversi, ricette diverse, abitudini diverse, ma condivise entro uno spazio comune: figuriamocelo come una rete, un network di

<sup>3</sup> O. LANDO [sotto lo pseudonimo «Messer Anonymo di Utopia»], *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi, di lingua Aramea in Italiana tradotto*, [Venezia] 1548. Ma cito dall'edizione commentata da G. e P. Salvatori, Bologna 1994, ripresa dall'edizione di Bartolomeo Cesano, Venezia 1553. Il passo citato è alla p. 4.

saperi, conoscenze, pratiche, gusti. Al plurale – tutto è plurale nella storia italiana – ma anche al singolare, perché tutto circola, si confronta, si mette in gioco.

Viaggiando, le «cose d'Italia» si portano dietro i nomi dei luoghi di origine: un cuoco come Maestro Martino, nato nella provincia comasca, a metà del Quattrocento va a lavorare nella Roma papalina e include nel suo ricettario i «macharoni romaneschi», i «macharoni ciciliani» e i «macharoni ala zenovese»<sup>4</sup>: specialità locali che per suo tramite entrano in uno standard condiviso. Immagine efficace per rappresentare la cucina italiana può essere quella del *mosaico*: un insieme di tessere diverse, ognuna delle quali è sé stessa, e però assieme alle altre va a comporre un'immagine che supera ogni singola tessera.

Qualcuno ha scritto che la cucina italiana è un'invenzione degli ultimi decenni e storicamente “non esiste” – e ci risiamo, ma da un altro punto di vista – perché un'Italia povera come quella arrivata fino agli anni Sessanta del Novecento non sarebbe stata in grado di elaborare una vera cultura gastronomica<sup>5</sup>. È una posizione troppo sbrigativa, per almeno due motivi. Anzitutto perché i poveri, anche loro, hanno elaborato nel tempo un proprio gusto e una propria cucina, sia pure scontrandosi con la necessità quotidiana di nutrirsi nel modo più economico e sicuro possibile. L'immagine «miserabilista» dei contadini del passato<sup>6</sup> non corrisponde alla realtà e rischia di trasferire sul piano storiografico stereotipi trasmessi dalle fonti, che esprimono la visione distorta delle classi dominanti, ideologicamente interessate ad affermare e ribadire una differenza abissale fra sé e gli altri. Anche nella società della fame (se così vogliamo definirla) esiste una tradizione di cucina. A me piace perfino parlare, provocatoriamente, di una «gastronomia della fame» che si attiva sotto lo stimolo della necessità – non senza piccole attenzioni al gusto – nei momenti di carestia o di maggiore difficoltà alimentare<sup>7</sup>.

Ma non si tratta solo di questo: se anche volessimo riservare ai ricchi il gusto del cibo (ciò che appare discutibile sul piano etico, oltre che sul piano storico) non possiamo occultare la loro competenza in fatto di cucina.

<sup>4</sup> I diversi manoscritti di Maestro Martino sono editi in C. BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996. Vedi le tre ricette a p. 183, nel capitolo *Per fare ogni ragione de macharoni*.

<sup>5</sup> A. GRANDI, D. SOFFIATI, *La cucina italiana non esiste. Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici*, Milano 2024. Dello stesso Grandi cfr. *Denominazione di origine inventata*, Milano 2018.

<sup>6</sup> Così la chiama F. QUELLIER, *Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l'alimentation paysanne des Temps Modernes?*, «Food & History», 6/1, 2008, pp. 9-30.

<sup>7</sup> M. MONTANARI, *I racconti della tavola*, Roma-Bari 2014, pp. 87-93.

Il ricettario di Maestro Martino, sul finire del Medioevo, o quello di Bartolomeo Scappi, monumento dell'alta cucina italiana del Rinascimento, pubblicato nel 1570, evidenziano una straordinaria densità e profondità di cultura gastronomica. Dunque, che in Italia la cultura del cibo abbia una storia secolare<sup>8</sup> appare fuori discussione, né si può obiettare che il gusto da allora è radicalmente mutato e che certi prodotti o preparazioni oggi ci disgusterebbero – giacché questo fa parte dell'evoluzione storica del gusto, anch'essa fuori discussione.

C'è di più. Nella tradizione italiana, la cucina destinata alle classi dominanti (la sola attestata nei ricettari, almeno fino al XIX secolo) ha sempre mantenuto un significativo rapporto con la cultura popolare – si tratti della cucina aristocratica del Rinascimento o della cucina borghese dell'Ottocento. L'esempio di Pellegrino Artusi è illuminante: il suo ricettario, la cui prima edizione esce nel 1891, si rivolge alla borghesia della nuova Italia, unita da appena trent'anni. Ma nelle sue ricette è chiarissima la dimensione popolare, soprattutto contadina. Dall'universo popolare sono attinte le ricette migliori, magari quelle festive, che poi vengono filtrate, “depurate”, affinate, però mantenendo un forte legame con i modelli di origine. Il motivo per cui Artusi ebbe successo non soltanto tra le borghesie cittadine, quelle che lui stesso definisce «classi agiate»<sup>9</sup>, ma, col tempo, anche fra i ceti popolari – nel corso del '900 il suo ricettario diventò il manuale di cucina più presente nelle case italiane, e tanti contadini usavano regalarlo alle figlie quando si sposavano – è che in quel manuale le classi umili riconoscevano pezzi importanti della propria cultura<sup>10</sup>. Basti citare la prima riga della prima ricetta, ossia le parole con cui si avvia il testo: «Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono...»<sup>11</sup>. Artusi, insomma, comincia il suo ricettario – e par quasi un manifesto, una dichiarazione di intenti – dando per scontato che il «popolo», la gente «comune», sa benissimo ciò che lui sta per raccontare. In questo modo la cucina italiana si delinea come luogo formidabile di connessione sociale, oltre che territoriale. La condivisione delle diversità non agisce solo sul piano geografico e storico, mettendo in gioco i territori in tutte le loro articolazioni. Funziona anche sul piano sociale, facendo interagire esperienze e saperi diversificati: nel caso di Artusi, cultura contadina

<sup>8</sup> A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999.

<sup>9</sup> P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di A. Capatti, Milano 2010, p. 24: «S'intende bene che in questo scritto parlo alle classi agiate...».

<sup>10</sup> M. MONTANARI, *Le ragioni di un successo*, in *Il secolo artusiano*, Atti del Convegno, Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011, a cura di G. Frosini e M. Montanari, Firenze 2012, pp. 7-15.

<sup>11</sup> ARTUSI, *La scienza in cucina*, cit., p. 54 (ricetta 1, *Brodo*).

e cultura borghese. Ecco un altro motivo per spiegare la ricchezza di questa cucina in termini di varietà, ecco perché la si può veramente definire “italiana”: non in senso politico, ma in senso culturale. La condivisione è verticale oltre che orizzontale. Non solo geografica e territoriale, ma anche sociale.

Questa convergenza di culture socialmente diversificate non si osserva solo nell'Ottocento borghese di Artusi ma anche nei ricettari medievali e rinascimentali: destinati a un ristrettissimo pubblico di élite – i nobili o addirittura le corti regie – anch'essi mostrano convergenze inattese con le pratiche di cucina della gente comune. E le dico inattese giacché confliggono con i pregiudizi ideologici di cui è infarcita la cultura delle classi dominanti e di cui è coerente testimone la letteratura coeva. I ricettari però riservano uno spazio insolito (rispetto alla cultura carnivora delle aristocrazie europee del tempo) alle verdure, ai legumi, alle minestre di cereali<sup>12</sup>, prodotti che la letteratura rappresenta come rustici, poveri, “umili”, ma che poi vediamo confluire, con le relative preparazioni, nei ricettari delle classi dominanti. Evidentemente i cuochi che lavorano a corte o nei palazzi nobiliari intuiscono quale potenziale di sapori e di gusti si cela in quegli usi, in quelle pratiche. La carne resta al centro dei loro interessi, quasi per obbligo sociale. Ma nei ricettari elaborati a corte, in quelle italiane almeno, alle ovvie e scontate attenzioni a pernici e fagiani, cervi e vitelle si affiancano ricette di cavoli e cipolle, bietole e rape, fave e fagioli, a volte sconcertanti nella loro semplicità. Questo è rimasto, nei secoli, un carattere distintivo della cucina italiana, e gli storici concordano nel riconoscere che la capacità di valorizzare i prodotti vegetali è stato l'apporto più significativo dell'alta cucina italiana alla cultura gastronomica europea<sup>13</sup>.

Anche il ricettario rinascimentale di Bartolomeo Scappi, vertice assoluto di raffinatezze gastronomiche, include tante ricette di chiara estrazione popolare. Lui stesso riconosce di avere attinto informazioni da incontri con gente del popolo in questo o quel mercato. Dopo aver spiegato come si cucina il rombo «in pottaggio», cioè in umido, scrive di averla appresa «nel tempo ch'io mi son trovato in Venetia e in Ravenna... da pescatori da Chiozza, e Venetiani, li quali fanno i migliori pottaggi che in tutti i liti del mare»<sup>14</sup>.

<sup>12</sup> M. MONTANARI, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari 2012, pp. 183-193 (*Cucina ricca, cucina povera*). Ma sull'argomento vedi ora soprattutto F. RIBANI, *Cibi rustici per palati raffinati. Culture contadine e tavole aristocratiche nel Medioevo italiano*, Spoleto 2021.

<sup>13</sup> L. BIENASSIS, A. CAMPANINI, *La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunta à l'Italie: analyse critique d'un mythe*, in *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, a cura di P. Brioiest e F. Quellier, Tours-Rennes 2018, pp. 29-88, in particolare pp. 59-64.

<sup>14</sup> B. SCAPPI, *Opera*, Venezia 1570, c. 120. Cfr. M. MONTANARI, *La ricetta dei pescatori*, in ID., *I racconti della tavola*, cit., pp. 161-168.

È comprensibile che, nel momento in cui si trasferisce sulla tavola di una corte aristocratica, quella ricetta si arricchisca e si “nobilita”, ma ciò non impedisce di avvertire una sorta di “retrogusto” popolare, nonché di immaginare la presenza dei cuochi ai banchi del mercato, in mezzo alla gente comune. Da Napoli a Milano, da Venezia a Palermo le corti aristocratiche si scambiano il personale di cucina, i prodotti, le idee, costituendo una rete privilegiata di esperienze condivise; ma ciascuna di queste esperienze “alte” mantiene un rapporto con le pratiche e i saperi di base. In questo modo la cucina italiana si costruisce come esperienza collettiva: qualcosa sale dal basso verso l’alto, il che appare importante da segnalare sul piano metodologico. Infatti, l’imitazione di ciò che fanno le classi dominanti è pratica normale e assolutamente ovvia; molto meno ovvia è la disponibilità delle classi dominanti a valorizzare sul piano gastronomico i saperi ordinari, pur rifiutati sul piano ideologico. Questo è un aspetto distintivo della tradizione italiana, non unico forse, ma sicuramente caratteristico, legato – credo – alla speciale centralità politica, economica e culturale che le città hanno sempre avuto nella storia italiana<sup>15</sup>: sono le città, infatti, a tenere insieme quei mondi separati, configurandosi come spazi di incontro, di mescolamento, di ibridazione fra culture diverse.

Il dossier di candidatura all’Unesco della Cucina italiana insiste sia sul tema della biodiversità culturale, sia su quello della *sostenibilità*. Entrambi i temi in modi diversi sono collegati alla centralità della cultura popolare nel percorso storico che ha accompagnato la formazione di questo patrimonio.

Quello della sostenibilità è un concetto moderno, attuale perché oggi necessario, ma nel caso della cucina italiana costituisce una premessa originaria, derivata dalla dimensione popolare di questa cucina, che non casualmente trova i suoi punti di forza, quelli davvero distintivi, in due famiglie di alimenti: farinacei (pane, pasta, polenta, pizza, focacce...) e verdure, risorse eminentemente popolari anche se rielaborate nei contesti dell’alta cucina – oggi dai cuochi dei grandi ristoranti, un tempo dai cuochi delle grandi famiglie. Anche rispetto alla biodiversità è da ritenere storicamente decisivo l’apporto della tradizione popolare, capace di ricavare dalle risorse dei territori invenzioni culinarie ogni volta diverse. Una cultura come quella italiana, pur caratterizzata da centinaia di varietà di prodotti, più ancora che ai prodotti è legata alla fantasia, ai saperi e alle tecniche, alle abitudini, alle tradizioni

<sup>15</sup> M. MONTANARI, *La satira del villano fra imperialismo cittadino e integrazione culturale*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne. Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccini e G. Pinto, Siena 2009, pp. 697-705.

che in ogni luogo si sono sviluppate. Da questa diversificazione e varietà di esperienze a un certo punto si sono stagliate le cosiddette “eccellenze”, su cui, a volte, si insiste troppo. Perché il genio si sviluppa più facilmente là dove la cultura è capillarmente diffusa. Le eccellenze gastronomiche presuppongono una sottostante ricchezza di esperienze “normali”, ed è appunto la “normalità” italiana quella che è stata candidata all’Unesco: non l’eccellenza di questo o quel prodotto, di questa o quella ricetta, di questo o quel cuoco, ma l’attitudine storica a considerare “normale” la diversificazione delle idee e delle esperienze che ne derivano. Questa diversificazione, frutto del lavoro di tanti, è l’humus che ha via via consentito di realizzare le cosiddette eccellenze.

La grande ricchezza e varietà della cucina italiana non è compatibile con le proposte di codificazione che di quando in quando si affacciano, soprattutto in relazione alle ricette e al modo “giusto”, “corretto”, “autentico” di realizzarle. Perché la cucina è un luogo di vita, di cambiamento, di libertà. Codificare significa musealizzare, scegliendo (con quale autorità?) un momento, piuttosto che un altro, nell’evoluzione degli usi alimentari. Nessuno in Italia, fra quanti hanno scritto di cucina, ha mai veramente cercato di farlo. Due esempi paradigmatici sono quelli di Bartolomeo Scappi (1570) e Pellegrino Artusi (1891). Il primo include una quantità di varianti per tutte le ricette presentate nel suo monumentale volume: quando descrive il modo “genovese” e quello “bolognese” e quello “milanese” di fare le torte salate, non stila classifiche ma semplicemente racconta le diversità (aggiungendovi il caso tutto particolare dei napoletani che anziché chiudere gli ingredienti dentro la torta preferiscono metterli sopra e lasciarla aperta: e la chiamano pizza)<sup>16</sup>. Il secondo, Artusi, non pretende di avere la verità in tasca e di insegnare come si “devono” preparare i singoli piatti, ma si limita – anche lui – a raccontare come li ha visti fare nelle case o nelle trattorie che ha visitato. Senza alcuna ansia di codificazione, anzi appellandosi, sempre, alla libertà di scelta dettata dal gusto collettivo o individuale: «io la ricetta la farei così; voi siete liberi di modificarla come vi sembra meglio» è il principio esplicito o implicito che regge l’intero ricettario. In questo sistematico richiamo alla libertà del fare, che non esclude la conoscenza di regole condivise, Artusi esprime perfettamente il sentimento della cucina che è proprio degli italiani e che è fondamentale anche rispetto al riconoscimento Unesco.

Si dice che gli italiani parlano sempre di cucina, con toni appassionati e perfino litigiosi. È vero, e lo storico non può non chiedersi perché. Io credo

<sup>16</sup> CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*, cit., p. 71.

che il fenomeno abbia motivazioni precise: innanzitutto, la discussione si accende perché le realtà di cui si parla sono mutevoli, instabili e conoscono infinite varianti – e poiché, ovviamente, la “migliore” è sempre la mia, caricata di inestimabili valori sociali e affettivi, la conclusione è che nessuna può veramente dirsi “migliore”. L’aspetto culturalmente significativo del discutere (come pure del litigare) è che non si discute (e non si litiga) su qualcosa che non interessa o non si conosce: ogni discussione presume il confronto, presume che in qualche modo si sappia ciò che fa l’altro. La cultura del confronto è tipica del modo di essere italiano perché i vari localismi si conoscono e si confrontano. Perfino il dileggio delle abitudini altrui, che caratterizza il folklore contemporaneo ma si ritrova già nei testi medievali e rinascimentali, non sarebbe pensabile – ha osservato Vito Teti – se quelle abitudini non fossero note e magari sperimentate: le “ingiurie alimentari” (mangiapatate, trippecotte, cipollari, scolabrodo, mangiafagioli, mangiapolenta...) stanno ad attestare la varietà culinaria del Paese e la rete di reciproca conoscenza che lo tiene insieme<sup>17</sup>. Tutto questo ci dice che nel sentire degli italiani il rapporto col cibo è molto intimo, *confidenziale*, decisivo nel modo di pensare e rappresentare sé stessi. Attraverso la cucina gli italiani leggono la realtà e raccontano la propria storia, individuale e collettiva, di famiglia e di gruppo. La storia stessa del Paese è spesso pensata e raccontata con metafore gastronomiche.

Si consideri, per esempio, il diario dell’oste Lorenzo Bicchierai, detto Pennino, che per molti decenni, prima e dopo la metà dell’Ottocento, gestì la Locanda di Ponte a Sieve vicino a Firenze, tenendo un minuzioso resoconto di quanto percepiva attorno a sé. Nel 1849, una breve riflessione politica immediatamente si traduce in immagini gastronomiche: «Con tutti questi moti di ribellioni e voglia d’acorpore l’Italia, io che sono oste, e poco conosco di quelle faccende, ho pensato all’Italia così divisa ma che tutti vogliono insieme, e me la figuro come un bel pentolone di bollito: zampa, lingua, carni varie, odori!»<sup>18</sup>. L’Italia di Pennino è un pentolone di bollito dentro cui navigano pezzi di carne diversi, ciascuno dotato di una sua propria identità ma che assieme agli altri va a costituire una vivanda unica. È una metafora di straordinaria efficacia per pensare l’Italia.

Si potrebbe obiettare che Pennino era un oste, dunque non poteva non ragionare in termini gastronomici. Il prossimo esempio, però, concettual-

<sup>17</sup> V. TETI, *Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale in età contemporanea*, in *Storia d’Italia*, «Annali» 13, *L’alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Torino 1998, pp. 63-165, a p. 67. Sui precedenti di epoca medievale e rinascimentale vedi L. MESSE DAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, a cura di E. e M. Billanovich, Padova 1974, pp. 140-141.

<sup>18</sup> F. TOZZI, *Pennino l’oste*, Signa 1996, pp. 105-106.

mente identico, sposta la nostra attenzione su un ambiente – culturale, sociale, politico – del tutto diverso. Siamo nel 1860, mentre sta prendendo forma l'unificazione politica del Paese. Nel mese di luglio Giuseppe Garibaldi ha occupato col suo esercito la Sicilia e attende di lanciare l'attacco decisivo a Napoli. Cavour, mente politica dell'operazione, ritiene che per quest'ultimo passo sia opportuno indugiare un po'. Dunque, per rappresentare la situazione, così la evoca in una lettera: «Le arance [leggi: la Sicilia] sono già sulla nostra tavola e stiamo per mangiarle. Per i maccheroni [leggi: Napoli] bisogna aspettare, perché non sono ancora cotti». A settembre Garibaldi entra a Napoli e Cavour scrive: «i maccheroni sono pronti»<sup>19</sup>. Questo non è un cuoco. Questo è Cavour, primo ministro del Regno che ha pianificato l'unificazione dell'Italia. Francamente non riesco a immaginare il primo ministro di nessun altro Paese che si esprima in questo modo (e partorisca immagini come queste) in un momento così delicato e importante come quello dell'unificazione nazionale.

L'ultimo esempio è commovente. Nel gennaio-febbraio 1918, dopo la rovinosa sconfitta di Caporetto, migliaia di soldati e ufficiali italiani sono rinchiusi in un campo di prigionia a Celle, in Germania, vicino ad Hannover. Due di loro, Giovanni Fiorentino di Agrigento e Giuseppe Chioni di Genova, cercano di combattere l'angoscia scrivendo di cucina. Pescano dalla memoria le ricette di casa: è un modo per ritrovare gli affetti domestici, il calore della famiglia. Ma non lo fanno in forma individuale e privata. Lo fanno assieme ai compagni di prigionia, raccogliendo e confrontando le rispettive esperienze, i rispettivi ricordi. Ne nascono due quaderni, uno dei quali scritto con calligrafie diverse: ogni prigioniero ha annotato di proprio pugno le ricette che gli sono più care<sup>20</sup>. Entrambi i quaderni mostrano una mescolanza di tradizioni di ogni parte del Paese, ed è una prova straordinaria della profondità con cui questi uomini avvertono il rapporto fra cucina e identità collettiva – sempre nella medesima modalità: condividere esperienze senza pretendere di ridurle a unità. Chioni lo scrive esplicitamente: le ricette sono state raccolte – scrive nell'introduzione al suo quaderno, aggiunta al termine del conflitto – attraverso uno «scambio reciproco di ricordi, rimpianti e desideri»<sup>21</sup>.

Gli stessi comandi militari, per tenere alto il morale delle truppe durante gli ultimi anni di guerra, avevano progettato un giornalino a uso dei

<sup>19</sup> M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari 2010, p. 51. Cfr. F. LA CECLA, *La pasta e la pizza*, Bologna 1998, p. 17; G. MANTOVANO, *L'avventura del cibo*, Roma 1989, p. 83.

<sup>20</sup> G. CHIONI, G. FIORENTINO, *La fame e la memoria. Ricettari della Grande Guerra. Cellelager 1917-1918*, a cura di Q. Antonelli e G. Bettaga, Feltre 2008.

<sup>21</sup> Ivi, p. 3.

soldati («La tradotta») che in un numero del 1918 suggerì un'immagine dell'identità italiana raffigurata, di nuovo, in senso gastronomico: città e paesi della pianura del Po erano simboleggiati, in una carta, dai loro prodotti alimentari, ricette e specialità (elencate in una divertente poesia in rime) che al “nemico” sarebbe piaciuto conquistare con la sua «offensiva culinario-mangiativa», poi respinta dai soldati italiani<sup>22</sup>.

Io credo che gli italiani parlino sempre di cucina perché nell'appartenenza culturale, prima che in quella politica, riconoscono ed esprimono la propria identità. E credo che, di questa cultura, la tradizione gastronomica sia parte essenziale. Che la cultura del cibo trasmetta appartenenza, identità, memoria non è ovviamente un'esclusiva italiana, perché tutte le culture hanno un rapporto forte e profondo con i propri usi culinari; quello che è tipico del modello italiano è il fatto di non avere un modello di riferimento omogeneo, ma di avere costruito un sentire comune attorno a un “sentimento dei luoghi” ovunque diverso, ovunque uguale.

#### RIASSUNTO

L'autore ha presieduto il comitato scientifico che ha preparato la candidatura della Cucina italiana a “patrimonio immateriale culturale dell'umanità”, accolta dall'UNESCO nel 2025. Qui spiega le linee di fondo del dossier di candidatura, insistendo in particolare sulla biodiversità culturale (l'estrema differenziazione degli usi locali, legata a fattori geografici e storici) e sulla natura inclusiva (anche sul piano sociale) della cucina italiana, di cui si rintracciano le basi fin dal Medioevo e dal Rinascimento.

#### ABSTRACT

The author chaired the scientific committee that prepared the nomination of Italian cookery as “intangible cultural heritage of the humanity”, accepted by UNESCO in 2025. Here he explains the basic principles of the nomination dossier, emphasizing the topic of cultural biodiversity (the extreme differentiation of local customs, linked to geographical and historical factors) and the inclusive nature (also on a social level) of Italian cookery, whose roots can be traced back to the Middle Ages and the Renaissance.

MASSIMO MONTANARI  
Università degli Studi di Bologna  
massimo.montanari@unibo.it

<sup>22</sup> MONTANARI, *L'identità italiana*, cit., pp. 66-67.

LEONID SAVIN

IL MEDIOEVO ITALIANO  
DI LJUBOV' ALEKSANDROVNA KOTEL'NIKOVA  
(1926-1988).ALCUNE NOTE NEL CENTENARIO DELLA NASCITA<sup>1</sup>

In Russia esiste tuttora una collana editoriale intitolata «La vita delle persone straordinarie», nata nell'epoca zarista e sopravvissuta anche al periodo sovietico. Alla fine degli anni Trenta, il redattore responsabile della collana era Michail Aleksandrovič Lifšic, eminente pensatore e fondatore dell'estetica marxista, nonché amico di György Lukács<sup>2</sup>. Durante la Seconda guerra mondiale, mentre si trovava al fronte, Lifšic ricevette una lettera dal suo amico, il letterato e critico letterario Igor' Sats, in cui quest'ultimo dichiarava scherzosamente: «Quando eri a capo de “La vita delle persone straordinarie”, io volevo lanciare una collana concorrente: “La vita delle persone ordinarie”»<sup>3</sup>.

Questo articolo su Ljubov' Aleksandrovna Kotel'nikova, o meglio sulla sua vita e la sua opera, in occasione del centenario della sua nascita, è come una pagina di quella collana di libri che non è mai stata scritta sulla “vita delle persone ordinarie”. Una serie i cui protagonisti sono, tra gli altri, proprio coloro ai quali la studiosa dedicò le proprie opere e le proprie giornate di studio: i contadini medievali. Ma cosa significa “la vita delle persone ordinarie”? Questa domanda, apparentemente semplice, è più insidiosa di quanto sembri come tutte quelle che si nascondono dietro ogni problema che riteniamo ovvio.

<sup>1</sup> Desidero esprimere la mia sincera gratitudine a D. Cristoferi, nonché a P. Nanni per aver sostenuto l'idea di pubblicare un articolo in occasione del centenario della nascita di L.A. Kotel'nikova. Ringrazio inoltre il revisore anonimo per i commenti e la redazione della Rivista per la revisione linguistica del testo. Vorrei infine ringraziare per il sostegno e i consigli durante questo lavoro L. Tabarrini, A. Orlandini, M.V. Vinokurova, A.K. Gladkov, V.V. Shishkin, A.A. Majzliš, V.A. Vedjuškin e I.S. Filippov.

<sup>2</sup> M. LIFŠIC, *Mito e Poesia*, Torino 1978.

<sup>3</sup> I titoli delle opere scritte in lingua russa sono stati tradotti in italiano e inseriti tra []: [György Lukács e il suo “circolo moscovita”: il carteggio fra György Lukács, Igor' Sats, Elena Usievič e Michail Lifšic], a cura di A.S. Lagurev e A.P. Botvin, Mosca 2025, p. 196.

Il problema, in questo caso, risiede nel fatto che la Kotel'nikova condivide con i protagonisti delle sue ricerche non solo il destino di una rassegnata dedizione al lavoro, ma anche la scarsità di informazioni che ci permettono di ricostruire la sua vita e la sua opera scientifica. Per questo motivo, ci scusiamo fin d'ora con quei lettori che si aspettavano una ricostruzione scrupolosa della vicenda umana della studiosa. Un lavoro del genere è ad oggi impossibile perché il fondo archivistico di L.A. Kotel'nikova, conservato presso l'Archivio dell'Accademia delle Scienze russa, non è ancora stato inventariato<sup>4</sup>. Di conseguenza, le informazioni principali devono essere attinte da alcuni scambi epistolari, dai testi commemorativi scritti da persone a lei vicine e dai ricordi dei colleghi, piuttosto frammentari. Ci troviamo dunque in una situazione, per quanto comune e complessa, non per questo meno gradita al ricercatore: dell'autrice che ci interessa, possono parlare, in maggioranza, i suoi libri e i suoi articoli.

Tenendo conto di quanto detto sopra, la struttura del presente articolo è la seguente. In primo luogo, forniremo una breve nota biografica sulla vita di L.A. Kotel'nikova. Successivamente, ricostruendo il suo percorso accademico, porremo un accento particolare sul suo primo libro, *Mondo contadino e città*, dato che quest'opera è stata tradotta ed è ben nota al lettore italiano. Esamineremo quindi il rapporto tra la produzione scientifica della studiosa e il mondo accademico dell'Unione Sovietica, la storiografia medievistica italiana della seconda metà del Novecento e il marxismo, su cui torneremo anche nelle conclusioni. Infine, dedicheremo una certa attenzione ai lavori dell'ultima fase della vita di L.A. Kotel'nikova, in particolare al suo secondo libro, *Mondo feudale e città*. Ci soffermeremo su di esso in modo meno dettagliato rispetto al primo: ciò richiederebbe più tempo e attenzione di quanta ne possiamo dedicare nell'ambito del presente articolo. Infatti, tutte le parti e le sezioni di questo saggio sono subordinate al compito di ricostruire in modo sintetico il percorso di vita e l'opera scientifica di L.A. Kotel'nikova. In futuro, si prevede un articolo con un'analisi più approfondita e dettagliata delle ricerche scientifiche di questa studiosa.

Innanzitutto, riassumiamo brevemente le tappe fondamentali della sua vita. Ljubov' Aleksandrovna Kotel'nikova (Любовь Александровна Котельникова) nacque a Mosca il 29 agosto 1926. Dei genitori sappiamo assai poco: la madre, Irina Nikolaevna Kotel'nikova (nata nel 1894), lavorava per la *Casa editrice di letteratura in lingue straniere*<sup>5</sup>. Il padre era Alek-

<sup>4</sup> Archivio dell'Accademia Russa delle Scienze (Архив Российской Академии Наук/Arkhiv Rossiyskoy Akademii Nauk, АРАН/ARAN), Fondo n. 2000, Ljubov' Aleksandrovna Kotel'nikova.

<sup>5</sup> Издательство литературы на иностранных языках (Иногиз)/Izdatel'stvo literatury na ino-

sandr Aleksandrovič Kotel'nikov (1888-1963). Dopo aver conseguito il diploma presso la scuola secondaria n. 328 di Mosca, Ljubov' Aleksandrovna si iscrisse nel 1944 alla Facoltà di Storia dell'Università Statale di Mosca (MGU), laureandosi con lode nel 1949. Nel periodo 1949-1952 svolse il dottorato di ricerca (la cosiddetta "aspirantura") presso la stessa università sotto la guida di Aleksandr Iosifovič Neusichin<sup>6</sup>. Nel 1953 discusse la sua tesi di dottorato (per il titolo di *Kandidat Nauk*) in scienze storiche su "La condizione dei contadini dipendenti nell'Italia settentrionale e centrale negli secoli VIII-XII"<sup>7</sup>.

Dopo aver brillantemente discusso la tesi di dottorato e aver lavorato per un periodo come redattrice e caporedattrice presso la *Casa editrice di letteratura in lingue straniere* (1953-56) dove già aveva lavorato la madre, Ljubov' Aleksandrovna ricevette l'invito a lavorare presso il settore di Storia del Medioevo dell'Accademia delle Scienze dell'URSS (Российская академия наук/Rossijskaja akademija nauk, РАН/RAN). Fu qui, a partire dal 1956, che lavorò ininterrottamente, ricoprendo i ruoli di ricercatrice junior, poi senior e, infine, di ricercatrice principale, fino alla sua prematura scomparsa nel 1988, all'età di 61 anni. Per quasi tutto il periodo, a partire dall'inizio della sua attività nel settore di Storia del Medioevo, svolse anche le funzioni di segretaria di redazione responsabile della rivista «Il

---

strannykh jazykach: (Inogiz): fondata a Mosca nel 1931 fu rinominata Progress nel 1964, denominazione che è attualmente conservata da due delle case editrici in cui si divise nel 1991, in seguito alla fine dell'URSS. Vi lavoro anche Ljubov' Aleksandrovna Kotel'nikova per alcuni anni, come si vedrà più avanti.

<sup>6</sup> Aleksandr Iosifovič Neusichin: storico e medievista sovietico, specialista di storia socio-economica e sociogiuridica dei regni germanici dell'alto Medioevo, nonché della Germania nel periodo carolingio e post-carolingio. Si veda, a titolo esemplificativo, la sua opera in lingua tedesca: A.I. NJEUSSYCHIN, *Die Entstehung der abhängigen Bauernschaft als Klasse der frühfeudalen Gesellschaft in Westeuropa vom 6. bis 8 Jahrhundert*, Berlino 1961.

<sup>7</sup> Tra gli anni Cinquanta e Settanta, il percorso accademico di uno studioso di discipline umanistiche nella Russia sovietica seguiva una struttura ben definita e fortemente regolata dallo Stato. L'accesso all'università avveniva tramite esami di ammissione selettivi; il corso di studi durava generalmente cinque anni e si concludeva con il conseguimento del *Diplom*, un titolo equivalente a una laurea magistrale a ciclo unico. Oltre alle materie specifiche – come filologia, storia, filosofia o letteratura – il piano di studi comprendeva insegnamenti obbligatori di marxismo-leninismo, storia del Partito Comunista dell'Unione Sovietica e materialismo dialettico, elementi che orientavano anche l'impostazione metodologica delle ricerche. Il percorso si chiudeva con la discussione di una tesi finale. I laureati più brillanti potevano accedere all'*aspirantura*, un ciclo di formazione triennale assimilabile al dottorato di ricerca. Durante questo periodo il candidato svolgeva attività di ricerca sotto la guida di un supervisore, pubblicava articoli e sosteneva esami, tra cui uno di filosofia marxista-leninista e uno di lingua straniera. La discussione della tesi permetteva di ottenere il titolo di *Kandidat Nauk* (candidato in scienze), sostanzialmente equivalente al PhD occidentale. Per chi aspirava ai vertici della carriera universitaria era necessario conseguire un ulteriore titolo, il *Doktor Nauk* (dottore in scienze), ottenuto dopo anni di ricerca e numerose pubblicazioni. Questo secondo dottorato rappresentava un riconoscimento di alto profilo scientifico.

Medioevo» (Srednie veka/Средние века), la principale rivista di studi medievali dell'URSS e della Russia contemporanea. Iniziò questo incarico in un periodo particolarmente intenso, alla fine degli anni Cinquanta, quando uscivano tre o quattro numeri all'anno, invece degli attuali uno o due.

Una volta tratteggiata a grandi linee la sua vita, è necessario soffermarci su una questione che può sembrare banale, ma che è invece di cruciale importanza per il destino di uno storico sovietico: ci si deve chiedere se la scelta dell'argomento della dissertazione di Ljubov' Aleksandrovna (e, più in generale, della sua tematica di ricerca) sia stata una sua decisione personale o se sia stata dettata da fattori esterni. Nell'Unione Sovietica, infatti, una giovane ricercatrice o ricercatore non sempre poteva scegliere liberamente l'oggetto e il tema della propria tesi di dottorato. La maggior parte dei giovani ricercatori e ricercatrici (almeno fino alla svolta degli anni Cinquanta-Sessanta e, in alcuni casi, a seconda del supervisore scientifico, del capo dipartimento o della cattedra, anche successivamente) non sceglieva il tema della propria dissertazione in base a motivazioni personali, ma in base alla sua "argomentabilità", seguendo il consiglio diretto dei propri supervisori o delle istituzioni accademiche<sup>8</sup>. È superfluo dire che, a causa dei determinanti ideologici del "marxismo sovietico", il ventaglio delle possibili tematiche di ricerca era delineato principalmente dalla problematica socioeconomica e, come spesso si riteneva allora e ancora oggi nel mondo accademico europeo, dalla lotta di classe, come si discuterà più avanti.

Un esempio di tali dinamiche è rappresentato da Lidia Mihajlovna Braghina, nota studiosa russa e sovietica dell'Umanesimo italiano. All'inizio del suo percorso scientifico, la Braghina desiderava occuparsi di storia dell'Inghilterra, ma a causa della cosiddetta "argomentabilità" della storia italiana nella medievistica sovietica degli anni Cinquanta, fu costretta non solo a cambiare specializzazione geografica, ma anche a scegliere un ambito tematico diverso, quello socioeconomico. Di fatto, i suoi primi lavori furono anch'essi dedicati ai contadini dell'Italia nord-occidentale<sup>9</sup>, con alcune

<sup>8</sup> Nel periodo successivo alla morte di Joseph Stalin e durante il "disgelo" di Nikita Khrushchev si assistette a una parziale apertura culturale; tuttavia, anche negli anni Sessanta e Settanta la ricerca umanistica rimase sottoposta a un controllo ideologico.

<sup>9</sup> Come è noto, l'inizio dell'"età d'oro" degli studi agrari nella medievistica italiana coincise con gli anni Cinquanta-Sessanta, secondo una tendenza paneuropea che, per diverse ragioni, si sviluppò in modo sincrono e del tutto autonomo anche nella storiografia sovietica. Tuttavia, già a partire dagli anni Sessanta, la traiettoria della medievistica sovietica cambiò radicalmente, orientandosi verso lo studio della storia della cultura a scapito della storia sociale ed economica. Curiosamente, questi "movimenti delle placche tettoniche" intellettuali erano ben percepiti dagli stessi medievisti sovietici. In una lettera del 1965, L.A. Kotelnikova indica la totale mancanza di attualità della sua problematica di ricerca come motivo del ritardo nella pubblicazione del suo libro *Mondo contadino e città*: Archivio dell'Istituto di Storia di San Pietroburgo dell'Accademia Russa delle Scienze (Санкт-Петербургский

successive incursioni nella storia delle corporazioni urbane, la cui eco si riflesse anche nelle sue pubblicazioni in italiano<sup>10</sup>.

Riguardo all'idea diffusa nella storiografia europea secondo cui la medievistica sovietica si occupasse solo o principalmente della lotta di classe, è importante chiarire che si tratta quasi certamente di un malinteso. Eppure, questa impressione è stata così persistente che la si ritrova ancora oggi: anche nella medievistica russa contemporanea compaiono giudizi – non fondati – secondo cui gli studiosi precedenti avrebbero concentrato quasi esclusivamente i loro interessi sui conflitti di classe, qualunque cosa si intenda con questa espressione. Purtroppo, non esistono studi specifici sulle pubblicazioni dei medievisti sovietici in questo ambito e ai quali si possa fare riferimento per smentire tale equivoco<sup>11</sup>. Volendo, non sarebbe difficile dimostrare la marginalità del problema della lotta e dei conflitti di classe nella medievistica sovietica, soprattutto nei suoi legami con le tematiche contadine. Certamente, all'interno dei diversi indirizzi della scienza sovietica sul Medioevo, l'attenzione per questo tema poteva variare. Ad esempio, gli storici che si occupavano del Medioevo inglese – e quindi anche delle rivolte contadine avvenute in quel contesto e periodo – probabilmente si interessavano a questi temi più spesso rispetto agli storici specializzati, ad esempio, sull'ambito italiano.

Tuttavia, l'idea di una concentrazione della medievistica sovietica sulla lotta di classe rimane errata, a nostro parere. Infatti, anche il capitolo del libro *Mondo contadino e città* di L.A. Kotel'nikova, dedicato alle rivolte contadine, è stato inserito nel volume, probabilmente, per una ragione del tutto particolare<sup>12</sup>. Nei lavori dei medievisti sovietici che all'epoca si occupavano della storia del contadinato, ricorreva regolarmente un breve paragrafo dedicato ai movimenti di rivolta contadini, chiaramente conven-

---

Институт истории: SpbIHRAS), Fondo n. 13, Unità 1, F. 80. Carteggio tra A.D. Ljubinskaja e L.A. Kotel'nikova. Lettera del 18 aprile, senza anno (probabilmente 1965-1966): «Ho sentito che la pubblicazione dei documenti francesi è stata salvata. Questo è positivo, perché i piani editoriali sono stati nuovamente ridotti della metà. Temo che la mia monografia, ancora una volta, “non si reggerà”. Per ora è ferma in casa editrice e, evidentemente, attende il suo “triste destino”. Beh, cosa ci si può fare! Siamo proprio fuori moda!». Di seguito, il carteggio tra A.D. Lublinskaja e L.A. Kotelnikova proveniente da questo archivio sarà citato come: *Carteggio*: lettera del...

<sup>10</sup> L.M. BRAGHINA, *Alcuni aspetti della politica dell'Arte della Lana di Firenze (la regolamentazione tecnologica) nella seconda metà del XV*, in *Produttività e tecnologia nei secoli XII-XVII*, a cura di S. Mariotti, Firenze 1981, pp. 303-308.

<sup>11</sup> L'unica eccezione è un articolo molto recente di I.S. Filippov, professore presso l'Università statale Lomonosov di Mosca, la cui tesi principale sviluppa quanto affermato sopra: I.S. FILIPPOV, [La problematica della lotta di classe nella medievistica sovietica], «Istorija», 16, 9, 2025, DOI: 10.18254/S207987840036653-7.

<sup>12</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, *Mondo contadino e città in Italia dall'XI al XIV secolo: dalle fonti dell'Italia centrale e settentrionale*, Bologna 1975, pp. 330-335.

zionale. Ciò salta particolarmente agli occhi nei casi in cui questi autori non si fossero interessati alla problematica prima della stesura della loro opera e non vi tornassero più dopo la sua pubblicazione<sup>13</sup>. Ci troviamo così, con ogni probabilità, di fronte a una prassi legata non tanto a reali interessi di ricerca, quanto al clima ideologico dell'epoca e ai conflitti tra gli storici sovietici<sup>14</sup>. Per quanto riguarda L.A. Kotel'nikova, il tema della lotta di classe – esplicitata nello studio delle rivolte contadine – non sembra aver avuto un ruolo centrale nei suoi studi: vi scrisse un articolo all'inizio della carriera (poi divenuto un capitolo del libro succitato) e un altro quasi alla fine della sua vita<sup>15</sup>.

Se torniamo al tema della scelta del percorso scientifico, è difficile capire – in mancanza di informazioni attendibili – se L.A. Kotel'nikova abbia scelto autonomamente di occuparsi di storia contadina e di tematiche socioeconomiche oppure se si sia trattato di una decisione “calata dall'alto”. Probabilmente entrambe le ipotesi sono valide. Nella sua tesi di dottorato si vede chiaramente una certa continuità con gli interessi del suo supervisore, A.I. Neusichin, il che è del tutto naturale. Dopo la discussione della tesi, però, è importante notare che la Kotel'nikova non abbandonò questo ambito di ricerca laddove altri medievisti sovietici degli anni Sessanta e Settanta, che si occupavano di storia d'Italia, passarono alla storia della cultura non appena ne ebbero l'occasione. Inoltre, l'interesse della nostra studiosa per il

<sup>13</sup> M.A. BARG, [*Ricerche sulla storia del feudalesimo inglese nei secoli XI-XIII*], Mosca 1967, pp. 364-369; A.I. NEUSICHIN, [*La formazione dei servi della gleba come classe della società altomedievale nell'Europa occidentale nei secoli VI-VIII*], Mosca 1956, pp. 397-402; S.D. SKAZKIN, [*Saggi di storia del mondo contadino dell'Europa occidentale nel Medioevo*], Mosca 1968, pp. 351-363. Un posto particolare in questa serie merita di essere segnalato per la monografia di E.A. Kosminskij, eminente storico sovietico delle campagne inglesi del XIII secolo, il cui capitolo sulla lotta per la rendita (*The Struggle for Rent in the Thirteenth Century*), scritto originariamente per il suo volume pubblicato negli anni Trenta, si distingueva dalla semplificazione della lotta di classe con le forme attive di protesta e resistenza contadina contro il proprio signore. Si rimanda in questa sede all'edizione inglese del libro: E.A. KOSMINSKIJ, *Studies in the Agrarian History of England in the Thirteenth Century*, a cura di R. Hilton, Oxford 1956, pp. 319-359. Naturalmente, è possibile che un ricercatore possa essere interessato a un determinato problema scientifico senza avere necessariamente delle pubblicazioni specialistiche sull'argomento. Tuttavia, la natura di tali paragrafi e capitoli nei libri di cui abbiamo parlato, la loro posizione nella struttura di ciascuna monografia e il carattere del loro contenuto permettono perlomeno di sollevare il problema di una certa dose di artificiosità in tali interessi scientifici.

<sup>14</sup> Per comprendere la natura di questi conflitti, si veda ad esempio l'articolo di I.S. Filippov sullo storico sovietico B.F. Poršnev, più noto agli specialisti di storia francese del XVII-XVIII secolo: I.S. FILIPPOV, [*B.F. Poršnev e l'economia politica del feudalesimo*], «Francuzskij ežegodnik», vol. 39, Mosca 2007, pp. 87-129.

<sup>15</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, [*Rivolte contadine nel circondario di Firenze nel XIV secolo*], in [*Sulla storia dei conflitti sociali e dei movimenti popolari nell'Europa medievale*], a cura di L.T. Mil'skaja, Mosca 2001, pp. 34-46.

marxismo, se fu piuttosto prudente da un lato, fu difficilmente “di maniera”, come invece accadeva spesso nell’ambiente accademico sovietico, come vedremo più avanti. Le rare testimonianze lasciate in proposito dai suoi colleghi e dalle persone a lei vicine ci permettono dunque di propendere per un sincero interesse da parte sua verso la tematica di ricerca da lei scelta, anche se tale interesse potrebbe non essere nato immediatamente<sup>16</sup>.

Possiamo allora porci ulteriori domande rispetto agli interessi scientifici di Ljubov' Aleksandrovna: ad esempio, seguirono un unico percorso coerente o furono molteplici? Si può parlare di un solo grande interesse o di più interessi diversi? In quale direzione si svilupparono? Per rispondere, è utile osservare più da vicino la sua produzione scientifica, non del tutto nota alla storiografia italiana. Infatti, per varie ragioni, non tutte le pubblicazioni della Kotel'nikova sono state tradotte e fare riferimento anche ai suoi testi in russo permette di ricostruire in modo più completo l’evoluzione dei suoi studi. Inoltre, ci permette di chiarire anche in quali circostanze sono nati i lavori pubblicati in italiano. Anticipiamo comunque la tesi principale: a nostro avviso, gli interessi scientifici di L.A. Kotel'nikova si sono evoluti gradualmente dallo studio del mondo rurale a quello della città; nelle pagine seguenti, proveremo a dimostrarlo.

Innanzitutto, è bene notare che il mondo contadino viene preso in esame come oggetto di studio “autonomo” essenzialmente nel periodo finale del dottorato di ricerca (per il titolo di *Kandidat Nauk*) che, come si è detto, rappresentava di fatto un proseguimento o un ulteriore sviluppo del lavoro di A.I. Neusichin. L’obiettivo della tesi è dichiarato in modo inequivocabile: «ci siamo proposti di seguire la formazione del contadino dipendente come classe nell’Italia settentrionale e centrale e la sua condizione nell’Alto Medioevo» scrive L.A. Kotel'nikova. Si trattò, senza dubbio, di un’opera del suo tempo, con tutti i pregi – inclusa un’analisi meticolosa e scrupolosa di un ampio corpus di fonti storiche<sup>17</sup> – e i limiti che ne conseguono<sup>18</sup>.

<sup>16</sup> Aleksandra Davydovna Rolova, nel suo articolo commemorativo per la collega e amica L.A. Kotel'nikova, scrisse esplicitamente del suo «profondo interesse per la tematica scelta» già agli esordi del suo percorso accademico: A.D. ROLOVA, [*Il villaggio e la città nell’Italia medievale nell’interpretazione di L.A. Kotel'nikovae*], «Srednie veka», LIV, 1991, p. 176.

<sup>17</sup> Si deve rendere merito a L.A. Kotel'nikova anche perché, nella preparazione della dissertazione, utilizzò praticamente tutte le fonti storiche disponibili in URSS su questo tema (cfr. ad esempio S.D. SKAZKIN, [*Saggi di storia della vita socio-politica e culturale dell’Europa occidentale nel Medioevo*], Mosca 1981, p. 255).

<sup>18</sup> Nell’introduzione alla dissertazione, per esempio, si comunica al lettore che la maggior parte degli storici borghesi italiani contemporanei si colloca, dal punto di vista filosofico, su posizioni idealiste – un’osservazione comune, ma non priva di fondamento. Tuttavia, da dove deriva questo idealismo? Ed è qui che sorge il problema: secondo l’autrice, infatti, la filosofia e la teoria etico-poli-

È significativo che, più o meno nello stesso periodo, sia stato pubblicato uno dei pochi lavori di L.A. Kotel'nikova sul tema della lotta di classe, come si è detto. Si trattò del primo articolo della studiosa pubblicato sulla principale rivista di studi medievali dell'URSS e della Russia contemporanea, «Il Medioevo» (*Srednie veka*), intitolato: *La condizione e la lotta di classe del contadinato dipendente nell'Italia settentrionale e centrale nei secoli XI-XII*<sup>19</sup>. È bene notare come, dal punto di vista dei contenuti, nell'articolo si parli molto della «condizione» del contadinato e assai poco della «lotta di classe», ulteriore prova del rapporto forzato tra questa problematica e gli storici sovietici degli anni Cinquanta. Se si osserva inoltre la struttura del lavoro, si può vedere come la prima parte sia dedicata alla politica della città in qualità di «signore feudale» della società contadina, mentre la seconda parte – ancora una volta – all'influenza della città sul mondo contadino in quanto centro della produzione artigiana e dei commerci. Una situazione, per un articolo sul contadinato e la relativa lotta di classe, in qualche modo «anomala».

Prima di procedere oltre, è opportuno fare una ulteriore considerazione. Già nell'impostazione stessa della questione sulla condizione del contadinato dipendente nell'Italia settentrionale e centrale, nella sua tesi di dottorato (*Kandidat Nauk*), Ljubov' Aleksandrovna introduce la variabile della città. Al termine del suo lavoro, giunge poi alla conclusione che la città italiana, fin dall'XI secolo, abbia introdotto mutamenti così profondi e radicali negli ordinamenti signorili e nella vita economica delle campagne, che ignorare tale variabile sia impossibile per chi si occupa del mondo contadino italiano nel Medioevo.

È proprio qui che, a nostro parere, il percorso di ricerca della Kotel'nikova inizia a biforcarsi. Da un lato, lo studio della storia del contadinato continuerà praticamente fino alla fine della sua vita, ma dall'altro la questione dei contadini inizia a fondersi con quella della città.

---

tica del processo storico di Benedetto Croce continuano a esercitare una grandissima influenza sulla storiografia italiana dell'epoca. Il crocianesimo è oggetto di dibattito sulle pagine di «Rinascita» e «l'Unità», dove Antonio Gramsci lo critica efficacemente, ma ciò, a quanto pare, non basta. Proprio con questo lavoro dedicato alla storia del contadinato tra l'VIII e il XII secolo, un tema ignorato sia da Benedetto Croce che dall'intera storiografia idealista (*sic*) – così prosegue il testo –, l'autrice della tesi cercherà di dare il proprio contributo a questa battaglia. Si veda L.A. KOTEL'NIKOVA, [*La condizione del contadinato dipendente nell'Italia settentrionale e centrale nei secoli VIII-XII: sunto della tesi di dottorato in scienze storiche*], Mosca 1952, pp. 3-4. Sull'autenticità di simili passi militanti, usciti dalla penna di storici sovietici nell'epoca dello stalinismo, è sempre legittimo dubitare.

<sup>19</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, [*La condizione e la lotta di classe del contadinato dipendente nell'Italia settentrionale e centrale nei secoli XI-XII*], «Srednie veka», vi, 1955, pp. 97-122.

Dopo la discussione della tesi di dottorato (*Kandidat Nauk*) nel 1953, L.A. Kotel'nikova si dedicò infatti per un certo periodo allo studio delle comunità rurali, scrivendo due articoli: uno sulle tematiche socioeconomiche delle comunità rurali nell'Italia centrale nei secoli XIII-XIV e un altro sulla politica delle città italiane nel XII secolo nei confronti delle comunità rurali, basato su fonti dell'Italia centrale e settentrionale<sup>20</sup>. Questo lavoro proseguirà nel 1960 con un articolo sulle forme di organizzazione comunitaria del contadinato italiano<sup>21</sup>. In una lettera ad A.D. Ljublinskaja, riassumendo i risultati e le motivazioni della sua ricerca sulle comunità rurali, L.A. Kotel'nikova scriveva:

Ho cercato di trasformare anche la parte introduttiva della mia relazione (...) in un articolo, il cui scopo è dimostrare che le caratteristiche dello sviluppo dei comuni rurali dei secoli XIII-XIV erano in una certa misura proprie anche delle organizzazioni comunitarie dei contadini nei secoli IX-XII e che non esisteva un confine invalicabile tra comunità [le seconde] e comuni rurali [i primi] in Italia (per ora mi baso sull'Italia, ma, seguendo il Suo consiglio, cercherò di approfondire anche la conoscenza dei paesi vicini). Ho un po' modificato il mio punto di vista sui primi comuni rurali in Italia: forse, effettivamente, nei secoli XI-XII erano piuttosto comunità in via di trasformazione in comuni, cioè organizzazioni con un'autonomia, un autogoverno e statuti molto sviluppati, piuttosto che dei comuni veri e propri "nello spirito dei secoli XIII-XIV"<sup>22</sup>.

La Kotel'nikova, con ogni probabilità, raccolse materiali su questo tema per diversi anni, pensando di continuare le ricerche: i documenti del 1959, infatti, mostrano che il lavoro sui comuni rurali veniva già concepito come parte di un futuro libro<sup>23</sup>, anche se queste informazioni vanno considerate con cautela<sup>24</sup>.

<sup>20</sup> EAD., [*La politica delle città nei confronti dei comuni rurali nell'Italia settentrionale e centrale nel XII secolo*], «Srednie veka», xvi, 1959, pp. 3-22.

<sup>21</sup> EAD., [*Sulle forme di organizzazione comunitaria del mondo contadino dell'Italia settentrionale nei secoli IX-XII*], «Srednie veka», xvii, 1960, pp. 116-140.

<sup>22</sup> *Carteggio*: lettera del 6/III/1959, f. 11.

<sup>23</sup> Ciò è evidente dai rapporti annuali della sua attività presso l'Istituto di Storia dell'Accademia delle Scienze dell'URSS: L.A. KOTEL'NIKOVA, *Fascicolo personale*, Accademia Russa delle Scienze (RAN), pp. 17, 19.

<sup>24</sup> Anche perché questi testi non entreranno effettivamente in *Mondo contadino e città*. D'altro canto, la connessione dei suddetti articoli sui comuni rurali, pubblicati nel periodo 1955-59, con il progetto della monografia su *Le trasformazioni della condizione del mondo contadino in Italia in connessione con lo sviluppo dei rapporti monetario-mercantili tra l'XI e la prima metà del XIII secolo* sembra priva di dubbi: in una relazione del 1959, tutti i lavori già menzionati sul tema dei comuni rurali vengono esplicitamente indicati come realizzazione del piano per la monografia: L.A. KOTEL'NIKOVA, *Fascicolo personale*, RAN, p. 19.

Allo stesso tempo, sarà il tema della città piuttosto che quello dei comuni rurali, a svilupparsi nel suo primo libro. Possiamo affermare infatti con certezza che intorno al 1958-1959 iniziò il percorso che porterà alla stesura dell'opera *Mondo contadino e città in Italia dall'XI al XIV secolo: dalle fonti dell'Italia centrale e settentrionale*, apparsa in Italia nel 1975. È bene soffermarci un po' più dettagliatamente su questo libro, non solo perché si tratta di un'opera di ampio respiro che offre un terreno fertile per riflessioni di vario genere, ma anche perché è molto conosciuta in Italia. Si tratta infatti, per il periodo e il contesto in cui fu scritta, di un'opera di grande valore e qualità, che riesce a combinare con successo i metodi classici della ricerca agraria con un approccio fresco e innovativo all'oggetto di studio e, cosa più importante, si inserisce in modo naturale negli studi medievistici italiani degli anni Sessanta. In un certo senso, si potrebbe definire questa monografia come un "classico" di quel periodo di studi.

In questa sede, invece di limitarsi a riassumere e commentare i contenuti del libro, riteniamo più utile fare luce su alcune delle circostanze in cui l'opera è nata e sulle condizioni in cui Ljubov' Aleksandrovna vi ha lavorato. Come abbiamo già detto sopra, l'idea della monografia venne in mente alla studiosa verso la fine degli anni Cinquanta, ma certamente non più tardi del 1959, anno in cui questo lavoro inizia a figurare nei piani delle attività dell'Istituto di Storia dell'Accademia delle Scienze. L'obiettivo doveva essere probabilmente quello di un'opera per il conseguimento del livello superiore del dottorato di ricerca, il cosiddetto *Doktor Nauk*<sup>25</sup>. I termini temporali da noi indicati sono in una certa misura convenzionali, non solo perché è molto difficile inserire il pensiero di una ricercatrice in rigide periodizzazioni cronologiche, soprattutto a distanza di tanti anni. Datare il progetto di questa pubblicazione è infatti difficile perché la necessità di analizzare la struttura economica dei contadini e il rapporto con la città (tema poi approfondito nel libro *Mondo contadino e città*) era già emersa durante la stesura della prima tesi di dottorato. Questa esigenza nasceva dalla logica stessa delle prime ricerche sul mondo agrario condotte da Ljubov' Aleksandrovna.

Riguardo ai contenuti del volume, è stato comunque possibile stabilire, sulla base di testimonianze indirette, che a orientare l'attenzione di L.A. Kotel'nikova verso la città medievale possa aver contribuito anche

<sup>25</sup> Il titolo di *Doktor Nauk* (dottore in scienze) era ottenuto dopo anni di ricerca e numerose pubblicazioni. Questo secondo dottorato rappresentava un riconoscimento di alto profilo scientifico e costituiva il requisito per accedere alle cattedre più prestigiose. Si veda sopra la nota 6.

A.D. Ljublinskaja, sua collega più anziana alla Accademia delle Scienze<sup>26</sup>. Negli anni Cinquanta e Sessanta, proprio quando prendeva forma l'idea del libro *Mondo contadino e città*, Ljublinskaja divenne infatti una figura molto importante nel percorso della Kotel'nikova, fino a suggerirle probabilmente la suddetta direzione di ricerca in uno scambio epistolare<sup>27</sup>. Anche se la prova è limitata, deve essere comunque considerata, dal momento che l'autorità di Ljublinskaja nei confronti della nostra studiosa, come si è detto, era notevole. Inoltre, bisogna ricordare che in quegli anni molti medievisti sovietici che si occupavano di storia agraria tendevano a studiare insieme il mondo rurale e quello urbano nell'analisi dell'evoluzione della società medievale. Questo approccio veniva applicato sia allo studio dell'Inghilterra medievale<sup>28</sup>, sia alle regioni comprese tra la Senna e il Reno<sup>29</sup>, sia, naturalmente, all'Italia.

Si deve infine aggiungere che, nella medievistica marxista dell'epoca, la problematica della città in generale e il suo legame con l'evoluzione del modo di produzione feudale in particolare erano assai meno sviluppati. Si trattava di una carenza propria non solo del marxismo sovietico, ma anche della tradizione marxista nella medievistica di altri paesi. Questo problema si manifestò, ad esempio, nel famoso "dibattito Brenner" e nella posizione dello stesso Brenner nella discussione sulla trasformazione della società europea nel passaggio dal feudalesimo al capitalismo, per cui l'autore venne

<sup>26</sup> Si tratta di Aleksandra Dmitrievna Ljublinskaja, dottoressa in scienze storiche, nota storica sovietica, brillante specialista di storia della Francia nel Medioevo e all'inizio dell'Età moderna, nonché paleografa e archivista. Tra i suoi interessi, oltre alla storia politica ed economica dello stato francese dei secoli XVI-XVII, vi erano anche i contadini francesi dello stesso periodo, ai quali dedicò un libro. Al lettore potrebbe essere nota come autrice di opere sull'assolutismo francese e come critica della teoria della crisi generale del Seicento: A.D. LUBLINSKAJA, *French Absolutism: the crucial phase, 1620-1629*, Cambridge 1968. Si veda anche: A. LOSSKY, *Alexandra Ljublinskaja: A «valedictory salute»*, «Nouvelles de la République des Lettres», 2, 1981, pp. 204-208.

<sup>27</sup> «Cara A.D.! La relazione di Jurij L'vovič [Bessmernty] è stata molto apprezzata e ha suscitato grande interesse. Probabilmente vi ha già inviato (o invierà) il testo. Gli interventi e le osservazioni sono stati vari – per lo più si lamentava della scarsità delle fonti (e allo stesso tempo tutti sottolineavano la novità della metodologia, l'originalità delle tecniche di ricerca, la persuasività delle conclusioni), con l'auspicio di una maggiore [considerazione?] del commercio "da parte della città" (cioè approssimativamente ciò che una volta mi avete suggerito voi)». Si veda: *Carteggio*: lettera del 27/VII/1964, f. 63.

<sup>28</sup> JA.A. LEVITSKIJ, [*Città e feudalesimo in Inghilterra*], Mosca 1987. Fu proprio il suddetto E.A. Kosminskij, specialista di storia agraria dell'Inghilterra medievale, a suggerire a Ja.A. Levitskij, suo studente, di rivolgere l'attenzione alla storia della città in connessione con lo sviluppo delle strutture agrarie della società medievale: ivi, p. 11. Si deve specificare che, in questo caso, si tratta di progetti di ricerca risalenti approssimativamente agli anni Cinquanta; la data di pubblicazione del libro, pertanto, non riflette l'arco cronologico effettivo in cui tale ricerca fu condotta, essendo stato pubblicato molto più tardi.

<sup>29</sup> JU.L. BESSMERTNYJ, [*Il villaggio feudale e il mercato nell'Europa occidentale nei secoli XII-XIII*], Mosca 1969.

criticato, ad esempio, dai marxisti sovietici, i quali cercavano già da anni di colmare questa lacuna, proprio per l'assenza della città dal suo modello<sup>30</sup>.

Come si è visto, il tema della città medievale era dunque assai prossimo a L.A. Kotel'nikova da diverse angolature e per diverse ragioni, per cui l'aspirazione a studiare l'evoluzione delle strutture agrarie e l'influsso su questo processo della città italiana appare del tutto naturale. A questo punto, è molto importante sottolineare che la prima versione del titolo della monografia fosse dedicata a *Le trasformazioni della condizione del mondo contadino in Italia in connessione con lo sviluppo dei rapporti monetario-mercantili tra l'XI e la prima metà del XIII secolo*<sup>31</sup>. Questa idea è confermata dalle sue lettere ad A.D. Ljublinskaja del 1959<sup>32</sup>. Nelle stesse lettere si conferma anche che L.A. Kotel'nikova, a quanto pare, decise di interrompere lo studio delle comuni rurali, e che nella monografia in preparazione sarebbe stato riservato uno spazio piuttosto modesto a questa problematica. Dal titolo (l'indice originale e il piano di lavoro, purtroppo, non sono disponibili) si può notare comunque come il progetto del libro fosse assai più limitato rispetto al risultato finale, mentre il nocciolo centrale e il campo d'indagine venivano già delineati con chiarezza.

Dalla sua corrispondenza di quegli anni, inoltre, si possono cogliere alcune sfumature del modo in cui la Kotel'nikova immaginava il suo libro. In primo luogo, dal punto di vista geografico, l'autrice ebbe inizialmente l'intenzione di non limitarsi allo studio delle regioni settentrionali d'Italia<sup>33</sup>, mentre il periodo della seconda metà del XIII e del XIV secolo era concepito come un lavoro da svolgersi nel futuro, un tema per la sua seconda tesi di dottorato (*Doktor Nauk*), a dispetto del risultato finale. Qui emergono delle discrepanze tra il progetto dell'opera e i suoi esiti definitivi. Da un lato, i confini problematici, geografici e cronologici della ricerca, concepiti già in una fase iniziale, erano piuttosto chiari; dall'altro, il libro si rivelò un'opera di ben più ampio respiro rispetto a quanto inizialmente previsto.

Tutto ciò richiede una ulteriore spiegazione. Infatti, *Mondo contadino e città* fu pubblicato in russo nel 1967, mentre venne discusso come

<sup>30</sup> E.V. GUTNOVA, [Sulle forze motrici della transizione dal feudalesimo al capitalismo], «Voprosy Istorii», IX, 1983, p. 163.

<sup>31</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, *Fascicolo personale*, RAN, p. 17.

<sup>32</sup> *Carteggio*: lettera del 22/III/1959, f. 13.

<sup>33</sup> In una lettera del 1959 la Kotel'nikova dichiara esplicitamente che aveva già rinunciato allo studio delle regioni dell'Italia settentrionale. La ragione di questa rinuncia, a giudicare dalla stessa lettera, risiedeva nel fatto che in quel periodo il contadinato dell'Italia settentrionale nel Medioevo iniziava a essere studiato da altri storici sovietici, prevalentemente dell'Università statale di Mosca, come L.M. Bragina e V.V. Samarkin. Si veda: *Carteggio*: lettera del 22/III/1959, f. 13.

dissertazione per il titolo di *Doktor Nauk* – come si è visto, diversamente dai piani iniziali di L.A. Kotel'nikova – nel 1966. Dal punto di vista delle pubblicazioni particolari, il periodo che va dalla concezione del libro fino alla discussione del secondo dottorato nel 1966 è segnato da pochi lavori, non particolarmente estesi: due articoli furono dedicati alla rendita fondiaria a Firenze e Lucca, e uno al problema dell'emancipazione dei contadini in Toscana<sup>34</sup>. Non si tratta di grandi numeri, soprattutto se si considera le dimensioni finali del libro e della tesi di dottorato. Ci sono inoltre alcuni motivi per ritenere che una parte sostanziale del lavoro per il libro (circa i due terzi del volume totale, ovvero una parte del capitolo sull'emancipazione del contadinato, una parte del capitolo sulla rendita fondiaria e le sezioni sull'evoluzione dei possedimenti contadini)<sup>35</sup> sia stata scritta approssimativamente tra il 1963 e il 1964.

Tuttavia, il libro che conosciamo in russo e in italiano è soltanto una versione abbreviata della tesi per il titolo di *Doktor Nauk* (che alla fine constava di due volumi per un totale di 763 pagine), una sorta di stadio intermedio del lavoro. A farcelo capire è una lettera della stessa Kotel'nikova, di datazione incerta (intorno al 1965-66), in cui la studiosa nota come il suo libro giaccia da tempo negli uffici della casa editrice «senza muoversi» e «probabilmente attenda il suo triste destino»<sup>36</sup>. A chiarire definitivamente le tempistiche di lavoro è una lettera del 1964, dalla quale si evince che, almeno fino all'estate di quell'anno, il lavoro sul libro era ancora in corso e che alla Kotel'nikova erano stati assegnati termini precisi e ben definiti per la monografia<sup>37</sup>. La fine del 1964 come data di completamento del libro è confermata anche da una ulteriore lettera del 1963<sup>38</sup>.

<sup>34</sup> Tutti questi articoli sono stati inclusi in KOTEL'NIKOVA, *Mondo contadino e città*, cit.

<sup>35</sup> Lo si può desumere da una delle lettere a A.D. Ljublinskaja: *Carteggio*: lettera del 18/IV/ senza anno [1965 o 1966], f. 80.

<sup>36</sup> *Ibidem*.

<sup>37</sup> *Carteggio*: lettera del 27/VII/1964, f. 63: «Cara Aleksandra Dmitrievna! Non mi rimproveri troppo per aver risposto in ritardo al suo biglietto. Quest'estate non mi sta andando proprio bene (nel senso di tempo "libero" dalle solite preoccupazioni quotidiane). Non avevo nemmeno finito di consegnare la revisione delle bozze del fascicolo del 25 (a proposito, ormai è già oggi [illeggi-bile]), che è iniziata la correzione delle bozze del volume collettaneo del 26, e poiché molti autori e redattori sono partiti ho dovuto svolgere interamente tutte le loro funzioni, cioè chiarire alcuni punti, rispondere alle domande del correttore di bozze, ecc. (e le domande e le precisazioni relative all'intero volume si sono rivelate non poche). Ora sembra che tutto questo stia volgendo al termine, ma è già passato quasi un mese inosservato. E a me, dopotutto, restano appena quattro mesi per completare la monografia».

<sup>38</sup> *Carteggio*: lettera del 19/IX/63: «Cerco di approfittare della relativa calma, sia nel settore che per quanto riguarda il volume collettaneo, e scrivo. Spero di riuscire a completare la parte della monografia sui servi e i coloni e sulla loro emancipazione nel XIII secolo entro dicembre e di preparare una relazione. Per il momento non ho ancora trovato i "racconti" tra la prima parte sulla condizione

È significativo che in una di queste lettere, spiegando all'amica le ragioni della negligenza dell'editore, L.A. Kotel'nikova scrivesse ad A.D. Ljublinskaja: «Siamo proprio fuori moda!». A nostro parere, questa presa di coscienza della propria marginalità da parte degli storici sovietici dell'agricoltura e dell'economia è particolarmente interessante se messa a confronto con la tenace associazione, nella scienza europea e non solo, della medievistica sovietica alle ricerche socioeconomiche. Naturalmente, queste associazioni non sono prive di fondamento e sono in parte corrette, ma vale la pena ricordare che negli anni Sessanta, come si è detto, una parte significativa dei medievisti sovietici spostò la propria attenzione dalle tematiche socioeconomiche, un tempo imposte, verso la storia della cultura. In questo senso, le vicende degli italianisti V.I. Rutenburg, M.L. Abramson, L.M. Bragina, A.H. Gorfunkel e altri sono molto indicative, poiché la maggior parte di loro, dopo aver iniziato con la storia dell'economia o del contadinato, negli anni Sessanta e Settanta avviò nuove ricerche nel campo della storia della cultura medievale e del Rinascimento.

In questo contesto storiografico in evoluzione, la lunga gestazione di *Mondo contadino e città* non fu probabilmente di aiuto. Una delle sue ragioni fu l'impegno di L.A. Kotel'nikova come segretaria di redazione responsabile della rivista «Medioevo». Basandoci ancora una volta sulla corrispondenza con A.D. Ljublinskaja, è possibile calcolare che in 3-4 mesi la Kotel'nikova riusciva a dedicare al libro solo da due a quattro giorni al mese. Il resto del tempo era occupato da incombenze correnti, dalla correzione e revisione degli articoli pervenuti alla redazione, nonché da altro lavoro legato all'attività della rivista, inclusa la numerosa corrispondenza con gli autori<sup>39</sup>.

Tuttavia, le difficoltà principali di L.A. Kotel'nikova furono altre. Per presentarle, si deve richiamare ancora l'attenzione sulla palese discrepanza tra il titolo iniziale – che compare nel 1959 ed è di carattere strettamente specialistico e concreto – e quello definitivo del libro, con una impronta chiaramente più generale. Se apparentemente si può pensare a una semplice e naturale evoluzione del pensiero dell'autrice, si deve considerare ancora una volta il particolare contesto ideologico in cui l'opera vide la

---

economica del contadinato e questa nuova parte sulla condizione sociale dei diversi gruppi. Probabilmente tutto sarà più chiaro quando avrò scritto di più. Il tempo, in verità, è poco (la scadenza per l'intero lavoro è la fine del 1964), ma non si sa se tutto questo andrà da qualche parte (o meglio, molto probabilmente, finirà nel mio cassetto), dato che il lavoro è stato nuovamente inserito solo nel piano di lavoro personale, ma non è stato incluso nel piano dell'istituto».

<sup>39</sup> *Carteggio*: lettera del 4/XII/senza anno [probabilmente 1964], ff. 71-72): «La monografia procede male, perché dopo le ferie per due mesi (a causa dei fascicoli) non ho avuto più di uno (al massimo due) giorni, e per di più non ogni settimana, per dedicarmi alla monografia».

luce. Proprio in quegli anni, infatti, nella scienza sovietica, presero avvio le cosiddette campagne di «lotta contro la micro-tematicità» (*bor'ba s melko-tem'em*). Per descriverne le conseguenze sulla vita accademica e il lavoro degli storici sovietici, è opportuno dare la parola alla stessa Kotel'nikova. In una delle lettere già citate ad A.D. Ljublinskaja, la studiosa scrive che

lavorare [alla monografia] d'estate per ora riesce male. A parte il caldo tropicale, che pure disturba, disturbano anche le riunioni, le sedute e le manifestazioni di massa, che sono assai numerose. È iniziata un'intensa lotta contro la micro-tematicità e si rivedono di nuovo tutti i piani. Pare che ora [per i medievisti] saranno consentiti solo temi sulla storia di un intero paese per tutto il Medioevo. Altrimenti è "micro". Se ciò riguardasse tutti i settori, lo si potrebbe ancora capire, ma invece riguarda sempre di più noi, la storia di Bisanzio e simili...<sup>40</sup>.

Pressappoco così si presentava, a quell'epoca, la famigerata «lotta contro la micro-tematicità»: un'opposizione sistematica (che arrivava fino a veri e propri divieti) verso qualsiasi tema di ricerca considerato "piccolo", "frammentario" o eccessivamente "ristretto" dai vari burocrati della scienza: di fatto, una azione contraria alla logica stessa dello sviluppo della conoscenza storica<sup>41</sup>. È possibile datare l'inizio della «lotta contro la micro-tematicità» a partire dal 1962, ed è nostro convincimento che furono proprio questi eventi a esercitare, o a poter esercitare, un'influenza sostanziale sul lavoro di Kotel'nikova per il suo libro. Ciò sia nel riallargare l'orizzonte geografico e cronologico del volume, sia nell'ampliare la problematica proposta nel titolo originale del libro, per evitare accuse di "micro-tematicità". Dalla corrispondenza professionale si può vedere come «l'eliminazione del micro-tematico» influisse sul lavoro interno dell'Istituto di Storia dell'Accademia delle Scienze dell'URSS, compresa l'attività della rivista «Il Medioevo», di cui la Kotel'nikova era segretaria di redazione responsabile.

Pertanto, vi sono tutte le ragioni per ritenere che le dinamiche di quegli anni abbiano riguardato anche il progetto originale della monografia. In una lettera del 1966 la Kotel'nikova scrive esplicitamente che il suo libro fu escluso dal piano editoriale del 1966 poiché a uno dei membri del consiglio editoriale

<sup>40</sup> *Carteggio*: lettera del 27/VII/1964, f. 63.

<sup>41</sup> Per gli storici italiani, che, come pochi, conoscono l'importanza non solo delle specificità regionali ma anche di quelle locali, non sia necessario spiegare le conseguenze rovinose di tali decisioni per gli studi storici di quell'epoca.

non piacque il titolo e la tematica gli parve troppo ristretta. Propose di depositare il lavoro (unico nell'intero piano dell'istituto), e la nostra direzione, a quanto pare, non si oppose con grande insistenza (...) Del resto, perché dovrei lagnarmi con Lei! Anche Lei, ahinoi, si è trovata in una posizione simile! I nostri temi risultano sempre troppo ristretti, non importa quanti secoli "comprendano"<sup>42</sup>.

Stando alla stessa lettera, perfino il tentativo di discutere il problema sorto con il suddetto censore, che aveva negato la pubblicazione al libro, non servì a nulla, poiché egli semplicemente non rispondeva alle lettere dell'istituto in cui lavorava la Kotel'nikova<sup>43</sup>.

È probabile, dunque, che proprio in quegli anni (e non prima) abbiano avuto luogo alcuni dei cambiamenti nei contenuti della monografia, tra cui la revisione del titolo e della problematica generale, il rimaneggiamento dei materiali esistenti e l'aggiunta di nuove parti prima che il libro venisse terminato. La revisione del volume fu complicata ulteriormente da alcuni tagli imposti alla lunghezza prefissata del testo, rendendo la situazione ancora più difficile per la Kotel'nikova. Da una lettera, molto probabilmente del 1965, veniamo a sapere ad esempio che, dopo una discussione interna al suo settore di studi presso l'Accademia delle Scienze dell'URSS, le fu imposto di ridurre la monografia di 6 "fogli d'autore", cioè circa 240.000 battute (non meno di 120 pagine dattiloscritte)<sup>44</sup>.

Tutti questi aneddoti hanno lo scopo di dimostrare che la complessità linguistica della fonte storica, la specificità dei documenti per lo studio del mondo rurale e la mole della documentazione non erano le principali difficoltà che uno storico sovietico doveva affrontare nel suo percorso di conoscenza del passato.

Per concludere la discussione sul libro *Mondo contadino e città*, vorrei sottolineare un ultimo aspetto. Per spirito e stile di lavoro, L.A. Kotel'nikova era davvero vicina alla storiografia italiana: conosceva il valore delle fonti storiche, le ricercava con meticolosità e vi lavorava con grande rigore. È molto probabile che questo metodo di lavoro fosse l'eredità della scuola del suo supervisore scientifico, A.I. Neusichin, che trasmetteva ai suoi studenti un'attenzione maniacale per il lavoro sulle fonti storiche secondo la tradizione prerivoluzionaria. Di conseguenza, la Kotel'nikova non aveva

<sup>42</sup> *Carteggio*: lettera del 25/VI/1965, f. 75.

<sup>43</sup> *Ibidem*.

<sup>44</sup> Nei paesi dell'URSS e dello spazio postsovietico esiste un'unità di misura speciale per il volume di un testo, utilizzata da autori, editori e correttori di bozze: il cosiddetto "foglio d'autore" (*avtorskij list*). Un foglio d'autore equivale a circa 40.000 o 45.000 battute (caratteri) o a 20-23 pagine dattiloscritte.

mai fretta di generalizzare ed era consapevole che questo fosse il suo tallone d'Achille. È indicativo, in questo senso, che la sezione che le creò più problemi nella stesura del libro fosse proprio quella conclusiva: la riscrisse più e più volte e, alla fine, fu A.D. Ljublinskaja ad aiutarla a stendere le conclusioni della sua stessa opera<sup>45</sup>.

Per quanto riguarda l'edizione italiana del libro, le informazioni reperibili presso le fonti russe sono praticamente nulle: probabilmente le circostanze della sua pubblicazione presso l'editore Il Mulino sono meglio conosciute in Italia<sup>46</sup>. Alcune indagini presso l'Accademia delle Scienze russa hanno comunque permesso di stabilire che la versione in lingua originale del libro fu inviata per posta a Georges Duby, a Ruggero Romano, nonché a un numero imprecisato di studiosi italiani, tra cui probabilmente Gina Fasoli. La recensione di quest'ultima uscì sulla stampa periodica italiana basandosi proprio sulla versione russa del libro e avvalendosi del riassunto in italiano che seguiva alle conclusioni. Fu proprio dopo la recensione della Fasoli, come scrive la Kotel'nikova, che quest'ultima ricevette alcune proposte per tradurre il suo libro<sup>47</sup>. Undici recensioni sulla stampa periodica italiana e quattro in altre lingue in Europa e in America sono un risultato molto importante e, a nostro avviso, indicativo del fatto che il libro usciva nel momento opportuno: negli anni Sessanta, la storia agraria era un argomento "alla moda" e i lavori pubblicati sul tema, in particolare in Italia, non erano ancora numerosi. Nell'accademia sovietica, furono A.I. Neusichin e A.D. Ljublinskaja, i due maestri della Kotel'nikova, a recensire positivamente il volume.

<sup>45</sup> Solo nella corrispondenza con A.D. Ljublinskaja si menzionano quattro riscritture complete della sezione conclusiva del libro. Per quanto riguarda la revisione delle conclusioni svolte seguendo i consigli della Ljublinskaja, si veda questo frammento della loro corrispondenza: «La ringrazio molto per il grande lavoro che ha svolto sul mio studio. Sono pienamente d'accordo con la maggior parte delle osservazioni e cercherò di tenerne conto. E le conclusioni che ha tratto dal "mio" materiale sono estremamente interessanti e mi aiutano molto nel completare il capitolo. [Segue un'aggiunta:] Particolarmente interessante è la riflessione sulle ragioni per cui le città non cercavano di emancipare i coloni del loro circondario, nonché sul legame tra il diritto dei coloni alla terra-posseggimento prima e dopo l'emancipazione. Mi ha fatto quasi un po' vergogna e imbarazzo che in pratica abbia svolto questo lavoro "al posto mio"». Si veda: *Carteggio*: lettera del 31/III/senza anno [probabilmente 1964]. Bisogna ricordare che il carattere modesto di L.A. Kotel'nikova, nonché la sua grande reverenza nei confronti di A. D. Ljublinskaja, possono aver portato a una certa esagerazione del ruolo di quest'ultima nella stesura della versione definitiva delle conclusioni del libro.

<sup>46</sup> L'inizio del processo di pubblicazione può essere fatto risalire alla preparazione della traduzione del primo capitolo (o di una sua parte) di *Mondo contadino e città*, dedicato all'evoluzione della rendita fondiaria, da parte della redazione di «Studi Medievali» e che tale traduzione fosse già pronta entro il 1969, come riferisce la stessa Kotel'nikova nel suo rapporto annuale di quell'anno: L. A. KOTEL'NIKOVA, *Fascicolo personale*, RAN, p. 37.

<sup>47</sup> Di ciò si parla in una lettera separata a A.D. Ljublinskaja, che consiste in un piccolo pezzo di carta: *Carteggio*: lettera senza data, f. 9.

Altri aspetti potrebbero essere discussi del volume della Kotel'nikova. Ad esempio, grazie agli sforzi del collega A.K. Gladkov, si è riusciti a trovare un esemplare della versione italiana di *Mondo contadino e città* che, a quanto pare, apparteneva alla stessa Kotel'nikova, con numerose postille marginali all'introduzione di Cinzio Violante. Molto si potrebbe scrivere anche sulle altre opere di L.A. Kotel'nikova in lingua russa, che per varie ragioni non sono state tradotte in italiano. Tuttavia, come si è detto in apertura, questo articolo è dedicato a una ricorrenza, e il suo scopo è diverso da quello di un'analisi approfondita dell'opera scientifica della studiosa.

L.A. Kotel'nikova visse per poco più di vent'anni dopo la pubblicazione del libro in russo. Alla fine degli anni Sessanta e all'inizio degli anni Settanta del secolo scorso, la sua carriera era ormai in piena ascesa: pubblicava molto, i suoi interessi si ampliavano e aumentavano i convegni internazionali a cui partecipava. Cosa molto importante, i suoi viaggi di lavoro in Italia si fecero più frequenti: nel corso della sua vita furono più di dieci, un fatto eccezionale per uno storico sovietico. Uno dei nostri colleghi, che ha conosciuto personalmente la Kotel'nikova, ci ha raccontato che spendeva quasi tutti i soldi che riusciva a mettere da parte in libri e viaggi in Italia. Tuttavia, anche in questo caso non mancarono gli inconvenienti. In una delle sue lettere ad A.D. Ljublinskaja, Ljubov' Aleksandrovna racconta di quando le lettere di invito alla Settimana Datini di Prato, inviate da Federigo Melis, «andarono perse»<sup>48</sup>. Anche con tali inviti in mano, la partenza di uno storico sovietico per l'estero era un evento alquanto difficile; senza di essi, le possibilità di un tale viaggio erano praticamente nulle.

Il pubblico italiano conosce già gli articoli di L.A. Kotel'nikova pubblicati su «Studi Medievali», «Ricerche Storiche», la «Rivista di storia dell'agricoltura», nonché i saggi per le raccolte commemorative di alcuni dei principali medievalisti italiani, nonché per gli *Annali per la Storia d'Italia*, editi da Einaudi<sup>49</sup>. È necessario sottolineare una differenza sostanziale di questo periodo della produzione scientifica di Ljubov' Aleksandrovna rispetto a quello precedente: se il volume *Mondo contadino e città* era interamente basato su fonti edite, i viaggi regolari all'estero le garantirono l'accesso agli archivi italiani. A partire da quel momento, ogni nuova pubblicazione della Kotel'nikova si distinse per la messa in circolazione di documenti d'archivio inediti. Per uno storico sovietico si trattava di un

<sup>48</sup> *Carteggio*: lettera del 6/XI/1970.

<sup>49</sup> Una prima bibliografia delle opere della studiosa è disponibile su Regesta Imperii: [https://opac.regesta-imperii.de/lang\\_en/autoren.php?name=Kotelnikova%2C+Liubov+Alexandrovna](https://opac.regesta-imperii.de/lang_en/autoren.php?name=Kotelnikova%2C+Liubov+Alexandrovna).

evento della massima importanza, uno dei desideri più profondi, che non tutti riuscivano a realizzare.

In questo contesto, è facile immaginare come la nomina di L.A. Kotel'nikova nel 1978 a membro straniero della Deputazione di storia patria per la Toscana sia stato per lei uno degli eventi più felici. Non meno del conferimento, nel 1971, della cittadina onoraria della città di Lucca. È difficile immaginare i sentimenti che provava quando giungeva nelle città italiane a lei così care, e i pensieri contrastanti che la assalivano: da un lato, il desiderio di vedere con i propri occhi i luoghi e le strade a cui aveva sempre pensato e, dall'altro, la necessità di lavorare, di sfruttare quella minima opportunità per accedere agli archivi e alle biblioteche italiane. Ecco, in breve, com'era organizzato uno dei suoi viaggi di studio a Firenze nel 1975:

ogni giorno vado al mattino in archivio, e dopo pranzo o di nuovo lì, oppure alla Biblioteca Nazionale (...) La domenica vado nei musei (...) Nei giorni feriali cerco di sfruttare tutto l'orario di apertura di archivi e biblioteche (...) Nei giorni festivi, quando archivi e biblioteche sono chiusi, lavoro a casa. Ho portato dei libri da Mosca; qui ho chiesto in prestito qualcosa da leggere, per non perdere tempo<sup>50</sup>.

A partire dal 1976, sulla rivista «Il Medioevo» e in altre sedi, Ljubov' Aleksandrovna iniziò a pubblicare annualmente, oltre ad articoli, anche recensioni, annotazioni e rassegne critiche della storiografia italiana. Grazie al suo impegno, nella seconda metà del XX secolo, nessun altro paese europeo ebbe una storiografia medievistica così ampiamente presentata e analizzata nelle pubblicazioni sovietiche come l'Italia<sup>51</sup>. Allo stesso tempo, la Kotel'nikova era diventata un tramite per la divulgazione della storiografia sovietica in Italia, contribuendo così alla reciproca conoscenza delle due scuole scientifiche.

L.A. Kotel'nikova pubblicava regolarmente non solo in russo e in italiano, ma anche in tedesco, in particolare per quanto riguardava l'alto Medioevo<sup>52</sup>. Considerando anche le pubblicazioni degli anni Ottanta, di cui ci occuperemo più avanti, si può concludere che, nonostante il suo interesse principale fosse rivolto ai secoli XII-XV, L.A. Kotel'nikova non abbandonò

<sup>50</sup> Cit. in: ROLOVA, [*Il villaggio e la città nell'Italia medievale nell'interpretazione di L.A. Kotel'nikova*], cit., p. 183.

<sup>51</sup> *Ibidem*.

<sup>52</sup> Oltre alle opere in russo di cui si parlerà più avanti, ci sono alcune opere in tedesco: L.A. KOTEL'NIKOVA, *Die italienische Stadt des frühen Mittelalters (VIII-X. Jahrh.) und ihre Rolle im Prozess der Genesis des Feudalismus*, in *Stadtgemeinde und Stadtbürgertum im Feudalismus*, Magdeburgo 1976.

mai le ricerche sui secoli prima del 1000. In questo ambito, conosceva a fondo la storia del contadinato italiano, il suo campo di studi. «Io, in qualche modo, non so generalizzare ciò che non ho prima indagato personalmente» scriveva in una lettera ad A.D. Rolova, probabilmente in occasione del lavoro al grande progetto sulla *Storia del mondo contadino in Europa*<sup>53</sup>. La sua etica del lavoro e la sua meticolosità le conferivano notevoli vantaggi nella comprensione del suo ambito di ricerca e hanno contribuito non poco alla realizzazione dei suoi lavori scientifici più apprezzati.

Gli anni Settanta sono inoltre segnati dalla partecipazione di L.A. Kotel'nikova a diversi progetti di ampio respiro e di grande importanza per la storiografia sovietica. Occorre menzionare innanzitutto la *Storia d'Italia* in tre volumi, pubblicata all'inizio degli anni Settanta, per la quale L.A. Kotel'nikova era responsabile del capitolo sulle *Particolarità dello sviluppo del feudalesimo nell'Italia settentrionale e centrale nei secoli XI-XIV*<sup>54</sup>. Un altro progetto, al contempo un risultato importante della storiografia sovietica e una prova ardua per i partecipanti, fu la *Storia del mondo contadino in Europa* in tre volumi. Ljubov' Aleksandrovna fu autrice di numerosi capitoli in due dei volumi di questa opera. Tuttavia, il lavoro procedette con grande difficoltà: iniziato nei primi anni Settanta, il primo volume vide la luce solo nel 1985. In questo intervallo di tempo, la Kotel'nikova svolse un enorme mole di lavoro, esplorando nuove tematiche di ricerca, prima non affrontate, come la storia demografica del mondo contadino. Tutto ciò, insieme a molte altre attività<sup>55</sup>, la distoglieva dal lavoro vero e proprio<sup>56</sup>, ma soprattutto dalla stesura di un nuovo libro che aveva cominciato a progettare tra il 1973 e il 1976<sup>57</sup>.

Come lei stessa afferma, il lavoro ai capitoli della *Storia del mondo contadino in Europa* negli anni Settanta si trasformò presto in un vero e proprio

<sup>53</sup> ROLOVA, [*Il villaggio e la città nell'Italia medievale nell'interpretazione di L.A. Kotel'nikova*], cit., p. 181.

<sup>54</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, [*Particolarità dello sviluppo del feudalesimo nell'Italia settentrionale e centrale nei secoli XI-XIV*], in [*Storia d'Italia*], vol. 1, a cura di S.D. Skazkin, K.F. Miziano, S.I. Dorofeev, Mosca 1970, pp. 71-129.

<sup>55</sup> «Qualche incombenza corrente – pareri, recensioni –, mi pendono addosso in gran numero e continuamente, e sento che questa routine semplicemente mi divora»: lettera del 31/III/1975, cit. in ROLOVA, [*Il villaggio e la città nell'Italia medievale nell'interpretazione di L.A. Kotel'nikova*], cit., p. 183.

<sup>56</sup> «Una montagna di cose da fare, che intendo portare a termine almeno in parte durante le ferie, quando non sarò distratta dai numerosi impegni sociali e dalle riunioni»: lettera del 10/VII/1973, cit. in *ibidem*.

<sup>57</sup> In una lettera ad A.D. Rolova del 1973 compare ancora il vago desiderio di lavorare a un libro: «Mi piacerebbe molto scrivere almeno un altro libro»; già nel 1976 scrive della necessità di lavorare a questo libro come a un progetto realmente esistente, al quale è necessario dedicare tempo: «Mi piacerebbe finalmente dedicarmi al libro», cit. in *ibidem*.

travaglio<sup>58</sup>. Gli sforzi profusi per esplorare nuove aree di studio, così come il lavoro su un'enorme quantità di testi, rischiavano di rivelarsi vani. Nonostante le interminabili correzioni di bozze e i continui tagli al testo<sup>59</sup>, il problema principale era infatti il continuo rinvio della pubblicazione dei tre volumi. Addirittura, a un certo punto, lo stesso progetto fu messo in discussione. «Le prospettive di una sua pubblicazione reale, per ora, continuano a non esserci – scrive L.A. Kotel'nikova nel 1975 – e questo mi rende molto triste, perché sono passati quasi otto anni invano (...) e tutto questo in sostituzione della mezzadria». Un'altra lettera rivela le circostanze del lavoro a questo progetto, sebbene risalga a qualche anno dopo:

Naturalmente, quando un lavoro rimane in attesa per quasi dieci anni (la prima discussione risale al 1974), per quanto lo si rielabori (e io l'ho rielaborato cinque-sei volte), non potrà mai essere considerato nuovo. In passato mi accusavano di seguire la teoria della continuità; ho cercato di smorzare questa linea e ora invece risulta che sottovaluto lo sviluppo delle città nell'alto Medioevo, mentre dieci anni fa lo stesso termine "città altomedievale" sarebbe stato "criminoso"<sup>60</sup>.

Come si può notare, anche in questa fase del lavoro di L.A. Kotel'nikova, un'attività scientifica serena era destinata a restare un bene irraggiungibile, precluso a causa di svariati ostacoli di natura organizzativa e ideologica. Il problema della città altomedievale, menzionato nella lettera, costituisce di per sé un intero capitolo della vita scientifica sovietica, su cui non si ha la possibilità di soffermarsi in modo dettagliato in questa sede. Si desidera solo attirare l'attenzione del lettore su come una semplice posizione scientifica riguardante l'esistenza delle città nell'alto Medioevo

<sup>58</sup> «Sono completamente impantanata nella "Storia del mondo contadino"; «Come sempre, sono sprofondata nei capitoli sul contadinato e non vedo una via d'uscita»: lettere del 1972 e del 1974 cit. in *ivi*, p. 184. «Sono completamente sommersa dal contadinato. Ho scritto il capitolo sui contadini italiani nei secoli X-XIII. Sembra che ci siano dei libri, ma ho dovuto integrarlo con molto materiale nuovo sulla famiglia, sui diversi tipi di comunità contadine, sulle tecniche agricole, ecc. Ne è uscito tantissimo, ora l'ho ridotto, ed è rimasto diverso da quello che avrei voluto. Lo stesso, probabilmente, accadrà con il capitolo "Contadinato e città" per il 1° volume, che non riesco proprio a finire, e ho già superato il limite di pagine. E davanti a me ne ho ancora altri 2 di capitoli! Non vedo proprio più la luce!». Si veda: *Carteggio*: lettera del 29/IX/senza anno [probabilmente a metà anni Settanta].

<sup>59</sup> «Cara Aleksandra Dmitrievna! Come Le aveva chiesto Ju.L., Le invio la 2ª copia del nostro volume. Per ora manca l'"Introduzione", che è in forma dattiloscritta, e M.A. Barg gliela invierà più tardi. Il mio capitolo "Contadinato e città" è stato ridotto della metà nella parte relativa alla città e ribattuto a macchina, ma non ho fatto in tempo a inserirvi le note a piè di pagina in lingua straniera, e pertanto Le invio la versione originaria». Si veda: *Carteggio*: lettera del 7/VII/1976, f. 107.

<sup>60</sup> La citazione è da una lettera del 1984. Tutti i frammenti delle lettere sono citati da ROLOVA, [*Il villaggio e la città nell'Italia medievale nell'interpretazione di L.A. Kotel'nikova*], cit., p. 184.

(persino in Italia!) potesse diventare un problema serio per uno studioso dell'età media.

Il riferimento alla mezzadria in una delle lettere citate sopra ci permette di proseguire l'analisi dell'evoluzione degli interessi scientifici della Kotel'nikova. «Ho ricevuto la "prima parte" delle Sue osservazioni sui capitoli che ha letto. Le osservazioni sono molto interessanti e forniscono materia per riflessioni, discussioni e, naturalmente, per il lavoro futuro. Spero che potremo parlare della mezzadria (questo tema è forse inesauribile, e io continuo a tornarci in qualche modo involontariamente)» scriverà la studiosa in una lettera ad A.D. Ljublinskaja del 1976<sup>61</sup>. Era vero: la Kotel'nikova aveva iniziato a sviluppare il tema della mezzadria già per *Mondo contadino e città* e probabilmente non lo abbandonò mai più.

In questa sede, ci limiteremo a esporre alcune considerazioni generali al riguardo. In primo luogo, l'interpretazione della mezzadria da parte di L.A. Kotel'nikova subì un'evoluzione sostanziale. Dalla sua qualificazione come un'ordinaria affittanza di tipo feudale nel primo libro<sup>62</sup>, fino al riconoscimento della sua natura di "affitto di tipo transitorio" e persino di "affitto dal carattere proto-capitalistico" nel suo secondo libro, *Mondo feudale e città in Italia nei secoli VIII-XV*, in seguito a intense ricerche su materiali d'archivio negli anni Settanta<sup>63</sup>. Si deve notare che, nel primo libro, una simile caratterizzazione di questo contratto agrario da parte di L.A. Kotel'nikova entrava in contrasto (contrasto reale o presunto che fosse, questa è un'altra questione) con le idee di Karl Marx sulla mezzadria. Per uno storico sovietico degli anni Sessanta, pubblicare una simile affermazione significava potenzialmente attirarsi una quantità enorme di problemi, inclusa la possibilità concreta di mettere a rischio la propria posizione accademica e professionale. Ci sembra che questo sia un'ulteriore prova dell'integrità e dell'onestà scientifica della Kotel'nikova, che basava le proprie conclusioni innanzitutto sui dati delle fonti e sui risultati del proprio lavoro, senza adattare e distorcere le evidenze storiche per assecondare una dottrina che era invece necessario rispettare a causa delle possibili pressioni ideologiche.

In secondo luogo, già nel primo libro, la concezione della mezzadria proposta dalla Kotel'nikova era assai più complessa di quanto fosse riuscita a esprimere per iscritto<sup>64</sup>. In generale, le sue pagine sulla mezzadria non

<sup>61</sup> *Carteggio*: lettera del 12 o 22/X/1976, f. 97.

<sup>62</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, *Mondo contadino e città*, cit., p. 304.

<sup>63</sup> EAD., [*Mondo feudale e città in Italia nei secoli V-XV: dalle fonti dell'Italia centro-settentrionale*], Mosca 1987, p. 230.

<sup>64</sup> «Intendo dire che la mezzadria in Toscana nei secoli XIII-XIV non era ancora diventata né

sembrano tanto il tentativo di circoscrivere questo tema in senso stretto, quanto piuttosto l'aspirazione a criticare le rappresentazioni troppo "astratte" di questo contratto agrario nella storiografia italiana (e non solo), arricchendole con contenuti concreti e con la capacità di distinguere i diversi aspetti e caratteristiche di un fenomeno apparentemente monolitico<sup>65</sup>.

Pertanto, ci sembra che le sue concezioni (anche quelle espresse in *Mondo contadino e città* del 1967) e il suo approccio al lavoro in generale siano ben difficilmente accusabili di "costruzioni teleologiche"<sup>66</sup>. Proprio la teleologia come visione del processo storico è stata da tempo indicata come il punto debole del marxismo nella medievistica<sup>67</sup>. Personalmente, questa linea di ragionamento non ci sembra del tutto corretta, tuttavia non abbiamo la possibilità, e forse nemmeno la necessità, di soffermarci sul problema in questa sede. Si osserva soltanto che le idee della Kotel'nikova sulla logica dello sviluppo storico, a nostro avviso, sono state quasi sempre esposte in modo sfumato, includendo la comprensione dell'estrema variabilità dei percorsi di sviluppo sociale. Anche quando le sue opinioni su un determinato problema risultavano troppo schematiche e, in definitiva, errate (ad esempio, sulle "onoranze" del contratto di mezzadria<sup>68</sup>), queste

---

capitalistica, né semi-capitalistica nella sua forma più o meno sviluppata. Ho voluto sottolineare che nei secoli XIII-metà XIV (e il mio materiale si riferisce a questo periodo) si possono individuare solo nuove tendenze, ancora insufficientemente definite, il cui ulteriore sviluppo dipendeva "dal livello generale di sviluppo della produzione nel paese in direzione della formazione di rapporti capitalistici", e in Italia nei secoli XIII-XIV questo livello era ancora insufficiente. Probabilmente non ho esposto questo pensiero in modo molto chiaro, ma credo che ciò cambi un po' le cose, poiché la mezzadria dalla metà del XIV secolo e nel XV è certamente, in misura maggiore, un'affittanza semi-capitalistica; quella dei primi del XIII secolo, a mio avviso, non può essere considerata tale». Si veda: *Carteggio*: lettera del 2/XII/1967.

<sup>65</sup> «Ho voluto sottolineare la differenza nel contenuto sociale del contratto a seconda dello sviluppo delle condizioni circostanti, della composizione delle parti contraenti e del significato reale del canone di affitto (se esso fosse o meno una rendita feudale nel X secolo o nel XIII). Il fatto che una serie di terreni urbani o di terreni di cittadini nel distretto alla fine del XIII o nel XIV secolo siano diventati allodi, dal mio punto di vista, non contraddice la tesi che ho cercato di esprimere riguardo a "due diverse" mezzadrie; quando il proprietario o entrambe le parti contraenti sono cittadini, che non utilizzano (o non solo) il proprio lavoro per la coltivazione del podere, ci troviamo di fronte a un tipo di contratto transitorio, poiché il loro canone d'affitto non è una pura rendita feudale. (Probabilmente avete ragione sul fatto che ciò possa accadere anche con un affittuario – un normale contadino, ma il proprietario deve comunque essere "nuovo", e la sua terra deve essere anch'essa nuova – un allodio). Nel libro non ho collegato direttamente questi due fatti, ma piuttosto ho individuato intuitivamente un tale tipo di mezzadria; tuttavia, penso che si possa collegare in modo più definito a questo processo di "allodializzazione" molte (o una parte, per essere più cauti) terre nel contado, descritto da Cherubini». Si veda: *Carteggio*: lettera del 2/XII/1967 con testo dattiloscritto.

<sup>66</sup> L. TABARRINI, *Estate management in Florence and Lucca 1000-1250*, Oxford 2023, pp. 8-9.

<sup>67</sup> CH. WICKHAM, *What Has Marxism Done for Medieval History, and What Can It Still Do*, in *Marxist History-Writing for the Twenty-First Century*, a cura di Ch. Wickham, Oxford 2007, p. 37.

<sup>68</sup> Il problema, a quanto pare, non è stato ancora risolto: *Il contratto di mezzadria nella Toscana Medievale, I, Contado di Siena. Sec. XIII-1348*, a cura di G. Pinto e P. Pirillo, Firenze 1987, pp. 51-52.

interpretazioni erano costruite innanzitutto su una certa lettura delle fonti e della letteratura.

Proseguendo il discorso sull'evoluzione della produzione scientifica di L.A. Kotel'nikova, si deve notare infine che gli anni Settanta furono un periodo di svolta per la studiosa. Anche senza considerare i capitoli della *Storia del mondo contadino in Europa*, in cui alcune delle pagine più interessanti furono dedicate al tema *Mondo contadino e città*, la tematica generale delle pubblicazioni iniziò chiaramente a orientarsi verso i problemi legati alla città italiana e alla proprietà terriera di origine urbana. Inoltre, lo studio intenso della mezzadria toscana spinse probabilmente la studiosa a concentrarsi prevalentemente sulle questioni legate alla città e all'economia urbana. In questo senso operazioni finanziarie, commercio, lavorazione dei panni nelle città dei secoli XIII-XV, il ruolo della città altomedievale nella formazione dei rapporti feudali, assieme a molti altri temi<sup>69</sup>, divennero il principale oggetto di interesse in questo periodo, esplicitamente unificato dal problema della città. In una certa misura, il risultato intermedio di questo tratto del percorso scientifico della Kotel'nikova sarà il lungo saggio su *Alcune peculiarità della natura sociale dei popolani italiani nei secoli XIV-XV (la proprietà terriera delle compagnie commerciali, industriali e bancarie della Toscana)*<sup>70</sup>.

Parti delle ricerche iniziate negli anni Settanta in questa direzione troverà una certa sintesi nelle pubblicazioni italiane del periodo successivo<sup>71</sup>. In questo periodo nasce l'idea del secondo e, purtroppo, ultimo libro di L.A. Kotel'nikova, mai tradotto in italiano. In una delle lettere

<sup>69</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, [*La lavorazione dei panni nel contado delle città toscane nei secoli XIII-XV e la politica della città e delle arti*], in [*L'Europa nel Medioevo: politica, economia, cultura*], Mosca 1971, pp. 72-85; EAD., *Le operazioni di credito e di usura nei secoli XI-XIV e la loro importanza per i contadini toscani*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XIII, 1, 1973, pp. 4-9; EAD., [*Le vie commerciali e alcuni aspetti dello sviluppo economico e sociale dell'Italia centrale nei secoli XII-XIV*], «Srednie veka», XXXVIII, 1975, pp. 227-229.

<sup>70</sup> EAD., [*Alcune peculiarità della natura sociale dei popolani italiani nei secoli XIV-XV (la proprietà terriera delle compagnie commerciali, industriali e bancarie della Toscana)*], in [*La natura sociale della borghesia medievale dei secoli XIII-XVII*], a cura di A.N. Cistozvonov, Mosca 1979, pp. 125-172.

<sup>71</sup> EAD., [*Il patrimonio fondiario urbano nell'Italia centrale nei secoli VIII-XI*], «Srednie veka», XLIV, 1981, pp. 76-96; EAD., *Il patrimonio fondiario dei Medici alla metà del Quattrocento*, in *Omaggio a Ildebrando Imberciadori. Studi di storia dell'Agricoltura (secoli XIII-XIX)*, Bologna 1981; EAD., *La proprietà fondiaria dei cittadini e degli enti ecclesiastici di Pistoia nell'alto medioevo (secoli VII-I-XII)*, «Bullettino storico pistoiese», XVII, 1982, pp. 37-48; EAD., [*L'agricoltura sulle terre degli Strozzi: una grande famiglia popolana della Toscana del XV secolo (secondo i materiali dell'Archivio di Stato di Firenze)*], «Srednie veka», XLVII, 1984, pp. 29-45; EAD., [*La proprietà fondiaria popolana nella Toscana del XIV secolo: teoria e pratica di gestione*], in [*Interrelazione dei rapporti sociali e dell'ideologia nell'Europa medievale*], Mosca 1983, pp. 147-173.

ad A.D. Ljublinskaja del 1976, che abbiamo già menzionato, la studiosa esprime chiaramente i cambiamenti avvenuti nel frattempo nei suoi interessi scientifici: «sebbene il tema della mia futura monografia sia molto più ampio e riguardi più i “vertici” della società che le “basi”: “Mondo feudale e città in Italia nei secoli VIII-XV”»<sup>72</sup>.

Purtroppo, a causa dei suddetti problemi di inventariazione e accesso al fondo archivistico di L.A. Kotel'nikova, non siamo riusciti a scoprire molto sulle circostanze della stesura di questa seconda opera. Ciò che sappiamo è che il libro, terminato quando Ljubov' Aleksandrovna era già gravemente malata, venne pubblicato nel 1987, verosimilmente con alcuni tagli sia nel testo che nelle note a piè di pagina<sup>73</sup>. Con ogni probabilità, il manoscritto ha seguito la stessa sorte di *Mondo contadino e città*: per motivi non chiari, ha incontrato per alcuni anni delle difficoltà a essere pubblicato<sup>74</sup>. Il libro in sé è molto interessante dal punto di vista delle idee sviluppate e della loro argomentazione. Tuttavia, come già osservato, non è possibile soffermarsi con un'analisi dettagliata delle idee presentate nelle opere di L.A. Kotel'nikova. Ci si limita a far notare che, nonostante un evidente impianto teorico, l'opera non si orienta verso generalizzazioni o speculazioni, rimanendo, in sostanza, un tipico lavoro di ricerca. Le opinioni dell'autrice sull'evoluzione della società italiana appaiono inoltre lontane da schematicità e unilateralità, anche rispetto a quei problemi che non sono l'oggetto diretto del nuovo libro<sup>75</sup>.

Dal punto di vista geografico, la ricerca dietro al volume è nuovamente limitata all'Italia settentrionale e centrale. Tema principale sono i “rapporti feudali” nelle proprietà terriere dei vari gruppi sociali della città e della campagna. Scrive L.A. Kotel'nikova (p. 227):

ci interessava soprattutto il problema di come le specificità dello sviluppo feudale del paese – la struttura della proprietà fondiaria e le forme di proprietà, l'attività economica nella città e nella campagna, le peculiarità dei rapporti contadino-signorili e vassallo-feudali, l'organizzazione politica della società – fossero determinate dall'influenza della città o si trovassero in qualche relazione con essa.

<sup>72</sup> *Carteggio*: lettera del 12 o 22/X/1976, f. 97.

<sup>73</sup> Su questo scrive alla amica e collega Rolova: ROLOVA, [*Il villaggio e la città nell'Italia medievale nell'interpretazione di L.A. Kotel'nikova*], cit., p. 184.

<sup>74</sup> *Ibidem*.

<sup>75</sup> «Sarebbe errato parlare di una completa stagnazione [economico-sociale] nei secoli XV-XVI-XVIII. Ci furono cambiamenti anche nel contenuto stesso dei rapporti di proprietà e di affitto, in direzione di alcune manifestazioni di tendenze proto-capitalistiche, accanto al rafforzamento di elementi feudali nella classica (...) mezzadria poderale. Nel sistema agrario, ovviamente, non ci fu una semplice stagnazione, ma piuttosto, negli stessi secoli XVI-XVIII, una lotta di varie tendenze contraddittorie». Lettera ad A.D. Rolova del 6/VIII/1981, cit. in *ivi*, p. 186.

Conseguentemente, il libro si compone di due parti, a loro volta suddivise in capitoli. La prima parte è dedicata all'«assoggettamento dei piccoli proprietari liberi da parte dei vari strati della classe dirigente feudale e in via di feudalizzazione» (p. 16). La seconda all'analisi, nel periodo del «tardo Medioevo» (XIII-XV secolo), del carattere della proprietà fondiaria della borghesia urbana, della Chiesa e dell'aristocrazia feudale. Tra le due parti del libro si notano notevoli squilibri dovuti alla riduzione della prima parte, ossia dei materiali relativi all'alto e al pieno Medioevo, come ci informa l'autrice; tuttavia, come abbiamo già detto, non è stato possibile accertare le ragioni di questi tagli.

Per la seconda parte del libro, dedicata come si è detto al tardo Medioevo (XIII-XV secolo), l'attenzione principale è rivolta alla proprietà fondiaria di tre gruppi principali: in primo luogo alle terre della borghesia urbana, poi dell'aristocrazia laica e, infine, della Chiesa, analizzate grazie all'uso di nuovi fonti edite ed inedite. Nel caso della proprietà fondiaria della borghesia urbana, è stata analizzata non solo, per così dire, la “parte pratica” della questione, ma anche la “teoria” della gestione economica, attraverso, ad esempio, le note osservazioni di Paolo da Certaldo<sup>76</sup>. È interessante notare che, per risolvere i problemi legati alla proprietà fondiaria dei cittadini, L.A. Kotel'nikova preferì non solo il meticoloso trattamento di fonti seriali, ma l'analisi delle biografie economico-individuali di alcuni membri della borghesia urbana, basandosi sui più recenti risultati della storiografia. Oltre al lavoro sull'Archivio Datini a Prato e sui documenti della famiglia Strozzi, parte fondamentale di questa sezione è l'analisi approfondita dei documenti, con numerose tabelle, relativi alla famiglia Medici: gli inventari dei beni nel catasto del 1433 di Averardo di Francesco di Bicci (1373-1434), di suo figlio Giuliano (1396-1447), nonché gli inventari dei beni di Cosimo de' Medici (1397-1444) e di suo nipote Pierfrancesco (1430-1476), figlio di Lorenzo di Giovanni di Bicci. Nel caso dell'analisi della proprietà fondiaria ecclesiastica, la Kotel'nikova si basò principalmente sui materiali dell'Archivio di Stato di Firenze: il capitolo relativo propone analisi qualitative e quantitative dei documenti dei monasteri di San Pancrazio, Santa Maria del Carmine, Sant'Apollonia, e dell'ospedale di Santa Maria Nuova. Infine, per quanto riguarda la sezione sulla proprietà fondiaria signorile, vengono analizzate in gran parte fonti edite (statuti dei comuni rurali, patti vassallatici, inclusi i trattati dei signori con i comuni cittadini) assieme anche a materiali dai fondi archivistici dei marchesi Malaspina e dei conti della Gherardesca.

<sup>76</sup> PAOLO DA CERTALDO, *Libro di buoni costumi*, a cura di A. Schiaffini, Firenze 1945.

Le pubblicazioni degli anni Ottanta, al netto del secondo libro di cui si è detto, lasciano intendere che la successiva direzione della ricerca scientifica per L.A. Kotel'nikova avrebbe potuto essere la storia economico-sociale dei secoli XVI-XVII. La studiosa riuscì infatti a produrre alcuni lavori preparatori in questa direzione: si tratta di alcuni articoli piuttosto interessanti sul tema degli artigiani-affittuari, di un saggio sulle caratteristiche della proprietà terriera della nobile famiglia dei della Gherardesca, nonché di capitoli per il progetto della *Storia d'Europa*, pubblicata in URSS tra la fine degli anni Ottanta e l'inizio degli anni Novanta<sup>77</sup>. Ciononostante, non è facile fornire valutazioni precise sui progetti scientifici della Kotel'nikova in questo periodo, dato che non si dispone di alcuna testimonianza al riguardo. L'uscita nel 1987 di un saggio sulla signoria e le strutture politiche dei comuni popolari<sup>78</sup>, alquanto singolare rispetto ai temi trattati nel decennio precedente, lascia intendere che i progetti di Ljubov' Aleksandrovna potevano essere i più vari, specie considerando che un primo approccio al tema del potere e delle strutture di potere era già avvenuto in precedenza<sup>79</sup>.

Prima di concludere, vorremmo soffermarci su un'ulteriore tema che è necessario considerare separatamente per la comprensione dell'opera scientifica di L.A. Kotel'nikova, ovvero il suo rapporto con il marxismo. Affrontare questo argomento non è semplice, poiché il processo di analisi condivide tutte le difficoltà di questioni di ordine più generale di cui si è detto in precedenza, come il rapporto di ogni cittadino dell'URSS con il potere e l'ideologia di Stato in generale, e quello dello studioso sovietico di discipline umanistiche con il marxismo in particolare.

Non è un segreto che la versione ufficiale del marxismo nell'Unione Sovietica fosse, nella sua essenza, lontana da ciò che su questo argomento scrissero e pensarono K. Marx, F. Engels e V.I. Lenin. Così, M.A. Lifšic, che abbiamo ricordato all'inizio del nostro articolo, paragonava la posizione del marxismo in Unione Sovietica alla posizione di Tat'jana nella casa della propria famiglia, i Larin, nel poema di Puškin *Eugenio Onegin*:

<sup>77</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, [Dalla storia della proprietà fondiaria nobiliare nell'Italia centrale del XVI secolo (sulla base dei materiali dell'archivio della famiglia Gherardesca)], «Srednie veka», XLVIII, 1984, pp. 101-124; L.A. KOTEL'NIKOVA, A.D. ROLOVA, [Sviluppo sociale ed economico dell'Italia nel XVI secolo e nella prima metà del XVII secolo], in [Storia d'Europa], vol. 3, Mosca 1993.

<sup>78</sup> L.A. KOTEL'NIKOVA, [La signoria cittadina nei secoli XIV-XV (condizioni e premesse della nascita)], «Srednie veka», I, 1987, pp. 138-150.

<sup>79</sup> Z.V. UDAL'COVA, L.A. KOTEL'NIKOVA, [Potere e autorità nel Medioevo], «Vizantijskij Vremennik», XLVII, 1987, pp. 3-16.

Credimi:  
 Sono sola qui, nessuno  
 Mi capisce in questa casa,  
 Non ci sto più con la testa,  
 Chiusa in me dovrò morire<sup>80</sup>.

Non c'è bisogno di ricordare al lettore italiano che, nonostante tutti i problemi della versione sovietica del marxismo, l'osservanza delle regole esistenti e delle interpretazioni ufficiali era obbligatoria per tutti, e le minime deviazioni, i tentativi di critica o un'eccessiva "autonomia" potevano comportare sanzioni di varia gravità, a seconda dell'epoca e del contesto. Ne consegue che nell'URSS esistevano varie forme di interazione tra gli studiosi di scienze umane e il marxismo sovietico: c'era chi condivideva queste visioni in toto, chi fingeva di condividerle ma in realtà le rifiutava completamente e chi cercava di instaurare un proprio dialogo con il marxismo, proponendo alternative e sviluppando le proprie idee pur conservando i necessari riferimenti ai "classici del marxismo" e una "forma" marxista generale del testo. In altri casi, l'autore poteva essere completamente indifferente al marxismo, così come ad altri sistemi teorico-metodologici, e inserire il numero richiesto di citazioni di Marx ed Engels nei propri lavori come un'azione rituale, affinché la loro assenza non diventasse motivo di rimproveri e controlli. Per questo motivo, ad esempio, un lettore attento della letteratura scientifica sovietica, con il tempo, può imparare a distinguere le varie modalità e forme di citazione delle opere di Marx ed Engels, e capire se l'autore di un determinato testo sia genuinamente interessato al marxismo, se lo critichi in modo velato o se i suoi riferimenti ai "classici" abbiano un carattere puramente formale. Un lavoro analitico non semplice, in cui la capacità necessaria si acquisisce col tempo.

Nel caso di L. Kotel'nikova, possiamo affermare con una certa sicurezza solo alcuni punti. In primo luogo, che doveva conoscere bene le opere dei fondatori del marxismo. A favore di questo fatto depone il fatto che, prima di iniziare a lavorare presso l'Istituto di Storia dell'Accademia delle Scienze dell'URSS, aveva lavorato come redattrice senior, e poi come responsabile facente funzione della redazione dei classici del marxismo-leninismo presso la *Casa editrice di letteratura in lingue straniere*. In secondo luogo, conosceva bene il tedesco, come attestano le sue pubblicazioni su riviste tedesche, gli interventi a convegni nella Germania dell'Est e, verosimilmente, la corrispondenza con alcuni storici tedeschi. Con ogni probabilità, legge-

<sup>80</sup> A.S. PUŠKIN, *Eugenio Onegin*, a cura di E. Bazzarelli, Milano 1985, p. 74.

va regolarmente e prendeva conoscenza delle conclusioni della storiografia tedesca sugli aspetti della storia dell'Italia medievale che la interessavano<sup>81</sup>.

Qui si concludono le considerazioni che possiamo ritenere sufficientemente sicure. Tutto il resto si basa esclusivamente su ipotesi e supposizioni, della cui labile natura ci si dovrebbe sempre ricordare. Innanzitutto, occorre notare che i riferimenti ai classici del marxismo nelle opere di L.A. Kotel'nikova sono piuttosto rari e il loro corpus è prevalentemente uniforme, assomigliando in gran parte a un repertorio di citazioni preconfezionate. Tra queste, ad esempio, vi è l'idea di Marx sulle città italiane sopravvissute in prevalenza dall'epoca romana, che L.A. Kotel'nikova potrebbe aver utilizzato, *ipoteticamente*, per esprimere l'argomento, poi giudicato "eretico", sull'esistenza della città nell'alto Medioevo – cosa che, come ricordiamo, non era stata molto ben accolta nella scienza sovietica. Tuttavia, su una serie di questioni (ad esempio, la caratterizzazione della mezzadria) Ljubov' Aleksandrovna poté esprimersi apertamente con affermazioni che entravano in una certa contraddizione con le conclusioni dello stesso Marx, senza timore di scriverne. In generale, per lei era insolito tentare di trattare il pensiero di Marx in modo irragionevole, cioè volgarizzarlo e presentarlo come un qualche assioma che precede e determina ogni lavoro scientifico<sup>82</sup>. Persino la coincidenza di alcuni dati, ottenuti mediante le proprie ricerche scientifiche, con il pensiero di Marx, non costituiva per L.A. Kotel'nikova un motivo per un mero consenso, ma al contrario stimolava ricerche più sfumate e precisazioni del pensiero di Marx<sup>83</sup>.

<sup>81</sup> «Noi, proprio ora, con Jurij L'vovič la ricordiamo particolarmente spesso e [illegg.] è un peccato che per un certo periodo i nostri contatti si siano un po' interrotti (...) ho parlato con Sergej Danilovič di quelle nuove conclusioni che gli storici tedeschi traggono sulla rivolta di Dolcino, lui ne è rimasto molto interessato»: *Carteggio*: lettera del 9/XII/1961, f. 28.

<sup>82</sup> «Viktor Ivanovič [Rutenburg] mi ha inviato una recensione piuttosto "severa" sul mio paragrafo del capitolo: è in disaccordo con molte delle posizioni fondamentali, anche se non nega la contraddittorietà e l'incoerenza della politica urbana. In generale, mi sembra di aver capito, egli considera la politica delle città anche nella questione dell'emancipazione [del contadinato] completamente progressiva e positiva, e un assioma per tutta Italia l'osservazione di Marx sull'emancipazione senza terra (sebbene non contesti le mie tesi sull'emancipazione con terra – tramite riscatto e proprietà [parola illeggibile] e ottenimento in affitto), ecc.»: *Carteggio*: lettera del 29/III/senza anno [1963 o 1964].

<sup>83</sup> Cfr., ad esempio, un frammento di lettera con riflessioni sulla mezzadria toscana durante la stesura del primo libro *Mondo contadino e città*: «Forse Lei ha ragione, che sarebbe stato opportuno esaminare separatamente i contratti del XIII e del XIV secolo, ma io disponevo di un loro numero troppo esiguo (...) Seguire l'evoluzione sulla base di una decina – due contratti e di un numero analogo del XIV secolo è difficilmente opportuno, e inoltre mi sembra ancora che questa evoluzione inizi a metà del XIV secolo. I contratti del XIII secolo differiscono comunque da quelli del XV (e questo mostra l'articolo scritto di recente da V.V. Samarkin: è importante che egli non abbia utilizzato i contratti veri e propri, ma documenti contabili, i registri dei proprietari, che riflettono la realtà in modo più adeguato). La somiglianza negli aspetti principali con la definizione [della

Anche se non ci sentiamo di esprimere un verdetto definitivo, in generale si vuole sottolineare come il pensiero e le conclusioni di Marx abbiano comunque servito da punto di partenza per le ricerche di L.A. Kotel'nikova, sia per quanto riguarda i risultati delle indagini, sia per la definizione dei problemi scientifici, in piena linea con lo spirito marxista. Si potrebbe obiettare che lavorare come storico nell'Unione Sovietica non fosse possibile in altro modo, e si avrebbe in parte ragione. Comunque sia, il rapporto della Kotel'nikova con il marxismo ci appare piuttosto cauto: si astenne da qualsiasi riferimento o speculazione su questo tema, dedicando tutta la propria attenzione e le proprie energie alle fonti storiche e al loro studio. Credo sia significativo che L.A. Kotel'nikova abbia di fatto preferito la semplice ricerca scientifica alle disquisizioni su Marx e alla ricerca di una corrispondenza tra le idee marxiste e i risultati ottenuti (per quanto quest'ultimo aspetto fosse inevitabile). Proprio questa circostanza la avvicina a nostro giudizio al marxismo molto più di qualsiasi ragionamento su di esso, della citazione dei classici di questo pensiero o di operazioni similari.

A chiusura di questo articolo, si devono proporre alcune conclusioni generali sugli aspetti esaminati. La logica generale dello sviluppo della produzione scientifica di L.A. Kotel'nikova ci appare sorprendentemente lineare e coerente, nel senso migliore. Fu proprio l'oggetto del suo studio, che ella scopriva per sé, con tutti i suoi "lati oscuri" e le sue difficoltà, a suggerirle in quale direzione muoversi ulteriormente. È assai famosa una concezione, diffusa fin dall'antichità e in molte culture, secondo cui un creatore raggiunge un certo grado di perfezione quando la sua mano non crea più, ma si lascia docilmente guidare dalla propria opera, che si rivela nel processo stesso del fare. Useremmo una metafora simile per descrivere l'evoluzione della produzione scientifica di L.A. Kotel'nikova, che comprese con grande sensibilità il proprio soggetto e ne ascoltò attentamente i "suggerimenti" su quale direzione intraprendere per comprenderne meglio i meccanismi e le dinamiche.

Nel tentativo di descrivere questo percorso e di individuarne un contenuto comune e unitario, lo definiremmo così: dal problema de "il contado e la città" al problema de "la città e il contado". Dal tentativo di capire come cambiasse il mondo contadino sotto l'influenza dello sviluppo eccezionale delle città italiane, fino allo sforzo di vedere come questi cambiamenti nel mondo agrario finissero per ripercuotersi sullo sviluppo

---

mezzadria] di Marx (ancora una volta, a mio avviso) non significa ancora l'identità dei contratti, poiché questi aspetti (l'investimento di capitali) erano presenti sia nel IX, che nel X, nell'XI e nel XII secolo»: *Carteggio*: lettera del 2/XII 1967.

della città stessa. Tale fu, a nostro avviso, l'itinerario scientifico di L.A. Kotel'nikova dal primo libro su *Mondo contadino e città* all'ultima opera su *Mondo feudale e città*.

Tuttavia, questo itinerario scientifico non fu affatto semplice, ed è importante sottolinearlo ancora una volta. Ciascuno studioso può infatti avere gioco facile a dimostrare che anche il proprio percorso *ad astra* passa o è passato inevitabilmente *per aspera*. Per molti tra gli storici, la produzione scientifica, gli articoli e libri sono il risultato di una lotta incessante con le varie circostanze della vita personale e professionale. Così è stato anche per L.A. Kotel'nikova: le prove che le toccarono in sorte trasformarono la produzione scientifica non in un *modus vivendi* confortevole e "agiato", ma in una sorta di "preda" da conquistare, "strappando" i risultati alle varie peripezie del destino. Pur con tutta la comprensione e il rispetto per le condizioni di lavoro dello storico di quegli anni, di cui abbiamo più volte scritto in questo articolo, vorremmo sottolineare infine un altro aspetto. Tutte queste prove di cui si è detto non rendono il percorso della Kotel'nikova diverso né distinguono in modo speciale il suo destino da quello di altri studiosi, in particolare sovietici, ma rivelano e sottolineano con forza le difficoltà comuni e le pressioni che i ricercatori spesso sperimentano, sebbene non in modo così marcato e nella stessa misura.

Se qualcosa aiutò Ljubov' Aleksandrovna Kotel'nikova a superare i sentieri rocciosi della scienza, fu proprio l'amore più ordinario per il lavoro e la dedizione alla propria missione. In seguito, i suoi colleghi e amici scrissero che tutta la sua vita fu dedicata al lavoro, e su questo non potevano esserci opinioni contrarie<sup>84</sup>. Ella conservò sempre dentro di sé un «ardore creativo» e fu una vera e propria asceta della scienza, ma un'asceta, purtroppo, «silenziosa»: nel suo necrologio, Ju.L. Bessmertnyj scrisse che Ljubov' Aleksandrovna non tenne lezioni, non condusse corsi speciali o seminari, non ebbe allievi, non ebbe continuatori, e in generale fu una figura, sotto ogni aspetto, "tragica"<sup>85</sup>. Già durante la sua vita, l'interes-

<sup>84</sup> ROLOVA, [Il villaggio e la città nell'Italia medievale nell'interpretazione di L.A. Kotel'nikova], cit., p. 183.

<sup>85</sup> JU.L. BESSMERTNYJ, [In memoria di Ljubov' Aleksandrovna Kotel'nikova], «Srednie veka», LII, 1990, p. 370. Bessmertnyj, noto storico sovietico, fu un grande amico di L.A. Kotel'nikova ed è difficile dubitare delle sue parole (su di lui, cfr., ad esempio: J. LE GOFF, [Il Medioevo di Jurij Bessmertnyj], in [Homo Historicus. Raccolta di saggi per l'80° anniversario della nascita di Ju. L. Bessmertnyj (in 2 libri)], vol. I, Mosca 2003, pp. 161-169). Tuttavia, A.D. Rolova riferisce che L.A. tenne comunque alcune lezioni (probabilmente pubbliche). Un altro nostro collega, V.A. Vedjuškin, ci ha parlato di una studentessa della Kotel'nikova degli anni Ottanta: tuttavia, a quanto pare, questa relazione scientifica durò poco. È notevole infine che questa allieva, T. Yureneva, abbia discusso la tesi di dottorato su *La città italiana del XV secolo: processi socio-economici e demografici*. Per quanto riguarda le lezioni, tra i rapporti annuali di lavoro scritti da L.A. Kotel'nikova, siamo

se per la storia socioeconomica e agraria andava scemando, e con la sua scomparsa la tradizione degli studi socioeconomici sull'Italia medievale nello spazio post-sovietico si interruppe. Di recente hanno iniziato ad apparire nel contesto accademico russo alcuni rari lavori, ma sono ancora una goccia nel mare.

Vorremmo tuttavia concludere questo saggio con una nota positiva: L.A. Kotel'nikova amò sinceramente l'Italia e dedicò allo studio della sua storia il tempo che le fu concesso e le forze che aveva. Chi può sapere con certezza per quale ragione una donna sola, a Mosca, negli anni Sessanta, abbia dedicato tutte le proprie opere e i propri giorni all'analisi di una lontana società contadina medievale di un paese, per lei non meno lontano, come l'Italia?

Eppure, scrisse articoli e libri, senza mai abbandonare il tema scelto. Scrisse, dedicandovi la propria vita, affinché tutti noi, non solo in Russia, potessimo comprendere un po' meglio la storia dell'Italia nel Medioevo.

#### RIASSUNTO

Il 2026 segna il centenario dell'eminente storica sovietica Ljubov' Aleksandrovna Kotel'nikova (1926-1988). Avendo dedicato interamente la sua vita allo studio della storia socio-economica dell'Italia medievale, non solo divenne una delle maggiori medieviste dell'Unione Sovietica, ma partecipò attivamente anche ai dibattiti scientifici contemporanei nell'ambito accademico italiano, apportando un contributo significativo alla ricerca storica. Questo articolo, preparato specificamente per i lettori italiani, mira a fare luce sul percorso di vita della Kotel'nikova e sull'evoluzione del suo lavoro scientifico. In quali condizioni ha condotto le sue ricerche? Come si sono sviluppati i suoi interessi accademici? Qual era il suo principale interesse scientifico nello studio della storia del Medioevo? In questo articolo cercheremo di rispondere a queste e ad altre domande non ovvie, ma essenziali.

#### ABSTRACT

2026 marks the centenary of an eminent Soviet historian, Lubov Aleksandrovna Kotelnikova (1926-1988). Having completely devoted her life to the study of the socio-economic history of Medieval Italy, she not only became one of the greatest medievalists of the Soviet Union but was also actively engaging in contemporary scholarly debates within Italian academia, making a significant contribution to historical research. This article, prepared specifically for Italian readers, aims to shed

---

riusciti a trovare menzione di alcune lezioni tenute nelle università di Roma, Firenze, Pisa, Siena, Bologna, presso l'Istituto Pedagogico di Magdeburgo, l'Università Humboldt di Berlino, ecc. Si veda: L.A. KOTEL'NIKOVA, *Fascicolo personale*, RAN, pp. 49, 64.

light on Kotelnikova's life journey and the evolution of her scholarly work. Under what conditions did she conduct her research? How did her academic interests develop? What was the central focus of her studies on Medieval history? In this article, we will attempt to answer these and some other non-obvious yet essential questions.

LEONID SAVIN

Istituto di Storia Universale, Accademia russa delle scienze (Mosca)

lsavin99@yandex.ru



VITO RICCI

COLTURE ARBOREE “MINORI” IN TERRA DI BARI  
TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA.  
PRIMA PARTE\*

1. *Introduzione*

La storiografia sulla Terra di Bari ha da tempo messo in luce il ruolo centrale della triade mediterranea – frumento, vite e olivo – nell’economia e nel paesaggio agrario della provincia<sup>1</sup>. La fascia costiera si caratterizzò sin dal Medioevo per un’intensa arboricoltura specializzata, al punto che Salvemini<sup>2</sup> parla di una «società dell’albero», contrapposta alla vocazione cerealicola delle aree murgiane interne. Nell’ombra delle colture dominanti, tuttavia, mandorli, fichi, carrubi, noci, peri e ciliegi punteggiavano i poderi costieri con funzione integrativa dell’alimentazione familiare, relegati a un ruolo complementare e subordinato alle logiche economiche delle colture maggiori<sup>3</sup>. Le diverse essenze si riscontravano sia nello spazio rurale, che in quello urbano e suburbano; potevano essere singoli alberi, oppure in grup-

\* *Abbreviazioni utilizzate*: ABSN: Archivio Basilica di San Nicola; ACB: Archivio Comunale di Bisceglie; ADB: Archivio Diocesano di Bitonto; ADC: Archivio Diocesano di Conversano; ADG: Archivio Diocesano di Giovinazzo; ADR: Archivio Diocesano di Ruvo di Puglia; AOM: Archives Order of Malta; ASB: Archivio di Stato di Bari; ASMOM: Archivio del Sovrano Militare Ordine di Malta; BCB: Biblioteca Comunale di Bitonto; BMB: Biblioteca Metropolitana di Bari; BNB: Biblioteca Nazionale di Bari; CDB: Codice diplomatico barese; CDBar: Codice diplomatico barlettano; CDP: Codice diplomatico pugliese; MNL: Malta National Library. *Equivalenze monetarie*: 1 ducato=10 carlini = 5 tari=100 grana; 1 oncia=6 ducati = 30 tari = 600 grana.

<sup>1</sup> Si segnalano in particolare, per il Medioevo R. LICINIO, *Uomini e terre nella Puglia medievale: dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari 2009 e per l’Età moderna: B. SALVEMINI, *Prima della Puglia. Terra di Bari e il sistema regionale in età moderna*, in *Storia d’Italia. La Puglia*, a cura di L. Masella, B. Salvemini, Torino 1989, pp. 3-218.

<sup>2</sup> Ivi, pp. 35-48.

<sup>3</sup> A. LIZIER, *L’economia rurale dell’età prenormanna nell’Italia meridionale*, Palermo 1907, p. 128.

pi, dando l'idea di veri e propri giardini, sino a formazioni più compatte<sup>4</sup>. Se durante il Medioevo è possibile parlare di un'arboricoltura minore destinata principalmente all'autoconsumo o al mercato locale<sup>5</sup>, a partire dal Cinquecento questo quadro si trasforma: mandorlo, fico e carrubo emergono come produzioni orientate all'esportazione, inserendosi nei circuiti commerciali mediterranei ed europei e contribuendo all'integrazione della Terra di Bari nel sistema degli scambi internazionali, affiancandosi – senza sostituirle – alle tradizionali esportazioni di olio e vino. Il presente studio si propone di rispondere a una domanda centrale: come e quando le colture arboree «minori» si trasformarono da produzioni complementari in colture commerciali? L'analisi si basa su pergamene, atti notarili, catasti, platee, cabrei e resoconti di viaggiatori, con attenzione anche alla toponomastica come indizio dell'espansione sul territorio delle colture.

La presenza di alberi da frutta nelle campagne baresi si inserisce in una lunga tradizione europea di policoltura arborea, documentata già nel *Capitulare de villis*<sup>6</sup> carolingio, con alcune varianti mediterranee – melograno, carrubo, agrumi – assenti nel testo franco e tipiche del clima costiero pugliese, mentre erano assenti altre specie come il melo, il nocciolo e il castagno.

A livello generale per il Medioevo esiste una discreta messe di studi sull'arboricoltura diversa dall'olivo e dalla vite<sup>7</sup>, mentre per quanto concerne nello specifico la Puglia e la Terra di Bari, l'unico riferimento rimangono le poche pagine dedicate all'argomento da Licinio<sup>8</sup>. Nell'epoca moderna, soprattutto per la mandorlicoltura, vi sono diverse menzioni all'interno dei

<sup>4</sup> A. CORTONESI, *I paesaggi dell'albero nell'Italia Medievale*, «Norba», xxv-xxvi, 2012-13, pp. 149-158: qui p. 156.

<sup>5</sup> Ivi, p. 155. In generale nel corso del Duecento si osserva la diffusione degli alberi da frutta per l'aumento dei consumi urbani da parte del ceto benestante e per consumi locali o commerci a medio-lungo raggio.

<sup>6</sup> *Capitulare de villis*, in *Monumenta Germaniae Historica, Capitularia regum Francorum*, I, ed. A. Boretius, Hannover 1883, pp. 82-91: qui pp. 90-91.

<sup>7</sup> Cfr. G. VITOLO, *I prodotti della terra: orti e frutteti*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle settime giornate normanno-sveve, Bari, 15-17 ottobre 1985, a cura di G. Musca, Bari 1986, pp. 159-185; B. ANDREOLI, *Il ruolo dell'orticoltura e della frutticoltura nella campagne dell'alto Medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'alto Medioevo*, Settimane di studio del Centro italiano di studio dell'Alto Medioevo, xxxvii (30 marzo-5 aprile 1989), Spoleto 1990, pp. 175-219; A. CORTONESI, *Gli alberi da frutto nell'Italia medievale*, in *La cucina medievale: tra lontananza e riproducibilità*, a cura di B. Garofani, U. Gherner, Torino 2006, pp. 153-175; M. CASTELLANO, *Tecniche di coltivazione degli alberi da frutto in Campania nel Medioevo*, «Bullettino dell'Istituto storico italiano per il Medio Evo», cix, 2, 2007, pp. 65-84; A. CORTONESI, *Produzioni e paesaggi dell'arboricoltura italiana medievale*, in *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, a cura di I. Naso, Torino 2012, pp. 15-25; ID., *I paesaggi dell'albero*, cit.

<sup>8</sup> LICINIO, *Uomini e terre*, cit., pp. 91-93.

lavori di Poli sul paesaggio agrario dei centri costieri della Terra di Bari<sup>9</sup>. Questo contributo si propone di colmare tale lacuna attraverso un'analisi di lungo periodo. Molto verosimilmente in questa provincia lo sviluppo dell'arboricoltura “minore” avvenne dopo la Peste della metà del Trecento, quando in tutta Europa si ridussero le produzioni legate all'autoconsumo e si introdussero colture specializzate a maggiore valore aggiunto<sup>10</sup>. Gli alberi da frutta, inoltre, presentando un ciclo produttivo più breve rispetto all'olivo, consentivano una produzione in tempi rapidi. Dal lato della domanda, particolarmente quella internazionale, vi era una vivace richiesta di alcuni frutti, si pensi alle mandorle, molto utilizzate nella cucina tardo-medievale e rinascimentale e non solo per la preparazione di dolci come avviene oggi.

A partire dalla metà del Cinquecento l'arboricoltura si era definitivamente affermata nella zona costiera del Barese, come si evince dalle descrizioni fornite da diversi viaggiatori<sup>11</sup>. L'abate Alberti scrive che da Trani «cominciano le selve di detti olivi, et mandorle (...) et quasi insino a Taranto discorrono»; si trattava di «selve d'olivi, et di mandorle molto ordinatamente disposte»<sup>12</sup>. Qualche decennio dopo, nel 1576, Razzi, domenicano come Alberti, annotava a proposito del paesaggio agrario tra Barletta e Bari: «una bella riviera di mare (...) piena d'olivi, di mandorli, e d'altre piante fruttevole, e specialmente di pistacchi, che fanno le guainelle dolci»<sup>13</sup>. Porzio, nella relazione relativa agli anni 1577-1579, inviata al viceré di Napoli, tra i prodotti agricoli che si ricavano nella Terra di Bari: «amendole in tanta copia, che vi si veggono boschi di quell'arberi; per le quali cose vi concorrono assai mercanti»<sup>14</sup>. Qualche anno dopo (1586) anche Mazzella menziona «gran selve di mandorli, e d'olivi molto ordinatamente disposti»<sup>15</sup>. L'abate Pacichelli, nella seconda metà del Seicento, nelle sue *Memorie* segnala come Bisceglie fosse «feconda di pomi d'ogni sorte, d'olio, di vino, di mandorle

<sup>9</sup> G. POLI, *Paesaggio agrario e società rurale nella Puglia moderna*, Bari 1996, pp. 59-94; ID., *Città contadine. La Puglia dell'olio e del grano in età moderna*, Bari 2004, pp. 7-29.

<sup>10</sup> Cfr. S.R. EPSTEIN, *I caratteri originali. L'economia*, in *L'Italia alla fine del Medioevo: i caratteri originali nel quadro europeo*, Atti dell'Ottavo convegno internazionale, San Miniato, 28 settembre-1 ottobre 2000 a cura di F. Silvestrini, I, Firenze, 2007, pp. 381-432: qui p. 411.

<sup>11</sup> Cfr. S. RUSSO, *Paesaggio e produzioni agricole pugliesi nelle descrizioni di frati ed abati viaggiatori tra Cinque e Seicento*, in *Apprendere ciò che vive. Studi offerti a Raffaele Licinio*, a cura di V. Rivera Magos e F. Violante, Bari 2019, pp. 423-432.

<sup>12</sup> L. ALBERTI, *Descrittione di tutta Italia*, Bologna 1550, pp. 217-218.

<sup>13</sup> *I viaggi adriatici di Serafino Razzi*, a cura di M. De Rosa, Edizioni digitali CISVA 2007, p. 108. Per pistacchi devono intendersi i frutti del carrubo.

<sup>14</sup> C. PORZIO, *Relazione del Regno di Napoli al marchese di Mondesciar viceré di Napoli, tra il 1577 e il 1579*, Napoli 1839, p. 20.

<sup>15</sup> S. MAZZELLA, *Descrittione del regno di Napoli*, Napoli 1585, p. 129.

e di dolci zebibi», e Molfetta di «mandorle, olio, frutta ed agrumi», mentre da Bari a Monopoli e a Conversano fosse l'olivo a dominare, talvolta in associazione al mandorlo<sup>16</sup>. A fine Settecento nel suo resoconto di viaggio Von Salis Marschlins scriveva che da Barletta «la campagna diviene meno noiosa, (...) con alberi di carrube, fichi, mandorli et altre piante arboree»<sup>17</sup>, per lo stesso periodo Galanti riporta nella sua relazione: «Da Bisceglie fino a Monopoli, per tutto il littorale l'olio e le mandorle sono i grandi oggetti del suolo»<sup>18</sup>. Nella statistica del 1811 è riportato che i boschi costieri di ulivi e mandorli erano inframmezzati di «peri, carrubi, ciliegi, pruni, fichi, crisomoli, percocchi e di altri alberi fruttiferi»<sup>19</sup>.

## 2. Le fonti e il territorio

L'area geografica (fig. 1) oggetto di indagine è quella a cui fa riferimento Salvemini a proposito della “società dell'albero”, ovvero la zona costiera della Terra di Bari, nella quale, sin dall'epoca medievale, si affermano le colture arboree. Principalmente si trattava di olivo e vite, ma trovano spazio anche gli alberi di frutta, dapprima in forma sparsa e di seguito, in epoca moderna, con la trasformazione in monoculture, si pensi al mandorlo. Oltre alle località costiere che vanno da Barletta a Monopoli, sono stati considerati altresì alcuni centri dell'immediato entroterra che possono essere considerati il *trait d'union*<sup>20</sup> tra la “società dell'albero” costiera e l'area interna murgiana caratterizzata da cerealicoltura e allevamento. Molti di questi centri presentano un territorio che si estendeva sino all'area dell'alta Murgia, come Bitonto<sup>21</sup>, Ruvo o Corato, ma che vedeva comunque una

<sup>16</sup> G.B. PACICHELLI, *Memorie dei viaggi di Puglia (1682-1687)*, a cura di E. Carriero, Edizioni digitali CISVA, 2010, pp. 14-15.

<sup>17</sup> C. U. DE SALIS MARSCHLINS, *Viaggio nel regno di Napoli*, a cura di G. Donno, Cavallino di Lecce 1979, pp. 63 e 87.

<sup>18</sup> L. SYLOS, *La Terra di Bari nell'ultimo quarto del secolo XVIII. Relazione ufficiale al re Ferdinando IV redatta da Giuseppe Maria Galanti*, «Rassegna Pugliese», XI, settembre-ottobre 1894, nn. 9-10, pp. 260-269: qui p. 265.

<sup>19</sup> V. RICCHIONI, *La «Statistica» del Reame di Napoli del 1811. Relazioni sulla Puglia*, Trani 1942, pp.193-194.

<sup>20</sup> Su questa funzione a proposito di Ruvo cfr. V. RICCI, *Il paesaggio agrario di Ruvo alla fine del XVI secolo in un inedito cabreo dell'Ordine di San Giovanni gerosolimitano*, in *Raíces profundas. Un viaje por las fuentes geohistóricas hasta la Ilustración*, Editorial Universidad de Cantabria, C. Camero Bullon, M. S. Gomez Navarro, A. Fernandez-Arroyo Lopez, Manzanares, M. Borja Bernabé Crespo (eds.), Santander 2025, pp. 389-404.

<sup>21</sup> Occorre precisare che il territorio di Bitonto sino al 1928 comprendeva la marina di Santo Spirito, attualmente parte della città di Bari. Su questa città scrive Poli: «pur condividendo per ragioni geografiche taluni aspetti della limitrofa zona murgiana, ciò nonostante questo centro

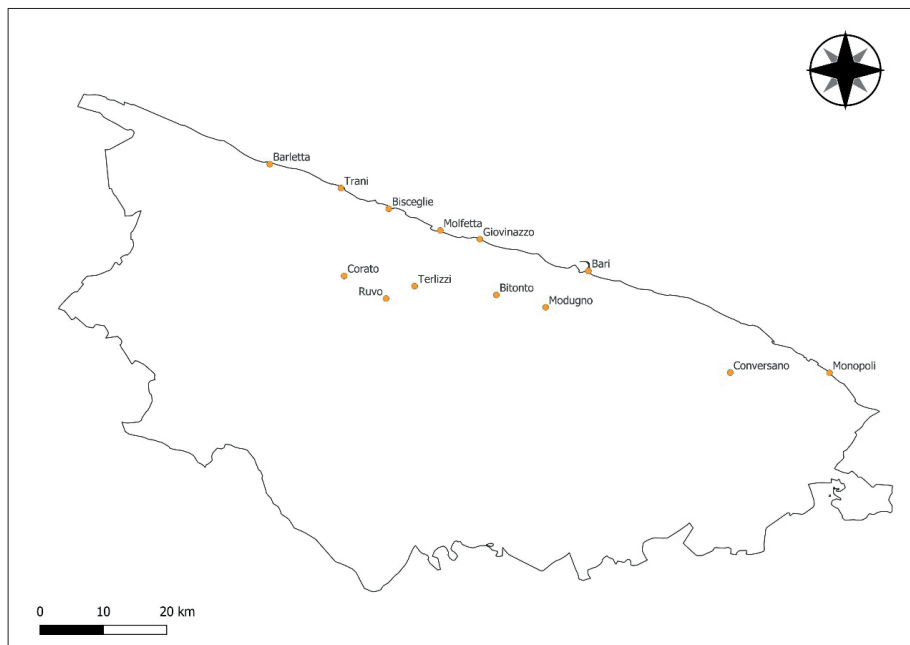


Fig. 1 Centri della Terra di Bari presi in esame nel presente studio (Fonte: elaborazione dell'autore con Qgis)

presenza arborea significativa. La scelta è stata pure influenzata dalla disponibilità di documentazione, soprattutto inedita.

Le fonti dalle quali sono state attinte le informazioni sulle colture arboree coprono un lasso temporale assai ampio, partendo dal X secolo e sino a giungere ai primi decenni dell'Ottocento. Dal punto di vista qualitativo le fonti sono assai eterogenee: pergamene di centri religiosi, atti notarili, obituari, apprezzati, catasti, platee, cabrei, libri rossi delle Università, resoconti di viaggiatori. Si è cercato di realizzare un buon bilanciamento tra fonti edite, che sono state valorizzate in nuove prospettive di ricerca<sup>22</sup>, e

---

sintetizza una realtà che per le specie produttive coltivate sul suo territorio e per l'organizzazione complessiva del suo paesaggio agrario è accomunabile a quella delle località rivierasche, ponendosi tra queste e la Murgia come una zona di "confine". Cfr. POLI, *Paesaggio agrario*, cit., p. 99.

<sup>22</sup> Cfr. V. RICCI, *Note sul paesaggio agrario di un centro costiero in Terra di Bari: Molfetta agli inizi del XV secolo*, «Progressus», v, 1, 2019, pp. 29-61, Id., *Il Liber appretii di Molfetta del 1417: una fonte per lo studio dell'organizzazione del territorio*, in *Catasti storici. Fonti e strumenti per gli studi geografici e per la storia del territorio*, a cura di C. Berti, T. Luís Gil, M. Grava e A. Guarducci, Roma 2023, pp. 347-367 e Id., *La descrizione del paesaggio agrario nell'area pre-murgiana tra XIII e XIV secolo attraverso le donazioni pro anima di un obituario del Trecento di Ruvo di Puglia*, «Archivio Storico Pugliese», LXX, 2017, pp. 27-46.

quelle inedite che hanno fornito dettagli nuovi o poco approfonditi in precedenza. Un contributo significativo è venuto dall'analisi della letteratura esistente sul paesaggio agrario della costa pugliese in Età moderna che, sovente, ha utilizzato come fonti i catasti cinquecenteschi e quelli onciari, oppure platee di enti religiosi.

Si presenta di seguito una breve descrizione delle fonti utilizzate per ciascuna località.

Per Barletta e Trani la documentazione, di epoca medievale, proviene dagli archivi capitolari rispettivamente editi nel codice diplomatico barese e barlettano<sup>23</sup> e nelle raccolte di Prologo, Calabrese e Beltrani<sup>24</sup>. In entrambi i centri le colture arboree, ad eccezione della vite, non ebbero uno sviluppo apprezzabile.

Per Bisceglie è stato utilizzato il catasto del 1576<sup>25</sup>, ricordando anche che il paesaggio agrario di questo centro è stato ampiamente studiato da Poli<sup>26</sup>. Assai ricca è la documentazione per Molfetta, anch'essa *case study* nei lavori di Poli per il periodo moderno, ma con molte fonti di epoca medievale: le pergamene edite da Carabellese<sup>27</sup>, l'apprezzo del 1417 edito da De Gennaro<sup>28</sup>, il Libro rosso dell'Università<sup>29</sup>; per l'epoca moderna Palumbo ha esaminato alcune fonti dei secoli XVI-XVII e trattato della settecentesca Platea del Capitolo della Cattedrale<sup>30</sup>, mentre Pappagallo un catasto del 1751<sup>31</sup>. Articolata è la composizione delle fonti su Giovinazzo:

<sup>23</sup> CDB VIII e CDBar I e II.

<sup>24</sup> A. PROLOGO, *Le carte che si conservano nello Archivio del Capitolo Metropolitano della città di Trani, dal IX secolo fino all'anno 1266*, Trani 1877; G. BELTRANI, *Cesare Lambertini e la società famigliare in Puglia durante i secoli XV e XVI*, Milano, 1884; F. CARABELLESE, *La Puglia nel XV secolo*, II, Bari 1907, pp. 3-104.

<sup>25</sup> ACB, *Catasto antico del 1576*. Ringrazio il dottor Antonio Ciccolella Uva per la segnalazione delle menzioni di alberi da frutta.

<sup>26</sup> POLI, *Paesaggio agrario*, cit., ID., *Città contadine*, cit., ID., *Territorio e contadini nella Puglia moderna. Paesaggio agrario e strategie produttive tra XVI e XVIII secolo*, Galatina 1990.

<sup>27</sup> CDB VII.

<sup>28</sup> G. DE GENNARO, *Il Liber appetii di Molfetta dei primi del Quattrocento*, Bari 1963.

<sup>29</sup> F. CARABELLESE, *Antichi capitoli, statuti e consuetudini dell'Università di Molfetta*, «Rassegna pugliese di scienze, lettere ed arti», XIV, 5, settembre 1897, pp. 146-152.

<sup>30</sup> L. PALUMBO, *Notizie sui beni fondiari del Capitolo di Molfetta dall'età della Controriforma al periodo unitario*, «Archivio storico pugliese», XXII, 1969, pp. 271-288; ID., *Cenni sull'estensione e distribuzione dei beni ecclesiastici a Molfetta nella seconda metà del Cinquecento*, «Rassegna pugliese di tecnica vinicola e agraria», V, 1969, pp. 1-19; ID., *Vicende agrarie e organizzazione ecclesiastica a Molfetta nel XVI e nel XVII secolo*, «Archivio storico pugliese», XXIII, 1970, pp. 89-113; ID., *Aspetti della vita economica a Molfetta nel 1535*, in Atti del Congresso internazionale di studi sull'età del Vicereame, a cura di F. M. De Robertis e M. Spagnoletti, Bari 1977, pp. 235-282.

<sup>31</sup> C. PAPPAGALLO, *Il paesaggio agrario di Molfetta nell'apprezzo del 1751*, in *Studi in onore di Angelo Alfonso Mezzina*, a cura di L.M. de Palma, Molfetta 1999, pp. 399-416.

pergamene dell'Archivio diocesano<sup>32</sup>, un estimo dei benefici del 1332<sup>33</sup>, un obituario trecentesco<sup>34</sup>, un censuario del 1509<sup>35</sup>; Palumbo ha utilizzato gli atti delle visite pastorali del XVI secolo per trarre notizie sul mondo rurale, comprese alcune sugli alberi da frutta<sup>36</sup>. Per il territorio di Bari le fonti principali provengono dagli archivi pergamenei delle due principali istituzioni religiose cittadine – Cattedrale e Basilica di San Nicola – nell'edizione dei diversi volumi del Codice diplomatico barese e di quello pugliese; per il periodo moderno è stato consultato anche l'archivio cartaceo di San Nicola, trovando diverse informazioni negli atti notarili presenti<sup>37</sup>. Per le località della parte meridionale della provincia (Monopoli, Conversano) si è ricorso alle fonti prodotte dal monastero di San Benedetto di Conversano, ai fondi pergamenei dell'Archivio diocesano di Monopoli e del Comune della stessa città, nonché alla documentazione dell'Archivio Diocesano di Conversano<sup>38</sup>. Il cabreo della commenda di Santa Caterina di Bari del 1564<sup>39</sup> illustra il paesaggio agrario di Modugno, mentre per il Medioevo alcune notizie provengono dalle fonti baresi. Innumerevoli fonti sono disponibili per Bitonto coprendo un orizzonte temporale esteso: recentemente sono stati editi alcuni registari di fondo pergamenei<sup>40</sup>, vi

<sup>32</sup> Sono stati consultati i registi messi cortesemente a disposizione dalla Soprintendenza Archivistica e Bibliografica della Puglia.

<sup>33</sup> D. VENDOLA, *Rationes decimarum Italiae nei secoli XIII e XIV. Apulia-Lucania-Calabria*, Città del Vaticano 1939, pp. 63-73.

<sup>34</sup> C.A. GARUFI, *L'obituario della "Confraternita dell'Episcopio" conservato nell'Archivio Capitolare di Giovinazzo* (cod. n. 12), «Apulia», II, 1911, pp. 5-36 e pp. 150-158, F. CARABELLESE, *Il codice più antico dell'archivio della chiesa cattedrale di Giovinazzo e gli antichi statuti del clero e capitolo di essa*, Rassegna pugliese di Scienze, Lettere e Arti», XIV, 1897, pp. 298-304.

<sup>35</sup> F. CARABELLESE, *La Puglia nel XV secolo*, II, cit., pp. 234-312.

<sup>36</sup> L. PALUMBO, *Notizie sulla proprietà fondiaria ecclesiastica a Giovinazzo nel XVI secolo*, «Archivio Storico Pugliese», XXVIII, 1975, pp. 113-123.

<sup>37</sup> *L'Archivio di San Nicola a Bari. Pergamene e carte*, a cura di G. Cioffari, Bari 2008, pp. 177-396.

<sup>38</sup> *Il Chartularium del monastero di S. Benedetto di Conversano*, a cura di D. Morea, Montecassino 1892; CDB XVII, CDP XX. Le pergamene del comune di Monopoli sono state consultate in *Il Libro rosso della città di Monopoli*, a cura di F. Muciaccia, Bari 1906. Per i fondi pergamenei degli archivi diocesani di Monopoli e Conversano sono stati consultati i registi presso la Soprintendenza Archivistica e Bibliografica della Puglia; desidero ringraziare per la cortese disponibilità e gentilezza le dottoresse Albanese e Cantalice. Per altro materiale archivistico dell'Archivio diocesano di Conversano si è fatto riferimento al sito del medesimo al seguente indirizzo: <https://www.archiviodiocesano.info/>.

<sup>39</sup> ASMOM, Fondo Cabrei, 01/04, *Cabreo della commenda di S. Caterina di Bari del 1564*.

<sup>40</sup> *Il Regestario Rogadeo delle pergamene Planelli (1214-1802)*, a cura di S. Milillo, C. Minenna, Bari 2023; *Le pergamene della Biblioteca Comunale Eustachio Rogadeo di Bitonto Regesti (1204-1420)*, a cura di S. Milillo, C. Minenna, M. Devanna, Bari 2025; alcune pergamene di tale fondo furono in F. CARABELLESE, *Giacomo Rogadeo Ravellese di Bitonto (1230?-1305 c.) nella vita civile e politica del Regno di Puglia*, Trani 1901. Si veda anche *Regestario delle pergamene della Biblioteca provinciale De Gemmis di Bari*, a cura di C. Falconieri, Bari 1986.

sono atti notarili inediti del periodo aragonese<sup>41</sup>, il Libro rosso dell'Università<sup>42</sup>, un apprezzamento del 1586<sup>43</sup>, due cabrei della commenda dell'Ordine di Malta del 1618<sup>44</sup> e del 1762-60<sup>45</sup>, ampi riferimenti al catasto onciario del 1753 sono riportati nei lavori di Poli. Le notizie sull'agro di Terlizzi provengono tutte dai fondi pergamenacei e cartacei della Cattedrale<sup>46</sup>. Altro centro con una buona disponibilità e varietà di fonti è Ruvo di Puglia: un obituario del Due-Trecento<sup>47</sup>, le pergamene del Capitolo della Cattedrale delle quali negli scorsi anni è stato pubblicato il registario<sup>48</sup>, diversi cabrei della locale commenda dell'Ordine di Malta relativi agli anni 1587, 1618 e 1646<sup>49</sup>, la platea del Capitolo della Cattedrale del 1658<sup>50</sup>, il partimento della massa capitolare negli anni 1776-1778<sup>51</sup>. Per Corato si sono consultati i documenti storici (1046-1327) editi da Beltrani<sup>52</sup> e il cabreo della commenda di San Vito del 1587<sup>53</sup>.

Le fonti utilizzate presentano caratteristiche complementari: apprezzamenti e catasti offrono una visione d'insieme con dati quantitativi su estensioni e valori; cabrei, censuari e platee, pur limitati alle proprietà ecclesiastiche, descrivono nel dettaglio le singole parcelle; gli obituari rivelano, attraverso le donazioni *pro anima*, le colture ritenute di valore; pergamene e atti notarili completano il quadro con informazioni puntuali. L'integrazione di queste tipologie permette di ricostruire l'evoluzione delle colture arboree "minori" superando i limiti di ciascuna fonte. Occorre tuttavia tenere presente che cabrei, platee e censuari rispecchiano

<sup>41</sup> ASB, Notai di Bitonto, Protocolli del notaio Angelo Benedetto di Bitritto.

<sup>42</sup> *Libro rosso della Università di Bitonto (1265-1559)*, a cura di A. De Capua, Palo del Colle 1987.

<sup>43</sup> BCB, Fondo Rogadeo, Ms A I, *Frammento di catasto dell'anno 1586* e BNB, Fondo D'Adosio, ms. I/132, *Libro del catasto onciario del comune di Bitonto*.

<sup>44</sup> MNL, AOM n. 6011, Cabreo della commenda di Bitonto del 1618.

<sup>45</sup> ADB, *Cabreo di S. Giovanni Battista di Bitonto nuovamente formato a proprie spese dal signor commendatore fra' D. Domenico Calcagni per mano del notaio Giuseppe Antonio Pace di detta città pronto dal 1760*.

<sup>46</sup> CDB III, CDP XXII, *Archivio diocesano di Terlizzi. Inventario del fondo cartaceo*, a cura di D. Porcaro Massafra, Molfetta 1994.

<sup>47</sup> F. FICCO, *La "Matricola" della Cattedrale di Ruvo. Un obituario inedito del '300*, «Odegitria», XII, 2005, pp. 315-379.

<sup>48</sup> F.A. BERNARDI, *Un contributo per lo studio del notariato rubastino dall'età normanna all'età aragonese: le pergamene dell'Archivio diocesano di Ruvo di Puglia*, «Luce e Vita. Documentazione», 2, 2021, pp. 121-180.

<sup>49</sup> MNL, AOM n. 6000, *Cabreo della commenda di Ruvo del 1587*; MNL, AOM n. 6011, *Cabrei della commenda di Ruvo del 1618 e 1646*.

<sup>50</sup> ADR, *Fons Perennis Ecclesiae Cathaedralis Civitatis Ruborum*.

<sup>51</sup> BMB, *Partimento della massa capitolare fatto dai segretari razionali eletti nella città di Ruvo (1776-1778)*.

<sup>52</sup> CDB IX.

<sup>53</sup> MNL, AOM n. 6011, *Cabreo della commenda di S. Vito di Corato del 1587*.

esclusivamente la gestione patrimoniale degli enti ecclesiastici, i cui criteri di conduzione – maggiore stabilità fondiaria, minore esposizione al mercato – potevano differire sensibilmente da quelli dei proprietari laici; i dati ricavati da tali fonti vanno pertanto intesi come indicativi di tendenze in atto, non come rappresentazione statistica dell’insieme del territorio esaminato.

### 3. *Il mandorlo*

#### 3.1 La pianta e il suo ambiente: caratteri agronomici ed ecologici

Tra le colture arboree, diverse dalla vite e dall’olivo, quella che ebbe maggiore diffusione fu sicuramente il mandorlo<sup>54</sup>, come si è potuto constatare nel paragrafo introduttivo. Il *Prunus dulcis* o *Amygdalus communis* può produrre frutti dolci o amari, i primi da usare in cucina, i secondi per scopi medicali<sup>55</sup>. Pietro de Crescenzi, ripreso successivamente da Africo Clemente<sup>56</sup>, sottolineava la sua predilezione per i climi caldi e per la «terra dura, secca e pietrosa»<sup>57</sup>. Scriveva nel 1929 l’agronomo Ricchioni: «Il mandorleto ha rappresentato e rappresenta una delle migliore utilizzazioni dell’arido suolo e clima barese in tutta la zona tra il litorale e la Murgia, dove abbondano terreni calcarei sciolti e sottosuolo calcareo duro fratturato o tufaceo»<sup>58</sup> e lo stesso Autore indica quali furono i fattori che determinarono l’affermazione nella Terra di Bari: le scarse esigenze ecologiche e l’adattabilità tanto a terreni profondi, quelli preferiti dalla pianta, quanto a quelli superficiali calcarei. Il mandorlo rifugge, invece, i terreni umidi, troppo argillosi e con sottosuolo impermeabile, non necessitando di irrigazione che potrebbe rivelarsi dannosa, e mostrando un’ottima resistenza al clima arido d’estate<sup>59</sup>.

<sup>54</sup> A. PETINO, *Il mandorlo: dai tempi antichi ai nostri giorni*, Catania 1944; R. PASTORE, *Contributo allo studio sul mandorlo in terra di Bari*, Bari 1932; V. RICCHIONI, *La coltura nel mandorlo in Terra di Bari*, Bari 1937; ID., *L’economia del mandorlo in Italia. Diffusione e importanza della coltura*, Bari 1940.

<sup>55</sup> Cfr. P. CRESCENZI, *Trattato della agricoltura*, II, Milano 1805, p. 17.

<sup>56</sup> A. CLEMENTE, *Trattato dell’agricoltura*, Venezia 1572, p. 130.

<sup>57</sup> CRESCENZI, *Trattato*, cit., pp. 17-18.

<sup>58</sup> V. RICCHIONI, *Lavoro agricolo e trasformazioni fondiari in Terra di Bari*, Bari 1929, p. 102.

<sup>59</sup> ID., *La coltura del mandorlo*, cit., pp. 10-11.

### 3.2 Le origini medievali: dal singolo albero alla coltura (secoli X-XIV)

Le prime attestazioni di mandorli nel paesaggio agrario della Terra di Bari risalgono all'età bizantina: atti notarili del 1015 e 1031<sup>60</sup> menzionano alberi singoli e isolati a Bari; dal 1065<sup>61</sup> a Terlizzi compare già una *petia de terre cum arboribus tufee et amendole*, indizio di formazioni più compatte. Nella prima metà del XII secolo la coltura è documentata in numerose località – Capurso (1126<sup>62</sup>), Noia (1129, 1134<sup>63</sup>), Molfetta (1135<sup>64</sup>), Rutigliano (1141<sup>65</sup>), Trani (1145<sup>66</sup>) – sovente all'interno di frutteti (*ortus, viridarius*) o chiusure<sup>67</sup> (*cluso, clausurea*), in associazione con olivo, fico e melograno. Particolarmente significativo il documento di Rutigliano del 1141, che registra le pratiche agronomiche nella chiusura: aratura annuale e rimonda dei fichi e dei mandorli (*agmidolas et ficus succidere et per unumque annum aret et traverset eam*). Nel 1192<sup>68</sup> a Noia un *amindolarum* di tale Eustrazio attesta, ancora sporadicamente, la presenza di formazioni compatte.

Nel corso del XIII e del XIV secolo le attestazioni cominciano a diventare più frequenti e riguardano spesso le località già menzionate in precedenza. A Bari nel 1207<sup>69</sup>, una terra con alberi di olivo e di mandorlo, e nel 1266<sup>70</sup>, un appezzamento con olivi e mandorli della chiesa di San Nicola, con indicazione di aratura e *sporgatura* – potatura – annuali (*aravit et spurgavit*). A Trani nel 1249<sup>71</sup> è ricordato un *clusum plenum vitium cum omibus arboribus olivarum et amidalarum in eo stantibus*, ovvero di una chiusura coltivata a vite con all'interno alberi di olivo e mandorlo. A Conversano nel 1244<sup>72</sup> un frutteto con due alberi di mandorlo veniva concesso in enfiteusi. Particolarmente significativo è il caso di Molfetta: qui la mandorlicoltura risulterà assai diffusa ai primi del Quattrocento, ma esaminando

<sup>60</sup> CDB, IV, n. 13 e n. 20: *una arbor de amigdola*.

<sup>61</sup> CDB III, n. 10. Tufee: non è chiaro di quale tipologia di albero si tratti.

<sup>62</sup> CDB v, n. 73: *ortus cum unam amnidola*.

<sup>63</sup> Ivi, n. 76 (*ortale cum criptola et puteo et amictole*) e n. 82 (*clausurella* con 12 alberi di olivo, 2 di mandorlo e 1 di fico)

<sup>64</sup> C.A. GARUFI, *I diplomi purpurei della cancelleria normanna ed Elvira prima moglie di re Ruggero (1117 ?-6 febbraio 1135)*, «Atti della Reale Accademia di Scienze Lettere e Arti di Palermo», VII, 1904, p. 3-31: qui p. 26-27.

<sup>65</sup> CDB XX, n.91: *clausurea agmidolas et ficus*.

<sup>66</sup> PROLOGO, *Le carte*, cit., n. 42.

<sup>67</sup> G. DE GENNARO, *Le «chiusure» nella storia agraria pugliese*, in Id., *Saggi di storia economica (sec. X-XVII)*, Bari 1972, pp.15-59.

<sup>68</sup> CDB v, n. 160.

<sup>69</sup> CDB VI, n. 19.

<sup>70</sup> CDB XIII, n. 1.

<sup>71</sup> PROLOGO, *Le carte*, cit., n. 117.

<sup>72</sup> CDP XX, n. 195.

la copiosa documentazione (170 atti) edita nel volume settimo del Codice diplomatico barese che copre l'arco temporale 1076-1309, il mandorlo è ricordato solo in un'occasione nel 1297<sup>73</sup> (*clusorum cum vineis vituum arboribus olivarum ficuum et amigdolarum*), segnale di come a fine Duecento tale coltura in questo centro fosse estremamente marginale.

Tra inizio Trecento e metà del secolo il mandorlo compare con regolarità, ma sempre in forma complementare: nei pressi di Bari è documentato in frutteti<sup>74</sup> e orti annessi ad abitazioni rurali e urbane<sup>75</sup>, a Bitetto<sup>76</sup> e Bitonto<sup>77</sup> in *cocevole* concesse in locazione, a Terlizzi<sup>78</sup> (1326) e Trani<sup>79</sup> (1328) all'interno di vigneti. A Giovinazzo, come a Molfetta, la coltura era ancora marginale: nell'obituario della cattedrale figura solo una chiusura con olivi e mandorli<sup>80</sup>, e nell'estimo dei benefici diocesani del 1332, su oltre 150 titolari di censi, il mandorlo è menzionato una sola volta<sup>81</sup>. L'olivo, in entrambe le fonti, è onnipresente.

La situazione comincia a mutare negli ultimi decenni del Trecento, sulla scia della Peste nera del 1348, quando in tutta Europa si affermarono colture specializzate a maggiore valore aggiunto. La diffusione del mandorlo è da collegare altresì all'intenso utilizzo del frutto nella cucina tardo medievale<sup>82</sup>, impiegato per molteplici pietanze ben oltre i soli dolci. Il caso pugliese riflette una tendenza strutturale europea: il crollo demografico del 1348 e delle successive ondate epidemiche innalza i salari reali, rendendo convenienti colture meno intensive e più redditizie<sup>83</sup>. Al contempo, il migliora-

<sup>73</sup> CDB VII, nn. 165-166.

<sup>74</sup> CDB XIII, n. 115, a. 1301.

<sup>75</sup> CDP XXVII, n. 23 a. 1319: *medietate herediti (casupola di campagna) et turris, palmenti, cisterne, curtis et iardinelli cum arboribus amigdolarum et cuiuscumque generis; herediti cum cisterna, iardeno, arboribus amigdolarum*; ivi, n. 38, a. 1326: *hereditum con terra seminata con all'interno alberi di mandorlo e olivo*.

<sup>76</sup> Ivi, n. 56, a. 1330.

<sup>77</sup> *Le pergamene della Biblioteca Comunale*, cit., p. 59, n. 39. L'orto veniva concesso in locazione con riserva per il proprietario del diritto di raccolta delle mandorle e la potatura a carico dell'affittuario.

<sup>78</sup> CDP XXII, n. 64. La presenza di alberi fruttiferi all'interno del vigneto è documentata anche nel 1352 (Ivi, n. 107), non è da escludere una funzione di sostegno alle viti degli alberi.

<sup>79</sup> BELTRANI, *Cesare Lambertini*, cit., p. 46.

<sup>80</sup> GARUFI, *L'obituario*, cit., p. 155.

<sup>81</sup> VENDOLA, *Rationes decimarum*, p. 67, n. 939.

<sup>82</sup> Cfr. M. MONTANARI, *Il sugo della storia*, Bari-Roma 2018, paragrafo “Il bello delle mandorle” (consultato in formato elettronico); per il periodo moderno cfr. A. D'AMBROSIO, *Le mandorle in Puglia fra medicina e gastronomia. Terapie e ricette in antico regime*, in *Chiesa e territorio in Puglia. La storia “patrimonio di comunità”. Studi offerti a Pietro di Biase*, a cura di V. Rivera Magos, Barletta 2023, pp. 379-391.

<sup>83</sup> S.R. EPSTEIN, *Freedom and Growth. The Rise of States and Markets in Europe, 1300-1750*, London-New York 2000, pp. 38-72. Cfr. D. HERLIHY, *The Black Death and the Transformation of the West*, Cambridge-London 1997.

mento del tenore di vita pro capite dei sopravvissuti stimola la domanda urbana di prodotti alimentari di qualità, tra cui le mandorle. Nel 1379<sup>84</sup> il Capitolo della chiesa di Sant'Angelo di Terlizzi concede in locazione un *cluso* abbandonato, imponendo al conduttore di rimettere a coltura<sup>85</sup> entro tre anni piantando alberi di mandorlo – non di olivo, pur dominante in quella zona – pena la risoluzione del contratto. È significativo: il mandorlo presentava un ciclo produttivo più breve, costi di impianto contenuti<sup>86</sup>, una percentuale di attecchimento maggiore<sup>87</sup> e buona adattabilità ai terreni marginali, qualità preziose nel contesto demografico post-pestilenziale, segnato dalla scarsità di manodopera. La preferenza per la mandoricoltura appare anche da un atto del 1365<sup>88</sup> relativo a Conversano, in cui la badessa del monastero di San Benedetto permuta una terra seminativa quasi sterile con un appezzamento a olivo e mandorlo, lasciando intuire il maggiore valore attribuito a queste colture arboree, e dal 1378<sup>89</sup>, quando a Bari alcuni mandorli trovano spazio all'interno di un esteso oliveto: l'associazione tra i due alberi, quasi obbligata dall'alternanza biennale della resa, resterà frequente nei secoli successivi. Un'attestazione del 1398<sup>90</sup> potrebbe essere indicativa della presenza della coltura del mandorlo da sola, avendosi una *terra cum arboribus amigdolarum et aliorum fructuum* vicino Bari.

### 3.3 L'affermazione quattrocentesca: diffusione e prime specializzazioni

Ai primi del Quattrocento da un apprezzamento di Molfetta del 1417<sup>91</sup> si evince come su 847 poste relative a terreni ben 191 menzionano il mandorlo, pari al 22,6% del totale. Il mandorlo trova spazio da solo (71 poste su 847, pari al 8,4%) o molto più spesso abbinato all'olivo (89 su 847, pari al 10,5%). In misura minore è associato ad altri alberi da frutto come fico, pero o carubo, lo si ritrova anche all'interno degli orti (*cocevoline*) e talvolta persino nei vigneti. Nella gran parte dei casi è all'interno di chiusure, non mancano attestazioni in terreni aperti nelle lame (avvallamenti) o sassosi (*serroni*).

<sup>84</sup> CDP XXII, n. 111.

<sup>85</sup> Contratti di questo genere sono frequenti a Terlizzi cfr., ivi, n. 107, a. 1374.

<sup>86</sup> Sull'impianto e la gestione del mandorlo cfr. CRESCENZI, *Trattato della agricoltura*, cit., pp. 18-21 e CLEMENTE, *Trattato dell'agricoltura*, cit., pp. 130-133.

<sup>87</sup> RICCHIONI, *La coltura del mandorlo*, cit., p. 12.

<sup>88</sup> CDB XVII, n. 134.

<sup>89</sup> CDP XXVIII, n. 81.

<sup>90</sup> CDP XXIII, n. 56.

<sup>91</sup> Cfr. RICCI, *Note sul paesaggio agrario*, cit. Nell'apprezzo non sono comprese le proprietà degli Enti religiosi, con i loro vasti patrimoni fondiari.

Esso svolge un ruolo rilevante nelle colture promiscue. Se si esaminano i valori estimali<sup>92</sup>, il mandorleto, puro o in associazione all'olivo, è valutato mediamente per 12 tari, mentre l'oliveto per circa 8 e il vigneto per circa 5; solo l'orto con alberi ha una valutazione superiore. I dati sopramenzionati mettono in evidenza una marcata espansione della coltura nei tempi recenti, tenendo conto della quasi totale assenza della menzione di mandorli nella documentazione dei secoli precedenti. Anche nelle campagne intorno a Bari nei primi decenni del XV secolo vi sono terreni coltivati prevalentemente a mandorlo, tanto da definire un appezzamento *amidolaris cum arboribus olivarum quindecim* e un altro *iardenum cum arboribus amidolarum olivarum et aliorum generorum*; l'albero, inoltre, trova posto anche in alcune terre seminate<sup>93</sup>. Un altro *amidolare* è ricordato nei pressi di Ceglie del campo nel 1441<sup>94</sup> in un'area con una forte presenza di oliveti. Tale denominazione sembra suggerire un processo di specializzazione agricola in atto, con terreni dedicati esclusivamente o prevalentemente al mandorlo, trovando conferma anche in altri contesti territoriali.

A Giovinazzo le pergamene diocesane attestano con continuità la coltivazione del mandorlo tra il 1427 e il 1498<sup>95</sup> – giardini, chiusure, campicelli – con una progressiva affermazione come coltura specializzata, non più solo in abbinamento all'olivo<sup>96</sup>.

A Bitonto, nella seconda metà del XV secolo, dagli atti del notaio Angelo Benedetto di Bitritto (1458-1486) emergono diverse menzioni di mandorleti all'interno di chiusure<sup>97</sup>, spesso da solo e più raramente assieme ad altri alberi da frutta o di olivo<sup>98</sup>. Un contratto di mezzadria del 1458<sup>99</sup> per una durata di sei anni relativo a una striscia di terra coltivata a mandorleto, prevede che il mezzadro debba assolvere ai lavori agricoli ordinari e

<sup>92</sup> Non essendo riportata nell'apprezzo l'estensione degli appezzamenti non è possibile effettuare delle valutazioni che tengano conto della superficie. I dati sono comunque indicativi di una buona redditività dell'amigdolicoltura.

<sup>93</sup> CDP xxxv, nn. 55-58 (a. 1428) e n. 67 (a. 1424).

<sup>94</sup> *Le pergamene aragonesi dell'archivio di S. Nicola di Bari. Il regno di Alfonso il Magnanimo (1441-1458)*, a cura di L. Idra, V. Speranza, Bari 1992, n. 3.

<sup>95</sup> ADG, Fondo pergameneo, nn. 183, 131, 229, 235, 338, 443, 463 e BMB, Fondo pergameneo de Gemmis, n.33.

<sup>96</sup> Altro centro in cui è presente la mandorlicoltura specializzata è Terlizzi: *L'archivio diocesano di Terlizzi, I, Inventario del fondo cartaceo*, cit., p. 115: *vineam unam amidolarum et aliorum arborum* nel 1493.

<sup>97</sup> L'attestazione di chiusure di mandorli a Bitonto è presente anche in altre fonti: *Il Regestario Rogadeo delle pergamene Planelli*, cit., p. 41, n. 37 e p. 44, n. 42 (a. 1476).

<sup>98</sup> A mero titolo di esempio: ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1468-1469, cc. 96v-97r (a. 1468), 122r-123r, 123r-123v (a. 1469); Protocollo anni 1470-1472, cc. 28r-29r (a. 1470), Protocollo anni 1458-1486, cc. 11v, 15v (a. 1458), 6v (a. 1486).

<sup>99</sup> Ivi, Protocollo anni 1458-1486, c. 15v.

riservare al concedente la metà del raccolto. In un altro contratto di mezzadria del 1486<sup>100</sup> oltre alla divisione del raccolto vi è anche quella della legna. Sempre a Bitonto in un mandorleto nel 1467<sup>101</sup> viene impiantata la coltivazione di zafferano. Dai medesimi protocolli notarili emerge come le mandorle avessero un consolidato commercio a Bitonto, sovente gestito da operatori ebrei<sup>102</sup>. L'importanza e il valore della merce raggiunse un livello tale che, nella vicina Palo del colle, nel 1473<sup>103</sup> tali Matteo *de Vulpo* e Leonardo *Caczoni* si impegnavano a pagare l'acquisto di alcuni panni di lana effettuato presso un mercante ebreo con un quantitativo di mandorle, avendo una valenza simile all'olio anch'esso utilizzato come mezzo di pagamento. Di pari passo nella normativa delle comunità locali furono introdotte disposizioni a tutela degli alberi di mandorlo onde evitare tagli indiscriminati che potevano danneggiare la coltura. Finanche la spigolatura delle mandorle era soggetta all'autorizzazione dell'Università, mentre il furto, a Bitonto, era punito con un'ammenda di dieci carlini<sup>104</sup>. Nel corso del Quattrocento, oltre a una diffusione su scala locale, le mandorle divennero uno dei prodotti più esportati verso l'estero, grazie ai mercanti del posto, veneziani e milanesi<sup>105</sup>. Le mandorle pugliesi raggiungono i mercati dell'Italia centro-settentrionale, quelli adriatici e del Mediterraneo orientale, affermandosi come un rilevante prodotto di commercio regionale e internazionale<sup>106</sup>.

Alla fine del XV secolo<sup>107</sup> le fonti documentano con chiarezza come tra Giovinazzo, Molfetta, Bitonto e Terlizzi si fosse affermata la coltivazione del mandorlo, spesso anche come monocoltura, o in abbinamento all'olivo o altri alberi da frutto. Nel successivo secolo in questo ambito territoriale le attestazioni di mandorleti sono molto frequenti. Si è già accennato alla testimonianza dell'abate Alberti. Egli riporta come la coltivazione del mandorlo avesse una particolare affermazione nel territorio della provincia

<sup>100</sup> Ivi, c. 2r.

<sup>101</sup> Ivi, Protocollo anno 1467, c. 7v.

<sup>102</sup> Ivi, Protocollo anni 1458-1486, cc. 28r, 47r, 605 (a. 1459); Protocollo anni 1470-1472, c. 6v (a. 1472); Protocollo anni 1476-1478, c. 102r (a. 1476).

<sup>103</sup> D. DE CEGLIA, C. COLAFEMMINA, *L'attività degli ebrei negli atti notarili del secolo XV di Bitonto e Palo*, «Sefer Yuhasin», Nuova Serie, II, 2014, pp. 195-237: qui pp. 232-233.

<sup>104</sup> Per Bitonto cfr. *Libro rosso della Università di Bitonto*, cit., pp. 955, 961, 959; per Molfetta cfr. CARABELLESE, *Antichi capitoli*, cit., pp. 77.

<sup>105</sup> F. CARABELLESE, *La Puglia nel XV secolo*, I, Bari 1901, pp. 40, 45, 46, 134.

<sup>106</sup> PETINO, *Il mandorlo*, cit., pp. 64-65. È interessante notare come non vi sia alcun riferimento alle mandorle pugliesi nella pratica di Pegolotti (inizio Trecento), mentre esse compaiono in quella di Da Uzzano (1442).

<sup>107</sup> Attestazioni di chiusure di mandorli in questo frangente storico (1483-1484) sono presenti anche a Trani: BELTRANI, *Cesare Lambertini*, cit., pp. 731 e 740.

di Bari, riscontrando la presenza in diversi centri dell'interno: Andria, Corato, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Modugno, Palo del colle, Bitetto e della costa: Trani, Bisceglie, Molfetta, Giovinazzo, Bari e Polignano a mare. Scrive Alberti: «si veggono (...) tante mandorle piantate con tal'ordine, ch'è cosa meravigliosa da considerare, come sia stato possibile ad esser piantati tanti alberi da gli huomini»<sup>108</sup>.

### 3.4 Il Cinquecento: il consolidamento della coltura

A partire dal Cinquecento sono disponibili nuove categorie di fonti che consentono un'analisi più dettagliata del paesaggio agrario, concentrandosi su tutto il territorio (apprezzi, catasti) o su porzioni più o meno ampie (platee, censuari, cabrei). Diverse chiusure di mandorlo ricorrono in un censuario della cattedrale di Giovinazzo nel 1509<sup>109</sup>, mentre si registrano testimonianze per nuovi centri come Rutigliano, Modugno e Ruvo di Puglia<sup>110</sup>. Nel 1535 a Molfetta sono documentati diversi contratti di vendita di oliveti-mandorleti: una vigna ha un valore tra 14 e 21 ducati<sup>111</sup>, laddove una vigna di oliveto puro quota 16 ducati<sup>112</sup>.

I catasti cinquecenteschi di tale centro (1509-1578) mostrano come l'incidenza degli appezzamenti coltivati a olivo e mandorlo scenda dal 37,3% al 19%<sup>113</sup>, a vantaggio del seminativo e di una crescente specializzazione olivicola<sup>114</sup>. Considerando le superfici, i valori sono più significativi: a Molfetta (1561) si raggiunge il 47,8%, a Bisceglie<sup>115</sup> (1576) il 34,6%, confermando la mandorlicoltura come seconda coltura per estensione dopo l'olivo. Un registro ecclesiastico molfettese del 1572<sup>116</sup>

<sup>108</sup> ALBERTI, *Descrizione*, cit., p. 218.

<sup>109</sup> CARABELLESE, *La Puglia nel XV secolo*, II, cit., pp. 239-243, 251, 258, 263.

<sup>110</sup> C. COLAFEMMINA, D. DE CEGLIA, *Presenza ebraica in Rutigliano e Conversano nei secoli XV e XVI*, «Sefer Yuhasin», n.s. I, (2013), pp. 163-199: qui p. 192 (a. 1538); ABSN, Fondo pergamenaceo, Periodo Vicereale, nn. O21 e P03(aa. 1579-1580), BERNARDI, *Un contributo*, cit., nn. 121 (a. 1540), 138 (a. 1561), 157 (a. 1575). In entrambi i casi si trattava di chiusure.

<sup>111</sup> PALUMBO, *Aspetti della vita economica*, cit., p. 250, n. 1, p. 255, n. 31, p. 276, n. 109: una vigna con alberi di olivo, mandorlo, pero e altri alberi era venduta per 19,2 ducati.

<sup>112</sup> Ivi, p. 272, n. 122.

<sup>113</sup> POLI, *Territorio e contadini*, cit., p. 37.

<sup>114</sup> Cfr. ivi, pp. 43-44. L'Autore sottolinea un certo declino della coltivazione del mandorlo, e degli alberi da frutta in generale, nel corso del Cinquecento rispetto all'apprezzo del 1417 per la sostituzione con il più remunerativo oliveto.

<sup>115</sup> Poli riporta che i fondi coltivati a mandorlo puro sono stati compresi nella categoria "Giardini", tanto per Molfetta quanto per Bisceglie. Per quest'ultimo centro l'incidenza in termini di appezzamenti risulta pari al 7,6%, mentre in termini di superficie del 7%. Cfr. Ivi, p. 50.

<sup>116</sup> PALUMBO, *Cenni sull'estensione e distribuzione dei beni ecclesiastici a Molfetta*, cit., pp. 373-374.

offre dati sulla composizione degli appezzamenti: in un oliveto-mandorleto di 6 vigne e mezza il rapporto olivo/mandorlo è di circa 10:1 (309 ulivi e 30 mandorli), in un altro di 5:1<sup>117</sup> (190 ulivi, 35 mandorli e 5 carrubi). Si tratta anche di una coltura decisamente redditizia, come risulta dai dati catastali elaborati da Poli (tab. 1). Tali valori, come avverte lo stesso Autore, vanno interpretati con cautela, in quanto i catasti cinquecenteschi presentano limiti intrinseci nella rappresentazione delle superfici effettivamente coltivate. Essi risultano comunque indicativi di tendenze in corso.

COLTURA	MOLFETTA 1561	BISCEGLIE 1576
Mandorleto	2,94	1,45
Oliveto-mandorleto	4,64	2,67
Reddito medio	4,00	1,95

Tab. 1 Redditività delle colture a Molfetta e Bisceglie (ducati per vigna<sup>118</sup>) Fonte: POLI, *Territorio e contadini*, cit.

I dati catastali confermano la lettura di Poli circa un ridimensionamento relativo della mandorlicoltura nel Cinquecento, ascrivibile alla progressiva affermazione dell'oliveto come coltura prevalente. Non si può tuttavia condividere la sua affermazione<sup>119</sup> che le mandorle non si inserissero in circuiti commerciali internazionali: tale valutazione può valere per gli altri alberi da frutta minori – pero, ciliegio, melograno – i cui prodotti erano destinati all'autoconsumo o al mercato locale, ma non per il mandorlo, né per il carrubo e il fico, come si vedrà nelle sezioni dedicate a queste colture.

Per le località prive di catasti cinquecenteschi si è ricorso ai cabrei delle commende dell'Ordine di Malta, da intendersi come dati campionari (tab. 2).

<sup>117</sup> In un documento del 1134 il rapporto era 6:1.

<sup>118</sup> A Molfetta e Bisceglie 1 vigna = 40 ordini = 49,55 ara. Per le equivalenze cfr. *Tavole di ragguglio dei pesi e delle misure già in uso nelle varie province del Regno col Sistema Metrico Decimale approvate che Decreto Regale 20 maggio 1877*, n. 3836, Roma 1877.

<sup>119</sup> POLI, *Territorio e contadini*, cit., pp. 43-44.

COMMENDA (ANNO)	APPEZZAMENTI CON MANDORLO	COLTURA PREVALENTE	ESTENSIONE MEDIA	REDDITIVITÀ
S. Caterina di Bari/Modugno (1564)	n.d.	Mandorlo-olivo	micro-fondi (max 30 aratri <sup>120</sup> )	n.d.
S. Giacomo di Ruvo (1587)	23,4%	Mandorlo+orti (9,6%), mandorlo puro (9%), mandorlo+olivo (4,8%)	1,3-3,6 vignali <sup>121</sup>	media 0,85 carlini/vignale
S. Vito di Corato (1587)	9,7%	Mandorlo puro (6,5%), con olivo/altri (3,2%)	n.d.	0,63-2,24 carlini/vignale <sup>122</sup>

Tab. 2 Attestazione del mandorlo nei cabrei delle commende dell'Ordine di Malta nel XVI secolo Fonte: elaborazione dell'autore sui dati tratti dai rispettivi cabrei

A Ruvo dal punto di vista geografico la mandorlicoltura è praticata tanto in prossimità del centro urbano negli orti, quanto in zone più lontane e in direzione della Murgia, quasi sempre in chiusure. Da una relazione sullo stato di Corato dei primi del Seicento (dopo il 1615) si apprende che la produzione delle mandorle sul territorio è di circa 3.000 tomoli<sup>123</sup>.

A Giovinazzo<sup>124</sup> (visite pastorali del 1552 e 1571) i mandorleti rappresentano il 4,65% degli appezzamenti della mensa vescovile, contro il 90% di oliveto; all'interno di 4 chiusi della cattedrale, tuttavia, il mandorlo raggiunge l'82,5% degli alberi presenti. Dal catasto di Bitonto del 1586 emerge la diffusione del mandorlo in chiusure, terre seminatave e vigneti vecchi, con appezzamenti che variano da micro-fondi a 4-5 vigne. Quanto all'estensione vi sono appezzamenti piuttosto vasti, nell'ordine di 4-5 vigne<sup>125</sup>, ma pure micro-fondi di poche decine di ordini. Su un piccolo campione di osservazioni si ha che una vigna di mandorlo puro è apprezzata da un minimo di 7 once a un massimo di 12. L'oliveto è apprezzato per 20 once per vigna, invece il vigneto per 8-10 once.

A Trani, come nella vicina Barletta, la presenza del mandorlo, documentata, sebbene in modo sporadico, in epoca medievale, nel frangente

<sup>120</sup> A Modugno 1 aratro=31,28 ara.

<sup>121</sup> A Ruvo 1 vignale= 40 ordini = 40,04 ara.

<sup>122</sup> A Corato 1 vignale/vigna=40 ordini = 33,64 ara.

<sup>123</sup> N. MOLININI, *Corato nella leggenda e nella storia*, Corato 1950, pp. 33 e 25. Un tomolo equivaleva circa 40 chilogrammi, per un totale di 120 tonnellate. Il prezzo, riportato nella medesima relazione, era di 16-17 carlini il tomolo, quindi per un valore di 4.800-5.100 ducati. In Terra di Bari le mandorle con guscio erano vendute a tomoli, mentre quelle sgusciate a cantari cfr. *La Terra di Bari sotto l'aspetto storico, economico e naturale*, II, Trani 1900, pp. 322, 329, 333.

<sup>124</sup> PALUMBO, *Notizie sulla proprietà fondiaria ecclesiastica a Giovinazzo*, cit., pp. 120-121.

<sup>125</sup> A Bitonto 1 vigna=50 ordini= 77,25 ara.

successivo non ebbe molta fortuna, prediligendo tali territori la viticoltura sulla zona costiera e il seminativo nell'interno. La scarsa ricorrenza di mandorleti a Trani si ricava da alcuni documenti del 1572<sup>126</sup> e gli stessi vengono definiti *male arborati e male conditionati*. La produzione di mandorle, tra anno fertile e infertile, si aggirava sui 600 tomoli<sup>127</sup> che *redotte alla perfezione*<sup>128</sup>, *importano da circa sessanta cantare*; mentre in quell'anno si erano ricavati appena 60 tomoli.

Se nel XV secolo il commercio internazionale delle mandorle era stato appannaggio di mercanti veneziani<sup>129</sup>, milanesi<sup>130</sup> e fiorentini, nel corso del Cinquecento si affermarono, quasi come monopolisti, gli operatori tedeschi, come emerge dalle pratiche commerciali della famiglia Baumgartner<sup>131</sup> (1480-1540) e di Meder<sup>132</sup> (1558). Costoro resteranno sino alla fine dell'Ottocento i principali acquirenti della produzione della Terra di Bari<sup>133</sup>. A fine XVI secolo vi sono attestazioni di mandorleti a Terlizzi, Modugno, Bari, Bitonto e Ruvo<sup>134</sup>.

### 3.5 Seicento e Settecento: una coltura matura

Dal cabreo del 1618 della commenda di San Giacomo di Ruvo il mandorlo compare in 49 poste su 180 (27,2%), spesso in consociazione; si

<sup>126</sup> POLI, *Città contadine*, cit., pp. 33-36.

<sup>127</sup> Si è visto che a Corato ai primi del Seicento la produzione locale era di ben 3.000 tomoli.

<sup>128</sup> Molto probabilmente deve intendersi mandorle sgusciate. Un cantaro equivaleva a circa 90 chilogrammi. Dai dati riportati per ottenere un cantaro di mandorle sgusciate ne occorrevano 60 tomoli con guscio.

<sup>129</sup> Nel 1542 Venturino *de Varisco* di Venezia *amigdolarius* (*mandoler* in veneziano, commerciate di mandorle e frutta secca) nominava Gabriele Tanzi, milanese abitante in Bari, suo procuratore in Terra di Bari e nel regno di Napoli. Cfr. Museo Civico di Bari, Fondo pergamenaceo Tanzi, n. 86.

<sup>130</sup> Nel commercio delle mandorle era ben inserito Girolamo *de Dugnano*, mercante milanese dimorante in Bari. Cfr. Ivi, n. 35, a. 1519.

<sup>131</sup> K.O. MÜLLER, *Welthandelsbräuche: 1480-1540*, Wiesenbaden 1962, pp. 54-55 e pp. 162-165. Il prezzo di un cantaro di mandorle nel 1500 era di 16 tarì per quelle comuni e di 22 tarì per quelle ambrosine, più pregiate.

<sup>132</sup> *Handelsbräuche des 16. Jahrhunderts. Das Meder'sche Handelsbuch und die Welserschen Nachträge. Herausgegeben und eingeleitet von Hermann Kellenbenz. "Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit Band XV"*, H. Kellenbenz (Hrsg.), Wiesbaden 1974, p. 175. Il prezzo di un cantaro di mandorle a Bari era di tarì 25 e grana 10.

<sup>133</sup> RICCHIONI, *La coltura nel mandorlo*, cit., p. 11 e 32.

<sup>134</sup> BMB, Fondo pergamenaceo De Gemmis, n. 128 (a. 1581), ABSN, Fondo pergamenaceo, Periodo vicereale, nn. O21 (a. 1579), P03 (a. 1580), P23 (a. 1584) e R18 (1596), *L'Archivio di San Nicola a Bari*, cit., p. 254, n. 725 (a. 1588), *l'Regretario Rogadeo delle pergamene Planelli*, cit., p. 128, n. 210 (a. 1582) e p. 130 n. 218 (a. 1586), BERNARDI, *Un contributo*, cit., n. 170 (a. 1597). Si trattava quasi sempre di mandorleto-oliveto.

presenta puro solo in 8 appezzamenti (4,4%), con un'incidenza in termini di superficie di appena lo 0,5%. L'estensione media è di 1,4 vignali, mentre la redditività per vignale va da un minimo di 0,80 carlini (all'interno di seminativo) ad un massimo di 2,4 carlini (all'interno di orti). A Bitonto, nel cabreo della commenda di San Giovanni gerosolimitano dello stesso anno, il mandorlo è presente nel 16% degli appezzamenti (17 su 106), anch'esso prevalentemente consociato; si segnala la trasformazione di alcuni orti (*cocubline*) in chiusure di mandorlo, indizio di un interesse crescente per la coltura. Dalla platea del Capitolo della Cattedrale di Ruvo (1656) il mandorleto appare raramente.

A Bari nel 1631<sup>135</sup> tre aratri<sup>136</sup> di *amendolare* sono venduti per 4 ducati, 1 ducato e 1/3 per aratro. Dalla testimonianza dell'abate Pacichelli, riferibile alla seconda metà del Seicento, risultano come centri di produzione di mandorle Bisceglie, Molfetta<sup>137</sup> e Ruvo<sup>138</sup>.

Per il Settecento sono disponibili i dati provenienti dai Catasti onciari<sup>139</sup> di alcuni centri trattati nell'ambito della presente ricerca (tab. 3). La presenza di informazioni sull'estensione delle proprietà fondiarie permette di avere misure migliori del semplice conteggio.

CENTRO	MANDORLETO PURO (% SUPERFICIE)	OLIVETO-MANDORLETO (% SUPERFICIE)
Bisceglie	5,0%	33,7%
Molfetta	2,4%	n.d.
Bitonto	n.d.	7,6%
Trani	0,38%	n.d.

Tab. 3 Incidenza del mandorlo nei catasti onciari (1753) Fonte: POLI, *Città contadine*, cit., pp. 27 e 32.

<sup>135</sup> *L'Archivio di San Nicola a Bari*, cit., p. 348, n. 1541.

<sup>136</sup> A Bari 1 aratro=ara 31,28.

<sup>137</sup> A Molfetta si ha testimonianza di annate con scarso raccolto nella prime due decadi del XVII secolo. Cfr. PALUMBO, *Vicende agrarie*, cit., p. 100.

<sup>138</sup> PACICHELLI, *Memorie*, cit., pp. 14-15, 38.

<sup>139</sup> G. POLI, *Paesaggio agrario e lettura del territorio attraverso il catasto onciario*, in *Il Mezzogiorno settecentesco attraverso i catasti onciari. Aspetti e problemi della catastazione borbonica* (Atti del seminario di studi 1979-1983), a cura di A. Placanica, Napoli, 1983, vol. 1, pp. 235-252.

Trani si conferma il centro in cui la mandorlicoltura registra il minore sviluppo, mentre Bisceglie mostra i valori più elevati, con oltre un terzo della superficie coltivata in associazione con l'olivo.

Per Bitonto, accanto ai dati del catasto, sono disponibili quelli di un cabreo del 1760-62 della commenda di S. Giovanni gerosolimitano: il mandorlo è abbinato all'olivo, come visto in precedenza, ma si evince anche un altro dato degno di nota, ovvero l'attestazione dell'albero all'interno di terre seminate, che si riscontra pure a Ruvo nel 1776-77<sup>140</sup>, pratica rilevabile ancora a metà Ottocento.

Nella prima metà del XVIII secolo la Puglia, in generale, e la Terra di Bari, nello specifico, costituisce il maggior esportatore nel Regno di Napoli di «saccarie», ovvero di prodotti commerciati all'interno di sacchi, tra cui mandorle, fichi secchi, carrube (*suscelle*), ecc.<sup>141</sup>. Tra tutte queste merci, la parte più rilevante è rappresentata dalle mandorle, in termini monetari, mentre considerando i quantitativi, a seconda delle annate prevalgono ora le mandorle, ora le carrube<sup>142</sup>. Emblematico un episodio del 1734<sup>143</sup>: il priore di S. Nicola di Bari, approfittando di un'ottima annata, avrebbe fatto incetta di circa cinquemila cantari di mandorle per esportarle clandestinamente di notte dal porto, con l'aiuto di numerosi contrabbandieri.

Corrado<sup>144</sup> (1792) segnala l'ingente produzione di mandorle a Bari – con una tradizione dolciaria locale di torrone e pasta di mandorle<sup>145</sup> – e ne ricorda la coltivazione a Polignano, Monopoli, Giovinazzo, Molfetta e Ruvo.

Le esportazioni di mandorle dai porti pugliesi sono documentate, e sempre molto considerevoli nei quantitativi, tra fine XVIII e inizio XIX secolo. Da un bilancio del commercio esterno del Regno di Napoli del 1771<sup>146</sup> le mandorle pugliesi esportate annualmente ammontavano a 2.300 cantari, valore leggermente superiore a quello riscontrato ai primi del Settecento. Le principali destinazioni erano nell'Adriatico settentrionale, soprattutto Trieste. Su un campione di spedizioni effettuate tra 1786 e 1847, D'Am-

<sup>140</sup> BMB, *Partimento della massa*, cit., c. 21r e c. 160r.

<sup>141</sup> A. DI VITTORIO, *Esportazioni pugliesi nella prima metà del XVIII secolo: le saccarie*, «Quaderni storici», v, 1970. 13, pp. 161-187: qui p. 174.

<sup>142</sup> Ivi, pp. 179 e 182. Il valore dell'export di mandorle andava da un minimo di 422 ducati nel 1734 ad un massimo di 8.191 ducati nel 1709. Il prezzo medio al cantaro era di 2 ducati.

<sup>143</sup> *Consulte, rappresentanze, progetti per l'economia del Regno di Napoli 1734-1739*, a cura di D. Ciccolella, A. Clemente, B. Salvemini, Roma 2021, pp. 65-66.

<sup>144</sup> V. CORRADO, *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli*, Napoli 1792, p. 131.

<sup>145</sup> Ivi, p. 132. Questi dolci sono ricordati anche per altre città come Trani, Barletta e Bisceglie.

<sup>146</sup> D. CICOLELLA, *Statistica e riforme tra ancien régime e rivoluzione. Giuseppe Maria Galanti e il Bilancio del commercio esterno del Regno di Napoli*, «Storia economica», XIII, 2010, pp. 265-318: qui p. 311.

brosio individua nelle mandorle la seconda merce più venduta all'estero, dopo l'olio di oliva. Il numero di sacchi esportati dagli iniziali 1.120 del 1786 raggiunse i 6.110 nel 1847<sup>147</sup>.

### 3.6 Le tecniche colturali: lavori, stagioni e manodopera

Questo paragrafo adotta una prospettiva trasversale rispetto alla scansione cronologica seguita in quelli precedenti, raccogliendo le testimonianze sulle tecniche colturali del mandorlo disponibili per l'intero arco temporale esaminato, dal Medioevo all'età moderna.

Sui lavori agricoli relativi al mandorlo si soffermano tanto de Crescenzi che Clemente<sup>148</sup>, evidenziando come le fasi più delicate fossero la semina, il trapianto e l'innesto. Tra le attività annuali, oltre alla zappatura del terreno, con rimozione delle erbe infestanti, vi era la potatura (*sporgatura*) che avveniva nel mese di novembre. Gli addetti a tale attività ricevono una retribuzione maggiore rispetto ad altri lavoratori agricoli, verosimilmente in ragione della specializzazione richiesta. Durante la *sporgatura* occorreva altresì prestare attenzione ai bruchi (*cambii*) che infestavano gli alberi nei mesi primaverili, scuotendo i rami ed eliminandoli. Talvolta tali operai eccedevano nel taglio dei rami, da utilizzare come legna per ardere, finendo per danneggiare gli alberi<sup>149</sup>. Dalla documentazione del Capitolo della cattedrale del 1609 di Molfetta si apprende che i conduttori dei fondi fossero tenuti a «far le sporgate e le arate 3 volte se la staggione lo comporterà o almeno 2 con roncare, e farli tutte le culture necessarie et insetare [innestare] li termiti, amendole, pistazze, peri et altri frutti»<sup>150</sup>. Nel Settecento Von Salis-Marschlins scriveva a proposito dei mandorli del Barese: «Gli alberi di mandorlo mi parvero assai ben portati, perché la corona è lasciata giudiziosamente libera di rami, affinché l'aria circoli liberamente; sono tagliate via le gemme troppo rigogliose, e la terra spesso rimossa presso le radici»<sup>151</sup>. Ne emerge un elevato livello della gestione del suolo e dell'al-

<sup>147</sup> A. D'AMBROSIO, *Storie ritrovate. Dalle marinerie pugliesi al prodigio dell'Opobalsamo, tra viaggi, sangue umano, zuppe e dolci di sanità (secc. XVII-XIX)*, Castiglione 2024, pp. 17-18.

<sup>148</sup> CRESCENZI, *Trattato*, cit., pp. 18-21 e CLEMENTE, *Trattato dell'agricoltura*, cit., pp. 130-133.

<sup>149</sup> Cfr. L. PALUMBO, *Salari agricoli di Acquaviva delle Fonti in terra di Bari dal 1700 al 1830*, «Rivista di Storia dell'agricoltura», XVII, 2, agosto 1977, p. 97-132, in particolare pp. 89-90.

<sup>150</sup> ID., *Notizie sui beni fondiari del Capitolo di Molfetta*, cit., p. 285.

<sup>151</sup> C.U. DE SALIS MARSCHLINS, *Viaggio*, cit., p. 87. Lo stesso Autore ricorda come le mandorle fossero il prodotto agricolo principale della parte interna della provincia di Bari e di come la coltura fosse particolarmente sensibile a inverni troppi rigidi dato che il troppo freddo nuoceva agli alberi determinando raccolti scarsi o, addirittura, nulli.



Fig. 2 Il mandorlo nel *Tacuinum sanitatis* (1380-1399, 1480) Fonte: Wien Österreichische Nationalbibliothek, Cod. Ser. n. 2644, c. 15 <https://viewer.onb.ac.at/10020524/40> e Cod. n. 2396 c. 17 (particolare) <https://viewer.onb.ac.at/10035A1B/17>



bero. Di diversa opinione è, circa un secolo più tardi, De Cesare (1859) sottolineando «l'estesa coltivazione del mandorlo nel Barese», ma anche la poca cura rivolta a questo albero da parte dei contadini che continuavano a seminare grano nei mandorleti<sup>152</sup>. Altra categoria di lavoratori importanti nel ciclo produttivo del mandorlo erano gli innestatori, dato che gli

<sup>152</sup> C. DE CESARE, *Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia*, Napoli 1859, pp. 56-57.

alberi si ottenevano piantando i noccioli e successivamente innestando le piante che nascevano<sup>153</sup>. A Molfetta nel 1565 un innestatore percepiva un salario giornaliero di 1 tarì, lo stesso di un potatore, mentre un semplice contadino prendeva appena 10 grana a giornata, esattamente la metà, e un raccogliitore di mandorle percepiva ancora meno, 8 grana giornalieri<sup>154</sup>. La raccolta dei frutti giunti a maturazione avveniva percuotendo gli alberi con delle pertiche (fig. 2).

#### RIASSUNTO

Il presente contributo analizza le colture arboree «minori» nella fascia costiera della Terra di Bari tra il X e i primi decenni del XIX secolo, adottando un approccio d'indagine quali-quantitativo che segue la progressiva affermazione di queste colture nel territorio. La ricerca si basa su un corpus eterogeneo di fonti edite e inedite: pergamene, atti notarili, obituari, apprezzamenti, catasti, platee, cabrei e resoconti di viaggiatori. I risultati mostrano come, accanto alle colture dominanti dell'olivo e della vite – che definivano quella che Salvemini ha denominato «società dell'albero» –, gli alberi da frutta svolgessero nel Medioevo una funzione integrativa destinata all'autoconsumo o al mercato locale, per trasformarsi a partire dal Cinquecento in produzioni orientate all'esportazione. Mandorlo, fico e carrubo si inserirono così nei circuiti commerciali mediterranei ed europei, contribuendo all'integrazione della Terra di Bari nel sistema degli scambi internazionali, affiancandosi – senza sostituirle – alle tradizionali esportazioni di olio e vino.

#### ABSTRACT

This article examines the so-called “minor” tree crops cultivated along the coastal zone of the Terra di Bari between the tenth century and the early nineteenth, drawing on a mixed qualitative and quantitative approach to trace their gradual consolidation across the territory. The study relies on a heterogeneous corpus of both published and unpublished primary sources, including parchment documents, notarial records, obituaries, property appraisals, land registers, *platee*, *cabrei*, and travellers' accounts. The findings demonstrate that, alongside the dominant crops of olive and vine – which defined what Salvemini termed the *società dell'albero* (“tree society”) – fruit trees fulfilled a supplementary role throughout the medieval period, supplying household consumption and local markets, before undergoing a significant transformation from the sixteenth century onwards into export-oriented commodities. Almond, fig, and carob consequently entered Mediterranean and European commercial networks, furthering the integration of the Terra di Bari into broader international trade sys-

<sup>153</sup> Cfr. CRESCENZI, *Trattato*, cit., pp. 18-22 e CLEMENTE, *Trattato dell'agricoltura*, cit., pp. 130-132.

<sup>154</sup> G. DE GENNARO, *Rassegna storica economico-sociale intorno a Molfetta nel XVI secolo*, Trani 1951, p. 68.

tems while complementing – rather than displacing – the region's traditional exports of oil and wine.

VITO RICCI  
Centro Ricerche di Storia e Arte – Bitonto  
vito\_ricci@yahoo.com

ALESSIO ROTELLINI

LA «MEMORIA SOPRA I MERINI DI LUIGI CAPPELLI  
DI SAN DEMETRIO» DEL 1829 E LA SOSTITUZIONE  
DELLA RAZZA OVINA GENTILE  
CON LA «MERINOS» NEL REGNO DELLE DUE SICILIE

L'Archivio di Stato dell'Aquila (ASAg) conserva la *Memoria sopra i merini del sig. D. Luigi Cappelli di San Demetrio*, una relazione scritta nel 1829 per la Società economica del Secondo Abruzzo Ultra<sup>1</sup> riguardo all'acquisizione, diffusione, caratteristiche e benefici della razza spagnola<sup>2</sup>.

Il documento è una delle fonti principali sull'esperienza napoletana di un fenomeno comune ad altri contesti culturali, economici e sociali, ossia la propagazione della razza ovina merino in Europa tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento. In Spagna, patria d'origine di questa razza<sup>3</sup>, il governo aveva storicamente mantenuto un divieto assoluto di esportazione, ma già sotto i regni di Carlo III e, successivamente, di Ferdinando VII, tale restrizione iniziò a essere attenuata. Sebbene l'occupazione francese avesse poi comportato il trasferimento forzoso di migliaia di capi in tutto il continente<sup>4</sup>, le prime esportazioni ufficiali precedettero l'epoca napoleonica. Già nel 1765, infatti, un dono di 92 arieti e 128 pecore all'Elettore

<sup>1</sup> Le Società di agricoltura furono istituite da Gioacchino Murat nel 1810; nel 1812 cambiarono denominazione in Società economiche, in sostituzione delle Società patriottiche fondate dagli allievi di Antonio Genovesi negli anni Ottanta del secolo precedente. Sulle Società economiche delle province abruzzesi cfr. G. DE LUCIA, *Le società economiche abruzzesi (1788-1845)*, «Abruzzo: rivista dell'Istituto di studi abruzzesi», v, 2, settembre 1967, pp. 345-383; Id., *Ignazio Rozzi e le Società economiche meridionali*, in *Convegno Ignazio Rozzi e la storia dell'agricoltura meridionale (Teramo 28-29 giugno 1970)*, S. Atto (TE) 1971, pp. 13-23; N. RIDOLFI, *Le Società economiche in Abruzzo nell'800. Realizzazioni e fallimenti*, «Abruzzo contemporaneo», xv, 2002, pp. 87-95.

<sup>2</sup> ASAg, *Intendenza*, serie I<sup>a</sup>, categoria 7, *Affari generali (1812-1847)*, b. 1132, fasc. 14.

<sup>3</sup> L'origine della pecora merino è dibattuta, ma lo studio del genoma ha rivelato un'origine iberica, con innesti dalla penisola italiana in epoca romana, cfr. E. CIANI, E. LASAGNA, M. D'ANDREA, I. ALLOGGIO, F. MARRONI, S. CECCOBELLI, J.V. DELGADO BERMEJO, F.M. SARTI, J. KIJJAS, J.A. LENSTRA, F. PILLA, *Merino and Merino-derived sheep breeds: a genome-wide intercontinental study*, «Genetic Selection Evolution», XLVII, agosto 2015, (doi:10.1186/s12711-015-0139-z).

<sup>4</sup> P. GARCÍA MARTÍN, *La Mesta: transumanza e istituzioni in Castiglia dal XII al XIX secolo*, Bari 1998, pp. 155-157.

di Sassonia diede origine alla razza *Merinolandschaf*<sup>5</sup>. Nello stesso anno l'imperatrice Maria Teresa acquistò 300 capi per l'Ungheria e, nel 1786, Luigi XVI di Francia fondò il gregge di Rambouillet<sup>6</sup>.

In Italia, la diffusione dei merini ebbe inizio nel 1792 nel Regno di Sardegna, dove l'allevamento fu promosso da un'élite di proprietari piemontesi riuniti nella Società Pastorale. Nel 1797, Carlo Lodi istituì una prima compagine dedicata all'incremento degli ovini spagnoli, che nel 1801, grazie alla collaborazione del conte Matteo Bartolomeo Benso di Cavour, assunse la forma definitiva di Società Pastorale. In quello stesso anno, l'associazione ottenne in affitto per ventun anni la vasta tenuta ex reale della Mandria di Chivasso<sup>7</sup>, con l'ambizioso impegno di triplicare il patrimonio zootecnico, portandolo da 2.000 a 6.000 capi nell'arco di un solo triennio.

L'Accademia si occupò di distribuire gli arieti agli allevatori biellesi per tentare un'ibridazione con le razze locali, mentre i fratelli Pietro e Giovanni Battista Sella impiantarono a Vallemosso un lanificio moderno, equipaggiato con macchine di modello inglese Cockerill acquistate in Belgio. Nonostante l'iniziale spinta innovatrice, la razza spagnola incontrò significativi ostacoli di natura sia tecnica – poiché i merini richiedevano cure superiori rispetto alla razza biellese e garantivano una minore produzione di latte e agnelli – sia culturale, venendo erroneamente ritenuti responsabili della diffusione del vaiolo ovino.

La congiuntura economica internazionale fu determinante sia per l'ascesa che per il declino dell'impresa: il blocco continentale in funzione antinglese e la protezione del governo napoleonico avevano inizialmente favorito la crescita dell'industria laniera piemontese. Tuttavia, con la Restaurazione sabauda e la riapertura alla concorrenza straniera, la Società Pastorale non riuscì a sostenere il mercato, giungendo allo scioglimento nel 1822. Di conseguenza, entro il 1830, la razza merino appariva ormai quasi perduta in Piemonte. Camillo Benso conte di Cavour informa delle cause della scomparsa dell'allevamento dei merini piemontesi l'ingegnere idraulico Carlo Ignazio Giulio con una memoria del 14 settembre 1844. Gli industriali piemontesi, seppur «onorabilissimi», erano sprovvisti di senso degli affari e non riuscirono a sostenere la concorrenza straniera. Nel 1830, a parte i pochi greggi ancora in possesso di alcuni allevatori e dal padre di

<sup>5</sup> G. CIRILLO, *Verso la trama sottile: feudo e protoindustria nel Regno di Napoli (sec. XVI-XIX)*, Roma 2012, p. 157.

<sup>6</sup> J. FRANCK, E. STEPHAN, *La bergerie nationale de Rambouillet: histoire du Mérinos et d'une École, 1786-1986*, Digione 1986, p. 7.

<sup>7</sup> M. ENRICO, *La mandria di Chivasso, l'allevamento dei re*, «Studi Chivassesi», XIII, 2022, pp. 115-134.

Cavour, si poteva affermare che «la race mérinos paraissait presque perdue dans le pays»<sup>8</sup>.

A differenza del Regno sabauda, in quello meridionale la diffusione della pecora merino ebbe uno straordinario successo. Rispetto alla Francia, alla Germania e allo stesso Piemonte, il Mezzogiorno presentava le caratteristiche più simili alla Spagna riguardo ai quadri ambientali e istituzionali e alle stesse tecniche di allevamento. Tralasciando quelli ovvi climatici, Spagna e Sud Italia condividevano la stessa pratica di allevamento transumante, di cui rappresentavano le espressioni maggiori d'Europa, entrambe ad alto grado di istituzionalizzazione attraverso, rispettivamente, la Mesta e la Dogana di Foggia, che vivevano allora la loro ultima stagione: la prima sarà infatti abolita nel 1836, la seconda nel 1806<sup>9</sup>.

L'importazione della pecora merino nel Regno meridionale avvenne solo successivamente al Regno sabauda, nel 1802, secondo delle modalità di cui la *Memoria sopra i merini* è la fonte principale. L'autore del testo, Luigi dei marchesi Cappelli (1804-1869), apparteneva a una famiglia di grandi possidenti di San Demetrio ne' Vestini (AQ)<sup>10</sup>. Figlio di Pasquale e di Cristina Pezzopane di Onna, egli era nipote di Orazio Antonio (1742-1826), figura centrale per l'ascesa sociale del casato: grazie all'acquisizione del titolo dottorale, quest'ultimo intraprese infatti una prestigiosa carriera nell'amministrazione borbonica fino al conseguimento dello status nobiliare. Dopo la laurea in giurisprudenza a Napoli, infatti, Orazio Antonio ricoprì incarichi di crescente responsabilità, diventando ufficiale di Segreteria nel 1773, sottosegretario degli Affari Esteri nel 1795 e direttore degli uffici di Grazia, Giustizia e Annona nel 1801. Nominato segretario di Stato e di Casa Reale nel 1812 e infine consigliere di Stato nel 1820, egli ricevette da Ferdinando IV il titolo di marchese il 31 agosto 1810 a Palermo, dove il sovrano si era rifugiato in seguito all'occupazione francese di Napo-

<sup>8</sup> G. DONNA D'OLDENICO, *Una memoria inedita di Camillo di Cavour. Sur les bêtes a laine et en particulier sur la race mérinos*, «Rivista di storia dell'agricoltura» XVII, 2, maggio 1977, pp. 7-25: 16.

<sup>9</sup> Sulle analisi comparative dei sistemi di transumanza mediterranea, che riguardano in modo quasi esclusivo le forme istituzionalizzate, cfr. G. CHERUBINI, *Le transumanze del mondo mediterraneo*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LXI, 1, giugno 2021, pp. 61-78; L. PICCIONI, *Montagne appenniniche e pastorizia transumante nel Regno di Napoli nei secoli XVII e XVIII*, «Annali dell'Istituto Italiano per gli Studi Storici», XI, 1989-1990, pp. 145-234; O. DELL'OMODARME, *Le dogane di Siena, di Roma e di Foggia. Un raffronto dei sistemi di "governo" della transumanza in età moderna*, «Ricerche storiche», XXVI, 2, maggio 1996, pp. 259-303; S. RUSSO, B. SALVEMINI, *Ragion pastorale, ragion di Stato. Spazi dell'allevamento e spazi dei poteri nell'Italia di età moderna*, Roma 2007.

<sup>10</sup> Note genealogiche sulla famiglia in M. DI GIANGREGORIO, *La famiglia Cappelli di San Demetrio ne Vestini (L'Aquila). Origine, genealogia, vicende della famiglia*, s.l., s.n., 2024.

li<sup>11</sup>. Il personaggio più celebre della famiglia resta tuttavia Raffaele Cappelli (1848-1921), figlio di Luigi e di Ludovica Franchi dell'Aquila. Raffaele fu deputato al Parlamento per undici legislature tra le fila della Destra storica (dal 1880 al 1919) e successivamente senatore del Regno; il suo nome è oggi ricordato principalmente per la cultivar di grano che il genetista Nazareno Strampelli scelse di selezionare in suo onore<sup>12</sup>. Quanto a Luigi, una volta laureatosi in giurisprudenza a Napoli, scelse di non stabilirsi nella capitale come i suoi fratelli, preferendo tornare a San Demetrio per gestire i beni di famiglia. Tra questi spiccava la grande masseria armentaria, nucleo originario della ricchezza dei Cappelli. Proprio per la sua competenza, a un anno dalla morte di Orazio Antonio, il giovane Luigi fu chiamato da Francesco I ad amministrare la grande azienda reale di Tressanti, incarico ufficializzato con regio decreto del 19 luglio 1827<sup>13</sup>.

L'azienda reale è stata studiata da Saverio Russo nei suoi aspetti economici e gestionali per comprendere i fattori di dinamicità o staticità dell'allevamento ovino in Capitanata nell'Ottocento borbonico<sup>14</sup>. L'impresa reale era composta da tre corpi distinti, quella agricola della Grancia di Tressanti, la masseria armentaria di Santa Cecilia e il Real Stabilimento delle pecore spagnole, unificati sotto la medesima amministrazione nel 1824.

La masseria di Santa Cecilia era stata costituita a partire da un donativo di 6.000 pecore e dei relativi animali da imbasto (di *buttereria*) fatto dai locati abruzzesi della Dogana di Foggia al principe Francesco Gennaro, futuro Francesco I, in occasione del suo matrimonio con Maria Clementina d'Austria celebrato a Foggia nell'aprile del 1797.

Il Real Stabilimento delle pecore spagnole ebbe origine da una serie di acquisizioni di ovini di razza *merinos* avviata nel 1802. In quell'anno, in occasione delle nozze celebrate a Barcellona tra Maria Antonietta di Borbone e il futuro Ferdinando VII di Spagna, il re Ferdinando IV incaricò

<sup>11</sup> Cfr. G. ETTORRE, *Orazio Antonio Cappelli e le sue civili e letterarie benemerenze*, «Buletino della Deputazione abruzzese di storia patria», xv, 1892, pp. 93-112.

<sup>12</sup> F. BARBAGALLO, *Cappelli, Raffaele*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma 1975, xviii, pp. 730-731.

<sup>13</sup> N. TATOZZI, *Biografia del cav. Luigi de' marchesi Cappelli*, Aquila 1870.

<sup>14</sup> S. RUSSO, *La masseria merinos di Tressanti, in Capitanata, nel secondo periodo borbonico*, «Rivista di storia dell'agricoltura», xxi, 1, giugno 1981, pp. 59-118. Lo studio si inserisce in un contesto storiografico di interesse per le analisi microstoriche sulle economie aziendali, cfr. *Problemi di storia delle campagne meridionali nell'età moderna e contemporanea*, a cura di A. Massafra, Bari 1981; W. KULA, *Problemi e metodi di storia economica*, Milano 1972, pp. 177-217, M. MIRRI, *Premessa a Ricerche di Storia moderna II*, Pisa 1979, pp. xiii-xiv; A. LEPRE, *Feudi e masserie. Problemi della società meridionale nel 600 e '700*, Napoli 1973; Id., *Azienda feudale ed azienda agraria nel Mezzogiorno continentale tra '500 e '800*, «Quaderni Storici», xv, 1, aprile 1980, pp. 21-38 e C. PONI, *Azienda agraria e microstoria*, «Quaderni Storici», xiii, 3, settembre 1978, pp. 801-805.

Giuseppe Equizi di Roio di selezionare e condurre nel Regno i migliori capi spagnoli. A questo nucleo iniziale (400 capi) si aggiunsero, nel 1813, altri 1.486 esemplari provenienti dall'allevamento dell'agronomo Vincenzo Dandolo<sup>15</sup>, autore del celebre trattato *Governo delle pecore spagnuole e italiane* (1804), e, successivamente, ulteriori capi acquistati in Francia per ordine di Gioacchino Murat. Nel 1824, l'azienda vantava una cifra di circa 20.000 capi, di cui quasi 14.000 di pura razza merino e i restanti di razza gentile<sup>16</sup>.

L'istituzione delle due masserie reali di Santa Cecilia e del Real Stabilimento non scaturì da una spontanea iniziativa della Corona, ma rispose alle sollecitazioni provenienti dai locati di Foggia. Se la fondazione di Santa Cecilia rifletteva il desiderio degli allevatori meridionali di coinvolgere il sovrano nell'impresa pastorale, la creazione del Real Stabilimento mirava a rigenerare il patrimonio genetico degli ovini transumanti. L'obiettivo era incrementare la produzione di lane di qualità superiore per soddisfare la domanda del mercato internazionale, assicurando la distribuzione di riproduttori merino agli allevatori locali per l'ibridazione o la sostituzione della razza gentile. Questa funzione redistributiva, che prevaleva sulle logiche di mero profitto aziendale, rappresentava una prosecuzione, su scala più vasta, del ruolo di capitalizzazione collettiva storicamente svolto dalle confraternite e dai luoghi pii<sup>17</sup>.

La nascita di queste istituzioni reali coincise con il declino irreversibile degli enti ecclesiastici proprietari, la cui crisi non fu determinata soltanto dalla soppressione della Dogana nel 1806, dalla successiva censuazione e dai provvedimenti di incameramento dei beni dei Monasteri e dei Luoghi pii, che privarono tali istituzioni delle risorse necessarie per competere nei nuovi assetti economici del Decennio francese<sup>18</sup>. In questo panorama, la vicenda della grande masseria della SS. Annunziata di Sulmona assume un valore esemplare: pur non avendo subito la confisca dei beni, l'ente, che per secoli era stato tra i maggiori produttori di lana del Regno, non riuscì a reggere l'impatto del nuovo assetto economico. Al pari di tutti gli altri

<sup>15</sup> Su di lui cfr. F. LUZZATTO, *Vincenzo Dandolo e l'economia dell'agricoltura*, Città di Castello 1930; P. PRETO, *Un uomo nuovo dell'età napoleonica: Vincenzo Dandolo, politico ed imprenditore agricolo*, Napoli 1982.

<sup>16</sup> RUSSO, *La masseria merinos di Tressanti*, cit., p. 65; ID., *Tra Abruzzo e Puglia. La transumanza dopo la Dogana*, Milano 2002, p. 51.

<sup>17</sup> L. PICCIONI, *Montagne appenniniche e pastorizia transumante nel Regno di Napoli nei secoli XVII e XVIII*, «Annali dell'Istituto Italiano per gli Studi Storici», XI, 1989-1990, pp. 145-234. Sul ruolo economico delle confraternite cfr. F. BIANCHI, *L'economia delle confraternite devozionali laiche: percorsi storiografici e questioni di metodo*, in *Studi confraternali: orientamenti, problemi, testimonianze*, a cura di M. Gazzini, Firenze 2009, pp. 239-269. Sulla diffusione delle confraternite in Abruzzo cfr. A. BIGI, *Confraternite d'Abruzzo. Origini, storia, attualità*, Castelli (TE) 2017.

<sup>18</sup> P. VILLANI, *La vendita dei beni dello Stato nel Regno di Napoli: 1806-1815*, Milano 1964.

grandi istituti assistenziali, l'Annunziata si rivelò infatti incapace di adattarsi alle dinamiche introdotte dalla legislazione del Decennio francese a causa di una bassa competitività strutturale, dovuta a un'amministrazione burocratizzata che rendeva i processi decisionali lenti e poco agili<sup>19</sup>. Questo repentino arretramento nell'attività pastorale tra fine Settecento e inizio Ottocento non colpì tuttavia solo gli enti ecclesiastici, ma investì progressivamente tutte le forme di conduzione comunitaria e cooperativa.

L'articolazione dei rapporti associativi tra gli allevatori era determinata dalla consistenza del patrimonio zootecnico. Solo i grandi possessori godevano di una piena indipendenza gestionale: la loro era una conduzione specialistica e spiccatamente individualistica, fondata sul largo impiego di personale qualificato e salariato al quale raramente veniva concesso di mantenere piccoli greggi propri all'interno della masseria. I piccoli proprietari, definiti *padroncelli*, necessitavano di consociarsi per far fronte alle esigenze gestionali e abbattere i costi relativi a personale, utensili e animali, specialmente durante il periodo dello svernamento. Essi potevano optare per due soluzioni: instaurare un rapporto paritetico dando vita a una collettiva, oppure ricorrere all'aggregazione presso una realtà più vasta. Nel primo caso, la gestione era condivisa con una ripartizione equa di oneri e utili; nel secondo, i *padroncelli* si sottomettevano alla direzione della masseria maggiore, sulla quale scaricavano parte degli oneri restando beneficiari degli utili dei propri capi in cambio della partecipazione al lavoro condiviso. Si delineano, in questo modo, due modelli di conduzione antitetici: il primo, prerogativa dei grandi possessori, era spiccatamente individualistico, caratterizzato da una differenziazione marcata dai quadri economici e sociali della comunità di appartenenza; il secondo, tipico della piccola proprietà, era invece dominato dalla gestione collettiva, che implicava un coinvolgimento esteso e solidaristico della popolazione. A queste polarità si aggiungevano forme di conduzione intermedie, come l'aggregazione dei *padroncelli* a masserie di maggiori dimensioni, o l'unione di gruppi ristretti di proprietari in attività armentarie di medio-grande scala, prive di accentuate preminenze individuali<sup>20</sup>.

L'equilibrio tra questi modelli subì variazioni significative nel corso del tempo; tuttavia, a partire dagli ultimi decenni del Settecento, si assistette a un fenomeno di concentrazione proprietaria che favorì il consolidamen-

<sup>19</sup> A. TANTURRI, *Un importante patrimonio ecclesiastico: gli armenti della SS. Annunziata di Sulmona*, «Nuova Rivista Storica», xc, 2006, pp. 653-702.

<sup>20</sup> Cfr. R. COLAPIETRA, *La fiera di Foggia dalle origini alla fine del Settecento*, in R. COLAPIETRA, A. VITULLI, *Foggia mercantile e la sua fiera*, Foggia 1986, pp. 7-192.

to del modello individualista. Da un'attività armentaria che nel Seicento era caratterizzata dalla partecipazione diffusa di piccoli e medi allevatori e dal ruolo preminente di monasteri e confraternite, si passò a una polarizzazione della proprietà particolarmente marcata dagli anni Settanta del Settecento, preludio all'ascesa del notabilato ottocentesco<sup>21</sup>. Il comunitarismo pastorale declinò progressivamente, lasciando spazio alla forma di conduzione individualistica tipica della borghesia agraria, definita da Saverio Russo «un inedito individualismo pastorale»<sup>22</sup>.

Alla fine del Settecento le collettive rappresentavano ancora il 18% delle aziende locate in Puglia; nel 1808, alla fine della censuazione, erano ridotte a dieci, otto di Castel del Monte<sup>23</sup> e due di Scanno; nel 1828 erano ancora nove, tutte di Castel del Monte, e infine, alla vigilia dell'Unità, ne restava una sola di Castel del Monte<sup>24</sup>. La soppressione della Dogana nel 1806 ad opera di Giuseppe Bonaparte aveva certamente contribuito alla scomparsa del comunitarismo pastorale. L'istituto doganale, secondo l'interpretazione neo-istituzionalista di John Marino, rappresentava l'elemento bilanciante di interessi antitetici e operava sui *many worlds*, sulle diverse e divergenti realtà economiche e sociali che si incontravano e si scontravano nella Dogana: allevatori capitalisti e agricoltori capitalisti, grandi allevatori e piccoli allevatori, proprietari e coloni, mercanti e produttori, con il fine ultimo di disattivare le dinamiche di cambiamento<sup>25</sup>. All'indomani della censuazione, il panorama delle comunità pastorali appariva drasticamente ridimensionato: dei trenta comuni abruzzesi ancora dediti alla transumanza – ovvero la metà di quanti se ne contavano negli anni Ottanta del Settecento – solo Scanno e Castel del Monte restavano legati alle forme tradizionali di gestione comunitaria<sup>26</sup>. Tali centri non a caso rappresentavano gli ultimi nuclei produttori della «lana nera», derivante dalla sopravvivenza della razza gentile nera in contesti dove la sostituzione con i merini procedeva più lentamente a causa della persistenza della piccola proprietà e dei modelli associativi tradizionali.

<sup>21</sup> Ivi, p. 104.

<sup>22</sup> S. RUSSO, *Questioni di confine: la Capitanata tra Sette e Ottocento*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi*, vol. 7, *La Puglia*, a cura di L. Masella, B. Salvemini, Torino 1989, pp. 245-273: 257.

<sup>23</sup> *L'Archivio del Tavoliere di Puglia, inventario*, a cura di P. Di Cicco e D. Musto, 5 voll., Roma 1970-1991, I, nn. 608-609-612-613-614, 618, 652-653, 656-657, 681, pp. 443-456.

<sup>24</sup> S. D'ATRI, *Puglia piana. La proprietà terriera nel Tavoliere tra Sette e Ottocento*, Salerno 2001, p. 68; S. RUSSO, *Tra Abruzzo e Puglia. La transumanza dopo la Dogana*, Milano 2002, p. 54.

<sup>25</sup> J.A. MARINO, *L'economia pastorale nel Regno di Napoli*, Napoli 1992.

<sup>26</sup> DE MATTEIS, *Terra di mandre e di emigranti*, cit., p. 59; RUSSO, *Tra Abruzzo e Puglia*, cit., p. 54.

In questa fase di trasformazione si attuò il processo di sostituzione della razza gentile con la merino, di cui la *Memoria* di Luigi Cappelli costituisce una fonte imprescindibile per analizzarne le implicazioni non solo zootecniche, ma anche sociali. Sino a quel momento, il Regno meridionale annoverava diverse razze ovine allevate in modo quasi esclusivamente stanziale – segnatamente la moscia, la bigia e la *pagliarola* – a fronte di un'unica razza destinata alla pastorizia transumante, la gentile, distinta nelle varietà bianca e nera. Quest'ultima si era imposta nel corso del Quattrocento, in concomitanza con l'istituzione della Dogana, a scapito della razza *carfagna*, che fino ad allora era considerata migliore pecora laniera del Mezzogiorno<sup>27</sup>. Questa sostituzione era avvenuta con tempi diversi: più velocemente nei centri dove la pastorizia transumante si attuava in regime di grande impresa, più lentamente in quelli dove era un'attività collettiva. In questi ultimi centri, infatti, la pecora *carfagna* resta documentata ancora nel Seicento<sup>28</sup>.

La sostituzione o il miglioramento di una razza attraverso incroci e selezioni richiedeva tempi estremamente lunghi. La stessa diffusione della pecora merino nella Spagna medievale avvenne, come rilevato da Roberto Sabatino Lopez, *pacientemente*<sup>29</sup>, alimentata dalle importazioni di animali dal Marocco sotto la spinta della domanda dei mercati dell'Italia centro-settentrionale del XIII secolo<sup>30</sup>. Lo stesso affermava il Cappelli nella *Memoria*: la diffusione della pecora merino nella penisola iberica avvenne in un arco di tempo compreso tra il regno di Pietro IV d'Aragona (1336-1387) e la reggenza di Castiglia del «cardinale Zimenes», ossia Francisco Jiménez de Cisneros (1506-1507 e 1516-1517).

La merino si era affermata nel Regno meridionale con tempi estremamente diversi: al momento della redazione della *Memoria* nel 1829, neanche trent'anni dopo la prima importazione di merini dalla Spagna ad opera di Giuseppe Equizi, Luigi Cappelli poteva affermare che tutti i greggi transumanti della provincia aquilana erano ormai composti da incroci con l'antica razza gentile. Il Cappelli informa che le aziende di merini in

<sup>27</sup> Cfr. C. ALTABELLA, A. MUSCIO, *Origine della razza ovina gentile del Tavoliere di Puglia*, in *L'allevamento ovino in Capitanata tra memoria storica e futuro*, Atti del convegno, Foggia 2 dicembre 1995, Foggia 1995, pp. 29-58.

<sup>28</sup> A. ROTELLINI, *Transumanza e proprietà collettive. Storia dei beni demaniali delle comunità del Gran Sasso*, Pisa 2020, pp. 142-144.

<sup>29</sup> R.S. LOPEZ, *El origen de la oveja merina*, in *Contribución a la historia de la trashumancia en España*, a cura di P. García Martín e J.M. Sánchez Benito, Madrid 1986, pp. 121-134: 134.

<sup>30</sup> Cfr. C. WICKHAM, *The Donkey and the boat. Reinterpreting the Mediterranean Economy, 950-1180*, New York 2023, trad. it. *Lasino e il battello. Ripensare l'economia del Mediterraneo medievale, 950-1180*, Roma 2024, pp. 212-217, 503-504, 558, 670, 677.

purezza erano solo due: quella del re, con 12.000 capi, di cui la metà erano tuttavia meticci, e quella dei fratelli Cappelli di S. Demetrio, con 10.000 capi di cui 5.000 merini. Oltre a queste – precisa l'autore – si era costituita autonomamente un'altra azienda di merini, quella di Nicolantonio De Meis di Rocca Valleoscura (odierna Rocca Pia, in provincia dell'Aquila).

L'archivio privato della famiglia De Meis, studiato da Giuseppe Cirillo, consente di comprendere come avvenne l'intera operazione. La sostituzione era iniziata nel 1824 con una serie di acquisti di merini da aziende sassoni e svizzere<sup>31</sup>. Nel 1826 Domenico Antonio De Meis comprò due greggi di pecore merino e sassoni per oltre 3.000 capi dall'allevatore svizzero Wallner per un investimento complessivo che si aggirava tra i 30.000 e i 45.000 ducati (il costo di ciascun capo era di un valore compreso fra i 10 e i 15 ducati). Si trattava solo del primo passo, negli anni successivi perseguirono l'intento di sostituire completamente la razza della loro masseria. Nel 1836, dei 6.000 capi di cui era composta la masseria, i 2/3 erano merini e sassoni e il restante terzo erano ancora capi d'innesto o di gentili. Nel 1841 le pecore gentili non erano più presenti in azienda, su circa 5.300 capi, rimanevano solo 1.000 d'innesto<sup>32</sup>.

La estrema specializzazione dell'azienda De Meis, di cui la trattatistica lodava l'intraprendenza e auspicava l'emulazione da parte di altri possidenti, si accompagnava significativamente a una conduzione assolutamente individualista. Il notaio Pietro De Stephanis (1807-1894) di Pettorano sul Gizio, figura interessante di intellettuale progressista della provincia abruzzese<sup>33</sup>, si riferisce proprio ai De Meis quando descrive la situazione economica e sociale di Rocca Valleoscura alla metà dell'Ottocento:

Attualmente alcuna famiglia è volta in basso stato, qualche altra estinta. Una sola ne rimane, ed è la provvidenza de' molti miserabili che sono nel povero comune. Fino al cader del passato secolo erano tuttavia in Vallescura alquante famiglie ricche e civili che possedevano numerosi armenti ed estese locazioni nel Tavoliere di Puglia. Una tra esse, nel principio del medesimo secolo, possedeva fino a quarantaquattro greggi – *morre* – di pecore, cioè circa 15.400 pecore, oltre i giumenti, i buoi, ecc.<sup>34</sup>

<sup>31</sup> T. NARDELLA, *Lo sviluppo economico e industriale della Capitanata dal 1815 al 1852 in una relazione di Francesco Della Martora*, Lucera 1978.

<sup>32</sup> G. CIRILLO, *Il vello d'oro. Modelli mediterranei di società pastorali: il Mezzogiorno d'Italia (secc. XVI-XIX)*, Manduria 2003, pp. 197-200.

<sup>33</sup> Cfr. *Pietro de Stephanis. Biografia, bibliografia e un manoscritto inedito*, a cura di A. Carrara, Pettorano sul Gizio (AQ) 1994.

<sup>34</sup> P. DE STEPHANIS, *Comuni della Valle Peligna a metà Ottocento: le monografie di Pettorano, Roccavallescura, Campo di Giove, Pacentro, Cansano, Pentima, Raiano, Prezza, Vittorito pubblicate nel Regno delle Due Sicilie descritto e illustrato da Filippo Cirilli*, a cura di P. Orsini, Sulmona 2008, p. 77.

Le informazioni della *Memoria* non hanno solo un puntuale riscontro nelle fonti dell'archivio privato dei De Meis, ma trovano conferma anche nella più attenta pubblicistica coeva. Una fonte di primaria importanza sull'introduzione dei merini nel Regno è la *Risposta ai 13 quesiti del Reale istituto di incoraggiamento intorno a' fatti industriali della Capitanata nel periodo 1815-1852 rendute dalla Reale società economica della provincia*, opera dell'economista e intellettuale foggiano Francesco Della Martora. L'autore afferma che a venticinque anni dall'introduzione della razza spagnola nel 1802, il patrimonio ovino regnicolo aveva registrato un sensibile miglioramento, ma non si era ancora giunti alla perfezione a causa della grettezza della razza originaria (gentile) con la quale si erano prodotti gli ibridi.

In questo contesto, furono i grandi possessori a farsi promotori del miglioramento genetico della razza attraverso la gestione individualistica. Nel 1835 l'azienda della Corona vende arieti, pecore e agnelli al principe Doria, al principe di San Severo, alla Casa d'Egmont, alle famiglie Nannarone, Zezza, Iacuzio, Spagnoletti, Spada, Properzi, De Nittis, Rosati e Caso<sup>35</sup>. La diffusione dei merini e dell'ibrido gentile-merino avvenne rispettando la struttura piramidale della società pastorale: dalla Corona ai Cappelli (amministratori della stessa azienda reale) e a seguire alle altre famiglie armentarie borghesi e aristocratiche del Regno. Nonostante questo slancio, l'allevamento in purezza rimase un fenomeno circoscritto; ancora nel 1857, la lana merino rappresentava solo il 20% della produzione totale registrata a Foggia<sup>36</sup>. La velocità di diffusione della nuova razza era infatti strettamente legata ai modelli di conduzione: rapida nelle grandi proprietà orientate al mercato, molto più lenta dove resistevano la piccola proprietà e le forme associative tradizionali.

Le dinamiche di diffusione della razza spagnola in uno dei più importanti centri pastorali, Scanno, sono note da un trattato del 1864 del medico e naturalista Giuseppe Tanturri (1823-1881)<sup>37</sup>. Nel periodo postunitario Scanno era ancora quell'importante località dell'allevamento transumante che era sempre stata e restava ormai l'unica dove si continuava ad allevare la gentile nera. Il Tanturri numerava un totale di 46.500 capi divisi in due razze, una a vello nero e una a vello bianco. Le nere erano ben 31.520 di razza nostrana e 500 meticce. La maggior parte delle pecore, quindi, erano ancora le gentili nere, mentre le meticce appartenevano a un'unica azienda,

<sup>35</sup> NARDELLA, *Lo sviluppo economico e industriale*, cit., p. 69; RUSSO, *La masseria merinos di Tressanti*, cit., p. 89; CIRILLO, *Il vello d'oro*, cit., pp. 215-216.

<sup>36</sup> Ivi, p. 170.

<sup>37</sup> G. TANTURRI, *Della produzione, governo e miglioramento del bestiame nel mandamento di Scanno*, Napoli 1864.

quella di Nicola Paletta, ed erano il frutto di un incrocio tra dei rari merini neri e le classiche gentili nere. Queste pecore di innesto merino rendevano un utile del 12% in più rispetto alle gentili nere grazie a una maggiore produttività di lana. Il Tanturri auspicava l'emulazione da parte degli altri allevatori di questa ibridazione attraverso i nuovi metodi di propagazione sperimentati in Francia da Charles-Gilbert Morel de Vindé, che prevedevano la sostituzione non solo dei montoni, ma anche di una certa quantità di pecore.

Le pecore a vello bianco di Scanno erano circa 14.500, 1/3 dell'intero patrimonio zootecnico, ed erano composte da 8.000 merini in purezza, 5.000 meticci e 1.500 di razza degenerata. L'introduzione dei merini puri a Scanno, avvenuta nel 1850, fu un'operazione promossa da esponenti del notabilato colto locale, i fratelli Adriano e Antonio Di Rienzo, rispettivamente dottore in medicina e in giurisprudenza, i quali acquisirono i riproduttori attingendo al prestigioso patrimonio del conte di Trani<sup>38</sup>. Le meticce erano poi gli ibridi gentile-merino e le "degenerate" erano invece le antiche gentili bianche. Il Tanturri riporta il valore capitale di un'azienda di 2.000 capi secondo la qualità della razza:

- Bianco merino: Lire 36.714.
- Nero meticcio: Lire 28.871 (inferiore del 21% rispetto al merino bianco).
- Nero nostrano (gentile): Lire 26.922 (inferiore del 27% rispetto al merino bianco).

Questa differenza di valore derivava dalla maggiore produttività e qualità della lana. Luigi Cappelli stimava che in condizioni normali un montone merino producesse sei *rotola* (1 *rotolo* = 891 gr.) di lana e una pecora merino quattro *rotola*. Poiché in Italia, a differenza della Spagna, si usava bagnare gli ovini prima della tosatura (riducendo il peso di un quarto), la resa netta era di quattro *rotola* e mezzo per i montoni e tre per le pecore.

I dati offerti da Della Martora sono invece inferiori: le pecore nuove in possesso della Real Casa e delle aziende De Meis, Varo, Cappelli, Angeloni, Nannarone, Barone e del duca di Vasto, fornivano 16 o 22 *rotola* ogni 10 capi contro le 10-12 *rotola* della gentile e 14-15 *rotola* degli ibridi<sup>39</sup>. Le pecore sassoni dei De Meis avevano una produzione di gran lunga maggiore,

<sup>38</sup> COLAROSSO MANCINI, *Storia di Scanno*, cit., p. 229.

<sup>39</sup> NARDELLA, *Lo sviluppo economico e industriale*, cit., p. 69. Leggermente diversi sono i valori della produzione per i merini, 20-25 *rotola*, forniti in F. DELLA MARTORA, *La Capitanata e le sue industrie*, Napoli 1846, p. 76.

34 *rotola* di lana ogni 10 capi<sup>40</sup>. Si deve pure considerare, come non omette di sottolineare il Cappelli, che le pecore merino si tosavano una volta sola, ad aprile-maggio, mentre le gentili due volte, ad aprile-maggio e a luglio-agosto. La tosa primaverile era detta *maiolina*, mentre quella estiva agostina o mezza-lana, poiché la produzione risultava dimezzata rispetto alla *maiolina*. Dagli anni Trenta dell'Ottocento, ossia da quando si diffonde l'innesto merino nel Regno, termina la produzione della lana agostina<sup>41</sup>, che aveva per secoli rifornito di materia prima gli opifici delle aree montane.

Il debole sistema manifatturiero del Regno si adeguò alla lavorazione della nuova lana a fibra più sottile rispetto a quella prodotta dalla gentile. Il Cappelli scriveva che nella fabbrica da poco impiantata a Napoli dai fratelli Sava si lavoravano tutte le lane della masseria reale, mentre il barone di Palena, Alessandro Perticone, lavorava quelle dei De Meis, e i fratelli Di Renzo di Lama dei Peligni e Giuseppe Polsinelli di Arpino compravano quelle dei Cappelli. Come notava lo stesso industriale Polsinelli in una relazione del 1848, le aziende manifatturiere regnicole dipendevano dall'estero per la fornitura di coloranti, fissanti e altri prodotti industriali che occorreivano per la produzione<sup>42</sup>. La lana merino era quindi acquistata principalmente dai mercanti regnicoli ricordati dal Cappelli, con l'eccezione della casa svizzera Marstaller Zublin, dei centri manifatturieri della Valle dell'Irno, di Napoli e della Maiella<sup>43</sup>, mentre i mercanti stranieri, soprattutto svizzeri (Carlo Langusei e Instemberg di Basilea), francesi (Bortres e Berger) e inglesi (che si servivano di rappresentanti locali) incettavano quasi esclusivamente le lane d'innesto<sup>44</sup>.

La *Memoria* prosegue con la disamina degli altri prodotti dei merini – segnatamente latte e agnelli – comparandoli con quelli della razza gentile. Luigi Cappelli osservava che gli ovini spagnoli non cedevano affatto rispetto ai «greggi comuni», evidenziando anzi una propensione superiore nel «figliare a doppio». Riguardo alle pratiche gestionali, l'autore sottolineava che, sebbene in Spagna i merini non venissero mai munti, nel Regno meri-

<sup>40</sup> CIRILLO, *Il vello d'oro*, cit., p. 126.

<sup>41</sup> E. D'ORAZIO, *Arcadia nomade abruzzese*, «Rivista Abruzzese di Scienze, Lettere ed Arti», XXI, 1, gennaio 1906, pp. 561-569, XXII, 2 febbraio 1907, pp. 57-71, XXIII, 3, marzo 1907, pp. 26-133, ora in *La pastorizia abruzzese dalle origini agli inizi del Novecento*, Avezzano 1982, p. 82; CIRILLO, *Verso la trama sottile*, cit., p. 161.

<sup>42</sup> L. DE MATTEO, *Politica doganale e industrializzazione nel Mezzogiorno (1845-1849)*, Napoli 1982, pp. 56-57; CIRILLO, *Verso la trama sottile*, cit., p. 159.

<sup>43</sup> DE MATTEO, *Politica doganale e industrializzazione*, cit., pp. 13-18; CIRILLO, *Verso la trama sottile*, cit., p. 48; C. FELICE, *Tra artigianato e protoindustria. Un profilo di lungo periodo*, in *Abruzzo. Economia e territorio in una prospettiva storica*, a cura di M. Costantini e C. Felice, Vasto 1998, pp. 77-160: 125-131.

<sup>44</sup> CIRILLO, *Verso la trama sottile*, cit., p. 170.

dionale era considerata «necessaria cosa, non che utile» mungerli seguendo le consuetudini locali.

La relazione si conclude con un solenne encomio all'operato del sovrano e soprattutto di Giuseppe Equizi, il quale, come un «altro Giasone fece la conquista di un secondo vello d'oro non men bello ed assai più vero». Chi era Giuseppe Equizi di Roio, l'uomo incaricato dal re di selezionare e acquistare i migliori capi merino? Egli fu il penultimo massaro, ossia amministratore, della grande azienda armentaria del luogo pio di Roio, la Madonna della Croce. La masseria era stata costituita nel 1638, a seguito del miracoloso ritrovamento in Puglia di una statua della Madonna da parte di un pastore di Lucoli (importante località pastorale limitrofa a Roio), che fu gestita in economia dai procuratori con la supervisione dei magistrati dell'università di Roio fino al 1800, quando fu ceduta in locazione<sup>45</sup>.

La carriera professionale di Giuseppe Equizi si svolse tutta all'interno della masseria, da pastore fino a massaro, carica che ricoprì per dieci anni, dal 1786-87 al 1795-96, quando dovette lasciare in favore di Attilio Galle, evidentemente per una questione di anzianità o semplicemente per rotazione<sup>46</sup>. La scelta del re non ricadde su un grande armentario della conduzione individualista dell'allevamento transumante, come Luigi Cappelli, ma su un personaggio che incarnava la gestione comunitaria in declino. Equizi fu scelto non solo per la sua riconosciuta competenza nell'attività pastorale, ma forse anche per la garanzia di imparzialità: i massari avevano un ruolo puramente gestionale e raramente possedevano un cospicuo numero di animali in proprio.

Il nuovo Giasone che portò il “vello d'oro” nel Regno fu, dunque, un rappresentante dell'antica forma di gestione comunitaria proprio mentre essa veniva soppiantata dalla conduzione individualistica della borghesia rurale. La diffusione e affermazione della pecora merino nel Regno si deve quindi a diversi fattori. A differenza del regno Sabauda, quello meridionale era pronto ad approfittare dell'opportunità di un miglioramento quantitativo e qualitativo della produzione di lana per rilanciare la propria attività pastorale sul mercato internazionale. A favorire la sostituzione contribuì la stessa struttura proprietaria che era interessata da un fenomeno di concentrazione del capitale zootecnico da parte di una ristretta élite pastorale legata da rapporti solidaristici e sostenuta dalle aziende reali. Questo miglioramento permise all'allevamento transumante di continuare ad esistere

<sup>45</sup> Cfr. C. ROTOLANTE, *Roio: storia di una terra attraverso i secoli*, L'Aquila 2020, pp. 643-679.

<sup>46</sup> Cfr. ASAq, *Comuni soppressi, Roio*, b. 22, cc. 213v-245r e b. 23, cc. s.n.

dopo l'abolizione della Dogana di Foggia per quasi centocinquant'anni, fino alla seconda guerra mondiale.

#### RIASSUNTO

L'articolo propone l'edizione e l'analisi della *Memoria sopra i merini*, una relazione scritta nel 1829 da Luigi Cappelli di San Demetrio (AQ). Si tratta di una fonte fondamentale per comprendere la diffusione della pecora di razza merino nel Regno delle Due Sicilie e il progressivo abbandono della tradizionale razza gentile. La pecora merino, originaria della Spagna, si diffuse nel resto d'Europa tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento. La sua introduzione nel Regno meridionale, avvenuta attraverso la fondazione del Real Stabilimento, fu favorita dalla somiglianza del contesto locale con quello spagnolo, dall'aumento della domanda internazionale di lana e dalla forte concentrazione della proprietà zootecnica. Al momento dell'introduzione dei merini, nel Regno si stava consolidando un modello di allevamento individuale che si affiancava ai preesistenti sistemi di gestione, destinato a diventare prevalente con l'ascesa dei grandi proprietari come i Cappelli.

#### ABSTRACT

The article proposes the edition and analysis of the *Memoria sopra i merini*, a report written in 1829 by Luigi Cappelli from San Demetrio (AQ). It is a fundamental source for understanding the spread of the merino sheep breed in the Kingdom of the Two Sicilies and the progressive abandonment of the traditional "gentile" breed. The merino sheep, originating in Spain, spread throughout the rest of Europe between the late eighteenth and early nineteenth centuries. Its introduction into the Southern Kingdom, which occurred through the foundation of the *Real Stabilimento*, was favored by the similarity of the local context to the Spanish one, the increase in international demand for wool, and the strong concentration of livestock ownership. At the time of the introduction of the merinos, an individual breeding model was consolidating in the Kingdom alongside pre-existing management systems, destined to become prevalent with the rise of large landowners such as the Cappelli family.

ALESSIO ROTELLINI  
Università di Roma Tor Vergata  
alessio.rotellini79@gmail.com

MEMORIA SOPRA I MERINI  
DEL SIG. D. LUIGI CAPPELLI DI SAN DEMETRIO

In questa nostra Provincia dell'Aquila, e diremmo quasi del Regno, fino al dì d'oggi, non si contano che due sole masserie di greggi merini. La prima, e più perfetta, e più numerosa si è quella del re Nostro Signore, la quale tocca il numero di 12.000 merini, 6.000 meticci. La seconda si appartiene ai fratelli Cappelli di S. Demetrio, e questa non v'è al di là di 5.000 merini, ed altrettanti meticci.

Oltre a queste, che sono le più perfette, non è però da credere che non vi siano in questa Provincia altre pecore al pari merine. Perciocché sono ormai molti i proprietari i quali, mossi dall'altrui esempio, sono con ogni studio intenti a ridurre, se non in merine, almeno a meticce le loro mandre. Di queste non si può dar certo numero, ma si può con verità dire che in tutte quasi le masserie di questa provincia, dove più, dove meno, come meglio lor torna vi si trovi mescolata alcuna determinata quantità di pecore di tale generazione.

Né debbonsi passare qui sotto silenzio i 200 merini circa, che pochi anni sono, fé venire con enorme spesa il Sig. D. Nicola Antonio De Meis di Valloscura. Dal confronto, che si è fatto di questi secondi merini coi di sopra mentovati, si è venuto in chiaro, che i merini, lungi dal perder nulla della loro bontà in questo nostro Regno, sono anzi divenuti a maggior perfezione, essendo fatti non solo più grandi del corpo, ma non avendo nulla scapitato, anzi vantaggiato di molto nella finezza delle lane. Di fatti paragonati i montoni di de Meis con quelli di S.M.D.P. si sono rinvenuti i secondi di un'altezza maggiore ai primi, e fattosi il confronto delle lane, si sono trovate di egual finezza, ciocché deve ripetersi più tosto dacché il de Meis mantiene di continuo vestito il suo gregge di un ordinario panno di canapa, che difendendo quelle lane dalle ingiurie delle stagioni, le rende più morbide, e più fini, che dal perché in realtà quelle lane siano da paragonarsi alle altre dei merini che da circa 30 anni dimorano nel nostro Regno. Sembrerà forse strana cosa, il da noi fin qui detto, su tal proposito, a tutti coloro che non conoscono quanto la bontà de' pascoli, e massime degli estivi, unita alle altre cure, che si richieggiono per far prosperare una razza influisca sul miglioramento, o deterioramento delle lane e né basta avere solamente dei buoni pascoli, bisogna altresì molta cura nell'uso degli stessi, ed oltre a ciò bisogna ancora molta

attenzione nella scelta de' montoni. Il proprietario, che dopo essersi provveduto di una certa quantità di merini, desidera di vedere buoni, i veri merini fra le sue mandre, deve fare varie classificazioni delle stesse, accoppiando sempre i montoni di lana più fina alle pecore migliori, e così successivamente. La Spagna stessa, che al presente è per noi la miniera di così gran tesoro ci appresta un esempio in conferma di quanto abbiamo detto di sopra. Introdotta la prima volta questa razza in quel Regno, circa il decimo quarto secolo, da D. Pietro quarto re di Castiglia, il quale la fé venire dall'Africa, per la poca, o nessuna cura che vi si ebbe da quei proprietari, essa degenerò in meno di un secolo. Tal che si debbe dagli Spagnuoli, e per essi da noi ancora, sapere assai buon grado alle cure del cardinal Zimenes, il quale non si contentò solo di aver fatto venire per la seconda volta dalle coste della Barbaria, così bella ed utile razza ma si studiò ancora quel degno ministro, di ammaestrare i proprietari sul modo che dovevano tenere nel governo di questi animali, i quali, dopo di quest'ultimo trasporto, si son sempre conservati, anzi mediante le cure dei possessori hanno migliorato di molto nella finezza delle loro lane. Se dunque la bontà degli erbaggi unito alle altre cure dovute da un accorto proprietario, influiscono sul miglioramento, e deterioramento delle lane, che non converrà che avendo noi degli erbaggi migliori di quelli della Spagna, come congetturando potremmo facilmente dimostrare, dal che ci astenghiamo, non reputandone questo il luogo opportuno, chi potrà negare, che questa bella razza possa migliorare di condizione nel nostro Regno, come di fatto vi ha migliorato?

Non solo le due di sopra nominate masserie di merini, ed i 200 circa di de Meis, ma ancora tutti gli altri greggi d'innesto, dimoranti, nel corso dell'està, nei migliori pascoli di questa provincia, emigrano nell'inverno, pel Tavoliere di Puglia, allo stesso modo che si pratica dagli altri proprietari di greggi nostrali.

Né deve credersi che questa emigrazione, che importa ai nostri merini un viaggio di circa quindici giorni, riesca loro nuova, e perciò di qualche incomodo, poiché i medesimi son' usi in Ispagna di viaggiare circa 50 giorni onde passare dai pascoli estivi, cioè dalle montagne di Leone, dell'Asturie e della Galizia nei pascoli d'inverno, in Andalusia, ed in Estrema dura.

Quando poi sia necessaria questa emigrazione, è ben conosciuto dagli Spagnuoli, i quali hanno impreteribilmente osservato, che quelle greggi, che non passano alternativamente dai pascoli d'està, in quelli d'inverno, degenerano da un anno all'altro, in modo che nel settimo anno di soggiorno stabile, esse si assomigliano alle greggi comuni. Questa esperienza si novera anche nel nostro Regno. Di fatto se o i merini, o i meticci passano l'està nei quartieri d'inverno, non hanno più la stessa finezza. Quanto poi a quelli che restano per tutto l'anno nei pascoli dell'està, oltre che non si può loro apprestare un nutrimento bastevole, è mestieri racchiuderli negli ovili, la quale dimora degrada di molto la bianchezza, e la qualità della lana. Le lane dei merini, che hanno in questo modo passato l'inverno, si riconoscono al colore ed all'odore.

Da tutto ciò deve conchiudersi che non si conserverà, per lungo tempo l'eccellenza della lana di quei merini i quali non passano successivamente nei pascoli convenienti alle stagioni

Circa la quantità della lana, che si ottiene da ciascun merino, è da sapere in primo luogo, ch'essendo detti animali, per loro natura, di lana più corta di quella delle greggi nostrali, è necessità che siano tosati una sola volta nell'anno, a differenza delle nostre greggi, che generalmente si tosano due volte l'anno. E da sapere di più che,

per la naturale spessezza della lana di questi animali, e perché la stessa conserva molto sucido, o grasso; e perciò bagnandosi come si costuma delle nostre greggi sull'animale, innanzi la tosatura, essa perde, in molta copia, la naturale morbidezza, e restringendosi, per così dire, rappigliandosi dall'umidità dell'acqua, si rende più difficile a lavorarsi. A rimedio dunque di così fatto sconcio si costuma dai possessori di greggi merini di tosarli una sola volta l'anno, e senza che prima della tosatura siano tuffati nel bagno; e quindi s'intendono tosati in questo modo, dicendo noi che un montone merino dà rotola sei di lana, ed una pecora rotola quattro.

Da quello che abbiamo detto circa il discapito che ne risente la lana nell'essere bagnata sull'animale, innanzi la tosatura, non ne siegue che bagnandosi, nel summentovato modo, essa divenga affatto inservibile, che anzi nelle due di sopra nominate masserie di greggi merini si costuma di tosarne parte sucida, ovvero non bagnata innanzi la tosatura, parte bagnata secondo la comune usanza, e così di questa, come di quella, le lane sono da' manifattori avute in molto pregio, come non guari dopo sarà detto.

Secondo ne addita l'esperienza, le lane merine bagnate sull'animale scemano di circa la quarta parte del lor peso; onde giusta quello che di sopra è detto, i montoni bagnati danno rotola quattro e mezzo di lana, e le pecore rotola tre.

A sentimento dei savi, e periti nell'arte pastorale, nessun danno apporta ai possessori di greggi il tosare questi animali una sol volta nell'anno, che anzi questa, per così dire necessità, non lascia di apportare dei considerevoli vantaggi. In primo luogo il proprietario si esime da un considerevole dispendio che apporta sempre la tosatura.

Evita dei pericoli; e delle morti, che tante volte si caggionano agli animali pel disaggio, e travaglio che soffrono in quel rincontro, e si evita ciocché deve fare maggiore peso di togliere il naturale vestito alle povere greggi appunto quando sarebbe loro più necessario, cioè nei principi dell'inverno; poiché con questo sistema si risparmia la tosatura, che comunemente si fa nella fine del mese di agosto, eseguendosi solo quella che costuma farsi nel mese di aprile.

Non si può mettersi in dubbio, che le lane più fine, fra tutte le altre fino ad ora conosciute, siano le lane merine, e che debba, più che da altra causa, ripetersi dall'introduzione di queste lane il miglioramento, che da qualche anno, si sperimenta sulla manifattura di panni del nostro Regno. Le lane dei merini, esistenti in questa provincia dell'Aquila, come abbiamo detto sopra, vengono tutte consumate ne' lanifici del Regno.

Nella fabbrica de' panni stabilita non ha molto in Napoli dai fratelli Sava, si consumano quasi tutte le lane, che si ritraggono dalle mandre di Sua Maestà. Il barone Perticone di Palena ha lavorato da qualche tempo le lane dei merini di de Meis; ed i fratelli di Renzo di Lama, e Don Giuseppe Polsinelli di Arpino, ed altri manifattori del Regno, comperano d'ordinario le lane delle greggi de' fratelli Cappelli. Le lane merine si vendono a miglior condizione delle nostre lane comuni. Quelle, difatti, che sono state bagnate innanzi la tosatura si vendono ordinariamente dieci ducati di più per ogni cantajo, dalle migliori lane del regno. Quelle sucide poi, o sia tosate dall'animale senza che prima sia stato tuffato nel bagno, siccome ritengono della sozzura, ed untume in proporzione di una e quarta parte del peso, come di sopra abbiamo detto, così è giusto che siano vendute per circa una quarta parte di meno del prezzo di quelle che sono state bagnate.

Ciò parte è inutile che si dica da noi alcuna cosa sulla riuscita di queste lane nella tessitura. Diremo solamente, che i panni formati di esse se non si ravvisassero da altri distintivi come a dire dal lustro, e dall'eguaglianza del filo, effetto della loro finezza, sarebbe facilissima cosa il riconoscerli dalla straordinaria morbidezza, che essi offrono al tatto.

Né da altre lane formati se non quelle de' merini, ci giungono dalla Spagna quei belli castori neri, che pigliando il nome dal luogo nel quale son fabbricati vengono da noi distinti col nome di Segovia.

Quella città tiene il primato nella formazione di sì fatti castori, per l'agio che ella ha di scegliere le migliori lane dai possessori di greggi merini, essendo questi usi a far tosare le loro numerosissime mandre, nella Segovia, per dove passano ritornando dai pascoli d'inverno, in quelli d'està, e dove esistono grandissimi comodi per eseguire la tosatura di quasi tutti i merini.

Nei merini, che, come abbiamo detto di sopra, dimorano nel nostro Regno da circa 30 anni, non vi si è, finora, conosciuta alcuna infermità, dalla quale vadano esenti i nostri greggi comuni.

Se tanti, dunque, e così grandi sono i vantaggi che l'introduzione de' merini ne apporta, si quanto alla qualità si quanto alla qualità delle lor lane; e se i medesimi punto non cedono negli altri prodotti pastorecci ai nostri greggi comuni come sarebbe a dire nel latte, e negli agnelli; anzi essendo essi più frequenti che le nostre pecore nol sono nel figliare a doppio, il che molto rileva. Se tanti dunque io diceva, e così grandi sono i vantaggi che dall'introduzione de' merini ci giungono, chi sarà mai si poco tenero, anzi dimentico affatto, e non curante del pubblico bene il quale non si sente vivamente compreso da perpetuo riconoscimento in verso colui il quale, con nuovo esempio, si piacque arricchire di tanto tesoro? Fu questi il nostro Augusto Sovrano, il quale sempre inteso al miglioramento delle arti primitive all'ingremento delle quali l'ingremento della prosperità nazionale di forza tien dietro, essendosi l'anno 1802 recato in Spagna ad accompagnare la sua Augusta sorella D. Antonia, che colà andava ad impalmare quel Principe Ereditario menò con seco Giuseppe Equizi di Roio, uomo di sperimentata prudenza, e nelle pastorali faccende esercitatissimo. Costui dunque di tutto fornito, e ben raccomandato, ebbe incarico di scorrere per quel vasto Regno spagnolo e scegliere i migliori merini, che, in qualunque parte ella si fosse, avesse ritrovati; il che egli eseguì assai fedelmente; facendo inoltre, secondo gli era stato anche imposto, acquisto di quanto ebbe colà incontrato di più raro, e pregevole nel Regno animale, e vegetabile.

Secondo lo stesso Equizi ne accerta il modo col quale in Ispagna vengon governati i merini è semplicissimo, e molto simigliante al sistema che si tiene dei grandi possessori di greggi del nostro Regno. È ben noto agli Spagnuoli il nocumento che la lana risente nella qualità col tenersi i merini rinchiusi negli ovili nella stagione d'inverno, ed è perciò che quelle numerosissime masserie di merini, che d'ordinario toccano il numero di 140.000 furono tutte ritrovate da Equizi, il quale le osservò nella stagione d'inverno, sprovvedute affatto di ricoveri, quantunque, per lo rigore della stagione, lo stesso ne assicura, che quei proprietari soffrivano grandi perdite di greggi. Dallo stesso siam fatti certi, che quei pascoli d'inverno sono assai inferiori nella qualità, ai nostri pascoli di Puglia, e quante volte questa assertiva nota da oculare osservazione mancasse, ci saremmo di ciò facilmente chiariti dal miglioramento che i merini han

riportato dall'emigrazione in questo nostro Regno. E a cui non è noto che in Ispagna i merini non si mungono giammai, anzi che d'ordinario perché un agnello si cresca bello, e robusto di corpo ha bisogno di succhiare il latte da due madri, il che non solo non è mestieri praticarsi coi nostri merini, ma si è conosciuto necessaria cosa, non che utile, mungerli allo stesso modo che delle nostre greggi si costuma. E chi non conosce che l'abbondanza del latte negli animali è sempre proporzionata alla qualità ed abbondanza del cibo?

Giuseppe Equizi, come di sopra abbiamo connotato, nel viaggiare per la Spagna non solo ebbe l'animo inteso, a far scelta, ed acquisto de' migliori merini ma si studiò eziandio, giusta il Sovrano comando, di provvedersi di ogni altra specie di semi, e di animali ne' quali conoscesse alcun che di particolare e di nuovo, o si avvisasse essere a noi del tutto ignoti. Fra le altre rare cose da lui procurate merita sopra tutto di essere rammentata una razza di porci di sì smisurata mole, che alcuni di essi giungevano al peso di 700 rotola ed anche più. Alquanti di questi dal medesimo qui portati furono alimentati, e cresciuti a Caserta, e senza fallo si sarebbero aumentati, e per questo nostro Regno propagati, se nel politico rovescio di allora, all'arrivo delle armi nemiche non fossero rimasti vittime della fame dell'esercito francese.

Avvegnacché però né delle nuove piante, che furon pur molte, né d'altra specie d'animali dall'Equizi riportati, ci resti al presente orma, e vestigio alcuno, salvo che de' nostri merini che nel numero di 400 ci furono da esso qui ricondotti devesi però pei vantaggi di che la pastorizia è rimasta arricchita dall'introduzione di questi animali, professarsene eterne obbligazioni al nostro Augusto Sovrano, e conservar perpetua memoria di Giuseppe Equizi che qual altro Giasone fece la conquista di un secondo vello d'oro non men bello ed assai più vero.

Aquila 3 febbraio 1829

Memoria sopra i merini

Del sig. d. Luigi Cappelli di S. Demetrio



ANDREA ALFIO PENNISI, SILVIA DI SILVESTRO

## LA TENACE LIMONICOLTURA ITALIANA\*

1. *Introduzione*

Il limone (*Citrus limon L. Burm. f.*) vanta una lunga storia di diffusione che lo ha reso una delle colture agrumicole più importanti al mondo. Originario dell'India nordorientale e della Cina meridionale, si è diffuso nel bacino del Mediterraneo e, successivamente, in altre aree grazie alle vie commerciali e alle migrazioni culturali. In questa espansione ha avuto un ruolo importante la conquista islamica, iniziata nel VII secolo d.C., nel quale l'agrume è stato introdotto in Nord Africa, Spagna e Sicilia, stabilendo solide basi per la limonicoltura mediterranea.

A livello globale, i principali produttori includono Cina, Turchia e Argentina, dove il limone è coltivato principalmente per l'industria alimentare, la produzione di oli essenziali e l'esportazione. Sebbene l'Italia non sia più tra i primi produttori mondiali, i suoi limoni si distinguono per le eccellenti peculiarità, come dimostrano le produzioni in regime biologico e i marchi di qualità a Indicazione Geografica Protetta (IGP), maggiormente rappresentate nel Mezzogiorno, molto apprezzate nei mercati internazionali.

In Italia il limone ha mantenuto la sua importanza economica e culturale nonostante si sia diffuso il malsecco, preminente malattia presente da oltre un secolo nel bacino del Mediterraneo, principalmente nelle aree

\* Abbreviazioni utilizzate: Archivio CREA Acireale = Archivio del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, sede di Acireale (CT); CABI = Centre for Agriculture and Biosciences International; CREA = Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria; EFSA PLH = European Food Safety Authority, Panel on Plant Health; EPPPO = European and Mediterranean Plant Protection Organization; FAO = Food and Agriculture Organization of the United Nations; FAOSTAT = Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database; G.U. = Gazzetta Ufficiale; ISTAT = Istituto Nazionale di Statistica; S.O. = Supplemento Ordinario.



Fig. 1 Albero di Limone Femminello “Zagara Bianca” (Archivio CREA Acireale, fotografia di Riccardo Russo, ricercatore CREA di Acireale)

limonicole meridionali italiane, causata dall'agente patogeno *Plenodomus tracheiphilus*<sup>1</sup>.

Osservato per la prima volta alla fine dell'Ottocento (1894) in Grecia presso le isole di Chios e, successivamente, in tutta la penisola ellenica, la malattia viene segnalata in Italia nel 1918 presso Santa Teresa di Riva, nel Messinese, per poi diffondersi nel resto della penisola italiana e del bacino del Mediterraneo.

Le prime risposte degli agricoltori sono state di tipo empirico, attraverso pratiche agronomiche tradizionali, come la potatura, ma si sono rivelate sufficienti in parte. La ricerca e l'introduzione di innovazioni agronomiche, accompagnate da interventi governativi e da politiche agricole di

<sup>1</sup> S. ZARAGOZA, *Gli agrumi: storia e arte*, in *Gli agrumi: botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, a cura di E. Tribulato e P. Inglese, Milano 2012, pp. 40, 47; G. CONTINELLA, *Gli agrumi: ricerca*, in *Gli agrumi: botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, a cura di E. Tribulato e P. Inglese, Milano 2012, pp. 354-355; G. BARBERA, *Agrumi: una storia del mondo*, Milano 2023, pp. 86-87; G. DISTEFANO, M. DI GUARDO, A. GENTILE, *Limone*, in *Arboricoltura speciale*, a cura di A. Gentile, P. Inglese, M. Tagliavini, Milano 2022, p. 53; FAO, *Database sulla produzione e sulla superficie raccolta mondiale di limoni e lime: 1961-2024*, in *FAOSTAT, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026.



Fig. 2 Fiore di Limone Femminello “Zagara Bianca” (Archivio CREA Acireale, fotografia di Paola Caruso, ricercatrice CREA di Acireale)



Fig. 3 Frutti di Limone Femminello “Zagara Bianca” (Archivio CREA Acireale, fotografia di Giancarlo Rocuzzo, ricercatore CREA di Acireale)

supporto, hanno consentito al settore di resistere. Il malsecco ha prodotto effetti negativi sul piano agronomico e sull’economia locale, con un crollo delle esportazioni e della redditività della coltivazione<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> F. NIGRO, A. IPPOLITO, M.G. SALERNO, *Mal secco disease of citrus: a journey through a century of research*, «Journal of Plant Pathology», XCIII, 3, 2011; G. RUGGIERI, *L’attuale problema del mal secco degli agrumi nelle sue immediate finalità pratiche*, «Annali della Sperimentazione Agraria», III, 1949, p. 17; L. PETRI, *Ulteriori ricerche sulla morfologia, biologia e parassitismo della “Deuterophoma tracheiphila”*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», x, 1930; L. PETRI, *Ulteriori ricerche sulla morfologia, biologia e parassitismo della “Deuterophoma tracheiphila”*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», XVI, 1930; R. CIFERRI, *La posizione sistematica del fungo del “malsecco” del Limone (Bakerophoma tracheiphila (Petri))*, «Atti dell’Istituto Botanico Università di Pavia, Laboratorio Crittogamico», v, 1946, pp. 307-309; L.A. KANTSCHAVELI, K.G. GIKASHVILI, *Materials for the study of “mal secco” or drying up of lemon trees in SSR*, «Trudy Nauchno-Issledovatel’skogo Instituta Zashchity Rastenii Gruzinskoi SSR», v, 1948, pp. 1-43; EFSA PLH, *Scientific Opinion on the pest categorisation of *Plenodomus tracheiphilus* (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley [syn. *Phoma tracheiphila* (Petri) L.A. Kantschaveli & Gikashvili]*, «EFSA Journal», XII, 7, 2014; L. PETRI,



Fig. 4 Pianta di limone colpita dal *Plenodomus tracheiphilus* (Archivio CREA Acireale, fotografia di Riccardo Russo, ricercatore CREA di Acireale)

Il presente studio analizza le ripercussioni economiche e sociali che il malsecco ha determinato sulla limonicoltura italiana, con particolare riferimento ai territori maggiormente vocati. L'obiettivo principale è quello di evidenziare, attraverso un approccio interdisciplinare e dati aggiornati, come la diffusione della malattia abbia influito sul comparto limonicolo, provocando cali produttivi, instabilità occupazionale e conseguenze sul tessuto socioeconomico. Sullo sfondo si colloca un confronto internazionale, utile a inquadrare il ruolo dell'Italia nel contesto produttivo globale, europeo e mediterraneo. L'articolo si apre con un inquadramento storico e culturale della diffusione del limone, prosegue con un'analisi comparativa dei principali areali di coltivazione e delle cultivar, quindi, affronta le origini e la diffusione del malsecco, la sua incidenza territoriale, e infine valuta gli effetti economici e sociali della crisi limoncola italiana in una prospettiva di lungo periodo.

---

*Lo stato attuale delle ricerche sul "mal del secco" dei limoni*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», x, 1930.

## 2. La limonicoltura italiana nel contesto mondiale

Secondo le fonti letterarie attualmente disponibili, la più antica testimonianza della presenza del limone risalirebbe intorno all'800 a.C. In una raccolta di scritti sanscriti bramini, *Vajasaneyi Samhita*, si fa riferimento a un frutto denominato *jambira*, probabilmente identificabile col limone. Tuttavia, l'ambiguità iconica, che caratterizza la distinzione tra cedro e limone, rende questa attestazione meno certa. Oltre ai vari agrumi, un riferimento più esplicito al limone si trova nel primo libro di medicina scritto in sanscrito, *Charaka Samhita* che risale al I secolo d.C. Un'altra menzione viene fatta negli scritti (1175) di Fan Cheng che lo descrive nella regione di Canton con il nome cinese *li-mung*, suggerendo un'origine estera della pianta, probabilmente indiana<sup>3</sup>.

La diffusione del limone verso l'Occidente avviene grazie alla mediazione araba, in seguito alla conquista della Persia nel VII secolo. La prima testimonianza è contenuta nel *Trattato di agricoltura nabatea* (904 d.C.) di Ibn Wahsiyya, nel quale il limone (*hasbana*, *al-limua* o *limun*) è descritto come rimedio contro il raffreddore, pur con l'avvertenza che il suo succo può provocare disturbi allo stomaco. Ulteriori riferimenti provengono da Ibn Jamiya, medico personale di Saladino, il quale nel suo *Trattato sul limone* (1171-1193) descrive molte delle sue proprietà e una ricetta per preparare le limonate. Il medico Muwaffaq ed-Din Abd el Latif ben Yusuf (XII-XIII secolo) menziona nella sua *Descrizione dell'Egitto* tra gli agrumi anche i limoni dolci. Ibn-al-Awwam, agronomo di Siviglia, nel suo *Trattato sull'agricoltura*, riporta informazioni sul limone. Infine, il medico e botanico di Malaga Ibn al-Baytar (1197-1248) nel suo *Trattato sui medicinali semplici* descrive le proprietà del limone, precisando il suo effetto terapeutico.

Tra l'XI e il XII secolo l'introduzione dei limoni in Italia avviene grazie alla conquista araba della Sicilia. La prima testimonianza riguardo a una diffusa presenza di limoni è confermata da un atto notarile del 1095, che attesta l'esistenza della *via de limonis* a Patti, attuale comune in provincia di Messina. Nel XII secolo, Hugo Falcandus, nella *Historia Hugonis Falcandi Siculi de rebus gestis in Siciliae regno*, viene citata la presenza di limoni

<sup>3</sup> ZARAGOZA, *Gli agrumi: storia e arte*, cit., pp. 40-42; CONTINELLA, *Gli agrumi: ricerca*, cit., pp. 354-355, 58; F. CALABRESE, *Gli agrumi nella storia*, in *Citrus. Trattato di agrumicoltura*, a cura di V. Vacante e F. Calabrese, Milano 2009, p. 4; G. CONTINELLA, *Gli agrumi: storia e arte*, in *Gli agrumi: botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, a cura di E. Tribulato e P. Inglese, Milano 2009, p. 58.

(*lumias*), il cui sapore acido è idoneo per condire gli alimenti<sup>4</sup>. Fino agli inizi dell'Ottocento il limone viene utilizzato come coltura ornamentale rispetto alle più diffuse colture agrarie come il grano, il gelso, la mandorla, l'olivo e la vite. Esso prospera all'interno di fioriti giardini o di orti suburbani destinati all'approvvigionamento dei mercati cittadini, grazie alla competenza di patrizi, abati e giardinieri specializzati e all'attivismo dei gabelotti nella propagazione delle tecniche colturali<sup>5</sup>.

Nel 2023 Giuseppe Barbera, docente ordinario di Arboricoltura presso l'Università degli Studi di Palermo, ha formulato nuove ipotesi sull'introduzione dei limoni in Italia durante il periodo romano. Grazie all'analisi con nuove tecnologie (microscopi elettronici, studi enzimatici, analisi al radiocarbonio e del DNA), riporta che sono state ritrovate alcune tracce di limoni presso la Villa di Poppea, a Oplontis (I secolo a.C.), e la prigione Mamertina nel Foro Romano (IV secolo d.C.). Inoltre, Barbera conferma in parte la sua tesi grazie a diversi studi iconografici, i quali individuano alcuni frutti simili al limone negli affreschi della Casa del Frutteto (II secolo a.C.); nel mosaico presso Palazzo Massimo (I secolo d.C.), a Roma; nei mosaici di Cartagine (II secolo d.C.); nella *Philosophiana* (Villa del Casale, IV secolo d.C.) di Piazza Armerina (EN)<sup>6</sup>. In questo campo, l'analisi iconografica in Italia è stata anche affrontata da Domenico Casella, direttore della Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale (1931-1935) e docente di Arboricoltura presso la Facoltà di Agraria di Napoli. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, si è dedicato all'identificazione di numerose specie coltivate, tra cui agrumi, raffigurate negli affreschi di Oplontis, di Ercolano e di Pompei<sup>7</sup>. Ulteriori attestazioni medievali riguardo alla presenza del limone in Occidente provengono dall'*Opus Pandectarum Medicinae* (1317), nel quale il medico salernitano Matteo Silvatico (1277-1342) descrive diversi agrumi come specie coltivate in Liguria, tra cui anche il limone, definendolo come adatto all'uso medicinale.

In Età Moderna, tra il XV e il XVI secolo, in Italia l'interesse nei confronti del limone aumenta grazie alla pubblicazione di diverse opere che at-

<sup>4</sup> ZARAGOZA, *Gli agrumi: storia e arte*, cit., pp. 45-47; CONTINELLA, *Gli agrumi: ricerca*, cit., p. 355; G. BARBERA, *Agrumi: una storia del mondo*, cit., pp. 60-61 e pp. 86-87.

<sup>5</sup> S. LUPO, *Il giardino degli aranci: il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, Venezia 1990, pp. 15-21.

<sup>6</sup> BARBERA, *Agrumi: una storia del mondo*, cit., pp. 70-73; ZARAGOZA, *Gli agrumi: storia e arte*, cit., p. 44; I. AL-AWWAM, *Le livre de l'agriculture (Kitāb al-Filāḥa)*, traduzione di J. Clement-Mullet, Parigi 1866.

<sup>7</sup> A. SANTINI, S. MAZZOLENI, F. DE STEFANO, *La scuola agraria di Portici e la modernizzazione dell'agricoltura (1872-2012)*, Napoli 2015, pp. 170-171; BARBERA, *Agrumi: una storia del mondo*, cit., pp. 79-80; <https://luoghi.italianbotanicalheritage.com/collezione-delle-varietati-ortofrutticole/>.

testano la sua nota diffusione in Europa. Il geografo Blondo Flavio (1392-1463), autore dell'*Italiae illustratae libri VIII* (1482), pubblicata a Verona, descrive anche la ricchezza limonicola della costa amalfitana. Giovanni Gioviano Pontano (1426-1503), umanista e autore di *De Hortis Hesperidum sive de cultu citriorum* (1501), descrive tre varietà di limoni nel suo giardino a Napoli. L'agronomo siciliano Antonino Venuto (?-1550) suddivide nel *De agricultura opusculum* (1516) gli agrumi in quattro specie: arance, cedri, limoni e "scombi". Ne *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa* (1564), l'agronomo Agostino Gallo (1499-1570) descrive i giardini e i pergolati ricchi di limoni dei nobili della Riviera del Garda. Il naturalista bolognese Ulisse Aldrovandi (1522-1605), in *Iconographia plantarum*, raffigura oltre 1800 reperti vegetali, tra cui dodici tavole di numerosi agrumi, tra cui limoni<sup>8</sup>. L'interesse dei precedenti autori per gli agrumi nasce dalla curiosità per la presenza dei *Citrus* in terra toscana nei ricchi e bellissimi giardini all'italiana della famiglia dei Medici. Una passione nata dal suo capostipite, Cosimo il Vecchio, e proseguita dai suoi successori, i più interessati all'agrumicoltura, tra cui Cosimo I, Francesco I e Cosimo III. Essi sono attratti dal fascino e dalla loro biodiversità e sono fautori della realizzazione e delle migliorie delle ville medicee, ovvero di Carreggi, Fiesole e Castello. Questi luoghi sono oggetto di studio per gli scienziati di allora, come Pontano, Aldrovandi e Pier Antonio Micheli (1679-1736), botanico e autore dell'*Enumeratio quarundam Plantarum sibi per Italiam et Germaniam observatarum iuxta Tournefortii Methodum dispositarum tomus IX*. Sono stati utilizzati come sfondo nella letteratura italiana, nei versi di Folgore da San Gimignano, nel *Decamerone* di Boccaccio, nell'*Orlando Furioso* di Ariosto e nella *Gerusalemme liberata* di Tasso. Inoltre, sono stati raffigurati da pittori, come Bartolomeo Bimbi (1648-1729), il quale realizza diverse tavole sui *Citrus* per la villa di Topaia.

Tra il Seicento e l'Ottocento, vi sono diverse opere che trattano e approfondiscono la specie limonicola. Giovanni Battista Ferrari (1584-1655), gesuita e botanico senese, pubblica a Roma nel 1646 *Hesperides, sive De Malorum aureorum Cultura et Usu Libri Quatuor*, nel quale descrive la classificazione, la tassonomia, la terminologia, la coltivazione, l'origine e la diffusione nel mondo degli agrumi. L'opera è ricca di incisioni, nelle quali

<sup>8</sup> CONTINELLA, *Gli agrumi: storia e arte*, cit., pp. 61-63, 58; G. PONTANO, *Gli orti delle esperidi*, Venezia 1761; A. GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, Brescia 1775. Nel *De Agricultura Opusculum* di Antonino Venuto, "scombo" è citato fra le specie arboree agrumicole ("arangio amaro, cetro, lomina e scombo"). Non è però attestata una corrispondenza certa con un agrume moderno riconosciuto: potrebbe trattarsi di un nome storico o dialettale la cui identificazione botanica è tuttora incerta.

ci sono raffigurati scene mitologiche, sculture, bassorilievi, serre e agrumi. L'opera, suddivisa in quattro libri, narra la leggenda del giardino delle Esperidi, che si conclude con la fuga delle ninfe in Italia per trapiantarvi gli agrumi, e tratta il limone, arrivato in Liguria per mano della ninfa Aretusa. Lo studio nei confronti degli agrumi è nato dall'amicizia tra il Ferrari e Cassiano dal Pozzo, anch'egli studioso di agrumi.

Vi è un particolare interesse anche per gli areali di coltivazione limonicoli nell'Italia settentrionale, testimoniato da numerose descrizioni di ville, palazzi di nobili e coltivazioni lungo le rive del Garda come quelle di Barpo, di Scamozzi, di Taegio, di Del Riccio, di Tanara e di Johann Christoph Volkamer (1664-1720). Autore del prosieguito del trattato sugli agrumi, molto simile al lavoro del Ferrari, *Nürnbergische Hesperides, oder Gründliche Beschreibung der Edlen Citronat, Citronen, und Pomerantzen-Fruchte* (1714), quest'ultimo tratta e descrive gli agrumi, tra cui i limoni, coltivati anche lungo la riviera del Brenta e nei litorali della Liguria. Nel 1726 a Venezia viene pubblicata postuma *Historia e coltura delle piante, con un copioso Trattato degli agrumi* del botanico Paolo Bartolomeo Clarici (1664-1725), il quale descrive 150 specie di agrumi, tra cui limoni. In questo periodo Goethe compie un viaggio formativo in Italia, che viene descritta successivamente come terra dove fioriscono i limoni nella canzone di Mignon dal *Wilhelm Meisters*<sup>9</sup>.

Nel XIX secolo si afferma nuovamente l'interesse scientifico a favore dell'inquadramento del genere *Citrus* grazie a tre importanti agronomi e botanici di allora, il francese Antoine Poiteau (1766-1854), il nizzardo Antonio Risso (1777-1845), autori dell'opera *Histoire naturelle des oranges* (1818-1822), e il botanico genovese Giorgio Gallesio (1772-1839). Nel 1811 quest'ultimo redige il *Trattato dei Citrus*, suddiviso in quattro capitoli e in articoli, nel quale analizza la teoria della riproduzione vegetale e sviluppa la tavola del genere *Citrus*, descrivendo e ricostruendo le diverse specie e la loro storia. Nel 1825, Antonio Targioni Tozzetti, padre della fitopatologia italiana, pubblica a Firenze la *Raccolta di fiori, frutti e agrumi più ricercati per l'ornamento dei giardini, disegnati al naturale da vari artisti*, nel quale vengono rappresentati ben quattordici agrumi<sup>10</sup>.

<sup>9</sup> BARBERA, *Agrumi: una storia del mondo*, cit., pp. 103-113 e pp. 126-130; CONTINELLA, *Gli agrumi: storia e arte*, cit., pp. 63-66; FERRARIUS BAPTISTA SENENSIS, *Hesperides sive De malorum aureorum Cultura et Usu Libri Quatuor*, Roma 1646; J.C. VOLCAMERUS, *Hesperidum norimbergensium sive de malorum citreorum, limonum avrantiorumque*, Norimberga 1713; J.C. VOLCAMERUS, *Continuation der Nurnbergischen hesperidum*, Norimberga 1722.

<sup>10</sup> CONTINELLA, *Gli agrumi: storia e arte*, cit., p. 66; G. GALLESIO, *Traité Du Citrus*, Parigi 1811; A. RISSO, A. POITEAU, *Histoire naturelle des oranges*, Parigi 1818; A. TARGIONI TOZZETTI, *Raccolta di fiori, frutti e agrumi più ricercati per l'ornamento dei giardini, disegnati al naturale da vari artisti*, Firenze 1831.

Tra la seconda metà del XVIII secolo e il XIX secolo l'interesse per l'agrumicoltura, anche per i limoni, si sviluppa in Sicilia. Nel 1761 Arcangiolo Leanti, geografo siciliano, pubblica *Lo stato presente della Sicilia*, da cui si ricavano notizie precise sulla distribuzione anche di limoni che alimentano consistenti correnti di esportazione. Nel XIX secolo Giuseppe Inzenga (1815-1887), agronomo e docente palermitano, seguace di Risso, realizza una monografia *Agrumi Siciliani*, poi pubblicata nel 1915 da Luigi Savastano, in cui descrive ben 81 varietà di agrumi, compresi i limoni. Nel 1875 Ferdinando Alfonso dà alle stampe il *Trattato sulla coltivazione degli agrumi*, che testimonia il progresso della coltura in Sicilia. Nel 1899 Emanuele Arnao, allievo dell'Alfonso, pubblica la prima monografia sull'agrumicoltura, *La coltivazione degli agrumi*<sup>11</sup>.

In questo periodo vi è un incremento della commercializzazione del limone, gestita dalle navi mercantili inglesi e poi statunitensi, le quali hanno un posto privilegiato nel porto di Messina, punto strategico di connessione tra mercati e di attrazione dei prodotti agrari. L'unificazione politica e infrastrutturale dell'Italia e l'apertura a una politica economica liberista consentono al limone di sviluppare un grande mercato regionale, nazionale e internazionale. Dopo la crisi agraria, avvenuta tra gli anni Ottanta del XIX e gli inizi del Novecento, la quale colpisce anche il limone, l'esperide diviene nel territorio siciliano una delle colture principali, soprattutto nella costa jonica tra le province di Catania e Messina. La diffusione del limone tra gli angloamericani è dovuta alle sue proprietà salutistiche e all'uso medico, in particolare nella prevenzione allo scorbuto, malattia causata dalla mancanza nella dieta di frutti e ortaggi freschi, soprattutto per chi conduce lunghi viaggi in mare. Albert Szent-Györgyi (1893-1986), chimico ungherese e Nobel nel 1937, estrae dagli agrumi un acido con proprietà antiscorbutiche, denominato vitamina C o acido ascorbico, riconoscendone le proprietà antiossidanti, essenziali per mantenere l'integrità dei tessuti connettivi e ossei, per l'assorbimento del ferro, prevenire malattie cardiovascolari e alcune forme tumorali<sup>12</sup>.

Tra la seconda metà del XIX e il XX secolo, il Regno d'Italia e la Repubblica italiana si interessarono di curare l'aspetto accademico e sperimentale agrario, con attenzione anche nel meridione italiano e in Sicilia, allora la

<sup>11</sup> CONTINELLA, *Gli agrumi: storia e arte*, cit., pp. 65-67; L. SAVASTANO, *Agrumi Siciliani*, «Annali della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», III, 1915; F. ALFONSO, *Trattato sulla coltivazione degli agrumi*, Palermo 1875; E. ARNAO, *La coltivazione degli agrumi*, Palermo 1899.

<sup>12</sup> LUPO, *Il giardino degli aranci*, cit., pp. 21-22 e pp. 32-35; BARBERA, *Agrumi: una storia del mondo*, cit., pp. 142-148.

principale esportatrice di limoni al mondo. Negli anni Settanta dell'Ottocento l'iniziale concretizzazione del connubio ricerca-limoni si afferma nella vicina Napoli, a Portici, quando il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio fonda la Scuola Superiore di Agricoltura. L'interesse verso la limonicoltura è dovuto alla vicinanza alla costa amalfitana e alla penisola sorrentina, ricche di agrumi dorati. Dall'ente accademico napoletano si erge la figura di Luigi Savastano, agronomo e umanista, il quale s'interessa all'agrumicoltura grazie alle sue lunghe osservazioni nelle sopracitate zone.

L'attenzione dello studioso prosegue in terra siciliana nel 1910 quando egli diviene direttore dell'istituenda Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura, sita ad Acireale (1907), in provincia di Catania, territorio fertile del versante ionico e vocato alla limonicoltura, distinto dalle passate attività del precedente comizio agrario locale. Nella prima metà del Novecento, il precedente connubio, il quale ha consentito e consente tuttora anche lo studio del malsecco, permane in terra acese e viene condiviso, dagli anni Venti in poi, dalla Stazione Sperimentale di Patologia Vegetale di Roma, grazie alla direzione di Lionello Petri. Oltre ad Acireale e Roma, passando per le successive istituzioni (IRSA, CRA e CREA), dalla seconda metà del XX secolo fino ad oggi l'interesse scientifico per i limoni e per il malsecco viene ulteriormente accolto dalle Facoltà di Agraria, come quelle di Catania, Palermo e Bari, nate nel 1935 dalla soppressione delle Scuole Superiori di Agricoltura.

La ricerca limoncola è tema di analisi anche al di fuori dei confini italiani, in particolare negli Stati Uniti d'America. Agli inizi del Novecento, presso Riverside, viene fondata la Stazione Sperimentale sugli agrumi dell'Università della California, dalla quale emergono due scienziati importanti della fitopatologia mondiale, Herbert John Webber e Howard Samuel Fawcett. Intorno a quest'ultima figura, negli anni Venti, tra gli Stati Uniti d'America e l'Italia, nasce e perdura tuttora non solo l'interesse nei confronti del malsecco, ma anche un duraturo rapporto tra i due Paesi. Lo studioso americano collabora con Giulio Savastano, figlio di Luigi, e con Lionello Petri, il quale ha sempre avuto come punto di riferimento scientifico le teorie di Fawcett. Anche dopo la Seconda Guerra Mondiale il ponte tra Stati Uniti e Italia permane tuttora grazie alla nascita *Società Internazionale di Agrumicoltura* e del rispettivo Congresso, riunito ogni quattro anni, entrambi gestiti dall'Università della California, campus di Riverside<sup>13</sup>.

<sup>13</sup> LUPO, *Il giardino degli aranci*, cit., pp. 18-23, pp. 32-35, p. 193; G. SAVASTANO, *La biologia culturale del limone nel versante orientale etneo*, «Annali della Regia Stazione Sperimentale di Agrumicoltura e Frutticoltura in Acireale», VI, 1922, pp. 1-52; A.A. PENNISI, *L'agricoltura dall'arte alla*

Oltre alla loro relazione scientifica, dal XX secolo a oggi, la ricerca italiana e statunitense sono fautori della trattatistica mondiale sugli agrumi. La prima monografia moderna è *Citrus fruits and their culture* (1904) di H. Harold Hume, seguita da *Citrus fruits* (1915) di J. Eliot Coit, entrambe fondamentali per decenni negli Stati Uniti. L'opera più completa resta *The Citrus Industry* (1943-1948), in due volumi, ideata da Webber e Batchelor dell'Università della California, poi ampliata (1967-1989) in cinque volumi sotto la direzione di Walter Reuther. Oltre a queste notevoli opere, un altro interessante trattato è *The Genus Citrus*, pubblicato nel 2020 e curato da Manuel Talon, Fred G. Gmitter Jr. e Marco Caruso. In Italia, dopo il trattato di Arnao, si segnalano *L'agrumicoltura siciliana* di Domenico Casella (1935), *Gli agrumi* (1980) di Baldini e Scaramuzzi, il *Trattato di agrumicoltura* (1985), curato da Spina e Di Martino, responsabili dell'Istituto Sperimentale per l'Agumicoltura, e *Citrus. Trattato di agrumicoltura* (2009), coordinato da Vacante e Calabrese, docenti delle Università di Palermo e di Reggio Calabria. Queste ultime due opere raccolgono i contributi della maggior parte dei ricercatori del Secondo Dopoguerra e dei loro allievi; parte dello stesso gruppo ha inoltre contribuito, nel 2012, alla realizzazione di *Gli agrumi*, pubblicato dalla Bayer CropScience e curato da Paolo Inglese ed Eugenio Tribulato<sup>14</sup>.

### 3. *Gli areali di coltivazione e cultivar in Italia e nel mondo*

Secondo la FAO, nel 2024 la produzione globale di limoni e lime è pari a 23.201.004,91 tonnellate, su una superficie raccolta di 1.453.721 ettari,

---

*scienza: La Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale*, a cura di A. Cantagalli e S. Di Silvestro, Acireale (CT) 2025, pp. 100-103; dopo la Stazione Sperimentale di Acireale, le istituzioni successive sono state l'Istituto Sperimentale per l'Agumicoltura di Acireale (1967-2007), il Centro di Ricerca per l'Agumicoltura e le Colture Mediterranee (2007-2014) e infine Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, sede di Acireale (2015-oggi). I seguenti dati sono elaborati dall'autore su base PENNISI, *L'agricoltura dall'arte alla scienza*, cit.

<sup>14</sup> CONTINELLA, *Gli agrumi: storia e arte*, cit., pp. 68-69; H.H. HUME, *Citrus fruits and their culture*, New York 1907; J.E. COIT, *Citrus fruits*, New York 1930; *The Citrus Industry*, a cura di H.J. Webber e L.D. Batchelor, Berkeley 1948; *The Citrus Industry*, a cura di H.J. Webber e L.D. Batchelor, Berkeley 1989; D. CASELLA, *L'agrumicoltura siciliana*, «Annali della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», XIII, 1935; E. BALDINI, F. SCARAMUZZI, *Gli agrumi*, Roma 1980; *Trattato di agrumicoltura*, a cura di P. Spina ed E. Di Martino, Bologna 1985; *Citrus. Trattato di agrumicoltura*, a cura di V. Vacante e F. Calabrese, Milano 2009; *The Genus Citrus*, a cura di M. Talon, F.G. Gmitter Jr. e M. Caruso, Duxford 2020; *Gli agrumi: botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato*, a cura di E. Tribulato e P. Inglese, Milano 2012.

con una resa di 15,96 t/ha. La coltivazione di limoni e lime si distribuisce in ordine in Asia, America, Africa, Europa e Oceania. I principali Paesi produttori risultano l'India, il Messico, la Cina, la Turchia, l'Argentina, il Brasile, la Spagna, gli Stati Uniti d'America, il Sud Africa e la Colombia (vedi tabb. 1 e 2). I maggiori produttori di limoni sono: Cina, soprattutto nelle zone centro-meridionali, come il Sichuan; Argentina, soprattutto in Tucuman; Turchia, nel distretto di Mersin; Stati Uniti d'America, soprattutto nel sud della California; Spagna, nella Comunidad Valenciana. India, Messico, Brasile, Sud Africa e Colombia producono solo o prevalentemente lime. Nel mondo vi sono diverse cultivar di limoni, ma le più note sono: *Fino* e *Verna*, cultivar originarie e presenti nelle terre spagnole; *Lisbon* ed *Eureka*, quest'ultima attualmente la qualità più diffusa al mondo, entrambe originarie della California; *Genoa*, diffusa in Argentina e Cile; *Villafanica*, anch'essa californiana e diffusa in Israele. Altre cultivar meno note sono: *Real*, varietà spagnola; *Asaasli* e *Malti*, varietà coltivate in Libano; *Rosemberg* e *Ross*, di origini californiane; *Yen Ben*, coltivata in Australia e Nuova Zelanda; *Limão siciliano*, riferibile alla cultivar *Femminello* coltivata in Brasile. In Turchia sono coltivate la *Küttdiken* (50%), l'*Italian Memeli*, la *Lamas*, la *Molla Mehmet* e il *Kibris*, oltre al *Femminello Santa Teresa* e all'*Interdonato* (25%), siciliane. Nel Peloponneso vengono coltivate le varietà *Maglini*, *Karistini* e *Adamopoulou*, quest'ultima è una cultivar apirena meno sensibile al malsecco. Nell'Unione Europea, le qualità limoniche con il marchio IGP sono tre: "Citrinos do Algarve" (1996), nella regione di Algarve, nel Portogallo meridionale; "Citricos Valencianos" (2003), nella Comunidad Valenciana, nella Spagna orientale; "Citron de Menton" (2015), nella Provenza-Alpi-Costa Azzurra, nella Francia meridionale<sup>15</sup>.

<sup>15</sup> F. CALABRESE, *Principali paesi produttori e destinazione del prodotto*, in *Citrus. Trattato di agrumicoltura*, cit., pp. 17-26; F. CALABRESE, F. BARONE, *Limone e limone-simili*, in *Citrus. Trattato di agrumicoltura*, cit., pp. 89-92; DISTEFANO, DI GUARDO, GENTILE, *Limone*, cit., p. 54 e pp. 58-60; CONTINELLA, *Gli agrumi: ricerca*, cit., pp. 360-361; NIGRO, IPPOLITO, SALERNO, *Mal secco disease of citrus*, cit., p. 524, p. 537; FAO, *Database sulla produzione e sulla superficie raccolta mondiale, continentale e dei principali Paesi produttori di limoni e lime: 2024*, in *FAOSTAT, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; Disciplinare di produzione *Citrinos do Algarve*, 1996, disponibile su <https://tradicional.dgadr.gov.pt/cat/frutos-frescos/688-citrinos-do-algarve-igp>, p. 2; Disciplinare di produzione *Citricos Valencianos*, 2003, disponibile su <https://www.citricosvalencianos.com/#descargas>; Disciplinare di produzione *Citron de Menton*, 2015, disponibile su <https://www.lecitrondeMENTON.org/Citron-de-Menton-IGP.html>; *Gli agrumi del Nord del Mediterraneo*, a cura di F. Curk, Ajaccio 2022, pp. 136-138; La resa mondiale di limoni e lime è elaborata dall'autore su base FAO, *Database sulla produzione e sulla superficie raccolta mondiale, continentale e dei principali Paesi produttori di limoni e lime: 2024*, in *FAOSTAT, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026.

	PRODUZIONE (T)	PRODUZIONE (%)	SUPERFICIE (HA)	SUPERFICIE (%)	RESA MEDIA (T/ HA)
Mondo	23.201.004,91	100	1.453.721,00	100	15,96
America	9.958.460,30	42,9	544.277,00	37,45	18,3
Asia	9.469.678,50	40,8	677.968,00	43,63	13,97
Africa	2.155.547,00	9,3	142.213,00	9,78	15,16
Europa	1.522.798,40	6,6	83.561,00	5,75	18,22
Oceania	94.520,60	0,4	5.703,00	0,39	16,57

Tab. 1 Produzione raccolta (t e %), superficie coltivata raccolta (ha e %) e resa media complessiva (t/ha) di limoni e lime nel 2024 a livello mondiale e per continente (Dati FAO)<sup>16</sup>

	PRODUZIONE (T)	PRODUZIONE (%)	SUPERFICIE (HA)	SUPERFICIE (%)	RESA MEDIA(T/ HA)
Mondo	23201004,91	100	1.453.721,00	100	15,96
India	3.835.727,00	16,53	319.043,00	21,95	12,02
Messico	3.291.622,10	14,19	215.659,00	14,83	15,26
Cina	2.319.972,30	10	101.473,00	6,98	22,86
Argentina	2.154.138,50	9,28	68.927,00	4,74	31,25
Turchia	1.730.000,00	7,46	54.279,00	3,73	31,87
Brasile	1.718.010,00	7,4	68.239,00	4,69	25,18
Stati Uniti	927.140,00	4	22.703,00	1,56	40,84
Spagna	919.510,00	3,96	50.950,00	3,5	18,05
Sud Africa	748.643,90	3,23	34.289,00	2,36	21,83
Colombia	592.296,90	2,55	44.689,00	3,07	13,25
Altri	4.963.944,21	21,4	473.470,00	32,57	10,85

Tab. 2 Produzione raccolta (t e %), superficie coltivata raccolta (ha e %) e resa media complessiva (t/ha) dei principali Paesi produttori di limoni e lime nel 2024 (Dati FAO)<sup>17</sup>

<sup>16</sup> FAO, *Database sulla produzione e sulla superficie raccolta continentale di limoni e lime: 2024*, in *FAOSTAT, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026. Le rese e le percentuali fornite della produzione e della superficie continentale di limoni e lime riguardo ai suddetti paesi presi in considerazione sono elaborati dall'autore su base FAO, *Database sulla produzione e sulla superficie raccolta continentale di limoni e lime: 2024*, in *FAOSTAT, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026.

<sup>17</sup> FAO, *Database sulla produzione e sulla superficie raccolta dei principali Paesi produttori di limoni e lime: 2024*, in *FAOSTAT, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/>

Nel 2025 l'Italia ha avuto una produzione raccolta di 464.406,8 tonnellate, distribuita su una superficie in produzione di 23.907 ettari, con una resa di 19,43 t/ha. La maggior parte della coltivazione dei limoni si concentra nel Sud Italia, con poco più del 99,5%, in particolare Sicilia, Calabria, Campania, Puglia, Sardegna, Basilicata e Molise. Meno del 0,5% si concentra nel Centro Italia, Lazio, Marche e Toscana, e nel Nord Italia, Liguria e Lombardia, sulla Riviera ligure e sul Lago di Garda, nelle quali zone la presenza sia del mare e sia dei laghi mitiga il clima a favore della crescita del limone. La Sicilia detiene quasi l'88% della produzione, che si concentra sulla costa ionica e sulla costa tirrenica, tra le province di Messina, Catania, Siracusa, Palermo (vedi tab. 3).

La qualità della produzione limoncola italiana è testimoniata dal riconoscimento del marchio IGP a sette consorzi di tutela: due in Campania, "Limone di Sorrento IGP" (2000), ad ovest della penisola sorrentina e sull'isola di Capri, sul golfo di Napoli (400 ha), e "Limone IGP Costa d'Amalfi" (2001), ad est della penisola sorrentina, sul golfo di Salerno, nella stessa provincia (400 ha); uno in Puglia, "Limone Femminello del Gargano IGP" (2007), presso il promontorio in provincia di Foggia (400 ha); uno in Calabria, "Limone di Rocca Imperiale IGP" (2012), in provincia di Cosenza, al confine con la Puglia, sul golfo di Taranto (200 ha); tre in Sicilia, "Limone Interdonato di Messina IGP", (2009), presso la costa ionica messinese (950 ha), "Limone dell'Etna IGP" (2020), presso la costa nord ionica della provincia catanese (3000 ha) e "Limone di Siracusa IGP" (2011), nell'omonima provincia (5300 ha). Nel 2023, in Sicilia, emerge l'interesse per l'istituzione di un nuovo marchio di qualità "Limone Costa Tramontana". L'areale individuato comprende la fascia sub-collinare della costa jonica messinese, estesa tra il golfo di Milazzo e la fiumara di Tusa. La certificazione IGP occupa tra il 41% e il 42% della superficie totale dedicata alla limoncoltura (10.650,00 ha).

In Italia quasi l'80% della produzione è rappresentato dalla cultivar-popolazione *Femminello*, storicamente identificata nel *Femminello comune*, costituita da diversi cloni caratterizzati da elevata produttività e buone performance agronomiche, all'interno della quale sono state successivamente individuate, mediante selezione naturale, le principali selezioni: *Sfusato Amalfitano*, *Ovale di Sorrento*, *Zagara Bianca*, *Siracusano*, *Siracusano 2Kr*, *Sfusato di Favazzina*. Altre varietà sono il *Monachello*, tra le meno sensibili al *Plenodomus tracheiphilus*, il *Lunario*, l'*Arancino* o *Cucuz-*

---

faostat/en/#data/QCL, consultato a gennaio 2026. Le rese e le percentuali fornite della produzione e superficie dei principali Paesi produttori di limoni e lime riguardo ai suddetti paesi presi in considerazione sono elaborati dall'autore su base FAO, *Database sulla produzione e sulla superficie raccolta dei principali Paesi produttori di limoni e lime: 2024*, in FAOSTAT, *Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026.

zaru e il *Lemox*, ibrido apireno ottenuto nel 1980 da Angelo Starrantino, ricercatore del CREA di Acireale<sup>18</sup>.

	PRODUZIONE (T)	PRODUZIONE (%)	SUPERFICIE (HA)	SUPERFICIE (%)	RESA MEDIA (T/ HA)
Italia	464.406,80	100,00	23.907,00	100,00	19,43
Sicilia	409.808,50	88,24	21.096,00	88,24	19,43
Calabria	21.356,70	4,60	953,00	3,99	22,41
Campania	19.257,00	4,15	1.103,00	4,61	17,46
Puglia	8.835,00	1,90	425,00	1,78	20,79
Sardegna	2.938,00	0,63	170,00	0,71	17,28
Basilicata	1.221,90	0,26	57,00	0,24	21,44
Lazio	727,30	0,16	77,00	0,32	9,45
Liguria	186,00	0,04	21,00	0,09	8,86
Marche	27,00	0,01	1,00	0,00	27,00
Toscana	22,40	0,01	2,00	0,01	11,20
Molise	19,00	0,00	1,00	0,00	19,00
Lombardia	8,00	0,00	1,00	0,00	8,00

Tab. 3 Produzione raccolta (t e %), superficie coltivata raccolta (ha e %) e resa media complessiva (t/ha) in Italia e nelle rispettive regioni nel 2025 (Dati ISTAT)<sup>19</sup>

<sup>18</sup> F. CALABRESE, F. BARONE, *Limone e limone-simili*, in *Citrus. Trattato di agrumicoltura*, cit., pp. 86-89; DISTEFANO, DI GUARDO, GENTILE, *Limone*, cit., pp. 54-55; CONTINELLA, *Gli agrumi: ricerca*, cit., pp. 357-360; ISTAT, *Produzione e superficie raccolta di limoni in Italia e rispettive regioni: 2025*, in *ISTATData, Agricoltura, Coltivazione e Allevamenti*, disponibile su [https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR\\_CRP/DCSP\\_COLTIVAZIONI/IT1,101\\_1015\\_DF\\_DCSP\\_COLTIVAZIONI\\_1,1.0](https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR_CRP/DCSP_COLTIVAZIONI/IT1,101_1015_DF_DCSP_COLTIVAZIONI_1,1.0), consultato a gennaio 2026; Disciplinare di produzione *Limone di Sorrento IGP*, Comunicato del Ministero delle POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI in G.U. n. 148 del 6 aprile 2007; Disciplinare di produzione *Limone IGP Costa d'Amalfi*, Comunicato 11 settembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in G.U. n. 158 del 9 ottobre 2017; Disciplinare di produzione *Limone Femminello del Gargano IGP*, Provvedimento 19 luglio 2018 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in G.U. n. 175 del 30 luglio 2018; Disciplinare di produzione *Limone di Rocca Imperiale IGP*, Decreto 28 marzo 2018 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in G.U. n. 159 del 12 aprile 2018; Disciplinare di produzione *Limone Interdonato di Messina IGP*, Provvedimento 13 novembre 2009 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in G.U. S.O. n. 220 del 27 novembre 2009; Disciplinare di produzione *Limone dell'Etna IGP*, Provvedimento 22 ottobre 2020 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in G.U. n. 161 del 7 novembre 2020; Disciplinare di produzione *Limone di Siracusa IGP*, Provvedimento 8 febbraio 2011 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in G.U. S.O. n. 46 del 25 febbraio 2011; <https://www.freshplaza.it/article/9518869/limone-costa-tramontana-in-attesa-dell-igp-si-punta-alla-promozione-del-brand/>. La superficie totale dedicata ai marchi IGP rispetto alla superficie totale nazionale dedite alla limonicoltura è elaborata dall'autore su base Distefano, Di Guardo, Gentile, *Limone*, cit., p. 54 e ISTAT, *Produzione e superficie raccolta di limoni in Italia e rispettive regioni: 2025*, in *ISTATData, Agricoltura, Coltivazione e Allevamenti*, disponibile su [https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR\\_CRP/DCSP\\_COLTIVAZIONI/IT1,101\\_1015\\_DF\\_DCSP\\_COLTIVAZIONI\\_1,1.0](https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR_CRP/DCSP_COLTIVAZIONI/IT1,101_1015_DF_DCSP_COLTIVAZIONI_1,1.0), consultato a gennaio 2026.

<sup>19</sup> ISTAT, *Produzione e superficie raccolta di limoni in Italia e rispettive regioni: 2025*, in *ISTATData, Agricoltura, Coltivazione e Allevamenti*, disponibile su <https://esploradati.istat.it/>

#### 4. Origini e diffusione del malsecco

In seguito a una furtiva introduzione di *Citrus* proveniente dalla Grecia, la prima apparizione del *Plenodomus tracheiphilus* in Italia viene registrata nel 1918 a Santa Teresa di Riva, nella provincia di Messina. I primi sintomi emergono durante la pratica della forzatura dei limoni, utilizzata dai limonicoltori in un periodo di “secca”, per indurre artificialmente la fioritura estiva, dalla quale si ottiene un limone chiamato *verdello*, prodotto tradizionale siciliano<sup>20</sup>.

Il primo quadro sintomatologico della malattia viene descritto da Luigi Savastano nel 1921. In tale contesto, i sintomi osservati vengono attribuiti al *Bacterium gummi*, conosciuto come “gommosi” e indicati nel lessico dialettale siciliano come *cagna*, patogeno già noto per aver colpito gravemente la limonicoltura siciliana nella seconda metà del XIX secolo. In questo scritto, Savastano (1853-1937), direttore della Stazione Sperimentale di Acireale (1910-1931) e già docente di Patologia vegetale (1880-1910) presso Portici, descrive una forma della malattia caratterizzata da una maggiore intensità rispetto alle precedenti manifestazioni di gommosi osservate alcuni anni prima nella penisola sorrentina<sup>21</sup>.

---

[databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR\\_CRP/DCSP\\_COLTIVAZIONI/IT1,101\\_1015\\_DF\\_DCSP\\_COLTIVAZIONI\\_1,1.0](https://datadownload.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR_CRP/DCSP_COLTIVAZIONI/IT1,101_1015_DF_DCSP_COLTIVAZIONI_1,1.0), consultato a gennaio 2026. Le rese e le percentuali fornite della produzione e superficie raccolta di limoni in Italia e rispettive regione nel 2025 sono elaborate dall'autore su base ISTAT, *Produzione e superficie raccolta di limoni in Italia e rispettive regioni: 2025*, in *ISTATData, Agricoltura, Coltivazione e Allevamenti*, disponibile su [https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR\\_CRP/DCSP\\_COLTIVAZIONI/IT1,101\\_1015\\_DF\\_DCSP\\_COLTIVAZIONI\\_1,1.0](https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR_CRP/DCSP_COLTIVAZIONI/IT1,101_1015_DF_DCSP_COLTIVAZIONI_1,1.0), consultato a gennaio 2026.

<sup>20</sup> RUGGIERI, *L'attuale problema del mal secco degli agrumi nelle sue immediate finalità pratiche*, cit., p. 18; NIGRO, IPPOLITO, SALERNO, *Mal secco disease of citrus*, cit., p. 523; L. PETRI, *Ricerche sulle cause del Mal Secco dei limoni in provincia di Messina e sui mezzi per combatterlo*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», VII, 1927, p. 229; PETRI, *Lo stato attuale delle ricerche sul “mal del secco” dei limoni*, cit., p. 70; N. SCIACCA, *Lo stato attuale delle conoscenze sulle cause del mal-secco degli agrumi*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», XVI, 1930, p. 422; L. PETRI, *Ricerche sulle cause del disseccamento dei limoni in provincia di Messina*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», VI, 1926, p. 108; L. PETRI, *Batteriosi dei rametti e mal secco dei limoni in Sicilia*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», IX, 1929, p. 282; L. PETRI, *Batteriosi dei rametti e mal secco dei limoni in Sicilia*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», XVI, 1930, p. 25; <https://www.regione.sicilia.it/sites/default/files/2024-04/ELENCO-1.pdf>.

<sup>21</sup> L. SAVASTANO, *Gommosi secca negli agrumi*, «Bollettini della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», 41, pp. 1-2; L. SAVASTANO, *Sulla gommosi secca o mal secco degli agrumi*, «Bollettini della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», 42, 1921, pp. 1-2; LUPO, *Il giardino degli aranci*, cit., pp. 56-57; L. SAVASTANO, *Luigi Savastano, agronomo e umanista*, «La Terra delle Sirene», 24, 2005, p. 54; MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Bollettino Ufficiale del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio:1909*, Roma 1909, p. 67.

Le riflessioni condotte dallo studioso napoletano, che battezza la patologia “malsecco”, avviano le indagini sulla malattia, successivamente approfondite nelle ricerche tra il 1921 e il 1924 con il figlio Giulio, sperimentatore (1910-1931) della Stazione di Acireale<sup>22</sup>, conducendo a una disamina dell’ipotesi originaria. Il duo individua nel *Bacterium citriputemale* l’agente patogeno responsabile di una nuova malattia appartenente al nuovo quadro sintomatico, chiamato “malsecco”, e capace di colpire gli agrumi e la maggior parte delle colture da frutto<sup>23</sup>.

Il 1925, anno in cui la comunità scientifica accetta la precedente denominazione, segna un momento di svolta, dando l’avvio a due filoni di ricerche parallele. Da un lato, il Ministero dell’Economia Nazionale, guidato da Giuseppe Belluzzo (1876-1952) e animato dalle politiche agrarie del governo Mussolini, affida a Lionello Petri (1875-1946) il compito di indagare le cause del continuo declino del settore limonicolo colpito dal malsecco. Laureato a Firenze (1899) in Scienze Naturali, dopo docente (1914-1924) di Fisiologia e Patologia Vegetale presso l’Istituto Superiore Forestale Nazionale, Petri, nominato direttore (1925) della Stazione Sperimentale romana, già sperimentatore (1904) e vicedirettore (1909), rappre-

<sup>22</sup> SAVASTANO, *Sulla gommosi secca o mal secco degli agrumi*, cit., pp. 1-2; G. SAVASTANO, H.S. FAWCETT, *Ricerche sperimentali sul decorso patologico del mal secco nel limone*, «Annali della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», xi, 1928, p. 2; L. SAVASTANO, *Delle epidemie italiane del malsecco negli agrumeti, albicocchetti, ficheti, noceti e gelseti*, «Annali della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», vii, 1924, pp. 89-175; L. SAVASTANO, *La cura del malsecco negli alberi fruttiferi*, «Bollettini della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», 51, 1924, p. 1; L. SAVASTANO, *Sulle cause aggravanti il mal secco negli agrumeti del versante orientale della Sicilia*, «Bollettini della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», 54, 1925, pp. 1-2; PETRI, *Ricerche sulle cause del disseccamento dei limoni in provincia di Messina*, cit., p. 118; PETRI, *Ricerche sulle cause del Mal Secco dei limoni in provincia di Messina e sui mezzi per combatterlo*, cit., p. 230; L. PETRI, *Il “mal secco” dei limoni in rapporto all’incoltura*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», viii, 1928, p. 216; L. PETRI, *Istituzione di un Osservatorio per lo studio del mal secco dei limoni presso Messina*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», ix, 1929, p. 326; PETRI, *Lo stato attuale delle ricerche sul “mal del secco” dei limoni*, cit., p. 64; M. CRISAFULLI MONDÌO, *I provvedimenti della Camera Agrumaria per combattere il “mal secco”*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», xv, 1929, p. 208; FEDERAZIONE SINDACATI FASCISTI AGRICOLTORI DELLA PROVINCIA DI MESSINA, *Per la lotta contro il mal secco degli agrumi*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», xv, 1929, p. 245; L. PETRI, *Attività dell’osservatorio istituito a S. Teresa di Riva per lo studio del mal secco dei limoni*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», xvi, 1930, p. 246.

<sup>23</sup> SAVASTANO, *Delle epidemie italiane del malsecco negli agrumeti, albicocchetti, ficheti, noceti e gelseti*, cit.; SAVASTANO, *La cura del malsecco negli alberi fruttiferi*, cit.; SAVASTANO, *Sulle cause aggravanti il mal secco negli agrumeti del versante orientale della Sicilia*, cit.; A. DE BIASI, *Il Carroccio. The italian review. Rivista di coltura propaganda e difesa italiana in America*, 24, New York 1926, p. 273; PETRI, *Batteriosi dei rametti e mal secco dei limoni in Sicilia*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», cit., p. 282; PETRI, *Batteriosi dei rametti e mal secco dei limoni in Sicilia*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», cit., p. 25; NIGRO, IPPOLITO, SALERNO, *Mal secco disease of citrus*, cit., p. 526.

sentata la massima espressione della fitopatologia in Italia. La sua competenza è testimoniata dalla scoperta del *mal dell'inchiostro* del castagno (1917) e dalla nomina ministeriale come consulente del Comitato consultivo per la difesa contro le malattie delle piante (1924)<sup>24</sup>.

Dall'altro lato, sebbene non siano note le motivazioni per cui le ricerche sul malsecco condotte dai Savastano non abbiano avuto seguito, dal 1925 Giulio, vincitore di due borse di studio in Inghilterra e negli Stati Uniti, intraprende un periodo di perfezionamento in fitopatologia presso la Stazione Sperimentale di Riverside, allora la più avanzata al mondo per le ricerche sul binomio fitopatologia-agrumi. Qui entra in contatto con i principali fitopatologi, tra cui Howard Samuel Fawcett (1872-1948), con il quale prosegue anche gli studi sul *Bacterium citriputeale*, analizzato precedentemente insieme al padre<sup>25</sup>.

Incaricato dal ministero, Petri si reca a Santa Teresa di Riva, affiancato da Beniamino Peyronel (1890-1975), fitopatologo e vicedirettore della Stazione Sperimentale di Roma, e inizia a collaborare con la Cattedra Ambulante di Agricoltura di Messina. Vi partecipano il direttore Antonino Drago, il vicedirettore Filadelfio Portale, l'assistente Gaetano Villari, l'agrotecnico Salvatore Fazio e alcuni grandi proprietari limonicoli locali, come l'avvocato Francesco Trimarchi e il dottor Sebastiano Pugliatti. Nel 1926 le prime osservazioni condotte da Peyronel e Petri attestano che la

<sup>24</sup> NIGRO, IPPOLITO, SALERNO, *Mal secco disease of citrus*, cit., p. 523; G. VILLARI, *Ricerche sulle cause del Mal Secco dei limoni in provincia di Messina*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», XII, 1926, p. 149; B. PEYRONEL, *Studio morfobiologico e sistematico di un fungo parassita dei limoni nel messinese (Colletotrichum gloeosporioides Penzing)*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», VI, 1926, p. 119; B. PEYRONEL, *Studio morfobiologico e sistematico di un fungo parassita dei limoni nel messinese (Colletotrichum gloeosporioides Penzing)*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», XII, 1926, p. 192; M. CRISAFULLI MONDÌO, *Concorso a premio per un rimedio contro il mal secco degli agrumi*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», XV, 1929, p. 267; N. SCIACCA, *Lo stato attuale delle conoscenze sulle cause del mal-secco degli agrumi*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», XVI, 1930, p. 422; A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, II, Bologna 1987; V. STRINGHER, *L'istruzione e la sperimentazione agraria in Italia*, in *Ministero d'agricoltura, industria e commercio, Esposizione internazionale di Torino 1911*, a cura di *Notizie sull'insegnamento agrario, industriale e commerciale in Italia, ad illustrazione della Mostra didattica organizzata dall'Ispettorato generale dell'insegnamento*, Roma 1911, p. 152; G. LORENZINI, *La figura e le opere di Lionello Petri (1875-1946), georgofilo, fitopatologo livornese*, «Comune notizie: rivista del Comune di Livorno», LIX-LX, pp. 63-71; MINISTERO DELL'ECONOMIA NAZIONALE, *Bollettino ufficiale: legislazione e disposizioni ufficiali*, II, Roma 1924, p. 717; SAVASTANO, *La cura del malsecco negli alberi fruttiferi*, cit.; SAVASTANO, *Sulla gommosi secca o mal secco degli agrumi*, cit.

<sup>25</sup> PETRI, *Batteriosi dei rametti e mal secco dei limoni in Sicilia*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», cit.; PETRI, *Batteriosi dei rametti e mal secco dei limoni in Sicilia*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», cit.; G. SAVASTANO, *Perfezionamento all'estero in fitopatologia ed agrumicoltura*, «Annali della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», X, 1930.

malattia che colpisce i limoneti santateresini è il *Colletotrichum gloeosporioides*, malattia presente anche negli uliveti<sup>26</sup>.

L'attenzione di Petri rivolta agli studi condotti da Fawcett del 1915 lo spingono, durante nuove osservazioni condotte nel gennaio 1929, a escludere che il malsecco fosse riconducibile al *Colletotrichum gloeosporioides*. Pur confermando che la malattia si manifesti inizialmente come un'antracnosi seguita da una tracheomicosi, caratterizzata da una pigmentazione dapprima bianca e successivamente rossa, lo scienziato livornese ipotizza che le epidemie di malsecco siano dovute alla presenza di un secondo patogeno, distinto dal precedente, e presente nei limoneti: un parassita capace di generare una micosi vascolare, dotato di colorazione rossa<sup>27</sup>.

Date queste osservazioni, nello stesso anno, il patologo richiede una maggiore intensificazione delle ricerche, le quali sono finanziate, in accordo con il Ministero dell'Economia Nazionale, dalla Camera Agrumaria di Messina, gestita dal Regio Commissario Michele Crisafulli Mondìo (1881-1943). In collaborazione anche con la Cattedra Ambulante di Agricoltura di Messina e la Federazione Sindacati Fascisti Agricoltori messinese, nel luglio 1929 viene bandito un concorso a premio di centomila lire, equivalenti a circa 105.000 euro attuali, per chi scoprisse un metodo capace di porre rimedio al malsecco. Nel settembre 1929 viene istituito l'Osservatorio fitopatologico di Santa Teresa di Riva, ottenuto dall'unione dei campi dell'avvocato Trimarchi e del dottor Pugliatti, e gestito da Petri, Gaetano Ruggieri (1904-1965), agronomo e assistente catanese, poi sperimentatore e direttore della Stazione di Acireale (1948-1965), dall'agrotecnico Fazio e da un custode, tutti impiegati della Stazione Sperimentale di Roma<sup>28</sup>.

Con l'allestimento dei nuovi laboratori presso l'Osservatorio, nell'ottobre 1929, Ruggieri esegue i primi tentativi d'infezione artificiale in am-

<sup>26</sup> PEYRONEL, *Studio morfobiologico e sistematico di un fungo parassita dei limoni nel messinese (Colletotrichum gloeosporioides Penzing)*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», cit.; PEYRONEL, *Studio morfobiologico e sistematico di un fungo parassita dei limoni nel messinese (Colletotrichum gloeosporioides Penzing)*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», cit.; L. PETRI, *Ricerche sulle cause del disseccamento dei limoni in provincia di Messina*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», vi, 1926, p. 118; PETRI, *Ricerche sulle cause del Mal Secco dei limoni in provincia di Messina e sui mezzi per combatterlo*, cit., p. 230; PETRI, *Attività dell'osservatorio istituito a S. Teresa di Riva per lo studio del mal secco dei limoni*, cit., p. 246.

<sup>27</sup> L. PETRI, *Batteriosi dei rametti e mal secco dei limoni in Sicilia*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», cit.; L. PETRI, *Batteriosi dei rametti e mal secco dei limoni in Sicilia*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», cit.

<sup>28</sup> CRISAFULLI MONDÌO, *I provvedimenti della Camera Agrumaria per combattere il "mal secco"*, cit.; CRISAFULLI MONDÌO, *Concorso a premio per un rimedio contro il mal secco degli agrumi*, cit.; PETRI, *Istituzione di un Osservatorio per lo studio del mal secco dei limoni presso Messina*, cit.; PETRI, *Attività dell'osservatorio istituito a S. Teresa di Riva per lo studio del mal secco dei limoni*, cit., p. 246.

biente confinato osservando i sintomi nel gennaio 1930 e dunque confermando le precedenti teorie del Petri. Le prove laboratoriali messinesi vengono ulteriormente confermate a Roma, zona immune dal *Colletotrichum gloeosporioides*, in un secondo esperimento nel quale Petri riproduce le infezioni artificiali realizzate da Ruggieri, isolando il reale patogeno inizialmente chiamato *Deuterophoma tracheiphila*<sup>29</sup>. L'identificazione e la descrizione del fungo sono definite tra gennaio e marzo del 1930 da Petri, il quale, nei mesi successivi, precisa di aver tenuto conto dei risultati dei più recenti studi di Giulio Savastano e di Fawcett, che avevano in precedenza condotto ricerche differenti.

Contestualmente, Fawcett e Savastano junior avevano proseguito in questi anni gli studi sul *Bacterium citriputeale* e, solo dopo l'identificazione del fungo, nel maggio 1930, come confermato nel sopracitato scritto, i due scienziati avvallano la paternità della scoperta a Petri. In questo studio, tramite diverse prove sperimentali ad Acireale, rispetto alle inoculazioni del sistema fogliare condotte da Petri e Ruggieri, Fawcett e Savastano junior decidono di infettare artificialmente anche il sistema radicale della pianta, notando la maggiore rapidità del decorso della malattia. Con l'obiettivo di fornire ulteriori informazioni sulla malattia, la particolare prova, si basa su una metodologia diversa, ma non esclude che l'infezione provenga dall'alto e abbia un decorso lento<sup>30</sup>.

Il buon rapporto tra i fitopatologi emerge chiaramente anche da altri due documenti. Il primo è un memorandum del 1947, redatto da Ruggieri in memoria di Petri, da poco scomparso, nel quale l'agronomo catanese ricorda la disponibilità dello scienziato livornese nel cedere materiale a Savastano e a Fawcett per la realizzazione delle prove sperimentali ad Acireale. Il secondo è una pubblicazione dello stesso Petri sull'origine del patogeno, nella quale vengono riportate alcune informazioni fornite dal fitopatologo statunitense. In questo studio Petri descrive una missione di

<sup>29</sup> PETRI, *Attività dell'osservatorio istituito a S. Teresa di Riva per lo studio del mal secco dei limoni*, cit., pp. 246-248; PETRI, *Ulteriori ricerche sulla morfologia, biologia e parassitismo della "Deuterophoma tracheiphila"*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», cit.; PETRI, *Ulteriori ricerche sulla morfologia, biologia e parassitismo della "Deuterophoma tracheiphila"*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», cit.

<sup>30</sup> PETRI, *Ulteriori ricerche sulla morfologia, biologia e parassitismo della "Deuterophoma tracheiphila"*, «Bollettino della Regia Stazione di patologia vegetale», cit.; PETRI, *Ulteriori ricerche sulla morfologia, biologia e parassitismo della "Deuterophoma tracheiphila"*, «Citrus: rivista della Camera agrumaria di Messina», cit.; SAVASTANO, *Perfezionamento all'estero in fitopatologia ed agrumicoltura*, cit., pp. 81-82; SAVASTANO, FAWCETT, *Ricerche sperimentali sul decorso patologico del mal secco nel limone*, cit.; SCIACCA, *Lo stato attuale delle conoscenze sulle cause del mal-secco degli agrumi*, cit., pp. 423-424; NIGRO, IPPOLITO, SALERNO, *Mal secco disease of citrus*, cit., p. 526.

ricerca condotta in Grecia, volta all'individuazione dell'agente patogeno. Dopo aver escluso l'origine sorrentina, precedentemente ipotizzata da Savastano senior, egli avanza l'ipotesi di una provenienza ellenica o mediorientale sulla base di osservazioni dirette e di prelievi effettuati negli agrumeti di Artimos, a Galatas, presso l'isola di Poros. L'indagine è supportata dalle informazioni fornite dal professore Isaakides, consigliere tecnico del Ministero dell'Agricoltura ellenico, dall'agrotecnico Adjutandis, capo della sezione di Fitopatologia del medesimo dicastero, dal professore Evangelidis, direttore della Stazione fitopatologica di Candia, e dal dottore Sarejanni, botanico francese. Durante il viaggio Petri ha raccolto notizie sull'esistenza di due varianti di *Deuterophoma tracheiphila*: una presente a Galatas, caratterizzata da pigmentazione bruna, e una a Creta, con pigmentazione rossa, simile alla variante messinese. Viene inoltre segnalata la presenza del patogeno a Chios già dal 1894 e a Poros dal 1900.

Oltre aver scoperto l'interesse e lo studio condotto da Giuseppe Cuboni, predecessore di Petri alla direzione della Stazione Sperimentale di Roma, e da Orazio Comes, docente a Portici e maestro di Savastano senior, su rametti ammalati inviati dalla Grecia tra il 1905 e il 1906, Petri rileva anche una significativa analogia tra il percorso scientifico italiano e quello greco nello studio del malsecco. In entrambi i casi la malattia viene attribuita al *Bacterium gummi*, successivamente al *Colletotrichum gloeosporioides*, e infine ricondotta a una tracheomicosi causata da un secondo patogeno, mentre il *Colletotrichum gloeosporioides* venne considerato un saprofito. Poco prima della pubblicazione di questa analisi, Petri conferma, in una nota, l'origine mediorientale del malsecco, richiamando l'isolamento del patogeno condotta da Fawcett e dal Professore Reichert presso l'Agricultural Experiment Station di Tel Aviv e la sua piena corrispondenza con le varianti isolate in Sicilia e in Grecia<sup>31</sup>.

Dopo Grecia, Italia, Palestina e Israele, la diffusione del grave malanno prosegue, giungendo nel 1933 in Turchia e negli anni Cinquanta la costa nordafricana, in particolare nel 1973 l'Egitto<sup>32</sup>.

<sup>31</sup> PETRI, *Lo stato attuale delle ricerche sul "mal del secco" dei limoni*, cit., pp. 70-73; PETRI, *Attività dell'osservatorio istituito a S. Teresa di Riva per lo studio del mal secco dei limoni*, cit., pp. 281-283.

<sup>32</sup> EPPO, *Plenodomus tracheiphilus (DEUTTR)*, in *EPPO Global Database*, disponibile su <https://gd.eppo.int/taxon/DEUTTR>, consultato a gennaio 2026.

## 5. Propagazione e incidenza

Attualmente il *Plenodomus tracheiphilus* – riclassificato nel 2014 e in precedenza identificato come *Deuterophoma tracheiphila* (Petri, 1929), *Bakerophoma tracheiphila* (Ciferri, 1946) e *Phoma tracheiphila* (Kanchaveli e Gikashvili, 1948) – è presente in numerosi Paesi affacciati nel bacino del Mediterraneo e del Mar Nero, in Georgia e in Russia meridionale. Oltre a Grecia, Italia, Palestina, Israele, Egitto, Turchia e Cipro, il patogeno è segnalato anche in Albania, Algeria, Francia, Libano, Libia, Siria e Tunisia. Al di fuori di queste due aree, il malsecco è presente dal 1976 in Iraq e dal 1983 in Yemen, mentre risulta assente in Marocco, in Spagna e a Malta<sup>33</sup>.

Il malsecco rappresenta una delle principali minacce per la limonicoltura ed è una patologia che invade il sistema vascolare degli agrumi acidi, come limoni, lime, limette, cedri, bergamotto e tant'altri. Provoca la perdita della resa della pianta e può anche portare alla morte dei rametti, riducendo il volume della chioma fino a provocare il disseccamento totale e la morte della pianta.

Le spore, in grado di sopravvivere sia sulle piante colpite sia nel suolo, si diffondono generalmente su distanze limitate attraverso schizzi d'acqua generati da pioggia o irrigazione aerea, dal flusso superficiale dell'acqua e dal vento che accompagna le precipitazioni, oltre che per via aerea.

La diffusione su lunghe distanze avviene principalmente tramite il trasporto di materiale di propagazione infetto, come portinnesti, piante innestate, marze o gemme, peduncoli e foglie dei frutti. Anche i residui vegetali infetti presenti nel terreno, come rametti, possono rappresentare una via di diffusione del fungo, poiché il patogeno può sopravvivere su tali residui fino a un anno, a seconda delle caratteristiche del suolo.

Nonostante risulta improbabile come veicolo di trasmissione del fungo, il *Plenodomus tracheiphilus* è stato rilevato anche sui frutti e nei semi di limone. Sebbene il fungo possa sopravvivere come micelio sulla superficie del seme, le piantine che emergono non risultano infette. Anche i frutti e i semi di altre specie di agrumi sensibili, oltre al limone, possono essere infettati, ma non esiste alcuna prova che il patogeno possa diffondersi attraverso agrumi o semi infetti. Malgrado non vi siano prove definitive, è plausibile che il patogeno possa essere trasmesso tramite attrezzi da potatura e macchinari agricoli contaminati.

<sup>33</sup> EFSA PLH, *Scientific Opinion on the pest categorisation of Plenodomus tracheiphilus (Petri) Gruyter*, cit., pp. 12-13; EPPO, *Plenodomus tracheiphilus (DEUTTR)*, in *EPPO Global Database*, disponibile su <https://gd.eppo.int/taxon/DEUTTR>, consultato a gennaio 2026.

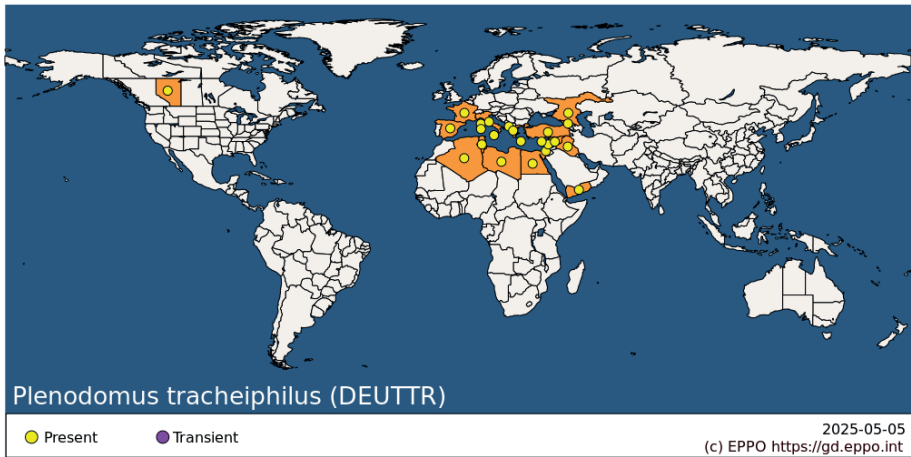


Fig. 5 Distribuzione del *Plenodomus tracheiphilus* al 2025. Le aree in grigio, segnate con un pallino bianco, indicano la presenza, consolidata, transiente, sporadica o eradicata, del patogeno. In mappa è indicata anche la regione canadese dell'Alberta, nella quale si è scoperto recentemente che il *Plenodomus tracheiphilus* colpisce anche gli olmi (EPPO, *Plenodomus tracheiphilus* (DEUTTR), in *EPPO Global Database*, disponibile su <https://gd.eppo.int/taxon/DEUTTR>, consultato a gennaio 2026)

Dal punto di vista ambientale, l'uso intensivo di trattamenti fungicidi necessari per contenere la diffusione e la gravità del malsecco comportano un impatto ambientale significativo, con potenziali ricadute sugli ecosistemi locali.

Sotto il profilo economico, il malsecco determina perdite produttive non solo per le singole piante colpite, ma anche per intere piantagioni. Comporta un aumento delle spese legate alla potatura di rami e rametti disseccati, alla rimozione e reimpianto di alberi morti, e all'utilizzo di trattamenti fungicidi aggiuntivi. Inoltre, la malattia influisce negativamente sulla qualità dei frutti, poiché impone il ricorso a cultivar resistenti, ma di qualità inferiore, come il *Monachello*. Limita anche l'impiego di varietà sensibili, caratterizzate da alta produttività o eccellente qualità dei frutti. La diffusione del malsecco in determinate aree può ostacolare lo sviluppo di programmi di miglioramento genetico degli agrumi, a causa delle restrizioni nello scambio di materiale vegetale destinato alla propagazione. Rappresenta un freno all'introduzione di nuove cultivar ad alto potenziale produttivo, come i cloni nucellari esenti da virus, particolarmente vulnerabili alla malattia<sup>34</sup>.

<sup>34</sup> EFSA PLH, *Scientific Opinion on the pest categorisation of *Plenodomus tracheiphilus* (Petri) Gruyter*, cit., pp. 21-23.

Pertanto, le ricadute sia sul piano ambientale sia su quello economico pesano gravemente sulle comunità agricole, determinando una riduzione dei redditi e un aumento della disoccupazione, quindi anche una riduzione della manodopera esperta. Questi fattori contribuiscono all'abbandono delle terre e favoriscono la migrazione dalle aree rurali verso i centri urbani.

Questi tre aspetti, ambientale, economico e sociale, caratterizzano gran parte dei paesi mediterranei colpiti dal malsecco. Nel paragrafo successivo, queste dinamiche saranno approfondite con un focus specifico sul caso italiano<sup>35</sup>.

### 6. La produzione limonicola italiana e una crisi persistente

Tenendo in considerazione le diverse avversità biotiche che interessano il comparto limonicolo italiano, tra cui la *Tignola della zagara*, il *Citrus Vein Enation Virus*, la *Phytophthora citrophthora* o la *Phytophthora nicotianae*, responsabili di malattie note come *marciume radicale* e *mal di gomma*, la patologia che ha maggiormente influito sulla produzione è il malsecco. In questa sezione si analizza la produzione limonicola italiana sotto una prospettiva storico-scientifica, economica e sociale<sup>36</sup>.

Nonostante la crisi agraria della seconda metà dell'Ottocento e la diffusione della gommosi in Sicilia, la produzione limonicola italiana – i cui dati disponibili risalgono al 1861 – mostra una crescita fino al 1916, anno in cui raggiunge 580.000 tonnellate di limone (vedi tab. 4 e graf. 1). L'avvento della Grande Guerra, pur comportando un rilevante contributo di derrate alimentari e di uomini alle truppe impiegate nel conflitto, non ha variato la produzione agricola in proporzione alla manodopera maschile, soprattutto al sud, dove vi è una forte quota di forza lavoro familiare sottoutilizzata.

<sup>35</sup> NIGRO, IPPOLITO, SALERNO, *Mal secco disease of citrus*, cit.; A. CATARA, V. CATARA, *Il "Mal Secco" degli agrumi da un secolo in Sicilia*, «Memorie e Rendiconti», Acireale (CT) 2019.

<sup>36</sup> EPP0, *Plenodomus tracheiphilus* (DEUTTR), in *EPP0 Global Database*, disponibile su <https://gd.eppo.int/taxon/DEUTTR>, consultato a gennaio 2026; CABI, *Plenodomus tracheiphilus*, in *CABI Digital Library, CABI Compendium*, disponibile su <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/10.1079/cabicompendium.18512>, consultato a gennaio 2026; le notizie inerenti alle diverse avversità biotiche che colpiscono il limone in Italia sono elaborate dall'autore su base CABI, *Distribution Maps of Plant Diseases*, in *CABI Digital Library*, disponibile su <https://www.cabidigitallibrary.org/journal/dmpd>, consultato a gennaio 2026, CABI, *Distribution Maps of Plant Pests*, in *CABI Digital Library*, disponibile su <https://www.cabidigitallibrary.org/journal/dmpp>, consultato a gennaio 2026, CABI, *Descriptions of Fungi and Bacteria*, in *CABI Digital Library*, disponibile su <https://www.cabidigitallibrary.org/journal/dfb>, consultato a gennaio 2026 e *Gli agrumi: coltivazione, mondo e mercato*, a cura di E. Tribulato e P. Inglese, Milano 2012, pp. 213-299.

Dopo la conclusione del conflitto, il settore primario attraversa una precaria situazione economico-sociale, assumendo anche la funzione di riassorbimento della disoccupazione. Questo quadro è dovuto ai conflitti tra contadini-soldati, braccianti, contadini poveri e mezzadri, ai quali sono state promesse una redistribuzione delle terre, e al venir meno dell'emigrazione come valvola di sfogo della sovrappopolazione relativa, a causa delle restrizioni imposte dagli Stati Uniti e delle difficoltà economiche incontrate da tutti i paesi dapprima nel dopoguerra. In questo periodo la coltivazione limonicola subisce un calo fino al 1926, per poi mostrare segnali di ripresa sotto il regime fascista, instaurato nel 1922 (vedi tab. 4 e graf. 1). Le politiche agrarie promosse dal regime fascista, tra cui la "Battaglia del Grano" (1925), volta al conseguimento dell'autosufficienza cerealicola e alla riduzione del disavanzo commerciale, e la "Bonifica integrale" (1928), finalizzata al recupero delle terre incolte e al rafforzamento dell'occupazione rurale, contribuiscono al mantenimento della sovrappopolazione agricola, mascherando la profonda crisi strutturale delle campagne. La situazione si complica con gli effetti della Grande Depressione, innescata dal crollo della Borsa di Wall Street il 30 ottobre 1929, che rallenta la produzione negli anni Trenta, tra cui quella limonicola (1932), e Quaranta, anche poco dopo la conclusione del secondo conflitto (vedi tab. 4 e graf. 1). La disastrosa situazione dell'agricoltura italiana, la quale avrebbe potuto svolgere il ruolo di "spugna" della sottoccupazione, è segnata anche dalle dinamiche demografiche e sociali: tra il 1861 e il 1936 la popolazione rurali cresce da 21 a 42 milioni di abitanti, mentre tra il 1902 e il 1936 il flusso migratorio interno risulta negativo al sud e positivo al centro-nord e si riduce la quota della popolazione attiva italiana impiegata nel settore primario. Tra il 1921 e il 1936 si afferma il processo di sbracciantizzazione, volto a ridurre la consistenza del proletariato rurale favorendo la conduzione diretta. Al termine di questo periodo, la quota dei conduttori di terreni propri si stabilizza al 32,9%, dopo l'incremento registrato tra il 1911 e il 1921, quando aveva raggiunto il 32,4%. Nello stesso arco temporale si osserva una marcata flessione dei braccianti, in calo dal 44,7% al 30,5%, accompagnata da un aumento sia degli affittuari, passati dal 7,2% al 12,7%, sia dei mezzadri, cresciuti dal 15,4% al 19,7%. Tali dinamiche non determinano la formazione di una piccola proprietà autonoma e solida, ma piuttosto una riaffermazione della mezzadria e della compartecipazione, che attenuano la precarietà del lavoro senza intaccare la subordinazione dei lavoratori agricoli ai grandi proprietari<sup>37</sup>.

<sup>37</sup> S. Musso, *Storia del lavoro in Italia: dall'Unità a oggi*, Venezia 2011, pp. 40-48; ISTAT,

Nel contesto della “Battaglia del Grano”, il regime promuove la ricerca agraria italiana, favorendone il progresso e l’affermazione di figure di rilievo, come Nazzareno Strampelli (1866-1942), genetista e direttore della Stazione Sperimentale di Granicoltura di Rieti, fautore del raddoppio frumentario italiano. Nel binomio fitopatologia-limone emergono le ricerche e le personalità di Giulio Savastano, Lionello Petri, Gaetano Ruggieri e Gabriele Goidanich (1912-1999), agronomo valdostano, prima sperimentatore alla Stazione Sperimentale di Roma e poi docente di Patologia Vegetale all’Università di Bologna, il quale conduce numerosi studi sul malsecco in collaborazione con Ruggieri<sup>38</sup>.

Circa quindici anni dopo la prima espressione della malattia in terra santateresina, nell’ottobre 1935 il professore cosentino Domenico Casella (1898-1978) fornisce il primo dato riguardo alle conseguenze economiche del malsecco. Il nuovo direttore della Stazione Sperimentale di Acireale, successore di Savastano, viene incaricato, dal presidente della Società Italiana per il Progresso delle Scienze, già ministro dell’Agricoltura, Giacomo Acerbo, di redigere per la riunione annuale della medesima società una relazione di stampo fitopatologico dal titolo “Le malattie degli agrumi e lo stato attuale dei rimedi relativi”. Successivamente pubblicata nell’annale della Stazione di Acireale, il Casella denuncia l’“impressionante dilagare del mal secco”, stimando una perdita di circa 3000 ettari di limoneti tra le province di Messina e Catania e sottolineando l’urgenza della selezione di varietà resistenti, tra cui il *Monachello*<sup>39</sup>.

Dopo la conclusione della Seconda Guerra Mondiale, tra la fine degli anni Quaranta e i primi anni Sessanta, la produzione limonicola italiana riprende a crescere, raggiungendo nel 1967 le 670.300 e le 676.792 tonnellate, al di sopra del 1932. Secondo i dati FAO, tra il 1961 e il 1991

---

*Produzione delle principali coltivazioni legnose: vite, olivo e agrumi - Anni 1861-2015*, in ISTAT, *Serie Storiche, Ambiente e Agricoltura, Agricoltura, Zootecnia e Pesca*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Superficie, comuni, centri abitati, nuclei abitati e popolazione residente ai censimenti 1861-2011 e anno 2014, ai confini dell’epoca*, in ISTAT, *Serie Storiche, Popolazione e Società, Popolazione*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Iscrizioni e cancellazioni anagrafiche per movimento migratorio interno e saldo migratorio interno per regione e ripartizione geografica - Anni 1902-2014*, in ISTAT, *Serie Storiche, Popolazione e Società, Popolazione*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Popolazione attiva in condizione professionale per settore di attività economica e regione ai Censimenti 1861-2011*, in ISTAT, *Serie Storiche, Popolazione e Società, Popolazione*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026.

<sup>38</sup> A. SALTINI, *Storia delle Scienze agrarie*, VI, Firenze 2012; PENNISI, *L’agricoltura dall’arte alla scienza*, cit., pp. 100-103 e pp. 111-114.

<sup>39</sup> D. CASELLA, *Le malattie degli agrumi e lo stato attuale dei rimedi relativi*, «Annali della Regia Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale», XIII, 1935, pp. 250-253.

l'Italia si colloca stabilmente ai vertici della produzione mondiale, prima nel decennio 1961-1971 e seconda, dopo gli Stati Uniti, nel periodo 1971-1991, mantenendo la leadership in Europa e nel Mediterraneo (vedi tab. 4 e graf. 1; tab. 5 e graf. 2; tab. 6 e graf. 3; tab. 7 e graf. 4). Tale crescita non solo della limonicoltura italiana è favorita dalla ricostruzione postbellica, dall'ingresso dell'Italia nella Comunità Economica Europea e dall'attuazione della Politica Agricola Comune nel 1962. L'agricoltura italiana attraverso una profonda trasformazione: si riduce drasticamente la popolazione attiva nel settore primario, soprattutto nel Mezzogiorno, a causa dell'esodo rurale verso i centri urbani e industrializzati del Centro-Nord, confermato dal tasso e saldo migratorio; aumentano progressivamente le retribuzioni agricole orarie degli agricoltori grazie a una produzione a prezzi sicuri; si afferma una schiera di studiosi e ricercatori, ispirato al modello statunitense, operanti all'interno delle Facoltà di Agraria e delle Stazioni Sperimentali, dopo (1967) Istituti Sperimentali. Riguardo al connubio fitopatologia-limone, esso è accolto da diverse Facoltà, tra cui quella di Catania, Palermo e Bari, e le stazioni sperimentali di Acireale e di Roma. In riferimento all'aspetto economico sul malsecco, tra Acireale e Bari, si affermano le figure di Gaetano Ruggieri, Giuseppe Cutuli e Mario Salerno<sup>40</sup>.

<sup>40</sup> ISTAT, *Produzione delle principali coltivazioni legnose: vite, olivo e agrumi - Anni 1861-2015*, in *ISTAT, Serie Storiche, Ambiente e Agricoltura, Agricoltura, Zootecnia e Pesca*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Produzione raccolta italiana di limoni e lime: 1961-2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui primi 10 produttori mondiali di limoni e lime: 1961-1971*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui primi 10 produttori mondiali di limoni e lime: 1971-1981*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui primi 10 produttori mondiali di limoni e lime: 1981-1991*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui produttori di limoni e lime in Europa: 1961-1971*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui produttori di limoni e lime in Europa: 1971-1981*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui produttori di limoni e lime in Europa: 1981-1991*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; SALTINI, *Storia delle Scienze agrarie*, VI, cit.; ISTAT, *Superficie, comuni, centri abitati, nuclei abitati e popolazione residente ai censimenti 1861-2011 e anno 2014, ai confini dell'epoca*, in *ISTAT, Serie Storiche, Popolazione e Società, Popolazione*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Iscrizioni e cancellazioni anagrafiche per movimento migratorio interno e saldo migratorio interno per regione e ripartizione geografica - Anni 1902-2014*, in *ISTAT, Serie Storiche, Popolazione e Società, Popolazione*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Popolazione attiva in condizione professionale per settore di attività economica e regione ai Censimenti 1861-2011*, in *ISTAT, Serie Storiche, Popolazione e Società, Popola-*

Ad Acireale, divenuta (1950) centro del comitato nazionale sulla lotta contro il malsecco, nell'ottobre 1953, in un'intervista rilasciata alla rivista *Terra e Sole*, il professore Gaetano Ruggieri (1904-1965), allora anche direttore (1953) degli Istituti di Ricerca e di Sperimentazione Agraria (IRSA) e uno dei più importanti fitopatologi italiani del tempo, evidenzia un aggravamento della malattia rispetto alla relazione di Casella. Trascorsi 35 anni dalla prima manifestazione del malsecco a Santa Teresa di Riva e 17 anni dalla relazione di Casella, Ruggieri riporta la distruzione o la compromissione grave di ben 12.000 ettari di limoneti, con una riduzione annuale della produzione di limoni pari a 240.000 tonnellate e una perdita di oltre 2 milioni di giornate lavorative. Nonostante il significativo calo della manodopera agricola, con conseguente aumento della disoccupazione, considerando che per la coltivazione di un ettaro di limoni sono necessarie circa 185 giornate lavorative, tali dati rappresentano una nota dolente all'interno di un sistema economico nazionale che collocava l'Italia tra i primi produttori di limoni a livello mondiale. Sebbene permanga il rischio di un'ulteriore estensione del malsecco, la produzione italiana non risulta attualmente in declino grazie all'impianto di nuove piantagioni basate su cultivar resistenti alla malattia, tra cui il *Monachello*<sup>41</sup>.

Dopo la scomparsa di Ruggieri (1965), tra gli anni Settanta e Ottanta l'interesse per le implicazioni economiche del malsecco viene proseguito da Giuseppe Cutuli, ricercatore e patologo della Stazione di Acireale e della sezione *Tecniche Colturali* dell'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, e dell'Osservatorio Fitopatologico dell'omonima cittadina, e da Mario Salerno, docente di Patologia Vegetale presso l'Università degli Studi di Bari, e successivamente condiviso con altri patologi. In un articolo pubblicato nel 1976 su «L'Italia Agricola» e, successivamente, in una relazione presentata nel 1977 al Congresso Internazionale di Agrumicoltura, svoltosi a Orlando negli Stati Uniti d'America, i due studiosi denunciano la devastante compromissione dei limoneti italiani causata dal malsecco, evidenziando una riduzione della resa limonicola fino a 20 tonnellate per ettaro, a fronte

---

zione, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Numeri indice delle retribuzioni contrattuali orarie lordi per alcuni settori di attività economica e qualifica professionale - Anni 1955-2015 (dicembre 2010=100)*, in ISTAT, *Serie Storiche, Istruzione e Lavoro, Mercato del Lavoro*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; La produzione di limoni e lime a confronto con i paesi mediterranei tra il 1961 e il 1991 sono elaborate dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Sud Europa, Francia, Nord Africa e Asia Occidentale: 1961-1971; 1971-1981; 1981-1991*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; PENNISI, *L'agricoltura dall'arte alla scienza*, cit., pp. 112-114.

<sup>41</sup> G. RUGGIERI, *Il malsecco degli agrumi*, «Terra e Sole», VIII, 134, 1953.

delle 60-80 tonnellate per ettaro previste in assenza della malattia. Tale riduzione viene valutata in oltre 100 miliardi di lire all'anno, oltre a 450 milioni di euro attuali, e in un milione di alberi sradicati ogni anno, quasi il 5% degli alberi di limone in Italia. Per contrastare il malsecco, oltre all'utilizzo del *Monachello*, i due patologi puntano sull'utilizzo delle pratiche colturali, in particolare la potatura, ai fungicidi<sup>42</sup>. Nel 1981, in occasione del nuovo Congresso Internazionale di Agrumicoltura, svoltosi a Tokyo, in Giappone, Cutuli e Salerno rivalutano la precedente riduzione in 200 miliardi di lire all'anno, poco meno di 500 milioni di euro attuali, confermando nuovamente i precedenti numeri riguardanti l'impatto economico e le precedenti pratiche di controllo, ma smentendo l'efficacia dell'aspetto chimico. Tra il 1982 e il 1985, attraverso numerose pubblicazioni – tra cui un articolo apparso su «L'Informatore Agrario» e uno studio inserito nel *Trattato di agrumicoltura* – i due patologi confermano i dati precedentemente elaborati, evidenziando come il malsecco abbia colpito circa 10 milioni di alberi su un totale di 20 milioni presenti in Italia e abbia impedito il raddoppio della produzione limonicola nazionale, che avrebbe potuto passare da 700.000 a 1.500.000 tonnellate. A questo filone di studi si aggiungono anche gli atti del *Seminario Internazionale sul Mal Secco degli Agrumi*, svoltosi a Milazzo (ME) nel 1984. Oltre a ribadire le stime già avanzate, tali contributi affrontano e sistematizzano le motivazioni – emerse nel corso del decennio – per cui l'analisi economica delle perdite causate dal malsecco tende a concentrarsi prevalentemente sull'impatto immediato e diretto della patologia. Questa impostazione è riconducibile a una serie di fattori che rendono particolarmente complessa la valutazione complessiva dei danni: l'incidenza variabile del malsecco, caratterizzata da ciclicità e da differenti livelli di severità; l'eterogeneità strutturale dei limoneti, dovuta alla continua sostituzione di piante morte o compromesse; l'alterazione delle cultivar originarie, conseguente al frequente ricorso agli innesti e al conseguente aumento della densità degli impianti; la coesistenza di diversi cloni di *Femminello* e *Monachello*, che ha reso la produzione più disomogenea contribuendo a una riduzione della qualità complessiva; l'incremento dei costi di gestione, in particolare quelli legati al controllo

<sup>42</sup> M. SALERNO, G. CUTULI, V. SOMMA, *Mal Secco degli agrumi in Italia*, «L'Italia Agricola», LVI, 1, 1976, pp. 96-103; M. SALERNO, G. CUTULI, *Control of citrus Mal Secco in Italy today*, «Proceedings of the International Society of Citriculture», III, 1977, pp. 1001-1003; i prezzi originariamente espressi in lire sono stati convertiti in euro per evidenziare il valore dell'oggetto di studio, utilizzando INFLATION HISTORY, *Convertitore Storico ITL/EUR su fonte ISTAT* <https://www.istat.it/notizia/indice-dei-prezzi-per-le-rivalutazioni-monetaire/>, gennaio 2026, <https://inflationhistory.com/it-IT/>.

della malattia; infine, la riduzione degli apporti fertilizzanti, soprattutto azotati, che ha limitato il potenziale produttivo dei limoneti<sup>43</sup>.

Nel corso degli anni Novanta la dinamica positiva della produzione limonicola italiana inizia progressivamente ad arrestarsi. Nel 1994, la produzione nazionale di limoni si colloca tra le 552.064 e le 576.000 tonnellate, attestandosi su livelli tra i più bassi del Secondo dopoguerra e nettamente inferiori a quelli registrati nel 1983, quando la produzione oscilla tra le 854.000 e le 856.000 tonnellate. Dalla seconda metà degli anni Novanta fino a oggi, la limonicoltura italiana non è più riuscita a raggiungere i livelli produttivi del trentennio 1961-1991, come confermato anche dai dati FAO relativi al periodo 1991-2021 (vedi tab. 4 e graf. 1; tab. 5 e graf. 2; tab. 6 e graf. 3; tab. 7 e graf. 4). La coltivazione limonicola italiana esce dalle prime tre posizioni a livello mondiale e, successivamente, si colloca nella seconda cinquina dei principali dieci paesi produttori; nel Mediterraneo e in Europa perde la sua leadership, posizionandosi generalmente tra il secondo e il terzo posto, dietro Turchia e Spagna. La crisi prosegue anche nel nuovo secolo, raggiungendo il punto più basso nel 2013, con una produzione intorno alle 327.300 tonnellate, tra le più basse rispetto ai livelli registrati negli anni Trenta e nel decennio 1945-1955. Dopo il 2013, la produzione italiana mostra segnali di crescita, pur rimanendo al di sotto dei valori registrati all'inizio degli anni Sessanta (vedi tab. 4 e graf. 1; tab. 5 e graf. 2; tab. 6 e graf. 3; tab. 7 e graf. 4). La recessione ha origine negli anni Ottanta dal cambio di strategia della politica agricola europea, capace di non incentivare la produzione. Tale scelta comporta la sconfitta dell'Europa nei confronti degli Stati Uniti d'America, protagonisti dell'agro-politica dal 1992, vanificando ogni impulso di crescita tecnica, scientifica ed economica. Sottoposta a Washington, l'agricoltura europea non si trova pronta a rispondere agli aumenti dei consumi alimentari, dovuti al raddoppiamento della popolazione mondiale e all'avvento dei nuovi modelli di ricerca. La dipendenza delle politiche europee segna un periodo di torpore per l'agricoltura italiana. Nonostante un incremento della popolazione rurale, la maggior parte degli italiani continua a concentrarsi nei centri urbani, come confermato dal saldo e dal tasso migratorio interno, negativi

<sup>43</sup> G. CUTULI, *Il limone in coltura sotto rete: effetti sul microclima e sulla stato fitosanitario con particolare riguardo al mal secco*, «L'Informatore Agrario», xxxvii, 24, 1982; G. CUTULI, C. LAVIOLA, G. PERROTTA, M. SALERNO, P. SPINA, *Seminario Internazionale Sul Mal Secco degli Agrumi*, Capo D'Orlando (ME) 1984, pp. 4-5; G. CUTULI, *Malattie crittogamiche e alterazioni da cause non parassitarie*, *Trattato di agrumicoltura*, II, 1985, pp. 24-25; i prezzi originariamente espressi in lire sono stati convertiti in euro per evidenziare il valore dell'oggetto di studio, utilizzando INFLATION HISTORY, *Convertitore Storico ITL/EUR su fonte ISTAT* <https://www.istat.it/notizia/indice-dei-prezzi-per-le-rivalutazioni-monetarie/>, gennaio 2026, <https://inflationhistory.com/it-IT/>.

nel Mezzogiorno. Contestualmente, si assiste a una progressiva riduzione della popolazione attiva nel settore primario, in particolare al Sud. Tra gli anni Novanta e i primi anni Duemila, gli indici delle retribuzioni agricole contrattuali orarie lorde mostrano una fase di stagnazione; dal 2005 si osserva una ripresa, interrotta da una lieve flessione nel 2016<sup>44</sup>.

Dopo il 1985, l'accurato e prezioso lavoro svolto da Cutuli e Salerno ha rappresentato l'ultimo contributo significativo della comunità scientifica sul tema per diversi decenni, lasciando un'impronta indelebile nello studio della diffusione e della gravità del malsecco. Tra il 2017 e il 2023, grazie ai contributi di Antonino e Vittoria Catara, entrambi docenti di Patolo-

<sup>44</sup> ISTAT, *Produzione delle principali coltivazioni legnose: vite, olivo e agrumi - Anni 1861-2015*, in ISTAT, *Serie Storiche, Ambiente e Agricoltura, Agricoltura, Zootecnia e Pesca*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Produzione totale limone - Anni 2016-2025*, in ISTATData, *Agricoltura, Coltivazione e Allevamenti*, disponibile su [https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR\\_CRP/DCSP\\_COLTIVAZIONI/IT1,101\\_1015\\_DF\\_DCSP\\_COLTIVAZIONI\\_1,1.0](https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR_CRP/DCSP_COLTIVAZIONI/IT1,101_1015_DF_DCSP_COLTIVAZIONI_1,1.0), consultato a gennaio 2026; FAO, *Produzione raccolta italiana di limoni e lime: 1961-2024*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui primi 10 produttori di limoni e lime: 1991-2001*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui primi 10 produttori mondiali di limoni e lime: 2001-2011*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui primi 10 produttori mondiali di limoni e lime: 2011-2021*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui produttori di limoni e lime in Europa: 1991-2001*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui produttori di limoni e lime in Europa: 2001-2011*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sui produttori di limoni e lime in Europa: 2011-2021*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; A. SALTINI, *Storia delle Scienze agrarie*, VII, Firenze 2013; ISTAT, *Superficie, comuni, centri abitati, nuclei abitati e popolazione residente ai censimenti 1861-2011 e anno 2014, ai confini dell'epoca*, in ISTAT, *Serie Storiche, Popolazione e Società, Popolazione*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Iscrizioni e cancellazioni anagrafiche per movimento migratorio interno e saldo migratorio interno per regione e ripartizione geografica - Anni 1902-2014*, in ISTAT, *Serie Storiche, Popolazione e Società, Popolazione*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Popolazione attiva in condizione professionale per settore di attività economica e regione ai Censimenti 1861-2011*, in ISTAT, *Serie Storiche, Popolazione e Società, Popolazione*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; ISTAT, *Numeri indice delle retribuzioni contrattuali orarie lorde per alcuni settori di attività economica e qualifica professionale - Anni 1955-2015 (dicembre 2010=100)*, in ISTAT, *Serie Storiche, Istruzione e Lavoro, Mercato del Lavoro*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026; La produzione italiana di limoni e lime a confronto con i paesi mediterranei tra il 1991 e il 2021 sono elaborate dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Sud Europa, Francia, Nord Africa e Asia Occidentale: 1991-2001; 2001-2011; 2011-2021*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026.

gia Vegetale presso l'Università degli Studi di Catania, e ai dati riportati nell'Annuario dell'Agricoltura Italiana 2022 a cura del CREA, si è nuovamente analizzato l'impatto economico del malsecco, evidenziando come, dalla metà degli anni Ottanta a oggi, la superficie limonicola italiana si sia ridotta del 45% e la produzione del 41%. Secondo i dati FAO del 2024, la limonicoltura italiana si colloca al di fuori delle prime dieci posizioni a livello mondiale, mentre in Europa e nel bacino del Mediterraneo occupa il secondo o il terzo posto (vedi tab. 4 e graf. 1; tab. 5 e graf. 2; tab. 6 e graf. 3; tab. 7 e graf. 4)<sup>45</sup>.

Oltre al significativo lascito storico e socioeconomico, la limonicoltura italiana si distingue a livello internazionale per l'elevata qualità dei suoi frutti e per il valore paesaggistico e culturale degli agrumeti, spesso inseriti in contesti di pregio ambientale e storico. Questi giardini di limoni, presenti nelle regioni meridionali, come Campania e Sicilia, e in quelle settentrionali, come la Riviera Ligure e le sponde del Garda, costituiscono un patrimonio inestimabile: non solo producono eccellenze riconosciute dai marchi IGP, ma contribuiscono anche alla tutela della biodiversità e delineano paesaggi che intrecciano natura, storia e cultura. È proprio questo connubio tra qualità produttiva e valore paesaggistico a rendere unica la limonicoltura italiana, la quale merita oggi una più ampia valorizzazione e preserva un'eredità storica, ambientale e visiva di straordinario rilievo<sup>46</sup>.

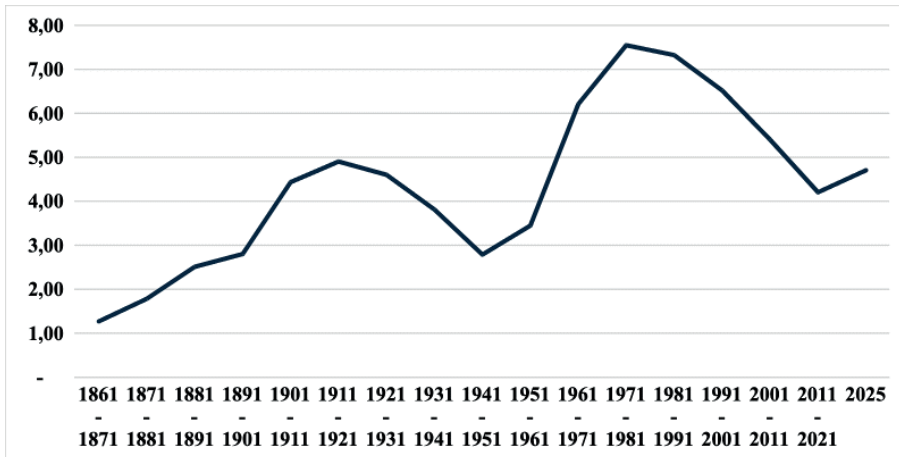
<sup>45</sup> CATARA, CATARA, *Il "Mal Secco" degli agrumi da un secolo in Sicilia*, cit., pp. 33-34; CREA, *Annuario dell'agricoltura italiana 2022*, LXXVI, 2023, pp. 237-238; FAO, *Database sulla produzione raccolta italiana di limoni e lime nel mondo: 2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; FAO, *Database sulla produzione raccolta italiana di limoni e lime in Europa: 2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026; La produzione italiana di limoni a confronto con i paesi mediterranei nel 2024 è elaborata dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Sud Europa, Francia, Nord Africa e Asia Occidentale: 2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, disponibile su <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato a gennaio 2026.

<sup>46</sup> F. CALABRESE, F. BARONE, *Limone e limone-simili*, in *Citrus. Trattato di agrumicoltura*, cit., pp. 86-89; DISTEFANO, DI GUARDO, GENTILE, *Limone*, cit., pp. 54-55; CONTINELLA, *Gli agrumi: ricerca*, cit., pp. 357-360; G. BARBERA, *Paesaggi degli agrumi*, in *Citrus. Trattato di agrumicoltura*, cit., pp. 45-51; BARBERA, *Agrumi: una storia del mondo*, cit., pp. 150-197.

APPENDICE  
TABELLE E GRAFICI

1861-1871	128.181,82
1871-1881	179.518,18
1881-1891	252.236,36
1891-1901	281.309,09
1901-1911	444.736,36
1911-1921	491.545,45
1921-1931	461.445,45
1931-1941	382.345,45
1941-1951	280.027,27
1951-1961	345.854,55
1961-1971	622.136,36
1971-1981	755.909,09
1981-1991	733.463,64
1991-2001	653.145,45
2001-2011	541.263,64
2011-2021	421.604,48
2025	471.664,60

Tab. 4 Produzione totale italiana di limoni (t) dal 1861 al 2025, medie decennali 1861-2021 e dato puntuale 2025 (Dati ISTAT). Elaborazione su dati ISTAT, *Produzione delle principali coltivazioni legnose: vite, olivo e agrumi - Anni 1861-2015*, in *ISTAT, Serie Storiche, Ambiente e Agricoltura, Agricoltura, Zootecnia e Pesca*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026 e su dati ISTAT, *Produzione totale limone - Anni 2016-2025*, in *ISTATData, Agricoltura, Coltivazione e Allevamenti*, disponibile su [https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR\\_CRP/DCSP\\_COLTIVAZIONI/IT1,101\\_1015\\_DF\\_DCSP\\_COLTIVAZIONI\\_1,1.0](https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR_CRP/DCSP_COLTIVAZIONI/IT1,101_1015_DF_DCSP_COLTIVAZIONI_1,1.0), consultato a gennaio 2026



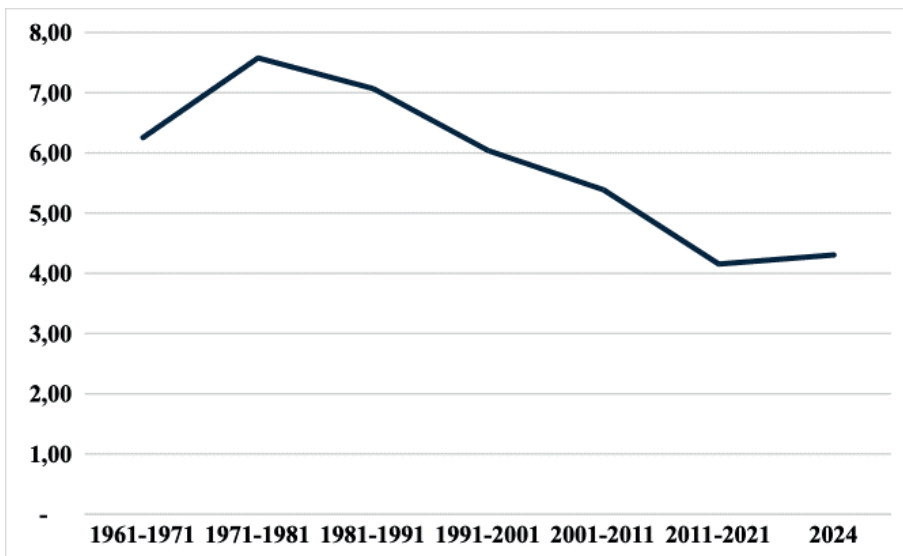
Graf. 1 Produzione totale italiana di limoni ( $\times 10^5$  t) dal 1861 al 2025, medie decennali 1861-2021 e dato puntuale 2025 (Dati ISTAT) (Elaborazione su dati ISTAT, *Produzione delle principali coltivazioni legnose: vite, olivo e agrumi - Anni 1861-2015*, in ISTAT, *Serie Storiche, Ambiente e Agricoltura, Agricoltura, Zootecnia e Pesca*, disponibile su <https://seriestoriche.istat.it/>, consultato a gennaio 2026 e su dati ISTAT, *Produzione totale limone - Anni 2016-2025*, in ISTATData, *Agricoltura, Coltivazione e Allevamenti*, disponibile su [https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR\\_CRP/DCSP\\_COLTIVAZIONI/IT1,101\\_1015\\_DF\\_DCSP\\_COLTIVAZIONI\\_1,1.0](https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z1000AGR,1.0/AGR_CRP/DCSP_COLTIVAZIONI/IT1,101_1015_DF_DCSP_COLTIVAZIONI_1,1.0), consultato a gennaio 2026)

La tabella 4 e il grafico 1 mostrano l'andamento della produzione italiana di limoni nell'ultimo secolo e mezzo. Dal 1861 al 1901 la produzione cresce lentamente, da 128.000 t a oltre 281.000 t. Tra il 1901 e il 1921 si osserva un aumento più rapido, fino a quasi 492.000 t. Dal 1921 al 1941 la produzione oscilla, con un calo negli anni '30 e un decremento marcato 1941-1951 per la Seconda Guerra Mondiale. Dal 1951 al 1981 si registra il massimo storico, con picchi oltre 750.000 t. Nel periodo tra gli anni '80 e il 2021 si nota una contrazione progressiva. Il dato 2025 (471.664 t) indica una lieve ripresa.

La tabella 5 e il grafico 2 illustrano le fluttuazioni della produzione raccolta italiana di limoni e lime nell'ultimo sessantennio. Dal 1961 al 1981 si osserva una fase di forte crescita, con picco tra il 1971 e il 1981 (758.778 t). Dal 1981 in poi la produzione mostra una tendenza decrescente, passando dai circa 708.000 t del 1981-1991 ai 416.000 t del 2011-2021. Il dato puntuale del 2024 (431.590 t) indica una leggera ripresa rispetto al decennio precedente.

1961-1971	626.504,09
1971-1981	758.778,82
1981-1991	707.855,45
1991-2001	604.716,82
2001-2011	539.823,45
2011-2021	416.364,63
2024	431.590,00

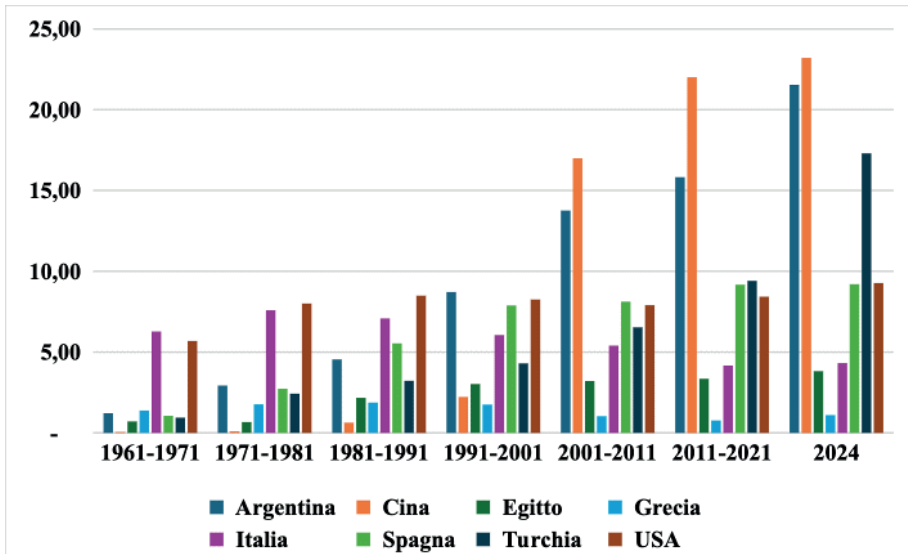
Tab. 5 Produzione raccolta italiana di limoni e lime (t), dal 1961 al 2024, medie decennali 1961–2021 e dato puntuale 2024 (Dati FAO) (La produzione italiana di limoni e lime è elaborata dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Italia: 1961-1971; 1971-1981; 1981-1991; 1991-2001; 2001-2011; 2011-2021; 1961-2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato nel gennaio 2026)



Graf. 2 Produzione raccolta italiana di limoni e lime ( $\times 10^5$  t), dal 1961 al 2024, medie decennali 1961–2021 e dato puntuale 2024 (Dati FAO) (La produzione italiana di limoni e lime è elaborata dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Italia: 1961-1971; 1971-1981; 1981-1991; 1991-2001; 2001-2011; 2011-2021; 1961-2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato nel gennaio 2026)

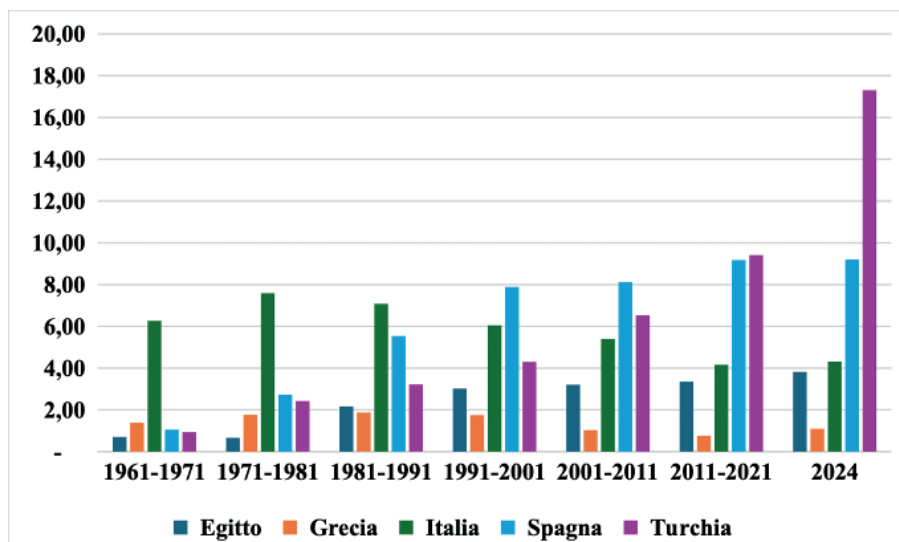
	ARGENTINA	CINA	EGITTO	GRECIA	ITALIA	SPAGNA	TURCHIA	USA
1961-1971	121.323,36	5.500,00	70.545,45	138.293,91	626.504,09	105.318,18	93.899,91	568.750,55
1971-1981	292.306,36	9.681,82	66.392,36	176.174,18	758.778,82	272.627,27	242.415,91	799.914,55
1981-1991	454.063,64	62.909,09	216.452,73	187.018,00	707.855,45	553.481,82	321.590,91	848.800,00
1991-2001	871.635,64	221.863,64	302.079,00	174.743,47	604.716,82	787.971,64	429.818,18	824.458,18
2001-2011	1.375.747,36	1.698.852,73	320.487,82	102.936,93	539.823,45	811.507,45	652.771,00	790.239,91
2011-2021	1.581.818,91	2.200.640,95	335.079,36	76.181,50	416.364,63	916.656,88	940.794,09	842.142,09
2024	2.154.138,50	2.319.972,30	381.920,60	109.700,00	431.590,00	919.510,00	1.730.000,00	927.140,00

Tab. 6 Produzione raccolta di limoni e lime dei principali Paesi produttori storici (t) dal 1961 al 2024, medie decennali 1961-2021 e dato puntuale 2024 (Dati FAO). La produzione argentina, cinese, egiziana, greca, italiana, spagnola, turca e statunitense di limoni e lime sono elaborate dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Argentina, Cina, Egitto, Grecia, Italia, Spagna, Turchia e USA: 1961-1971; 1971-1981; 1981-1991; 1991-2001; 2001-2011; 2011-2021; 1961-2024*, in FAOSTAT, *Data, Production, Crops and livestock products*, <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato nel gennaio 2026



Graf. 3 Produzione raccolta di limoni e lime dei principali Paesi produttori storici ( $\times 10^5$  t) dal 1961 al 2024, medie decennali 1961-2021 e dato puntuale 2024 (Dati FAO) (La produzione argentina, cinese, egiziana, greca, italiana, spagnola, turca e statunitense di limoni e lime sono elaborate dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Argentina, Cina, Egitto, Grecia, Italia, Spagna, Turchia e USA: 1961-1971; 1971-1981; 1981-1991; 1991-2001; 2001-2011; 2011-2021; 1961-2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato nel gennaio 2026)

La tabella 6 e il grafico 3 mostrano l'evoluzione della produzione raccolta di limoni e lime nei principali Paesi produttori dal 1961 al 2024. L'analisi riguarda Paesi storicamente significativi per le quantità prodotte e per la presenza o assenza del malsecco, con prevalenza della produzione di limoni. Tra il 1961 e il 1981 Italia e Stati Uniti guidano la produzione globale, mentre negli anni '90 l'Argentina si avvicina ai livelli italo-americani. Dal 2001 l'Argentina assume il primato produttivo, seguita dalla Cina, che cresce rapidamente negli anni successivi. Nel 2021 la Cina diventa il principale produttore mondiale, con la Turchia in forte espansione; nel 2024 quest'ultima raggiunge livelli elevati, consolidando il suo ruolo tra i principali Paesi produttori. Il grafico evidenzia chiaramente queste dinamiche, mostrando la successione dei leader storici e l'emergere di nuovi protagonisti nella produzione mondiale.



Graf. 4 Produzione raccolta di limoni e lime dei principali Paesi produttori storici ( $\times 10^5$  t) in Europa e nel Mediterraneo, dal 1961 al 2024, medie decennali 1961-2021 e dato puntuale 2024 (Dati FAO) (La produzione egiziana, greca, italiana, spagnola e turca di limoni e lime sono elaborate dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Europa, Nord Africa e Asia Occidentale: 1961-1971; 1971-1981; 1981-1991; 1991-2001; 2001-2011; 2011-2021; 1961-2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato nel gennaio 2026)

	EGITTO	GRECIA	ITALIA	SPAGNA	TURCHIA
1961-1971	70.545,45	138.293,91	626.504,09	105.318,18	93.899,91
1971-1981	66.392,36	176.174,18	758.778,82	272.627,27	242.415,91
1981-1991	216.452,73	187.018,00	707.855,45	553.481,82	321.590,91
1991-2001	302.079,00	174.743,47	604.716,82	787.971,64	429.818,18
2001-2011	320.487,82	102.936,93	539.823,45	811.507,45	652.771,00
2011-2021	335.079,36	76.181,50	416.364,63	916.656,88	940.794,09
2024	381.920,60	109.700,00	431.590,00	919.510,00	1.730.000,00

Tab. 7 Produzione raccolta di limoni e lime dei principali Paesi produttori storici (t) in Europa e nel Mediterraneo dal 1961 al 2024, medie decennali 1961-2021 e dato puntuale 2024 (Dati FAO) (La produzione egiziana, greca, italiana, spagnola e turca di limoni e lime sono elaborate dall'autore su base FAO, *Database sui paesi produttori di limoni e lime in Europa, Nord Africa e Asia Occidentale: 1961-1971; 1971-1981; 1981-1991; 1991-2001; 2001-2011; 2011-2021; 1961-2024*, in *FAOSTAT, Data, Production, Crops and livestock products*, <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>, consultato nel gennaio 2026)

La tabella 7 e il grafico 4 mostrano l'evoluzione della produzione raccolta di limoni e lime nei principali Paesi produttori di Europa e Mediterraneo dal 1961 al 2024. L'analisi si concentra su Stati rilevanti per quantità prodotte e per la presenza o assenza del malsecco, con predominanza della produzione di limoni. Tra il 1961 e il 1981 si osserva una fase di crescita per Italia, Grecia e Turchia, con incrementi più contenuti in Egitto e Spagna. Negli anni successivi, fino al 2021, la produzione italiana mostra una tendenza decrescente, mentre Grecia subisce una riduzione costante e Spagna e Turchia registrano una forte espansione. L'Egitto mantiene una crescita stabile, consolidandosi tra i principali produttori mediterranei. Il dato puntuale del 2024 evidenzia la ripresa italiana e l'impennata turca, con Turchia al vertice della produzione regionale.

#### RIASSUNTO

L'articolo esamina le ripercussioni economiche e sociali del malsecco, causato dal fungo *Plenodomus tracheiphilus*, sulla coltivazione italiana del limone in un'ampia prospettiva storico-agraia. Lo studio analizza la malattia non solo come fenomeno fitopatologico ma anche come fattore strutturale che influenza i sistemi socioeconomici. Adottando un approccio interdisciplinare che integra analisi storiche, dati economici e ricerca agronomica, il documento ricostruisce l'impatto a lungo termine del malsecco sulle tendenze produttive e sulla stabilità delle comunità rurali nelle zone di coltivazione del limone più adatte d'Italia. Collocato nel più ampio contesto mediterraneo, europeo e globale, il caso italiano viene analizzato come parte di trasformazioni più ampie che interessano la coltivazione specializzata degli agrumi. L'articolo fornisce inoltre una ricostruzione storica e culturale della distribuzione spaziale della coltivazione del limone, esaminando le aree di produzione, le cultivar e la progressiva diffusione del malsecco nel tempo. Tracciando le origini e lo sviluppo epidemiologico della malattia, lo studio offre un'interpretazione a lungo termine della crisi del settore italiano del limone, contribuendo alla storiografia dell'agricoltura e delle economie rurali.

#### ABSTRACT

The paper examines the economic and social repercussions of malsecco, caused by the fungus *Plenodomus tracheiphilus*, on Italian lemon cultivation within a broad agrarian-historical perspective. The study analyzes the disease not only as a phytopathological phenomenon but also as a structural factor influencing the socioeconomic systems. Adopting an interdisciplinary approach that integrates historical analysis, economic data, and agronomic research, the paper reconstructs the long-term impact of malsecco on production trends and on the stability of rural communities in the most suitable lemon-growing areas of Italy. Placed within the wider Mediterranean, European and global context, the Italian case is analyzed as part of broader transfor-

mations affecting specialized citrus cultivation. The paper further provides a historical and cultural reconstruction of the spatial distribution of lemon growing, examining production areas, cultivars, and the progressive diffusion of malsecco over time. By tracing the origins and epidemiological development of the disease, the study offers a long-term interpretation of the crisis of the Italian lemon sector, contributing to the historiography of agriculture and rural economies.

ANDREA ALFIO PENNISI  
Università degli Studi di Ferrara  
pnnnrl@unife.it

SILVIA DI SILVESTRO  
Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura del Consiglio per la  
Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Acireale  
silvia.disilvestro@crea.gov.it

GIUSEPPE BERTONI

LA PRODUZIONE DI LATTE BOVINO IN ITALIA  
FRA '800 E '900

L'occasione per tornare sul tema dell'evoluzione della produzione di latte (se non aggettivato è solo latte di bovino) in Italia negli ultimi due secoli, credo possa essere la ristampa – ad opera della Società Agraria di Lombardia – del volumetto *Quaranta quintali di latte: per anno e per vacca* di Vincenzo De Carolis<sup>1</sup>. In esso, l'allora direttore dell'Istituto sperimentale agrario cremonese, ha profuso tutta la conoscenza all'epoca disponibile – in termini di *scelta della vacca, quantità e qualità dei foraggi, usi e cure di stalla* – per assicurare all'allevatore, soprattutto cremonese o lombardo, la concreta possibilità di portare i livelli produttivi medi ai 40 q.li circa (quasi 50% in più rispetto ai 25-30 q.li /capo/lattazione al tempo comuni in Lombardia). Essendo datato 27 febbraio 1927, consente alcune osservazioni di tipo storico, oltre che tecnico, riguardanti i mutamenti in campo agricolo-zootecnico avvenuti nei 100 anni successivi (sino a nostri giorni), ma soprattutto nei 100 anni che l'hanno preceduto e che, probabilmente, ne hanno posto le premesse.

*I 100 anni seguenti*

Poiché l'interesse storico per questo periodo non è così rilevante possiamo, in estrema sintesi, limitarci a ricordare i due fenomeni che – specie nel secondo dopoguerra – hanno contribuito allo straordinario aumento della produzione di latte, pressoché triplicata fra gli anni '30 e gli anni '80 (in seguito, l'introduzione delle quote latte, non ha permesso rilevanti variazioni

<sup>1</sup> V. DE CAROLIS, *Quaranta quintali di latte: per anno e per vacca*, Istituto Sperimentale Agrario Cremonese 1927.

fino al 2015, anno di abolizione). Il primo fenomeno è stato l'aumento dei consumi dovuto sia a quello della popolazione, che nei 50 anni successivi (1930-1980), è passata in Italia da 40 a 56 milioni, ma altresì al notevole miglioramento delle condizioni di vita e, quest'ultimo, è notoriamente associato ad un maggior consumo individuale di alimenti di origine animale, fra cui latte e derivati<sup>2</sup>. Alla copertura del conseguente maggior fabbisogno hanno contribuito in parte le importazioni, ma nondimeno la produzione nazionale, appunto triplicata in tale periodo. È infatti questo il secondo fenomeno – per certi versi incentivato dal primo – l'enorme crescita della produzione che, per noi, riveste un maggiore interesse. Ovvio che a tale crescita abbiano contribuito due fattori, entrambi ben noti da tempo; scrive infatti Barsanti<sup>3</sup>, citando Cantoni<sup>4</sup>: «il paese che produce di più è quello che possiede il maggior numero di capi di bestiame, in proporzione della superficie coltivata ed a pari condizioni quello che ha il bestiame migliore». Circa l'aumento del numero di animali nel periodo in esame, è lo stesso Barsanti a richiamarlo, sia pure riferito ai bovini nel loro complesso: circa 7 milioni nel 1930, saliti a 9,4 nel 1961, quando ha inizio una progressiva riduzione tuttora in corso: 8,6 nel 1982 e 7,2 nel 2000. Venendo alle lattifere vere e proprie e alla produzione di latte, secondo Dechambre<sup>5</sup>, nel 1910 in Italia vi erano 2,6 milioni di vacche che producevano 30 milioni di q.li di latte (11,5 q.li/vacca); nel 1930 le bovine da latte erano oltre 2,9 milioni per una produzione complessiva di 35,2 milioni di q.li, quindi 12 q.li/vacca. Come si dirà poi, un livello produttivo tanto basso non era da ritenere rappresentativo della realtà; infatti, nello stesso volume si riporta che, secondo il Giuliani, la produzione individuale di Lombardia ed Emilia – le regioni più evolute da questo punto di vista – fosse di 23 q.li/vacca nella stessa epoca (prossima a quella che il volumetto del De Carolis riportava per gli allevamenti convenzionali). Negli anni immediatamente successivi risulta difficile trovare dati attendibili sul n. di lattifere, mentre pare lo siano quelli della produzione complessiva di latte: 70 milioni di q.li nel 1961, 108,0 nel 1985, 106 nel 2000, essendo in presenza delle quote latte che si proponevano di non superare il livelli del 1983, ma poi saliti

<sup>2</sup> FAO, *The State of Food and Agriculture – Livestock in the Balance*, Rome, Italy 2009.

<sup>3</sup> D. BARSANTI, *L'allevamento*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, III. *Letà contemporanea 1. Dalle «rivoluzioni agronomiche» alle trasformazioni del novecento*, a cura di R. Cianferoni, Z. Ciuffoletti, L. Rombai, Firenze 2001-2002, pp. 95-128.

<sup>4</sup> G. CANTONI, *Enciclopedia Agraria Italiana redatta da agronomi delle diverse provincie e diretta dal commendator Gaetano Cantoni*, Direttore della R. Scuola Superiore di Agricoltura di Milano, Torino 1880-82, voll. 4 in 6 tomi.

<sup>5</sup> P. DECHAMBRE, *Zootecnica Generale*, traduzione di Ettore Mascheroni del *Traité de Zootechnie*, Torino 1932, (quarta edizione del 1928), p. 299.

a 126 nel 2020, essendo le quote terminate nel 2015. A fronte di queste variazioni complessive di latte bovino in Italia, il n. di lattifere era di circa 3,0 milioni nel 1961, analogo nel 1985, di 2,1 nel 2000 e di 1,6 nel 2020. Da notare che, stanti le produzioni complessive e il numero di bovine, il livello produttivo era ancora poco oltre 25 q.li/capo nel 1961, saliti a 36 nel 1985<sup>6</sup>, a 50 nel 2000 e a 77 nel 2020. Pertanto, sino ai primi anni '50, la maggior produzione di latte era da attribuire in prevalenza al crescente numero di animali, mentre dopo il 1960 lo straordinario aumento della produzione – con bovine relativamente costanti e poi in flessione – è da attribuire esclusivamente alle più elevate performance individuali.

Si deve tuttavia osservare che i dati medi produttivi del 1985 (36 q.li/bovina/lattazione) erano ancora inferiori ai 40 q.li decantati da De Carolis; al riguardo, è bene ricordare che sicuramente in passato – ma in certa misura ancora oggi – erano numerose le aree italiane nelle quali si allevavano razze bovine con medio-bassa produttività. Ciò giustificato (anche economicamente) da varie ragioni: prodotti tradizionali, condizioni pedo-climatiche meno favorevoli, zootecnia di montagna, preferenza per animali a duplice attitudine (anche carne) ecc.; tale circostanza, ovviamente, comporta una “diluizione” dei valori assai più elevati (oltre 100-120 q.li) che oggi sono sempre più diffusi negli allevamenti specializzati, soprattutto nelle aree del nord Italia. D'altra parte, sono stati questi ultimi che – traendo insegnamento dal “prototipo” descritto dal De Carolis – negli ultimi 100 anni hanno conseguito gli enormi progressi della produttività. A questi progressi hanno per certo contribuito anzitutto la genetica e l'alimentazione; in particolare, per quest'ultima, soprattutto grazie al crescente ricorso all'insilato di mais ed ai concentrati che hanno tuttavia portato ad un'azienda zootecnica sempre più “monocorde”, rispetto a quella agro-zootecnica in auge nella prima metà del '900 e della cui origine parleremo in seguito. Ovviamente, i miglioramenti genetici ed alimentari sono andati necessariamente di “pari passo”, ma non meno importanti sono stati gli enormi progressi per sanità e tecnologie di allevamento; si pensi alla prevenzione e cura delle malattie, alla fecondazione artificiale, alla meccanizzazione generalizzata e in particolare della mungitura, alle stalle libere, alla gestione computerizzata di ciascun animale e dell'allevamento nel suo complesso, alla ottimizzazione del microclima nelle stalle e – più recentemente – ai sistemi automatizzati di controllo (grazie a sensori sempre più facilmente disponibili ed efficaci) che permettono la cosiddetta zootecnia di precisione. Poiché questa descrizione riguarda fatti occorsi in tempi più

<sup>6</sup> ANNUARIO DEL LATTE, *Osservatorio sul mercato dei prodotti lattiero-caseari*, Milano 1995.

o meno recenti e quindi già ampiamente noti, non riteniamo approfondirli ulteriormente.

### *I 100 anni precedenti*

Si è detto che maggiore interesse – per le nostre finalità tecnico-storiche – hanno i 100 anni precedenti al “nostro” volumetto; fra l’altro, il periodo è a cavallo fra empirismo del passato e i primi sviluppi delle scienze, in particolare fra ’800 e primi decenni del ’900. Pare quindi interessante analizzare quali fossero le conoscenze scientifiche già disponibili in tale periodo storico, proprio approfondendo quanto viene illustrato in tale documento. Nel “Proemio” il De Carolis enunciava i tre fattori imprescindibili dell’eccezionale livello produttivo conseguito (media di stalla di 41,34 quintali per anno, contro livelli di 25-30 q.li della pratica corrente). Essi sono: *scelta della vacca, quantità e qualità dei foraggi, usi e cure di stalla* che corrispondono agli attuali ambiti del miglioramento genetico, dell’alimentazione e delle tecnologie di allevamento (inclusi gli aspetti sanitari). Come si vedrà nel successivo approfondimento, possiamo in essi intravedere il livello delle specifiche conoscenze allora raggiunto per i tre fattori, ma con particolare riguardo all’alimentazione.

### *Scelta della vacca (primo fattore)*

Circa il miglioramento genetico, le conoscenze di allora erano da ritenere “pionieristiche”; infatti, nella stalla del Centro era in atto l’incrocio di sostituzione – dalla Bruna alpina alla Frisona – con presenza di soggetti di entrambe le razze e di meticci (detti “preti” per essere a mantello nero e uniforme). D’altro canto, il libro genealogico della Frisona (Pezzata Nera) era nato nel 1922 e il primo toro (Carnation Producer) di Frisona americana, assai più produttiva, fu importato nel 1929. Né la cosa può meravigliare giacché il termine genetica era stato coniato da soli 20 anni (successivamente alla riscoperta degli studi di Mendel, avvenuta nel 1900 ad opera di ricercatori che operavano in campo vegetale). Per meglio comprendere il livello delle conoscenze nel periodo in esame, è interessante notare quanto riportato da Dechambre<sup>7</sup>. In esso, parlando delle leggi di Mendel, si dice che sono applicabili anche agli animali, ma gli esempi riportati nel testo

<sup>7</sup> DECHAMBRE, *Zootecnica Generale*, cit., p. 142.

riguardano solo caratteri qualitativi (anche perché gli studi su quelli quantitativi, di cui la produzione di latte è un esempio tipico, erano agli albori). Comunque, per gli studi relativi, il Dechambre afferma che bisognerebbe agire con le linee pure che così vengono definite:

non sono altro che i genotipi, termine che corrisponde alla costituzione ereditaria degli individui, mentre sappiamo che i fenotipi designano invece l'apparenza esteriore. Gli individui di un medesimo fenotipo si rassomigliano esteriormente, ma possono differire per la loro formula genetica. La parola genotipo, dovuta a Johansen, corrisponde, secondo questo studioso, a una linea pura formata da organismi, le cui cellule sessuali posseggono delle proprietà ereditarie rappresentate da particelle materiali che il Johansen ha chiamate geni<sup>8</sup>.

Facile constatare una certa approssimazione nel trattare concetti allora in via di definizione ma che, comunque, il Dechambre riteneva utili ai fini selettivi. In effetti, fino a quel momento, per migliorare gli individui si utilizzava la semplice selezione basata sul fenotipo; per il latte la produzione che, solo successivamente, si è vista legata a caratteri quantitativi. Questi sono frutto del genotipo (o geni) che interagisce col paratipo (o ambiente), per cui lo stesso genotipo può originare fenotipi diversi, ma solo in certa misura. Di qui l'intuizione del De Carolis che ha operato con un controllo "frequente" della produzione (fenotipo appunto) di tutte le bovine per selezionare quelle da mantenere in azienda, ma soprattutto quelle da destinare ad essere "madri di toro". Ciò perché era ormai evidente che l'impiego come riproduttori dei figli delle migliori bovine avrebbe, comunque, contribuito al più rapido miglioramento delle figlie delle bovine, anche se meno performanti.

### *Quantità e qualità dei foraggi (secondo fattore)*

Circa l'alimentazione, in primo luogo con l'indicazione di come usare i foraggi (più di uno contemporaneamente): secchi, insilati o verdi e provenienti da prato o da erbai, ma poi insistendo su un opportuno impiego di concentrati in funzione del livello produttivo. L'approccio è sembrato più vicino a quello attuale; la circostanza che le conoscenze fossero in questo caso più avanzate è comprensibile, poiché gli studi che avevano portato al metodo Scandinavo di Valutazione degli alimenti (Unità foraggera di

<sup>8</sup> *Ibidem.*

Hansson) sono del periodo 1890-1910. Al riguardo, il De Carolis citava quale fonte il Majmone<sup>9</sup> che, a sua volta, faceva riferimento a un congresso di Parigi da poco concluso. In generale, almeno per i concentrati, le regole suggerite (che definisce sistema americano) non erano così dissimili dalle attuali: 1 kg per 4 litri di latte (1 a 3 in tempi più vicini a noi), da aumentare con gradualità dopo il parto per non creare disturbi digestivi e, comunque, finché la produzione rispondeva positivamente, ma senza superare il predetto rapporto di 1 a 4. A questo punto merita un commento l'enfasi circa l'uso dei concentrati – all'epoca assai modesto per le bovine da latte, sia perché poco produttive e sia per la scarsa disponibilità di alimenti di comune uso umano – in particolare insistendo nel dimostrare che, nonostante il loro costo “elevato”, la convenienza economica fosse evidente (più latte e miglior salute). Ma interesse ancor maggiore reputo abbiano alcune osservazioni circa la loro composizione, in quanto paiono richiamare concetti tornati in auge, soprattutto negli ultimi decenni. Particolarmente significativi paiono, infatti, due aspetti peculiari richiamati dal De Carolis:

- L'uso di un sottoprodotto non convenzionale ricco di “materie azotate”, le *crisalidi dei bachi da seta*; poiché trattasi di un sottoprodotto della sericoltura, allora ampiamente diffusa, oggi sarebbero viste favorevolmente all'interno della cosiddetta “economia circolare”, inoltre si inserirebbero nell'attuale tentativo di usare farine tratte da insetti. Ma vi è anche un interesse personale, poiché le ricerche in merito erano state avviate sin dal 1918 dall'«egregio professore Pirocchi di Milano» alla cui scuola è cresciuto il mio maestro prof. Giuseppe Piana;
- L'uso di «condimenti», composti da 3 materie: sale pastorizio e fosfati, cioè gli antenati degli integratori minerali, e il carbone di legna in quanto, dice il De Carolis, «è un antifermentativo, che può tornare molto utile quando si fa largo uso di foraggi concentrati». Preme qui sottolineare il riferimento a questi *condimenti*, non tanto per i minerali dei quali vengono date giustificazioni “elementari”, ma quanto per il carbone che ancora oggi viene usato, soprattutto per l'uomo, come regolatore intestinale. Si deve infatti ricordare che alle razioni troppo ricche di concentrati si attribuiscono oggi i principali problemi digestivi riferibili alla acidosi ruminale. Peraltro, tali razioni parrebbero creare disordini digestivi anche a livello intestinale, con fenomeni di dismicrobismo, da cui rilascio di endotossine – che il carbone può captare e

<sup>9</sup> B. MAJMONI, *Il valore pratico di alcuni nuovi metodi di alimentazione del bestiame*, «Rivista di Zootecnia», 1926.

trattenere – impedendone così l'assorbimento che creerebbe fenomeni infiammatori con potenziali conseguenze negative sull'intero organismo della lattifera<sup>10</sup>.

A parte l'insistenza sui concentrati, allora poco conosciuti, sicuramente maggiore è stata l'attenzione ai foraggi, da prato o da erbai, trattandosi degli alimenti allora più comuni; in particolare per affermare che sono da produrre interamente in azienda poiché: «L'acquisto di foraggi voluminosi fuori dall'azienda è sempre una calamità da tanti punti di vista». Questa puntualizzazione, conferma che quella descritta dal De Carolis era l'azienda agricolo-zootecnica che si era andata stabilendo sin dai primi decenni del 1800<sup>11</sup> ed è rimasta la forma dominante, almeno nel nord Italia, fino agli anni '70-'80 del '900. Benché oggi giorno abbia perso importanza, soprattutto per ragioni economiche, la sua innegabile rilevanza tecnica merita un richiamo agli eventi storici che hanno contribuito al suo affermarsi nei precedenti 100 anni (e ancor prima per la sua attivazione). Per far questo, torniamo a Cantoni, che per inciso è stato fondatore e direttore della Regia Scuola d'Agricoltura di Milano (poi Facoltà d'Agraria), e al suo libro *Il prato* che inizia citando un antico proverbio: «Chi ha prato, ha grano...» e spiegando che il prato ha sempre significato bestiame, quindi letame in grado di arricchire-correggere sul piano chimico-fisico il terreno. Pertanto, effetti favorevoli anche sulla produzione di cereali e la cosa non sorprende poiché all'epoca i fertilizzanti chimici erano semiconosciuti. In realtà, una tale assunzione non era del tutto condivisa; infatti, il suo coevo Liebig (padre della chimica in agricoltura) esprimeva al riguardo una qualche perplessità affermando che il letame provocherebbe esaurimento del suolo.

Stante l'interesse per questo sistema agricolo che integra le due principali attività agricole: coltivazione e allevamento con reciproci vantaggi – certezza di alimenti per gli animali e, soprattutto, mantenimento della fertilità dei suoli – pare opportuno aprire una parentesi; in particolare per risalire alle vicende che nei secoli hanno portato prima al diffondersi del prato come coltura vera e propria e, di conseguenza, al costituirsi della cosiddetta azienda agricolo-zootecnica. Sino al 1700, almeno in Italia, era consuetudine la separatezza – anche nella medesima azienda – fra coltivazione e allevamento (questo basato prevalentemente sul foraggio fornito da incolti o da aree “a riposo”, dopo ripetuta coltivazione). L'argomento non è

<sup>10</sup> G. BERTONI, A. MINUTI, E. TREVISI, *Immune system, inflammation and nutrition*, «Anim Prod Sci», 55 (6), 2015, pp. 354-360.

<sup>11</sup> G. CANTONI, *Il Prato*, Milano 1884.

nuovo e ci riporta all'antica diatriba fra coltivazione e allevamento (fra Caino e Abele della Bibbia) che ancora permane – soprattutto in Africa – dove le tribù dei pastori osteggiano gli insediamenti stabili dei contadini (che interrompono la continuità dei pascoli). La medesima diatriba era accesa in epoca romana se Varrone, vissuto nel secolo precedente all'era cristiana, riteneva che agricoltura e allevamento fossero pratiche troppo diverse fra loro per convivere; mentre Columella, del secolo successivo alla nascita di Cristo, pur concordando che agricoltore e pastore hanno esigenze opposte, si chiedeva se non fosse meglio far pascolare le erbe aziendali (al tempo solo spontanee negli incolti o nelle aree a maggese) da propri animali. Questi ultimi, infatti, avrebbero fornito letame, lavoro e comunque sarebbero stati fonte di ulteriore ricchezza (pecunia); di qui la sua conclusione: le due attività avrebbero dovuto integrarsi e, per far ciò, il “padrone della villa” doveva conoscere anche le tecniche di allevamento<sup>12</sup>. La saggezza di Columella si andò tuttavia perdendo nei secoli successivi; è facile dedurlo da come si perseguì il necessario aumento della produzione di cibo nella seconda parte del medioevo (X-XIV secolo), epoca in cui si ebbe un “rapido” aumento della popolazione. In Europa si stima<sup>13</sup> che si sia passati da 50,4 milioni di abitanti nel 1000 a 78,7 nel 1300, scesi a 70,8 nel 1350 (a cavallo di un periodo di carestie-epidemie), per poi risalire nuovamente a 78,1 ad inizio 1400. Così, per coprire la necessità di cibo, anziché seguire gli insegnamenti di Columella accrescendo gli allevamenti per evitare la mono successione di cereali, disporre di letame per impedire la perdita di fertilità dei suoli (da cui maggiore produttività), la sola logica possibile fu quella di sostituire foreste e pascoli con campi coltivati a cereali<sup>14</sup>. Ciò viene confermato anche da Montanari<sup>15</sup>: «la crescita demografica, divenuta sempre più impetuosa tra XI e XII secolo, non poteva avere – nelle condizioni tecnologiche e produttive che abbiamo descritto – altro esito che l'allargamento dello spazio coltivato, a spese dei boschi e dei pascoli». Come prevedibile, il progressivo ridursi dei boschi portò non poche conseguenze negative, anche primarie; infatti, riporta ancora Mercuriade:

<sup>12</sup> F. MALOSSINI, *Gli allevamenti animali nel fondo rustico dell'antica Roma*, «Atti Acc. Rov. Agiati», a. 261, ser. IX, vol. I, B, F. (2011), pp. 145-215.

<sup>13</sup> WIKIPEDIA, 5 gennaio 2026.

<sup>14</sup> MERCURIADE, *Le foreste nel Medioevo tra economia ed ecologia*, pubblicato online il febbraio 27, 2012 (<https://ilpalazzodisichelgaita.wordpress.com/2012/02/27/le-foreste-nel-medioevo-tra-economia-ed-ecologia/>).

<sup>15</sup> M. MONTANARI, *Paesaggio e alimentazione nel Medioevo*, in *L'agricoltura medievale*, in *Storia dell'economia mondiale, 1. Dall'antichità al medioevo*, a cura di V. Castronovo, Roma-Bari 1996 pp. 403-414.

Con l'avvicinarsi dell'Età Moderna la selvaggina si era fatta più rara (a causa della distruzione delle foreste, n.d.r.), e così progressivamente le aree forestali restanti vennero letteralmente espropriate e destinate ad uso esclusivo dei nobili (per disporre di luoghi per la caccia e di legname da opera, n.d.r.); ... Fu soprattutto l'economia locale ad avere i danni più gravi da questi provvedimenti, dato che gli abitanti dei villaggi si vedevano di colpo privati di pascoli per gli animali (incolti n.d.r.) e contemporaneamente delle preziose risorse della foresta, per loro una importante fonte di sussistenza<sup>16</sup>.

L'ovvia conseguenza fu che, con questi mutamenti, vennero a mancare gli alimenti forniti dal bosco, in particolare la selvaggina (oltre a vari frutti, miele e legna da ardere); contemporaneamente, con la riduzione dei pascoli, si ridusse il numero di animali allevati. Ne risultò una dieta sempre più povera di Alimenti di Origine Animale (AOA) e ciò potrebbe aver contribuito alla insorgenza degli episodi epidemici già menzionati.

A ben vedere, almeno nel XIII secolo e nella Bassa Lombardia, vi fu una qualche eccezione poiché si ebbe l'espandersi delle produzioni animali; infatti, fu introdotta e/o intensificata una coltura specifica (il prato) che necessita di particolari caratteristiche idrologiche, cioè disponibilità di acqua per l'irrigazione<sup>17</sup> ivi presenti. Ma poi, ancora la Del Bo suggerisce: «La possibilità di farlo è riconducibile anche a questioni di natura demografica, con la diminuzione della popolazione a partire dalla fine del Duecento, parte delle terre a cereali fu destinata a coltivazioni assai redditizie, cioè a prato, vigna o bosco ceduo». È quindi verosimile che si sia trattato di un periodo successivo a quello sopra menzionato (esplosione demografica e connessa espansione della coltivazione di cereali), ma altresì che ciò si debba alle già citate peculiarità della Bassa Lombardia. Scrive infatti Bertoni<sup>18</sup>:

«la bassa pianura era caratterizzata invece da terreni umidi, facili a impaludarsi; vaste azioni di bonifica avevano permesso di governare l'eccesso di acque, soprattutto lungo il medio corso del Po. Le nuove terre così conquistate si dimostrarono molto più fertili delle più antiche zone di sfruttamento (...). A partire dalla fine del XIII secolo, fu la pianura umida a essere la meglio coltivata e la più produttiva (...). Dalla fine Duecento si vennero a creare le condizioni per il successivo sviluppo di un fiorente allevamento bovino (...).

<sup>16</sup> MERCURIADE, *Le foreste nel Medioevo tra economia ed ecologia*, cit.

<sup>17</sup> B. G.M. DEL BO, *Fra campi e prati della Bassa milanese nel tardo Medioevo: "civiltà rurale molto particolare"*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LXV, 1, 2025, pp. 59-77, DOI 10.35948/0557-1359/2025.241660.

<sup>18</sup> L. BERTONI, *Le campagne lombarde nel primo Trecento, Rilettura di un caso «eccezionale»*, in *La congiuntura del primo Trecento in Lombardia (1290-1360)*, a cura di Paolo Grillo et François Menant, Roma 2019, pp. 209-237.

Per i distretti di Bergamo e di Cremona, in particolare, l'attività zootecnica diede impulso a un artigianato specializzato e dedicato alla trasformazione dei prodotti dell'allevamento (cuoio, lana, formaggio, carne). (...) la creazione di aziende organiche di grandi dimensioni, l'impianto di colture specializzate come la vigna e il prato irriguo e lo sviluppo dell'allevamento basato sulla transumanza di bestiame.

Da queste osservazioni, è facile ritenere che quella lombarda fosse una sorta di "oasi" legata alle opere di bonifica per eliminare i ristagni di acqua e contemporaneamente consentire l'irrigazione estiva e così garantire la produzione di fieno che – durante l'inverno – permetteva di ospitare gli animali scesi dalle malghe alpine (la transumanza appunto). Il grande interesse destato da queste circostanze riguarda l'instaurarsi di un primo abbozzo di interazione fra coltivazione (prato) e allevamento che vedremo diffondersi significativamente solo a fine '700; infatti, è nuovamente Bertoni che scrive:

L'avvio di una piena integrazione tra agricoltura e allevamento, spesso letta come uno dei fenomeni chiave del «successo» dell'economia padana, non si ebbe quindi che con la fine del Trecento. Nei decenni precedenti, cerealicoltura e prato irriguo costituivano ancora due settori affiancati, ma nettamente separati anche nel loro ruolo economico. (...) Le scelte fatte dai grandi proprietari della bassa pianura, volte a privilegiare lo sviluppo della rete irrigua e la coltivazione dei prati, non appaiono orientate immediatamente allo sviluppo delle pratiche zootecniche, ma piuttosto influenzate dall'andamento del mercato e dalla grande richiesta di fieno, con conseguente rialzo dei prezzi, come già anticipato. Il caso del monastero di Chiaravalle è illuminante, poiché la gestione dei possedimenti si rivelava molto duttile: nelle grange più lontane, le terre erano destinate principalmente alla cerealicoltura e all'allevamento brado; nelle zone più vicine alla città si impiantarono colture irrigue e foraggiere assecondando l'orientamento del mercato cittadino. (...) L'eccezionalità del caso lombardo sembra dunque dissolversi in una pluralità di situazioni limitate a contesti particolari, mentre il quadro d'insieme segna, dopo il primo decennio del Trecento, un rallentamento della dinamica economica e un peggioramento delle condizioni di vita e di lavoro nelle campagne<sup>19</sup>.

Tutto ciò pare quindi confermare che – a parte la realtà lombarda – l'integrazione coltivazioni-allevamenti non fosse la regola e quindi i fenomeni di espansione prima, e decadimento poi, della popolazione siano stati la causa prevalente dei diversi rapporti fra coltivazione e allevamento entro '200 e '300.

<sup>19</sup> *Ibidem*.

In seguito, già nel 1400 la popolazione era risalita e, a partire dal 1500, la pressione demografica si aggravò (gli abitanti passarono da 100 a 200 milioni a fine '700) e – di nuovo – le aree da coltivare per sopperire al cibo furono soprattutto i pascoli (i boschi si erano già fortemente ridotti o vincolati dai nobili). Ne conseguì un ulteriore calo di AOA (si pensi che a Napoli nel '500 si macellavano 30.000 bovini/anno, ridottisi a 20.000 a metà '700 con il doppio di popolazione). Infatti, secondo Sereni<sup>20</sup>, se nel 1550 il consumo di carni e verdure era in equilibrio, «sotto il vicereame spagnolo (1637-1644), l'aumento massiccio delle tasse e della popolazione portò a una drastica riduzione del consumo di carne (...). Nel XVIII secolo si registrò un calo generale del consumo di carne in tutta Italia a favore di cereali e mais». Di qui l'ovvio peggioramento delle condizioni di salute delle popolazioni europee del tempo, per effetto della insufficienza di alimenti di origine animale; è quindi verosimile che ciò abbia contribuito a far maturare in Malthus<sup>21</sup> la sua ben nota teoria sui rapporti fra cibo e popolazione «mentre la crescita della popolazione è geometrica, quella dei mezzi di sussistenza è solo aritmetica»; teoria più tardi superata – almeno nei Paesi più sviluppati – soprattutto grazie alle conoscenze scientifiche che portarono a migliorare la produttività in agricoltura.

In questa alternanza di crescita e declino demografico, associata a conseguente alternanza di allargamento-ridimensionamento delle superfici coltivate, il primo causa di disboscamento e riduzione degli incolti pascolabili, la presenza di animali allevati era corrispondentemente modificata. Ciò con effetti spesso negativi sulla disponibilità di alimenti di origine animale, mentre maggiore o minore restava il problema dell'irrazionale sfruttamento dei suoli, almeno sino alla fine del '700; in particolare, si assisteva alla mono successione delle colture cerealicole e ad un insufficiente contributo "rigenerativo" degli animali. Queste circostanze, peraltro, erano in qualche misura note se la Serenissima aveva rilasciato, a Camillo Tarello da Lonato (BS) nella seconda metà del '500 (29 settembre 1567), il brevetto che così recitava:

dimezzare le superfici a grano per sostituirne una parte con prati di trifoglio, dedicando alla residua superficie a frumento la maggior copia di lavoro resa disponibile e il letame ottenuto dal più elevato carico di bestiame consentito

<sup>20</sup> E. SERENI, *Note di storia dell'alimentazione nel mezzogiorno: napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, «Cronache meridionali», n. 4, 1958, pp. 272-295; n. 5, pp. 353-375; n. 6, pp. 398-422.

<sup>21</sup> T. R. MALTHUS, *An essay of the principle of the population as it affects the future improvement of society*, London 1798.

dalla nuova messe di foraggi ... consentirebbe l'aumento della produzioni di frumento anche diminuendo la relativa superficie<sup>22</sup>.

D'altra parte, si è già detto che un tale concetto non era così diverso da quello sostenuto da Columella: la consapevolezza di dover operare una integrazione fra coltivazione e allevamento all'interno della stessa azienda ma, purtroppo, non aveva mai conosciuto applicazione.

Quanto sinora osservato trova conferma in Mineccia<sup>23</sup> che si è occupato dell'agricoltura italiana a fine '700-inizi '800 caratterizzata da una situazione definita di sostanziale arretratezza. Ciò benché

vi fosse una crescente domanda interna, come conseguenza della forte pressione demografica, in particolare di cereali da cui grande estensione delle terre coltivate. (...) L'allargamento di tale superficie era conseguito con opere di bonifica e di canalizzazione, anziché incrementare le capacità produttive di quelle già coltivate. (...) Ancor più grave fu peraltro la distruzione di migliaia di ettari di boschi lungo tutta la fascia appenninica, le Prealpi e le Alpi con lo stesso obiettivo. La fame di terra seminabile produsse in effetti, e non solo nel Meridione, oltre all'impoverimento del manto boschivo anche un arretramento delle estensioni prative (peraltro non destinate ad una zootecnia produttiva e capace di integrarsi con la coltivazione), sacrificate alla cerealicoltura con gravi conseguenze per il patrimonio zootecnico, la cui consistenza, salvo nell'area della Padana irrigua, subì un forte depauperamento o nel migliore dei casi una stagnazione.

Come più volte richiamato in precedenza, un tale stato di cose si ripercuoteva con effetti negativi anche sulla produttività dei terreni che vedevano a malapena mantenuta la loro fertilità con scarse e mal fatte concimazioni.

Qualcosa, a partire dall'Europa, stava tuttavia cambiando; sempre Mineccia:

la sempre maggiore diffusione di opere a stampa e i continui viaggi all'estero di un crescente numero di intellettuali, scienziati e funzionari cominciavano a rendere sempre più evidente la necessità di introdurre anche nelle campagne

<sup>22</sup> A. SALTINI, *Dalle civiltà mediterranee al rinascimento europeo*, vol. 1; *Museo Galileo. Istituto e Museo di Storia della Scienza*, Fondazione Nuova Terra Antica, 2010, p. 439.

<sup>23</sup> F. MINECCIA, *L'agricoltura italiana nella seconda metà del settecento*, in *L'Italia giacobina e napoleonica*, in *La storia della società italiana*, vol. 13, diretta da G. Cherubini, F. Della Peruta, E. Lepore, G. Mori, G. Procacci, R. Villari, Milano 1985, pp. 25-58.

italiane nuovi metodi colturali e nuove tecniche al fine di accrescere la produttività del suolo<sup>24</sup>.

Grazie a queste circostanze e, forse perché la Scienza si stava “faticosamente” affacciando sulla scena (Lavoisier fu ghigliottinato nel 1794, mentre Darwin, padre dell’evoluzione e della selezione, nacque nel 1807), si arrivò a una vera “rivoluzione agricola”,

secondo gli schemi interpretativi legati al modello inglese di sviluppo divenuti ormai classici, specie in alcune aree dell’Italia settentrionale e in minor misura di quella centrale con l’introduzione delle piante foraggere nei vari cicli colturali preesistenti, con un conseguente incremento del patrimonio zootecnico, della produzione lattiero-casearia, e della disponibilità di concime organico, dunque della produttività dei terreni. (...) In effetti, in gran parte della Pianura padana (Lombardia e Piemonte in particolare), era venuto consolidandosi un sistema colturale altamente produttivo fondato sull’irrigazione e sull’inserimento in avvicendamento continuo, triennale, quadriennale o sessennale delle piante foraggere. Infatti, in alcune aziende del Lodigiano veniva generalmente riservato alle piante da foraggio fino a un terzo della superficie totale; accanto ai prati artificiali troviamo poi percentuali non irrilevanti di terreno costituiti da prati permanenti (sempre nella zona irrigua) e di prati a marcita caratterizzati dagli alti rendimenti. Grazie all’estensione della superficie prativa, dunque, nella seconda metà del XVIII secolo, ma nella sola Lombardia, fu raddoppiato il patrimonio bovino e di conseguenza conobbe un forte incremento la produzione di latte, burro e formaggio (...) nel resto della penisola la situazione era da questo punto di vista completamente diversa; inesistente o quasi, salvo casi rari e isolati, la presenza delle piante da foraggio, l’allevamento generalmente brado o nel migliore dei casi a stabulazione parziale (di giorno al pascolo e di notte alla stalla). Il bestiame grosso (bovini, bufali e in minor misura equini) continuava in altre parole come per il passato a essere utilizzato nella maggior parte delle campagne italiane prevalentemente per il lavoro e solo in via secondaria come fornitore di carne, latte, pelli ecc.<sup>25</sup>.

È a questo punto interessante quanto, oltre mezzo secolo dopo, riporta un importante studioso di agricoltura: il Cantoni che descrive quanto avvenuto nel Regno Unito nei primi decenni del 1800. La produzione di cereali era diventata non conveniente a causa della bassa produttività e dei minori prezzi dei prodotti importati; tale situazione convinse gli agricoltori, anche perché sollecitati da autorità particolarmente “illuminate”, ad abbandonare la cerealicoltura (almeno in parte) per dedicare i suoli a

<sup>24</sup> MINECCIA, *L’agricoltura italiana nella seconda metà del settecento*, cit.

<sup>25</sup> *Ibidem*.

prato e così potenziare l'allevamento. Ben presto si vide che, anche grazie alla maggiore disponibilità di letame, si otteneva un maggior reddito dal frumento (+70-80% di produzione), in aggiunta a quello dai prodotti animali. Esperienza analoga il Cantoni diceva avere verificato di persona presso talune aziende del Lodigiano-Milanese dove una rotazione innovativa, che includeva il prato, dette luogo a quella che sarebbe diventata la classica azienda cerealicolo-zootecnica; in essa, la restante superficie era destinata a cereali e/o colture industriali, ma per farne un tutt'uno con prato ed animali. La teorizzazione di questo tipo di azienda, di cui Bertoni e Tabaglio<sup>26</sup> hanno recentemente auspicato un ritorno, almeno in alcune condizioni, si ebbe con il Draghetti<sup>27</sup> che la vedeva come un corpo produttivo e digestivo, biologicamente autonomo, basato su un complesso somatico aziendale che comprende un organo di digestione-nutrizione (il terreno), un organo di generazione della sostanza organica (la stalla) e un organo di elaborazione (la concimaia).

Come è facile constatare, quello sin qui descritto è l'archetipo dell'azienda agricola a sviluppo circolare, e in larga misura "autarchica", che ha dominato per decenni le aree del nord Italia sino agli anni '70-'80 del 1900. Tale tipo di azienda è oggi tanto cara ai fautori dell'agricoltura biologica ma, nella visione del Cantoni, vi era almeno un secondo punto degno di nota e che decisamente si discosta dalla visione *bucolica* dell'agricoltura biologica. Infatti, egli aggiungeva che al potenziamento del prato si doversero associare elevate caratteristiche produttive del bestiame allevato, per massimizzare il riscontro economico del prato e quindi dell'azienda. Ecco le sue parole: «Per il bestiame meglio privilegiare la qualità sul numero: avendo 300 q.li di fieno è meglio siano usati per 5 vacche più produttive (anziché 6 mediocri) che permetteranno una migliore efficienza di utilizzo». Il concetto era una conferma del metodo Bakewell di selezione sistematica degli animali allevati, avviata sin da metà '700 – per superare la precedente forma empirica di selezione – che ha anticipato le attuali tecniche di miglioramento genetico (ora non più basate sul solo fenotipo, ma prevalentemente sul genotipo). Contemporaneamente, egli auspicava un miglioramento della tecnica di coltivazione del prato per accrescere la produttività in termini di foraggi; di nuovo le sue parole: «Meglio un prato che produce 100 q.li/ha, che non uno da 50 q.li/ha, questo richiederà –

<sup>26</sup> G. BERTONI, V. TABAGLIO, *Agro-zootecnia integrata e sua intensificazione sostenibile: ragioni di una apparente riscoperta*, in *Raccogliere i benefici della scienza per la sostenibilità delle produzioni zootecniche*, Accademia Lincei, Convegno 350, Roma 2022, pp. 215-253.

<sup>27</sup> A. DRAGHETTI, *La fisiologia dell'azienda agraria*, Bologna 1948.

per raggiungere i 100 q.li del primo caso – doppia spesa di imposte, di irrigazione, di mano d'opera, di sorveglianza ecc., per la stessa quantità di prodotto».

A questo punto, appaiono evidenti le premesse dell'agricoltura intensiva e, soprattutto, i connotati del tipo di azienda cerealicolo-zootecnica poi diffusosi, almeno nel nord Italia, in risposta ai problemi indotti da una secolare agricoltura “di rapina” basata prevalentemente sui cereali; azienda che si rispecchia emblematicamente in quella descritta dal De Carolis nel 1927. Ciò in particolare con riferimento ai sistemi di alimentazione delle bovine; infatti, nel decalogo finale delle regole volte a rendere possibile l'obiettivo dei 40 q.li per anno e per vacca, il primo punto era connesso al miglioramento genetico (controllo del latte prodotto per eliminare le bovine meno produttive e scegliere i figli delle più produttive per farne i tori) ma, immediatamente dopo, i successivi 5 punti riguardavano la corretta alimentazione con la premessa di iniziare dalla produzione di buoni foraggi; in particolare, così recitava il 5°: «proporzionare la quantità delle vacche dell'azienda alla capacità produttiva foraggera del fondo (...) perché la deficienza dei foraggi voluminosi è sempre una calamità».

#### *Usi e cure di stalla (terzo fattore)*

I restanti 4 punti delle conclusioni del volumetto De Carolis non possono che riguardare la gestione della stalla, ivi compresa l'attenzione che l'imprenditore deve alla verifica di cosa e come il personale opera; infatti, è quanto riporta a questo punto con «usi e cure di stalla» (tecnologie di allevamento), in cui il De Carolis asseriva di voler semplicemente accennare a quelli che per Lui erano di maggiore importanza:

- la gestione dell'asciutta, la cui motivazione (recupero delle riserve “perdute”) e la durata (3 mesi), non sarebbero oggi condivisibili, poiché il recupero delle riserve è preferibile avvenga nelle fasi finali della lattazione, mentre la durata ideale dell'asciutta si è vista essere 50-60 giorni. Nondimeno, l'obiettivo principale del De Carolis era di far comprendere l'importanza di occuparsi di tale fase;
- l'epoca dei parti, strettamente autunnale, sia per sfuggire al periodo caldo – allora le stalle erano rigorosamente chiuse – e sia per minimizzare gli effetti del foraggiamento con mais fresco (secondo raccolto dopo il frumento), ritenuto di scarso valore alimentare, forse perché “acquoso” e povero di proteine;

- l'età di ingravidamento delle manzette, preferendo procrastinarlo per non uscire dalla regola dei parti autunnali, ma con la conseguenza di posticipare il primo parto a 36 mesi circa (essendo allora impensabile farle partorire a 24 mesi, come oggi accade);
- le pratiche di tipo igienico-sanitario per contenere i problemi di mortalità dei vitelli, ma anche le conseguenze sulle bovine di: ritenzioni di placenta, collasso puerperale, aborto infettivo (brucellosi), nonché delle mastiti. In quest'ultimo caso, ottimizzando la mungitura manuale (che descrive in dettaglio riferendosi al metodo danese) ed operando con eventuali trattamenti alla bisogna. Pure importante, sottolineava, la cura (e prevenzione) delle malattie del piede, stante la poca attività motoria (animali allora legati alla posta, anche se suggeriva... «di accordare... quando le condizioni metereologiche lo permettono, qualche ora di passeggiata al giorno...»), come oggi si torna a proporre);
- per lo specifico delle mastiti, in epoca pre-antibiotici, suggeriva il ricorso al tecnico (si suppone il veterinario), ma prima ancora di praticare frequente mungitura (suggerimento ancora valido) e impacchi di acido borico; aggiungendo eventualmente 1-2 iniezioni di olio di trementina (estratto dalla resina delle conifere e ancora oggi suggerito con funzione antinfiammatoria). Pratiche di cui diceva – classica pillola di saggezza – che: «possono essere risolutive; in ogni caso non sono mai dannose»;
- pure attento alle caratteristiche degli edifici con due finalità: migliorare il lavoro dei bergamini e soprattutto la salute delle bovine; i concetti espressi paiono in buona misura anticipare quelli oggi ritenuti essenziali: la ventilazione, la pulizia, l'acqua disponibile, la presenza di paddok (recinto per la passeggiata) ecc. In questo le posizioni del De Carolis non differivano molto da quanto suggerito da Cantoni: facilitare le pratiche di alimentazione-abbeverata e di asportazione del letame, con stalle ben costruite, porticati e fienili per conservare il fieno, fosse idonee a proteggere e conservare lo stallatico (fonte della fertilità del podere); senza peraltro trascurare la disponibilità di opportuni caseifici (fase conclusiva della filiera di produzione del latte);
- tale gestione deve essere garantita dal bergamino e dall'imprenditore ma, in particolare, evidenziava l'importanza dei "bergamini" e della loro formazione in campo igienico-sanitario.

Anche per questi aspetti (usi e cure di stalla) è possibile osservare una certa commistione fra usanze tradizionali e conoscenze scientifiche, le une e le altre spesso frutto di osservazioni empiriche di ricercatori e allevatori, ma anche dell'autore; in particolare per queste ultime, ci riferiamo

all'epoca dei parti, all'età al primo parto delle giovani femmine e, verosimilmente, alle caratteristiche ideali degli edifici. Diversa la cosa per altri aspetti, ad esempio legati ai progressi della medicina in generale, nonché alle modalità di gestione del periodo di asciutta, ma anche alla gestione degli edifici. Per queste ultime e con riferimento alla regolazione delle condizioni ambientali, si deve evidenziare che per la T<sup>o</sup> riteneva ottimali i 18°C (in inverno), non dissimile da quella suggerita dal mondo scientifico di allora, cioè 15°C<sup>28</sup>. Per contro, il De Carolis suggeriva la presenza di un cupolino centrale e la regolazione delle finestre laterali per favorire una opportuna ventilazione; ciò a differenza di quanto sostenuto da molti, che cioè la ventilazione fosse controproducente (accentuando le ossidazioni tissutali e quindi la perdita di nutrienti). È il Dechambre a riportare tale modo di pensare, ma per smentirlo; per contro egli raccomandava che la ventilazione non fosse violenta (del tutto condivisibile). Questo autore era viceversa sostenitore di una teoria dell'epoca circa l'umidità negli edifici; con essa si suggeriva che avrebbe dovuto essere molto elevata (prossima alla saturazione) essendo una componente dell'equilibrio idrico dell'animale, unitamente all'acqua ingerita. L'autore giustificava tale suggerimento<sup>29</sup>, sostenendo che una maggiore presenza di acqua nell'organismo aumenta il sangue corporeo e il suo flusso alla mammella e che l'alta umidità dell'atmosfera impedisce la perdita di acqua dal corpo (quest'ultimo fatto è vero, ma rappresenta un rischio per la dissipazione del calore da cui ipertermia, ma altresì perché crea un ambiente favorevole a molti patogeni ed all'accumulo di gas tossici).

Circa l'asciutta e la sua lunghezza, già nel 1800 vi era stata l'evoluzione da una molto breve (10 giorni) ad un periodo prossimo a quello ritenuto oggi ottimale (40-60 giorni). Con il '900 si tende, comunque, a ritenerlo il periodo necessario per il recupero delle riserve perdute (specie calcio e condizione corporea), forse temendo le conseguenze di produzioni individuali in rapido aumento. Probabilmente è quest'ultima la ragione che portò il De Carolis ad enfatizzare il recupero delle riserve estendendone la durata a 3 mesi. Entrambe le assunzioni sono oggi ritenute dannose, poiché l'esperienza personale ha dimostrato che gli eccessi di calcio e di energia nel preparto (e quanto più prolungato) sono causa di riduzione della mobilizzazione ossea del calcio, da cui collasso puerperale (il primo) e di insorgenza di fenomeni infiammatori (il secondo), entrambi deleteri per la salute in una fase critica come quella del parto.

<sup>28</sup> DECHAMBRE, *Zootecnica Generale*, cit.

<sup>29</sup> Ivi, p. 328.

Circa gli aspetti igienico-sanitari, è ben noto che già nella seconda metà dell'800 la maggiore conquista era stata la scoperta del rapporto fra malattie e microrganismi (Pasteur, Koch ecc.), da cui: i) la messa a punto di protocolli di igiene per evitarne la diffusione; ii) gli interventi di profilassi (es. vaccinazioni) per prevenirne il contagio; iii) lo studio di agenti antimicrobici per combatterli, di natura chimica prima e gli antibiotici dagli anni '40 in poi. In questo ambito, un aspetto particolare è quello della mastite che era lontana dall'essere curabile in maniera accettabile all'epoca del De Carolis; molto interessanti sono quindi i suoi suggerimenti, non tanto gli impacchi caldi di acido borico e la frequente mungitura (quest'ultimo ancora attuale), ma di fare ricorso a 1-2 iniezioni locali di olio di trementina come antinfiammatorio. Infatti, la trementina (olio essenziale) – anche se oggi è pressoché scomparsa perché può causare irritazioni cutanee, allergie ed è tossica – era tradizionalmente usata per le sue proprietà antinfiammatorie (antiflogistiche) e analgesiche – oggi confermate con debita prudenza per dolori muscolari, articolari (reumatismi, sciatica) e problemi respiratori (bronchite) – grazie a un'azione rubefacente (riscaldante) e balsamica, quando usata esternamente o per inalazione.

### *Considerazioni conclusive*

Il De Carolis con il suo “decalogo” conclusivo, in pratica la sintesi di quanto da noi riportato in precedenza, fornisce uno spaccato di tempi pionieristici per lo sviluppo della zootecnia da latte nella pianura padana. Tuttavia, risulta evidente che egli ha operato in una fase intermedia, fra empirismo e scienza, anche se le conoscenze erano a livelli molto diversi di progresso nei singoli ambiti, ma in ascesa sempre più rapida. Nondimeno, estremamente significativo il fatto che in una fase caratterizzata da modeste conoscenze scientifiche si facesse tesoro di tutto quanto disponibile e, soprattutto, si procedesse grazie ad osservazioni personali e/o a prove dirette; il tutto volto, comunque, ad innovare sia pure con qualche rischio a causa della aleatorietà delle conoscenze allora disponibili.

Nello specifico, si può infine affermare che quanto proposto dal De Carolis, perseguisse i medesimi obiettivi delle produzioni zootecniche attuali (e agricole in generale): i) buona gestione degli allevamenti per aumentare la disponibilità di AOA, necessari per una corretta copertura nutrizionale della popolazione; ii) equilibrato mantenimento della fertilità dei suoli e buone opportunità economiche per gli agricoltori; iii) il tutto nel rispetto del sistema naturale. In buona sostanza gli obiettivi del paradigma One

Health (di FAO e WHO), cioè salute contemporaneamente per uomo, animale e pianeta.

Da ultimo, ma non perché meno importante, assai interessante l'anticipazione di alcuni temi sociali che solo molto più tardi sarebbero diventati cogenti; in particolare l'attenzione al ruolo dei bergamini evidenziando la necessità della loro formazione (in particolare in ambito igienico-sanitario). Ugualmente importante la sottolineatura degli aspetti gerarchico-organizzativi, poiché suggeriva la necessità di introdurre la figura, in analogia a quella del "fattore" per i campi, del "fattore" per le stalle, che oggi chiamiamo "capo-stalla" e sulla cui importanza non serve spendere parole. Ma ancor più significative sono state le parole a sostegno di una fondamentale figura, quella imprenditoriale – cui «la nostra pubblicazione modestissima» è destinata – quindi «l'intraprenditore agricolo», evidenziando che «L'agricoltore, nel suo isolamento, fa una vita di sacrifici, che si superano con la passione per la terra». Da sottolineare che questi due aspetti sociali significano attenzione a quello che oggi si chiama capitale umano nel suo complesso; tuttavia, il De Carolis insisteva soprattutto sull'imprenditore che: «ha bisogno anzitutto di vendere la casa in città, e poi di conoscere e di sapere» poiché si rendeva evidentemente conto che non era più tempo di delegare la responsabilità di un'impresa, già tanto complessa ma, ancor più importante, che l'approssimazione dell'empirismo doveva essere superata grazie alla ricerca di conoscenze basata sulla scienza.

#### RIASSUNTO

La ristampa di un piccolo volume datato 27 febbraio 1927: *Quaranta quintali di latte: per anno e per vacca* del Dr. Vincenzo De Carolis, ha fornito l'occasione per un excursus sull'evoluzione della zootecnia italiana da latte in quest'ultimo secolo, ma soprattutto in quelli precedenti. È così possibile osservare che l'epoca del libro ha costituito una sorta di discriminazione fra empirismo e scienza; infatti, dai primi rudimenti applicativi della scienza ha avuto luogo un inimmaginabile sviluppo del settore con livelli produttivi che hanno accompagnato una straordinaria crescita demografica, contribuendo alla salute umana in un sostanziale rispetto della natura. Per certi versi più grande è stato tuttavia l'interesse per il lento e faticoso progresso che, a partire dall'epoca romana e con gli alti e bassi del Medioevo prima e del Rinascimento poi, ha posto le basi per una agricoltura che fosse davvero frutto – non prima di fine '700 – dell'integrazione fra coltivazioni e allevamento. Questo, infatti, è il tipo agricoltura – come descritto nel libro del De Carolis – in grado di accrescere la produttività che, senza perdere la fertilità dei suoli, ha saputo avvalersi al meglio dei progressi della scienza avvenuti fra '800 e '900 e che hanno portato al superamento della teoria malthusiana. Da non trascurare poi, nel suddetto volumetto, una qualche attenzione agli aspetti sociali; in esso si richiama infatti la reciproca responsabilizzazione fra agricol-

tori e bergamini, probabilmente segno dei tempi: le contrapposizioni fra capitalismo e socialismo, con il tentativo di loro superamento con la Dottrina sociale della Chiesa avviata con la *Rerum novarum* di Leone XIII° (1891).

## ABSTRACT

The reprint of a small volume dated February 27, 1927, “Quaranta quintali di latte: per anno e per vacca” (Forty quintals of milk: per year and per cow) by Dr. Vincenzo De Carolis, provided the opportunity for an excursus on the evolution of Italian dairy farming over the last century, but especially over the previous ones. It is thus possible to observe that the book’s era constituted a sort of dividing line between empiricism and science; indeed, from the first rudiments of applied science came an unimaginable development of the sector, with production levels that accompanied extraordinary population growth, contributing to human health while maintaining a substantial respect for nature. In some ways, however, greater interest was shown in the slow and painstaking progress that, beginning in Roman times and through the ups and downs of the Middle Ages and then the Renaissance, laid the foundations for an agriculture that was truly the fruit—not before the late 18th century—of the integration of crops and livestock. This, in fact, is the type of agriculture – as described in De Carolis’ book – capable of increasing productivity which, without losing soil fertility, has been able to make the most of the scientific progress that occurred between the 19th and 20th centuries, and which led to the overcoming of the Malthusian theory. Not to be overlooked in the aforementioned volume is some attention to social aspects; in fact, it recalls the mutual responsibility between farmers and milkers, probably a sign of the times: the oppositions between capitalism and socialism, with the attempt to overcome them with the Social Doctrine of the Church initiated with the *Rerum Novarum* of Leone XIII (1891).

GIUSEPPE BERTONI  
Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza  
giuseppe.bertoni@unicatt.it

DOMENICO SARACENO

I GUICCIARDINI CORSI SALVIATI IN MAREMMA:  
LA FATTORIA GLI ACQUISTI A GROSSETO

Lo studio della storia della fattoria Gli Acquisti di Braccagni, frazione del comune di Grosseto, riguarda diversi aspetti fra i quali, naturalmente, quelli agricoli.

La fattoria Gli Acquisti, tuttavia, non ha rappresentato nel corso di tutto il XX secolo soltanto una realtà agricola, bensì essa si è inserita nel locale tessuto sociale come un elemento di aggregazione di una comunità numerosa e vivace, contribuendo in modo determinante allo sviluppo di un'intera frazione del Comune di Grosseto, quella di Montepescali e Braccagni.

La fattoria Gli Acquisti è un luogo che Filippo Guicciardini Corsi Salviati, in un suo scritto predisposto nel 2015 per una lettura ai Georgofili, in realtà non tenuta per un sopraggiunto imprevisto, ha definito *un posto di sogno e di lavoro*.

Si tratta di una storia lunga e articolata, il nome Acquisti si può far risalire alle fine del 1500; parlando della proprietà oggi facciamo riferimento alla casa Guicciardini Corsi Salviati: i Guicciardini sono una famiglia storica toscana, ben nota, rievochiamo Francesco Guicciardini amico e interprete di Niccolò Machiavelli, ambasciatore della Repubblica di Firenze in Spagna, considerato uno dei maggiori scrittori politici del Rinascimento italiano, la cui statua si trova a Firenze presso la Galleria degli Uffizi.

Ma per la fattoria Gli Acquisti bisogna riferirsi a un'altra famiglia storica fiorentina, i Corsi Salviati, proprietari della tenuta fin dal 1780, unitasi alla fine dell'800 ai Guicciardini attraverso il matrimonio di Lodovico Guicciardini con Francesca Corsi Salviati dei marchesi di Montepescali. Giulio Guicciardini Corsi Salviati assunse questo cognome unendo al suo quello della madre nel 1911.

Infatti, il proprietario dei vasti possedimenti grossetani, il marchese Bardo Corsi Salviati, con testamento predisposto alcuni anni prima di mo-

rire, lascia quale unico erede il nipote Giulio Guicciardini, con l'impegno di unire al cognome Guicciardini quello dei Corsi Salviati.

Nel 1907, alla morte del nonno, Giulio Guicciardini eredita le proprietà Corsi Salviati, compresa la tenuta di Montepescali.

Originariamente la tenuta si chiamava di Montepescali e con questo nome viene illustrata in occasione della terza Mostra Nazionale di Agricoltura tenutasi in Firenze nel 1934.

In quell'occasione Giulio Guicciardini Corsi Salviati scrive una relazione, che dedica al padre, stampata in Firenze dalla tipografia Barbera, di Azzani & Venturi dalla quale sono state desunte molte delle informazioni utili per la stesura del presente saggio.

La tenuta, originariamente di 5.000 ettari, era divisa in tre parti separate, delle quali due ricadevano nel comune di Grosseto, Gli Acquisti e Le Versegge e una nei comuni di Civitella Paganico e Campagnatico, la Banditaccia.

Rispettivamente Gli Acquisti si estendevano per 2.400 ettari, Le Versegge per 750 ettari e Banditaccia per 1.850 ettari; 1.746 ettari della Tenuta erano inclusi nel comprensorio del Consorzio di bonifica grossetana che all'epoca operava solo in pianura con la principale finalità del bonificamento dei terreni agricoli.

La colonizzazione della tenuta, allora intesa unitariamente, inizia nel 1900 ad opera del marchese Bardo Corsi Salviati per essere poi proseguita in modo assai significativo, a partire dal 1907, dal conte Giulio, una volta ereditata la proprietà; tale impegno, così gravoso, diventa un grande problema per la famiglia Guicciardini.

La gestione della tenuta avviene grazie all'intensa collaborazione di uomini di fiducia come il ragionier Francesco Stracchini e gli agenti Emilio Ceccatelli, dal 1900 al 1922, Michele Venturi dal 1923 al 1934 e altri validi fattori fra i quali si ricordano Corso Corsi e Torello Mersi, uomini grazie ai quali si è potuta sviluppare la bonifica agraria della fattoria.

### *Agricoltura e bonifica idraulica*

La storia di questa fattoria è strettamente legata e non poteva che essere così, alla storia della bonifica della pianura grossetana, un destino comune a tutte le aziende agricole della pianura maremmana.

Non per altro Filippo Guicciardini Corsi Salviati nei suoi scritti e in un'intervista rilasciata sulla storia de Gli Acquisti nell'aprile del 2025 parla del padre Giulio come di un bonificatore, ruolo diverso e ben più impegnativo rispetto a quello di un normale agricoltore.

E in effetti il conte Giulio Guicciardini Corsi Salviati fu il vero protagonista delle bonifiche, idraulica e integrale a Gli Acquisti.

In origine e per lungo tempo, per rendere coltivabili i terreni si è trattato di lottare con un territorio difficile, da risanare per poter essere vissuto e gestito agronomicamente e, parafrasando il titolo di un volume dedicato alla storia delle bonifiche in Maremma, *La Guerra delle acque in Toscana: storia delle bonifiche dai Medici alla riforma agraria*, scritto da Danilo Barsanti e Leonardo Rombai (Firenze 1986), anche per la fattoria Gli Acquisti questa guerra è stata lunga, faticosa, dispendiosa e incostante.

I terreni de Gli Acquisti si trovavano in posizione infelicissima, in quanto nonostante le varie opere di bonifica storicamente eseguite, prima in epoca lorenese e poi, a fasi alterne, dal neonato Stato unitario, rimanevano agli inizi del XX secolo ancora circa 680 ettari di terreno a una quota bassissima, da 3,50 a 1,70 metri sul livello del mare, con una distanza da questo di circa 16-20 km, quindi praticamente privi di cadente. La natura di questi terreni di origine alluvionale era fortemente argillosa nella zona delle colmate derivanti dalle piene del fiume Ombrone e mediamente argillosa nelle altre colmate, quelle derivanti dalle alluvioni del fiume Bruna.

Si tratta di una storia controversa, dove emergono ripetuti contrasti fra interessi agricoli e interessi degli allevatori (pastori in particolare), ma anche fra proprietà e Genio Civile circa il *modus operandi* della bonifica: i tempi lunghi delle colmate, gli espropri temporanei dei terreni, la stretta connessione fra Gli Acquisti e la regolamentazione delle acque del Fiume Bruna con il fitto reticolo idraulico a esso connesso, da mantenere e preservare costantemente, rappresentano quella moltitudine di aspetti che dovettero essere affrontati dalla proprietà nel corso degli anni, in particolare quelli a cavallo fra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento.

All'inizio del XX secolo, salvo cinque modeste colonie, la tenuta era completamente gestita a conduzione diretta; nel 1951, con la costruzione dell'ultima casa colonica sarà raggiunto il completamento dell'opera di colonizzazione di tutta quella parte della tenuta che era suscettibile di appoderamento e i poderi realizzati raggiungeranno il numero di 51 unità.

Una parte della proprietà, quella assoggettata alle bonifiche di colmata gestite dallo Stato, era stata temporaneamente espropriata in base a una specifica convenzione; la superficie interessata dall'esproprio, a fasi alterne, per la realizzazione delle colmate, era di circa 700 ettari.

Le colmate furono sospese fin dal 1863 per la maggior parte della superficie e dal 1900 per una parte minore.

Soltanto dal 1931 e cioè dopo ben 68 anni di inattività per la massima parte della zona, fu deciso di rimettere in colmata i terreni sospesi dalla

bonifica, in base alla convenzione stipulata nel 1903 tra il Genio Civile e il proprietario del fondo; in quegli anni, in vista delle colmate, il Genio Civile abbandonò completamente la manutenzione dei fossi di scolo con un netto peggioramento dello stato di quei terreni che da acquitrinosi tornarono addirittura a essere paludosi.

D'altra parte i campi erano soggetti a frequenti e gravissime inondazioni, che si estendevano su vaste superfici, dai 500 ai 900 ettari ciascuna, come dimostrano i verbali relativi che venivano redatti di volta in volta e gli esposti presentati dalla proprietà Guicciardini ai competenti uffici pubblici.

Una tappa fondamentale in tema di bonifiche idrauliche per la Maremma si ha nel 1928 quando, il 29 marzo di quell'anno, presso l'Hotel Bastiani di Grosseto, viene costituito il consorzio Bonifica Grossetana tra i cui consiglieri siede, insieme a tanti rappresentanti delle più importanti famiglie agrarie locali (f.lli Ponticelli, Porciatti, Ginori Lisci, Pallini, Mazzoncini), anche il conte Giulio Guicciardini Corsi Salviati, primo firmatario del Consorzio; Consorzio che darà una svolta decisiva alla gestione del territorio sia in termini di governo delle acque di superficie che, più in generale, per un nuovo assetto agricolo della pianura maremmana anche se, come vedremo, per Gli Acquisti ci sarà molto da attendere per poter vedere compiuti gli interventi pubblici o collettivi, tanto da far determinare il conte Giulio, talora, a provvedere in modo autonomo<sup>1</sup>.

Finalmente nel 1949 viene affidato al Consorzio Bonifica Grossetana l'incarico di studiare e attuare la bonifica utilizzando le idrovore, metodo che peraltro nella zona degli acquisti non ebbe subito inizio.

Il progetto era quello di passare dal sistema della colmata a quello del sollevamento delle acque, con l'installazione delle idrovore, dando così una grande accelerazione al processo di bonificazione.

Tuttavia, nel 1951 l'idrovora a Gli Acquisti non era ancora stata installata e allora, perdurando questo stato di cose, il proprietario decise di sostituirsi allo Stato eseguendo per proprio conto e a sua totale spesa e rischio, l'impianto idrovoro, installando una pompa capace di smaltire dai 400 ai 600 litri al secondo.

L'iniziativa fu opportuna ed efficace, in quanto consentì velocemente di riscattare dalle acque ben 330 ettari di terreno, fatto che permise di assorbire una rilevante quota di manodopera disoccupata, di istituire varie forme di compartecipazione con i lavoratori della tenuta, di incrementare

<sup>1</sup> Vedi l'introduzione di una idrovora all'interno della tenuta nel 1951, che si rivelò determinante nel completamento dell'opera di bonifica idraulica.

i gruppi bovini, equini e ovini selezionati che si sarebbero invece dovuti ridurre a seguito dell'introduzione dell'appoderamento.

È infatti opportuno ricordare che l'impianto idrovoro portò anche il miglioramento dei pascoli e dei prati naturali e diede la possibilità di coltivare una vasta distesa di prati artificiali con erba medica e sulla, con vantaggi anche per il pascolamento delle greggi di pecore, prima transumanti e poi stanziali, che trovarono in una superficie ridotta a loro disposizione ottimi foraggi, costituiti da prati di erba medica e prati asciutti, nonché pascoli più abbondanti e migliori di quanto non fossero prima, quando il pascolamento avveniva su aree più estese ma non ancora bonificate.

Ciò è molto importante perché da quel momento le greggi si troveranno sempre più circoscritte in aree limitate, liberando spazio per l'attività agricola.

A dimostrazione dell'efficacia del sistema di sollevamento meccanico delle acque introdotto a Gli Acquisti, basti pensare che in soli due anni questi terreni acquitrinosi furono messi a coltura come segue: grano ha 115; erba medica e sulla ha 50; prati polifiti migliorati ha 150; colture da rinnovo ha 15 per un totale di ha 330.

### *Appoderamento e bonifica agraria*

Fin ai primi anni del 1900, stante la situazione difficile da un punto di vista idraulico e sanitario, la malaria imperversava impedendo la presenza stabile dei coloni sul fondo; la tenuta viene condotta a conto diretto e l'attività prevalente è costituita dall'allevamento del bestiame.

Come in tutta la Maremma, la presenza delle greggi transumanti era consistente ma l'allevamento a Gli Acquisti era incentrato sugli equini e i bovini di razza Maremmana; sono presenti nell'azienda grandi branchi di animali e i terreni vengono prevalentemente utilizzati per il loro mantenimento. Si tratta di allevamenti di qualità, costituiti da validi soggetti riproduttori che alle rassegne zootecniche, a vario livello, riscuotono successo vincendo numerosi premi; diversi cavalli nati e allevati a Gli Acquisti vincono il Palio di Siena e numerosi altri Palii diffusi nel territorio toscano, come testimoniano ancor oggi i drappelloni esposti nelle sale della fattoria.

Nel corso della bonifica agraria nella tenuta si continuano ad allevare gruppi selezionati di bovini e di cavalli, costituiti in selezione fin dal 1928, che risultano fra i più apprezzati nelle mostre zootecniche; i pregi della razza bovina de Gli Acquisti sono dimostrati dalla preferenza riservata a questi animali dagli allevatori della Maremma e di altre regioni, in partico-

lare della Romagna, nella ricerca di soggetti miglioratori da introdurre nei propri allevamenti.

Quanto agli equini, la tenuta riforniva di ottimi soggetti il Deposito Stalloni di Pisa e attraverso il gruppo delle fattrici selezionate tendeva costantemente alla produzione del cavallo robusto e distinto, a doppia attitudine.

Ma, nonostante gli sforzi e i buoni risultati che venivano conseguiti nella fattoria, si trattava sempre di una conduzione del fondo di tipo agropastorale, quella che aveva da secoli caratterizzato la Maremma con i sistemi di rotazione a terzeria o a quarteria, con ridotta coltivazione dei terreni e largo uso del pascolo naturale.

Solo nei primi anni del '900 avviene la prima trasformazione fondiaria all'interno della tenuta, con l'introduzione della colonizzazione, che si sviluppa in un contesto ancora difficile, dato il mancato completamento dell'opera di bonifica che stava avendo corso attraverso le colmate.

Si arriverà a regime solo 50 anni più tardi, quando nel 1950 si giungerà ad avere la completa disponibilità alla coltivazione di tutti i terreni seminativi della tenuta.

Come detto sono anni in cui primeggia la figura del conte Giulio Guicciardini Corsi Salviati, il quale dedica molto impegno a questa sua proprietà in Maremma. Egli non risiede in fattoria ma nella città di Firenze e viene in Maremma in media un paio di volte al mese, in automobile.

L'opera di bonifica agraria compiuta nel corso dei primi anni fu realizzata in circostanze particolarmente difficili per la forte passività gravante il patrimonio, con debiti estinti solo nel 1918.

Altre passività si crearono per la prosecuzione dei lavori di affossatura e regimazione delle acque e di tutte quelle opere di sistemazione idraulico agraria di competenza privata.

Non vi fu nessun contributo dello Stato, almeno fino al 1934, fatta eccezione per la costruzione dei locali di cura del tabacco.

La bonifica agraria della tenuta, sull'onda delle scelte che stavano intraprendendo in quegli anni le grandi aziende grossetane, viene imposta anche a Gli Acquisti sul sistema dell'appoderamento con introduzione della mezzadria; come avvenne in altri casi in quegli anni, la fede nella mezzadria per un convincimento derivante dalla tradizione familiare e per l'esperienza secolare maturata in Toscana con questo sistema, guidò senza incertezze l'opera di miglioramento agrario intrapreso a Gli Acquisti; il risparmio, per quanto fu possibile e l'investimento oculato furono i mezzi con i quali il conte Guicciardini cercò sempre di attuare il programma che si era prefissato.

La colonizzazione prevista e gradualmente realizzata, da intendersi a grandi linee, fu la seguente: costituzione di poderi con maglia di 30 ettari in media, non altrimenti si poteva e si doveva procedere per poter dare alle famiglie coloniche sufficienti condizioni di vita e di guadagno, con l'intento di ridurre, per quanto fosse possibile e nel più breve tempo il ricorso al bracciantato, perseguendo così l'obiettivo di avere in azienda una popolazione rurale fissa; la maglia era stata prefigurata abbastanza ampia anche per lasciare aperta una via all'ulteriore intensificazione, che solo l'esperienza avrebbe potuto man mano consigliare.

Il processo di appoderamento si sviluppò nel corso di una trentina d'anni: nel 1900 si contavano cinque soli poderi con famiglie coloniche che vivevano in vecchi locali; nel 1907 i poderi erano già 27; nel 1934 i poderi erano saliti a 49 unità (alcuni senza casa colonica).

In quegli anni vengono inoltre costruiti fabbricati di notevole importanza tra i quali la casa padronale e quella per il personale di amministrazione e per la famiglia dell'Agente nel centro della zona degli acquisti; la casa di amministrazione nella zona della Banditaccia; il locale di cura per il tabacco; il capannone per i macchinari; due capannoni per il bestiame equino e vaccino che si continuava ad allevare con sempre maggiori cure nelle parti della tenuta che non potevano essere colonizzate finché non fossero state condotte a termine le colmate e fatte tutte quelle opere idraulico agrarie, di ragguardevole importanza, spettanti al Genio Civile e al Consorzio di Bonifica Grossetana.

La tenuta dal 1900 al 1950 subisce trasformazioni profonde e tutte le superfici coltivabili vengono messe a coltura, per la massima parte attraverso l'appoderamento e l'introduzione della mezzadria.

Come detto l'appoderamento aveva come obiettivo la massima riduzione del bracciantato, in modo da favorire il radicamento delle famiglie coloniche alla terra, formando unità poderali da gestire attraverso i contratti di mezzadria.

Nel 1950 esistevano 46 fabbricati colonici, dei quali 33 costruiti ex novo e 13 ottenuti con il radicale riattamento e ampliamento di vecchi fabbricati già adibiti ad uso di pastori, butteri, molino aziendale, ecc. fra questi si cita ad esempio il Podere Le Galere, utilizzato per tenere in custodia i detenuti in epoca granducale, come del resto avveniva nella tenuta di Torre Trappola, dei Ponticelli, per i prigionieri austriaci.

Gli Acquisti durante la seconda guerra mondiale ospitarono all'interno delle loro strutture anche l'ospedale di Grosseto, trasferito in campagna per sfuggire ai bombardamenti della città.

È grande l'opera di miglioramento fondiario che viene portata avanti, nell'ambito della bonifica agraria o bonifica integrale promossa dal conte

Giulio, compresi anche gli onerosi interventi delle sistemazioni idraulico agrarie che comportarono la realizzazione di numerosissimi lavori, operati sul fitto reticolo idraulico dell'intera zona, senza dimenticare la costruzione di strade e l'elettrificazione dell'azienda.

Tutto ciò ha rappresentato un grande impegno per la proprietà con investimento di notevolissimi capitali privati, nonostante il periodo infuosto, attraversato da due guerre mondiali, drammatici eventi che concorsero sensibilmente a rallentare i programmi di miglioramento fondiario e lo sviluppo della fattoria.

Gli investimenti portano a un incremento notevole della popolazione rurale abitante nella fattoria: da 48 persone presenti nel 1900 a 480 persone nel 1933 a 536 persone nel 1950, anno che rappresenta il raggiungimento del picco massimo di popolazione aziendale.

I miglioramenti fondiari eseguiti dettero risposte concrete sotto il profilo agricolo, portarono a notevoli incrementi delle rese delle colture e i confronti, rigorosamente eseguiti negli anni che vanno dal 1900 al 1950, documentati da puntali relazioni oggi custodite nell'archivio aziendale, sono assai significativi.

Gli interventi effettuati rimangono per lo più nel solco delle coltivazioni erbacee, costituite da cereali e specie foraggere, senza impegni particolari nel settore degli arboreti: non interessano i vigneti che pure in un momento storico post bellico furono impiantati, per essere poi totalmente estirpati in un secondo tempo; gli oliveti furono ritenuti sufficienti quelli già presenti nelle aree più acclivi della tenuta, le zone di Montepescali, Calvello, Vallerotana e Versegge e non ne vennero impiantati altri nei terreni di pianura, considerati certamente non adatti all'olivo per la loro natura pedologica limo-argillosa e comunque all'epoca considerati troppo importanti per essere destinati all'olivicoltura.

Interessante inoltre l'introduzione, negli anni 20, con durata trentennale, della coltivazione del tabacco: testimonia questa attività il grande fabbricato, posto nel centro aziendale della fattoria, dedicato all'essiccazione del tabacco, oggi in disuso.

### *Consistenza aziendale e piano di trasformazione fondiaria*

La consistenza originale della tenuta negli anni ha subito delle notevoli riduzioni di superficie: nel 1951 risultava composta da 2.935 ettari, in conseguenza della vendita di una vasta parte boscata distaccata dalla tenuta stessa, della cessione di zone macchiose e coltivate agli abitanti della frazio-

ne di Montepescali in affrancazione degli usi civici presenti e di vendite a condizioni favorevoli alle locali popolazioni di Montepescali (Grosseto) e Montorsaio (Campagnatico) con la conseguente creazione di circa 90 piccoli proprietari coltivatori diretti, senza contare gli assegnatari dei terreni ceduti per gli usi civici di cui sopra.

Il piano di trasformazione fondiaria della tenuta fu oggetto di accurato studio, con particolare riguardo all'ambiente e alle condizioni economiche e sociali della zona.

La colonizzazione fu quindi graduale, partendo dalla costituzione di una maglia poderale di 60-75 ettari ricondotta successivamente a 25-30 ettari fino a restringerla, negli anni '40 e '50 del '900 a unità poderali di 12-15 ettari e ciò in conseguenza dell'uso dell'irrigazione, ritenuta una delle innovazioni più interessanti introdotte con l'opera di bonifica agraria.

Come detto nel 1951 erano stati edificati 46 fabbricati colonici dei quali 33 costruiti ex novo e 13 ottenuti dal radicale riattamento e ampliamento di vecchi fabbricati già adibiti all'uso di pastori, butteri, molino e altri annessi rurali.

L'opera di trasformazione fondiaria richiese un difficile e oneroso complesso di interventi quali le sistemazioni idraulico agrarie dei terreni con lavori di dissodamento, apertura di tutta la rete di scolo e di canalizzazione, il tombamento di depressioni naturali, la rettifica e il riscavo dei fossi Lama, Rigone, Righino, Bandinella e Verseggia, nonché la realizzazione di opere accessorie come capifossi, fosse camperecce e strade, eseguite zona per zona secondo piani generali in vista della massima regolarità e uguaglianza dei campi e della migliore sistemazione delle vie di accesso.

Le relazioni del conte Giulio Guicciardini sono sempre corredate di planimetrie esplicative e di documentazione fotografica<sup>2</sup>, divenuta oggi una straordinaria fonte documentaria.

Sotto il profilo agronomico si passa dalla classica rotazione discontinua tipica della Maremma a rotazioni continue, dapprima sessennali poi anche decennali, con l'introduzione di tre anni di erba medica, colture da rinnovo e cereali in successione.

<sup>2</sup> Il conte Giulio fra le altre cose fu anche un eccellente fotografo. Con la sua opera ha lasciato un importante archivio fotografico capace di documentare tutte le trasformazioni avvenute in Maremma, sia all'interno della propria tenuta che nel resto del territorio. Egli studiò anche approfonditamente le carte storiche dell'archivio di famiglia, così infine da pubblicare nel 1937 una storia della Villa e del Giardino di Sesto Fiorentino, da lui particolarmente amata, ove iniziò un paziente lavoro di recupero delle forme settecentesche stravolte negli ultimi cinquanta anni.

Le colonie furono corredate da impianti di vigneti con la messa a dimora complessiva di 142.000 viti, che davano una produzione di oltre 1.000 quintali annui di vino.

Col progredire della colonizzazione si procedette alla sistemazione del centro aziendale con la costruzione di altri fabbricati di notevole importanza fra i quali l'abitazione del proprietario e dell'agente, in sostituzione delle vecchie case adibite a questo scopo fin dal passato, presenti nel paese di Montepescali, fuori dalla tenuta.

Ciò fu possibile non appena poterono migliorare le condizioni ambientali relative alla presenza della malaria, che non avevano consentito fino ad allora una permanenza stabile nel centro della tenuta, ubicata nel bel mezzo della pianura in corso di bonifica.

Furono inoltre edificati magazzini per i prodotti agricoli, per la rimessa delle macchine e degli attrezzi, per l'officina, la falegnameria, le stalle e i capannoni per il bestiame, i box per cavalli, gli stallotti per suini, la tinaia e la cantina, il frantoio rimodernato negli anni '50 con l'adozione di superpresse, essiccatoi per il tabacco completati con la sala di cernita e adiacente magazzino; furono infine costruite o riadattate abitazioni per gli operai realizzando un numero di 40 quartieri con oltre 120 vani.

I miglioramenti fondiari si concretizzarono anche attraverso la costruzione di un nuovo elettrodotto e relativa cabina di trasformazione, che permise di portare l'energia elettrica e la luce al centro de Gli Acquisti, con opere di diramazione sulle abitazioni di coloni e operai, per l'officina aziendale, per l'idrovora autonomamente installata per sopperire ai ritardi dello Stato, e anche per la trebbiatura e altri servizi rurali per i quali ormai necessitava la corrente elettrica.

In tutto questo contesto si deve tenere ben presente che la colonizzazione della tenuta aveva avuto inizio quando la malaria ancora infieriva e il personale di agenzia e gli operai risiedevano nel paese di Montepescali.

I dati dell'incremento della popolazione rurale dell'azienda che si poterono esporre nel 1951 erano i seguenti: 1900: 48 persone; 1933: 480 persone; 1950: 536 persone.

La resa media a ettaro del grano, facendo 100 quella del quinquennio 1901-1905 passò nel quinquennio 1916-1920 a 157; nel quinquennio 1931-1935 a 194; nel quinquennio 1946-1950 a 249 e nell'annata 1950 a 357.

Per quanto riguarda la zona collinare essa era costituita da una fascia che dalle pendici delle colline di Montepescali discendeva fino alla via Aurelia. Agli inizi del 1900 questi terreni risultavano invasi dalla vegetazione boschiva, che danneggiava le piante domestiche di olivo allora esistenti, rendendole pressoché improduttive.

Con la bonifica agraria si procedette alla ricostituzione di questi uliveti, eliminando la vegetazione spontanea, sistemando il terreno con lunette di pietre, innestando le piante selvatiche e quindi, nei terreni più adatti, sostituendo la macchia con olivi domestici per una superficie complessiva di 80, ettari sui quali vegetavano circa 9.000 piante.

Questo miglioramento fondiario portò a un notevole incremento produttivo che richiese la costruzione di un moderno frantoio, dotato di due superpresse e tre presse normali, denocciolatrice e riscaldamento a termosifone, con una capacità lavorativa di 70 quintali di olive al giorno.

Le aree boscate nel 1951 risultavano in tal modo ridotte a 640 ettari, quelli rimasti dopo il diciocciamento di circa 320 ettari occorsi per la formazione di 12 unità poderali. Il bosco venne così relegato nei soli terreni collinari, prevalentemente rocciosi, non suscettibili di essere messi a coltura agraria e costituiti dalla tipica macchia mediterranea con una produttività abbastanza scadente.

Uno degli obiettivi più avanzati della bonifica agraria della tenuta Gli Acquisti fu l'introduzione dell'irrigazione dei terreni, destinata a portare nell'azienda il perfezionamento della trasformazione fondiaria gradualmente attuata dagli inizi del 1900 agli anni '50 e che solamente in quest'ultimo periodo, dopo lunghi anni di lavoro e di sacrifici, si avviò verso il suo assetto definitivo.

### *L'entità degli investimenti*

Nelle fasi di bonifica agraria, parallelamente allo sviluppo agricolo fu dato impulso anche al settore zootecnico, sempre presente a Gli Acquisti, inoltre si potenziò e si perfezionò la dotazione meccanica della fattoria.

Mentre nel 1900 il capitale bestiame dell'azienda era costituito da circa 100 capi vaccini, 110 equini, 95 suini, 340 ovini, nel 1951 si contano circa 600 capi vaccini, 60 equini, 600 suini e 2000 ovini e questo aumento si può riscontare nonostante la seria crisi rappresentata dalla seconda guerra mondiale, che fu causa di gravi perdite patite in conseguenza delle cause belliche con requisizioni e furti d'ogni genere.

Notevole in quegli anni fu la reintegrazione del bestiame per quantità e qualità, visto il progressivo miglioramento dovuto ai nuclei selezionati di razza maremmana e all'introduzione dei bovini da latte al tempo di razza svizzera e danese.

Quanto al corredo di macchine e attrezzi, pressoché insistenti ai primi del '900, a metà del secolo scorso esso risultava perfettamente ade-

guato a tutte le necessità aziendali, com'è possibile rilevare dalla lettura degli allegati alla pubblicazione del 1951, dai quali risulta anche il valore del complesso degli investimenti fondiari eseguiti per la bonifica agraria, compresi quelli concernenti l'attrezzatura aziendale nonché del capitale di scorta, fattori che nel loro insieme seppero dare i loro frutti contribuendo ad aumentare in misura ragguardevole il reddito netto dell'azienda, che nel 1950 poteva considerarsi notevolmente superiore a quello medio per ettaro considerato per la pianura di Grosseto.

La manodopera fissa o avventizia impiegata sia nella conduzione diretta, sia nei lavori di mantenimento e miglioramento della tenuta, nel periodo compreso fra il 1900 e il 1933 aveva realizzato un numero di giornate di lavoro superiore alle 650 mila; il volume complessivo dei fabbricati rurali al 1900 era di 32.600 mc; nel 1922 era passato a 76.200 mc e nel 1933 a 98.200 mc.

A partire dal 1922 in poi furono scavati circa 200 km di collettori principali e fosse camperecce, la sola nuova sistemazione dei Fossi Lama e Rigone richiese l'escavazione di 12.073 mc di terra; il numero indice della popolazione rurale fissa, facendo 100 quella del 1900 è di 816 nel 1922 e di 997 nel 1933; i numeri indici della produzione unitaria granaria facendo 100 quella del 1927 sono, a partire da quella data, i seguenti: 1927: 100; 1928:110; 1929:139; 1930:155; 1931:167; 1932:194; 1933:150; 1934:182; i raccolti del grano, pur essendo ridotta la superficie occupata rispetto alla superficie totale seminativa, a causa dell'osservanza delle regolari rotazioni, fu nel 1933 circa uguale a quella del 1900, a fronte di una sensibile riduzione di superficie impiegata.

Fra le numerose altre attestazioni ricevute dall'azienda si vuole ricordare che alla III mostra nazionale dell'agricoltura italiana del 1934, la tenuta di Montepescali partecipò come azienda modello e per l'occasione furono predisposti dei tabelloni recanti i dati agronomici ed economici dell'azienda, esposti come esempio di una razionale e virtuosa conduzione agraria.

### *L'impegno sociale del conte Giulio Guicciardini Corsi Salviati*

Uno degli aspetti che caratterizza l'opera di bonifica integrale de Gli Acquisti non è solo l'appoderamento, con i numerosi poderi di dimensioni più ampie della media ma con l'obiettivo di ridurre ulteriormente l'estensione della maglia poderale una volta messe a regime le innovazioni introdotte, come quella dell'irrigazione (un'innovazione importante che darà anche all'epoca eccellenti risultati), ma a Gli Acquisti con lungimiranza si opera

anche nel sociale, con azioni chiare in favore della comunità locale, compresa la vendita di parte della proprietà a condizioni favorevoli alla popolazione che darà luogo alla costituzione di 90 piccole proprietà contadine.

A Gli Acquisti si costruiscono in quegli anni asili e scuole, chiese e cappelle, un circolo Acli per la ricreazione dei lavoratori, giungendo a commissionare perfino uno studio per la realizzazione di una colonia marina per i figli dei coloni, progetto che non trovò realizzazione ma che è assai significativo dello spirito con cui casa Guicciardini aveva impostato la bonifica agraria nella proprietà maremmana.

Subito dopo la prima guerra mondiale (1915-1918) fu eretta a Gli Acquisti, davanti alla chiesetta, anche una stele in ricordo dei coloni caduti in guerra.

Già nel 1907 la tenuta era stata dotata di una piccola chiesa, quale ultima disposizione del nonno del conte Giulio, da destinare alla popolazione. Furono inoltre costruite tre scuole elementari, una comunale e due dell'ente di cultura, realizzate rispettivamente nel 1926 nel 1927 e nel 1929 all'interno della tenuta in locali predisposti e mantenuti dall'azienda, mentre insieme ad altri proprietari del luogo, il Guicciardini nel 1913 aveva concorso alla costruzione di un'altra scuola rurale posta sul confine della tenuta.

Una scuola fu realizzata poi nel 1934 a mezzo dell'Opera Nazionale Balilla sempre su iniziativa del conte Giulio e con il concorso della società L'Antimonifera, all'interno della tenuta nella zona della Banditaccia.

Ancora a spese della fattoria fu istituito e mantenuto nel paese di Montepescali fino dal 1920 un asilo infantile, retto dalle suore del Cottolengo, con doposcuola e laboratorio femminile, a vantaggio soprattutto delle famiglie degli operai agricoli costituenti la quasi totalità della popolazione ed occupati in larga parte nella Tenuta di Montepescali.

Come riferisce il figlio Filippo, il conte Giulio era un uomo di fede, ispirato ai principi del Partito Popolare di don Sturzo, anzi fu uno dei fondatori ed ebbe anche ruoli politici a Firenze. Questo significava avere una formazione culturale forte, capace di far affrontare tutti quei sacrifici che mettevano alla prova i bonificatori di allora, che operarono sempre con sensibilità e attenzione verso la vita delle famiglie dei lavoratori impegnati nelle fattorie.

Con queste parole il conte Giulio Guicciardini Corsi Salviati concluse la sua esposizione alla III Mostra Nazionale di Agricoltura (Firenze 1934):

Il desiderio di raggiungere il bonificamento e la trasformazione totale della Tenuta è in noi sempre più vivo, d'altra parte le difficoltà in cui l'iniziativa

privata attualmente si trova soprattutto in una zona come quella del grossetano, per molteplici ragioni che non è il caso qui di enumerare, sono di gran lunga maggiori di quelle del passato, nonostante le attuali provvidenze statali in materia, alle quali eventualmente si possa fare ricorso. Non per questo la nostra fede nella terra sarà minore, né meno fervida, se anche dovrà pur essere più modesta, l'opera nostra.

### *Il secondo dopoguerra*

Nel 1951 arriva in Maremma la riforma agraria, che determinerà un radicale riordino fondiario in tutta la provincia: la fattoria Gli Acquisti rimane in parte esente dagli espropri, dopo una lunghissima trattativa intrattenuta con lo Stato e portata avanti in prima persona dal conte Giulio, al quale vengono riconosciuti i meriti di Bonificatore e Agricoltore modello, fatto che limita l'esproprio a soli 800 ettari... ma che ne salva altri 1.500.

L'origine dell'attuale assetto fondiario della fattoria si può far risalire al 1958, anno in cui scompare improvvisamente Giulio Guicciardini Corsi Salviati.

La proprietà viene divisa fra otto dei suoi figli, avuti con Eleonora Pandolfini (1891-1960), secondo le disposizioni testamentarie con esclusione, compensata con altri beni in seguito ad accordi familiari, del primogenito Ludovico e di Corso, sacerdote.

Nuclei aziendali che passano presto a cinque per un riassetto interno alla famiglia e che permangono tutt'oggi.

Una delle innovazioni in cui hanno molto creduto i Guicciardini è la produzione del latte vaccino, attività introdotta da Filippo Guicciardini (il più giovane dei figli del conte Giulio) grazie ai suggerimenti datigli dall'amico conte Guido Carandini, protagonista dell'introduzione in grande stile dell'allevamento dei bovini da latte a Roma, nella famosa tenuta di Torrinpietra.

Infatti, diverse delle aziende generatesi dalla divisione familiare del 1958 hanno puntato sul settore dell'allevamento dei bovini da latte, con introduzione ad alto livello della razza lattifera più importante al mondo: la Frisona. I Guicciardini nel 1961 furono anche fra i fondatori del Consorzio del Latte Maremma<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Il Consorzio Latte Maremma è stato fondato nel febbraio 1961 a Grosseto da un gruppo di allevatori locali con l'obiettivo di valorizzare e promuovere i prodotti delle loro stalle. Il primo presidente del Consorzio fu il conte Roberto Guicciardini Corsi Salviati a testimonianza dell'impegno di questa famiglia nel settore del latte in Maremma.

Non manca oggi anche la consolidata esperienza nella produzione di uova commercializzate con il nome Ovomaremma, prodotte nell'azienda Avimaremma che si trova nel cuore de Gli Acquisti.

#### FONTI

GIULIO GUICCIARDINI CORSI SALVIATI, *La Tenuta di Montepescali e La fattoria di Sesto alla 3a mostra nazionale di agricoltura*, Firenze 1934 – XII, Tipografia Barbera 1934.

GIULIO GUICCIARDINI CORSI SALVIATI, *La Tenuta Guicciardini Corsi Salviati Gli Acquisti*, Montepescali (Grosseto) 1951.

FILIPPO GUICCIARDINI CORSI SALVIATI, *Storia della Fattoria Gli Acquisti a Grosseto*, per una lettura all'Accademia dei Georgofili, Grosseto 2015.

*Colloqui con Filippo Guicciardini Corsi Salviati e Antonio Mazzinghi*, curatore dell'Archivio Guicciardini Corsi Salviati, 2025.

*Intervista a Filippo Guicciardini Corsi Salviati*, Fattoria Gli Acquisti, Grosseto 2025.

#### RIASSUNTO

La fattoria Gli Acquisti di Grosseto è stata un punto di aggregazione di un'intera comunità locale. Di proprietà della famiglia Corsi Salviati fin dal 1870, nel 1907 viene ereditata dal conte Giulio Guicciardini il quale vi promuove un'intensa opera di colonizzazione introducendo la mezzadria; la storia della fattoria è strettamente legata a quella della bonifica idraulica della pianura grossetana. La bonifica agraria promossa dal conte Giulio si concluderà nel 1950 con il conseguimento di apprezzabili risultati sia in campo agronomico che socio-economico.

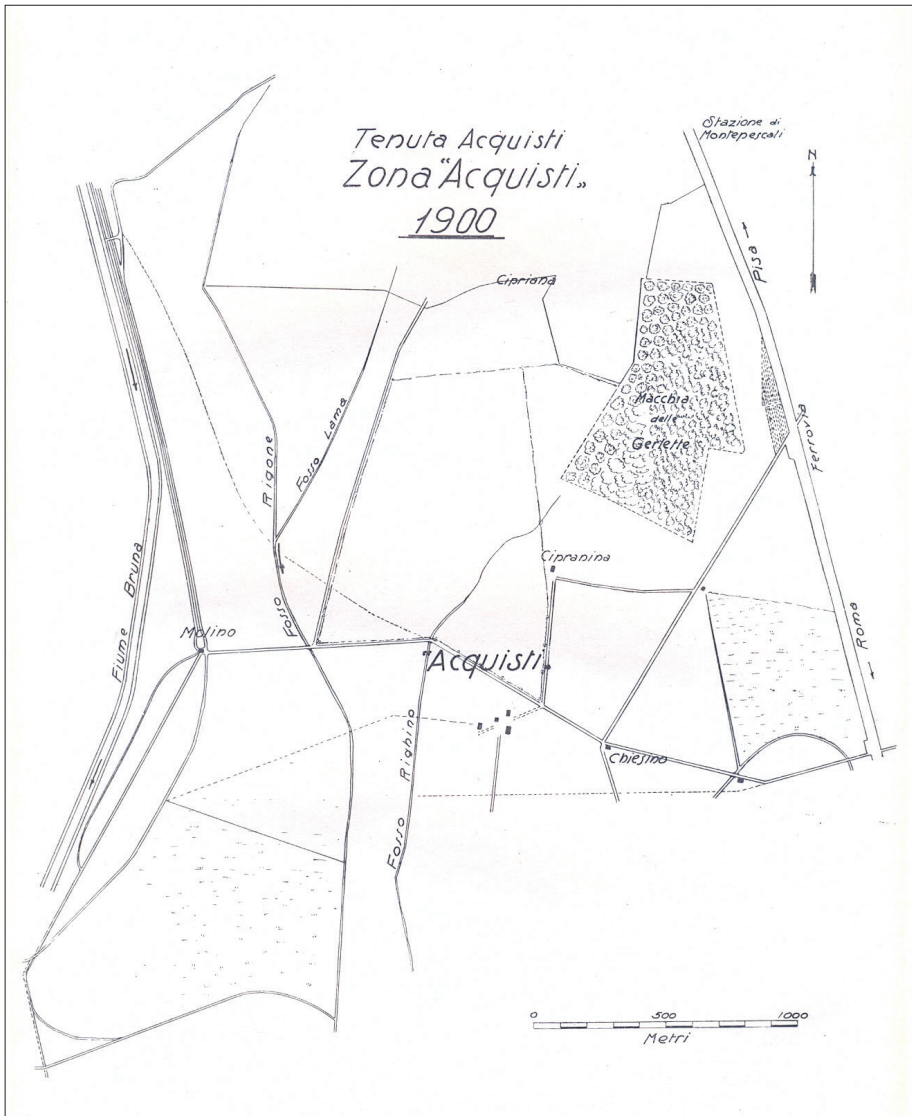
#### ABSTRACT

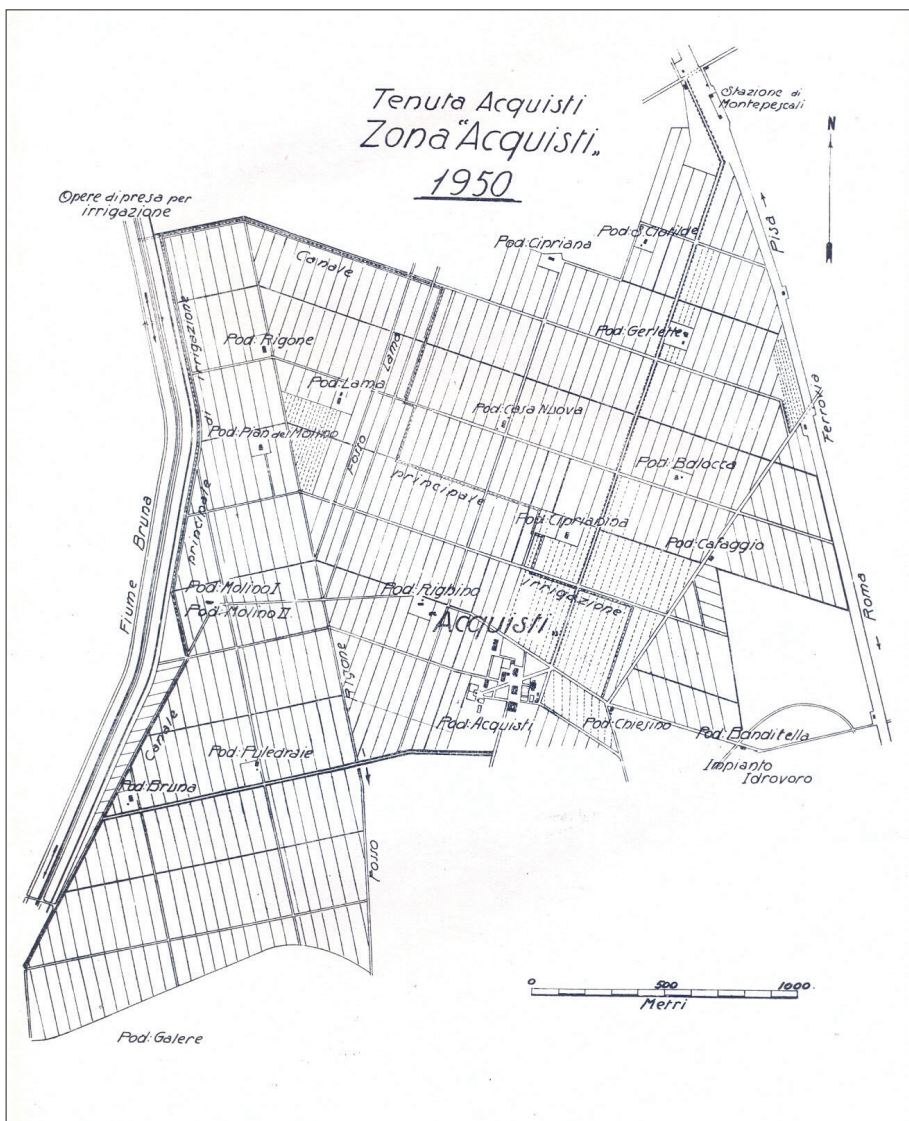
The Acquisti estate in Grosseto was a gathering point for an entire local community. Owned by the Corsi Salviati family since 1870, it was inherited in 1907 by Count Giulio Guicciardini, who promoted an extensive settlement and development program by introducing the sharecropping system. The history of the estate is closely linked to that of the hydraulic land reclamation of the Grosseto plain. The agricultural reclamation promoted by Count Giulio was completed in 1950, achieving significant results both in the agronomic field and in the socio-economic sphere.

DOMENICO SARACENO  
Accademia dei Georgofili  
studiosaraceno@agrisar.it

CARTOGRAFIE A CONFRONTO (1900 / 1950)

ACQUISTI E VERSEGGE PRIMA E DOPO LA BONIFICA AGRARIA  
E L'OPERA DI APPODERAMENTO











CENSIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI  
DI STORIA DELL'AGRICOLTURA, DELL'AMBIENTE,  
DELL'ALIMENTAZIONE E DEL PAESAGGIO  
NELLE UNIVERSITÀ ITALIANE  
(AA.AA 2024-25 E 2025-26)<sup>1</sup>

Nell'ambito di una riflessione condivisa all'interno del Comitato Scientifico della «Rivista di storia dell'agricoltura», è nata l'esigenza di monitorare gli insegnamenti di storia dell'agricoltura all'interno delle università italiane. Si tratta di un ambito di ricerca e didattica che ha una lunga tradizione alle spalle, strettamente legata alla stessa nascita della Rivista (1961).

L'analisi dei dati e le osservazioni a commento che qui presentiamo si riferiscono agli ultimi due anni accademici (2024-25 e 2025-26) e intendono fotografare lo “stato di salute” della storia dell'agricoltura, qui intesa anche come storia dell'ambiente, dell'alimentazione e del paesaggio. Si tratta di una materia trasversale dal punto di vista dei gruppi scientifico-disciplinari (GSD)<sup>2</sup>, delle strutture dipartimentali, nonché dei corsi universitari di primo e secondo livello in cui è insegnata. Si tratta inoltre di una materia diffusa e di antica tradizione in diverse sedi universitarie sparse su tutto il territorio italiano. Allo stesso tempo, la “storia dell'agricoltura” è una disciplina particolarmente sensibile sia a livello di contenuti che di “spazi accademici” ai rinnovamenti storiografici a livello nazionale e internazionale e alle riforme succedutesi negli anni nell'organizzazione e nel finanziamento del sistema universitario italiano. L'analisi del suo “stato di salute” può dunque offrire spunti di riflessione interessanti non solo per gli addetti ai lavori, ma anche a livello generale. A questo scopo, il censimento alla base del presente contributo sarà disponibile online sul portale della «Rivista di storia dell'agricoltura»<sup>3</sup>. L'obiettivo è quello di trasformarlo in un «Osservatorio permanente», da aggiornare a cadenza pluriennale, per monitorare l'evoluzione degli insegnamenti di questa disciplina nelle università italiane.

In questa direzione, un dato di particolare rilievo critico che desideriamo proporre in apertura riguarda la progressiva marginalizzazione del termine “agricoltura” all'in-

<sup>1</sup> La raccolta dei dati è stata curata per il Centro-Nord da Giulia Arrighetti e per il Sud e le Isole da Davide Cristoferi. Il testo e i dati sono stati rivisti da entrambi gli autori. Nello specifico, Davide Cristoferi ha curato la prima parte e Giulia Arrighetti la seconda. Siamo grati a Paolo Nanni e al Comitato Scientifico della Rivista per i commenti e la revisione del testo.

<sup>2</sup> Si veda il D.M. 639/2024, allegati B e C. Per facilitare la lettura si sono mantenute nelle tabelle anche le precedenti denominazioni dei settori scientifico-disciplinari (SSD).

<sup>3</sup> <https://www.storiaagricoltura.it/>

terno delle denominazioni ufficiali degli insegnamenti attivi. Nonostante la centralità storica del tema, il censimento rivela un processo di “evaporazione” terminologica che merita attenzione:

- Degli insegnamenti attivi censiti, solo 9 su 51 mantengono esplicitamente il riferimento all’agricoltura. Questo dato suggerisce come la disciplina sia in una fase di “assorbimento” da parte di terminologie più contemporanee (come “ambiente” o “environmental history”), che sembrano godere di maggiore attrattività accademica.
- Emerge inoltre con chiarezza che l’esistenza della “storia dell’agricoltura” come campo di studi definito sia per la maggior parte garantita da studiosi affiliati a istituzioni “esterne” o di coordinamento scientifico – in particolare dalla stessa «Rivista di storia dell’agricoltura» e dall’Accademia dei Georgofili – piuttosto che dalla programmazione universitaria, intesa sia dal punto di vista della didattica che dell’assunzione di nuovi ricercatori e ricercatrici. La sopravvivenza di questo insegnamento è dunque dovuta a un presidio legato alle suddette realtà scientifiche e culturali, concentrato in prevalenza nei corsi di laurea magistrale, sintomo della specializzazione ma anche della rilevanza della disciplina nel contesto della formazione universitaria. Allo stesso tempo, il dato suggerisce come il dibattito scientifico sulla storia dell’agricoltura rischi di diventare sempre più minoritario nelle università italiane, delimitato in contesti scientifici e istituzionali ad esse integrate e complementari ma non altrettanto “interni”.

### *Premessa metodologica*

L’analisi dei dati raccolti durante il censimento è divisa in due parti, a cura dei rispettivi autori, poi riviste insieme: una più generale, l’altra per tipologia di insegnamenti. Il censimento ha considerato tutti gli insegnamenti appartenenti ai GSD delle scienze storiche, geografiche, archeologiche, nonché alla storia economica, dell’architettura, e ad economia e estimo rurale in cui il titolo fa riferimento alla storia dell’agricoltura, dell’alimentazione, dell’ambiente, del paesaggio<sup>4</sup>.

Gli insegnamenti dei GSD non appartenenti alle scienze storiche e il cui titolo non fa riferimento alla storia dell’agricoltura, dell’alimentazione, dell’ambiente, del paesaggio ma si limita a menzionare alcuni di questi aspetti (per esempio: alimentazione e cultura) non sono stati inseriti nel censimento e nelle relative analisi, ma considerati in un gruppo a parte (9 insegnamenti in 7 corsi di laurea e 4 università). Abbiamo definito questo secondo gruppo come una “nebulosa” che, senza essere esplicitamente e direttamente legata all’insieme degli insegnamenti di “storia dell’agricoltura”, ne riflette alcune delle tematiche e sensibilità, ma con un approccio disciplinare non esplicitamente storico. Ecco perché sono stati comunque indicati ed elencati accanto al censimento principale.

<sup>4</sup> Si vedano i relativi GSD: 11/HIST-01; 11/HIST-02; 11/HIST-03; 11/GEOG-01; 08/CEAR-11; 13/STEC-01; 10/ARCH-01; 07/AGRI-01.

## I. ANALISI GENERALE

*Distribuzione territoriale*

Sono stati identificati in totale 50 insegnamenti (+ 1 laboratorio di storia ambientale alla Statale di Milano) attivati in 28 università, di cui 11 università per 27 insegnamenti (54%) nel Nord, 6 per 9 insegnamenti (18%) nel Centro, e 11 per 15 insegnamenti (28%) nel Sud e in Sicilia<sup>5</sup>.

*Distribuzione per GSD*

L'ampiezza dei temi dei 50 insegnamenti riconducibili alla storia dell'agricoltura, dell'alimentazione, dell'ambiente, del paesaggio si riflette nella grande varietà dei settori scientifico-disciplinari in cui sono incardinati questi corsi, come si può vedere dalla tabella 1.

- La maggior parte degli insegnamenti è attivata nel gruppo scientifico disciplinare di storia medievale (11/HIST-01: 15 insegnamenti): si tratta di un dato rilevante, che risente anche del fatto che 8 insegnamenti, più della metà del totale per questo GSD, sono attivi presso l'Università di Bologna, la cui scuola medievistica è stata notoriamente all'avanguardia nello studio della storia dell'agricoltura medievale e dell'alimentazione a partire dagli anni '70.
- Segue il settore di storia dell'architettura (08/CEAR-11), nelle sue sottospecie di storia del paesaggio e dei giardini, con 8 insegnamenti attivi, diffusi in particolare negli atenei dell'Italia meridionale (Basilicata, Benincasa, Federico II, Palermo e Vanvitelli).
- Al terzo posto troviamo gli insegnamenti di storia dell'agricoltura legati alla storia economica (13/STEC-01: 7 insegnamenti) e alla storia moderna e contemporanea (11/HIST-02 e 11/HIST-03, con 6 e 7 insegnamenti ciascuno), concentrati in particolare nel Nord e nel Sud.
- Infine, resta da notare il ruolo minore ma consistente della geografia storica (11/ GEOG-01 ) in cui restano incardinati 4 corsi, suddivisi equamente fra il Centro (Lazio) e il Nord Italia.

*Distribuzione per classi di corsi di laurea triennale*

La tabella 2 mostra come 15 insegnamenti relativi alla storia dell'agricoltura, dell'alimentazione, dell'ambiente, del paesaggio tra i 50 censiti siano presenti in 7 classi di corsi di laurea triennali, in particolare nei corsi della classe di laurea Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia (L-GASTR, 4 Corsi di laurea), Scienze della pianifica-

<sup>5</sup> *Legenda:* Nord (=Emilia-Romagna, Friuli-Venezia-Giulia, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige, Veneto, Valle d'Aosta); Centro (=Abruzzo, Lazio, Marche, Molise, Toscana, Umbria); Sud + Isole (Basilicata, Calabria; Campania, Sardegna, Puglia, Sicilia).

zione territoriale, urbanistica, paesaggistica e ambientale (L-21, 3 CdL), e Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e Ambientali (L-25, 4 CdL).

### *Distribuzione per classi di corsi di laurea magistrale*

La tabella 3 mostra come 35 insegnamenti relativi alla storia dell'agricoltura, dell'alimentazione, dell'ambiente, del paesaggio tra i 50 censiti siano presenti in 12 classi di corsi di laurea magistrale e in altri 3 corsi interclasse. La maggior parte degli insegnamenti (come ad esempio 11/HIST-01) è erogata nei corsi di laurea magistrale in Scienze storiche (LM-84: 14 + 1 corso interclasse) e Scienze geografiche (LM-80: 4 corsi + 1 corso interclasse); seguono a distanza (soprattutto come 08/CEAR-11) Architettura e Architettura del paesaggio (LM-3; LM-4 con 5 corsi) e Archeologia (LM-2, con 2 corsi).

### *Media CFU per insegnamento*

Gli insegnamenti sono erogati in moduli da 6 CFU in media, con alcune eccezioni di moduli da 3 o 4 CFU o da 8, 9 e 10.

### *Tabelle relative al gruppo di insegnamenti riconducibili direttamente alla "storia dell'agricoltura, dell'alimentazione, dell'ambiente, del paesaggio"<sup>6</sup>*

SSD	GSD	DENOMINAZIONE	N. INSEGNAMENTI
M-STO/01	11/HIST-01	Storia medievale	15
ICAR-18	08/CEAR-11	Storia dell'architettura	8
M-STO/04	11/HIST-03	Storia contemporanea	7
SECS-P/12	13/STEC-01	Storia economica	7
M-STO/02	11/HIST-02	Storia moderna	6
GEOG-01/A; M-GGR/01	11/GEOG-01	Geografia	4
AGR/01	07/AGRI-01	Economia ed estimo rurale	1
L-ANT/10	10/ARCH-01	Metodologie della ricerca archeologica	1
Totale			50

Tab. 1 GSD con insegnamenti di storia dell'agricoltura ordinati per numero di insegnamenti attivati

<sup>6</sup> Ovvero gli insegnamenti il cui GSD appartiene alle denominazioni 11/HIST-01; 11/HIST-02; 11/HIST-03; 11/GEOG-01; 08/CEAR-11; 13/STEC-01; 10/ARCH-01; 07/AGRI-01 e/o il cui titolo si riferisce allo studio in prospettiva storica di agricoltura, ambiente, alimentazione e paesaggio.

CLASSE DI LAUREA TRIENNALE		SSD	GSD	N. CDL.
L-1	Beni Culturali	M-STO/02	11/HIST-02	1
L-21	Scienze della pianificazione territoriale, urbanistica, paesaggistica e ambientale	ICAR-18	08/CEAR-11	3
L-25	Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e Ambientali	SECS-P/12; AGR/01	13/STEC-01/; 07/AGRI-01	4
L-26	Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia	M-STO/01	11/HIST-01	1
L-42	Storia	M-STO/04	11/HIST-03	1
L-GASTR	Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia	M-STO/02; GEOG-01/A	11/HIST-02; 11/ GEOG-01	4
Totale				14

Tab. 2 Corsi di laurea triennale con insegnamenti di storia dell'agricoltura

CLASSE DI LAUREA MAGISTRALE		SSD	GSD	N. CDL.
LM-1R	Antropologia culturale ed etnologia	M-GGR/01	11/GEOG-01	1
LM-2	Archeologia	ICAR-18; L-ANT/10	08/CEAR-11; 10/ARCH-01	2
LM-3	Architettura del paesaggio	M-STO/01; ICAR-18	11/HIST-01; 08/CEAR-11;	2
LM-4	Architettura e Ingegneria edile-architettura	ICAR-18	08/CEAR-11	3
LM-38	Lingue moderne per la comunicazione e la cooperazione internazionale	M-STO/04	11/HIST-03	1
LM-49	Progettazione e gestione dei sistemi turistici	M-STO/02	11/HIST-02	1
LM-56	Scienze dell'economia	SECS-P/12	13/STEC-01	1
LM-78	Scienze filosofiche	M-STO/01	11/HIST-01	1
LM-80	Scienze geografiche	M-STO/01	11/HIST-01	4
LM-84	Scienze storiche	L-ANT/08 M-STO/01; M-STO/02; M-STO/04; SECS-P/12	10/ARCH-01 11/HIST-01; 11/HIST-02; 11/HIST-03; 13/STEC-01	14
LM-GASTR	Scienze economiche e sociali della gastronomia	SECS-P/12	13/STEC-01	1
LM-80/ LM-48	Scienze geografiche + Pianificazione territoriale urbanistica e ambientale	M-STO/01 M-STO/04	11/HIST-01 11/HIST-03	2

CLASSE DI LAUREA MAGISTRALE		SSD	GSD	N. CDL.
LM-84/ LM-1	Scienze Storiche + Antropologia Culturale ed Etnologia	M-STO/01	11/HIST-01	1
LM-89/ LM-2	Storia dell'arte + Archeologia	M-STO/01	11/HIST-01	1
Totale				35

Tab. 3 Corsi di laurea magistrale con insegnamenti di storia dell'agricoltura

*Tabelle relative al gruppo di insegnamenti su tematiche di agricoltura, alimentazione, ambiente e paesaggio non riconducibili direttamente alla "storia dell'agricoltura"<sup>7</sup>*

CODICE SSD	GSD	N. INSEGNAMENTI
GEOG-01/A; M-GGR/01	11/GEOC-11	6
AGR/01	07/AGRI-01	3
Totale		9

Tab. 4 GSD con insegnamenti su tematiche di agricoltura, alimentazione, ambiente e paesaggio ordinati per numero di insegnamenti attivati

CLASSE DI LAUREA		SSD	GSD	N. CDL.
L-1	Beni Culturali	M-GGR/01	11/GEOG-01	3
L-6	Scienze umane dell'ambiente, del territorio e del paesaggio	M-GGR/01	11/GEOG-01	1
L-GASTR	Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia	GEOG-01/A	11/GEOG-01	1
Totale				5

Tab. 5 Corsi di laurea con insegnamenti su tematiche di agricoltura, alimentazione, ambiente e paesaggio

CLASSE DI LAUREA MAGISTRALE		SSD	GSD	N. CDL.
LM-69	Scienze e tecnologie agrarie	AGR/01	07/AGRI-01	3
LM-80	Geografia e processi territoriali	M-GGR/01	11/GEOG-01	1
Totale				4

Tab. 6 Corsi di laurea magistrale con insegnamenti su tematiche di agricoltura, alimentazione, ambiente e paesaggio

<sup>7</sup> Ovvero gli insegnamenti il cui GSD non appartiene alla denominazione 11/HIST e il cui titolo manca di qualsiasi riferimento alla prospettiva storica.

## II. ANALISI TIPOLOGICA

### *Analisi tipologica degli insegnamenti*

La figura 1, relativa alla tipologia di insegnamenti offerti sulla base dei titoli indicati, evidenzia una marcata eterogeneità nell'offerta didattica, con una netta prevalenza degli insegnamenti di natura "ibrida" (ad esempio: storia del paesaggio e dell'alimentazione) rispetto a quelli "puri" (ad esempio: storia del paesaggio). Questa distribuzione, in un panorama formativo molto vario, sia per volume complessivo che per varietà di combinazioni, suggerisce una tendenza accademica orientata verso l'interdisciplinarietà, riflettendo la necessità di integrare competenze trasversali in settori quali lo studio del paesaggio, dell'ambiente, dell'economia e della società.

#### A. Insegnamenti "ibridi" secondo i relativi titoli (61,7%)

Questa macro-categoria rappresenta la maggioranza assoluta dell'offerta, caratterizzata da un'integrazione di competenze trasversali:

1. società/economia + ambiente/paesaggio: 29,8% – *Si conferma come la categoria più rilevante in assoluto, rappresentando quasi un terzo dell'intero panorama formativo.*
2. ambiente + paesaggio: 8,5%
3. agricoltura + alimentazione: 6,4%
4. geografia + alimentazione: 4,3%

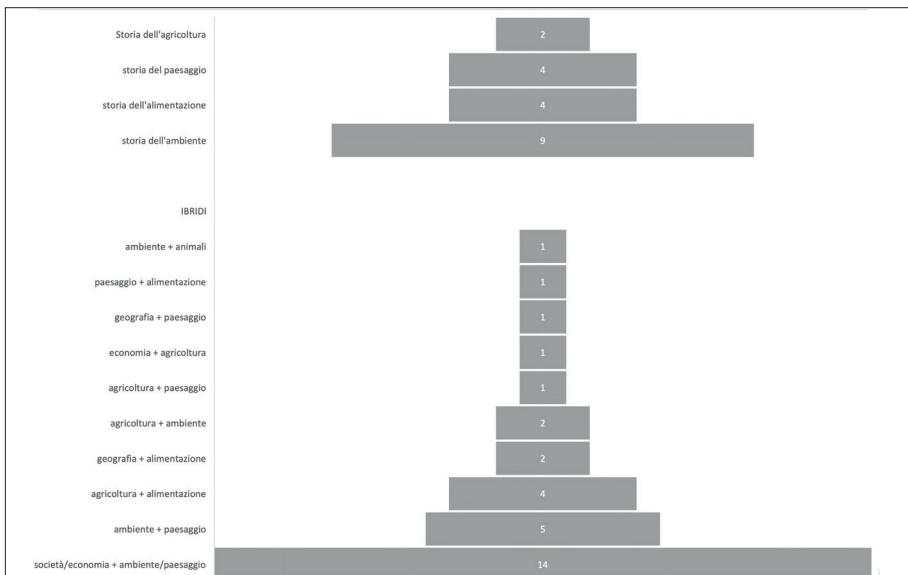


Fig. 1 Analisi tipologica degli insegnamenti di "storia dell'agricoltura" secondo i titoli

5. Altre combinazioni: 2,1% cad. (*ambiente + animali, paesaggio + alimentazione, geografia + paesaggio, economia + agricoltura, agricoltura + paesaggio, agricoltura + ambiente*).

#### B. Insegnamenti “puri” secondo i relativi titoli (38,3%)

Gli insegnamenti mono disciplinari costituiscono poco meno di due quinti del totale, con la seguente distribuzione:

1. storia dell'ambiente: 17,0%
2. storia dell'alimentazione: 10,6%
3. storia del paesaggio: 6,4%
4. storia dell'agricoltura: 4,3%

#### *Distribuzione territoriale e tipologica degli insegnamenti*

L'analisi della distribuzione degli insegnamenti sul territorio rivela una marcata polarizzazione geografica dell'offerta didattica, con una concentrazione predominante nelle regioni del Nord Italia. Ripartizione Geografica Totale:

- Nord: 53,4%
- Sud: 27,6%
- Centro: 19,0%

L'incidenza delle aree geografiche mostra dinamiche differenti a seconda della disciplina, come si nota nella figura 2:

- Storia dell'ambiente: è l'insegnamento più diffuso e presenta il divario più marcato. Il Nord copre il 57,1% dell'offerta, seguito dal Sud con il 28,6% e dal Centro con il 14,3%.
- Storia del paesaggio: al secondo posto per volume, vede una forte predominanza del Nord con il 50% delle attivazioni. Il Sud segue con il 33,3% e il Centro con il 16,7%.
- Storia dell'alimentazione: risulta la disciplina con la distribuzione più bilanciata tra le tre macro-aree. Il Nord detiene il 54,5%, il Sud il 27,3% e il Centro il 18,2%.
- Storia dell'agricoltura: è l'area con il minor numero di corsi. Anche qui il Nord guida con il 50%, il Centro segue con il 37,5% e il Sud chiude con il 12,5%.

#### *Distribuzione dei docenti di “storia dell'agricoltura” per ruolo accademico*

L'analisi del grafico relativo al ruolo dei docenti di storia dell'agricoltura, dell'alimentazione, dell'ambiente, del paesaggio rivela una struttura del corpo docente fortemente caratterizzata dalla stabilità accademica, con una netta prevalenza di professori ordinari

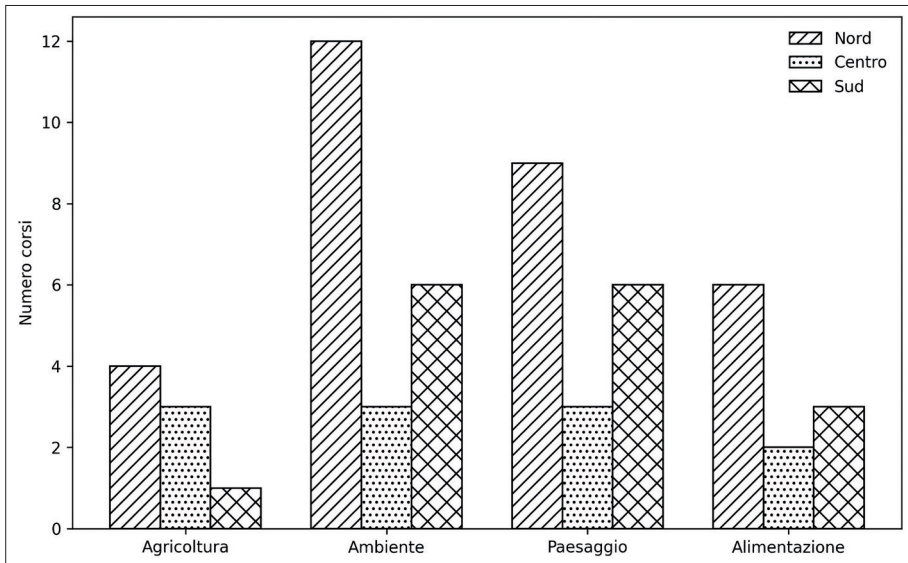


Fig. 2 Distribuzione territoriale e tipologica degli insegnamenti

e associati nella gestione delle attività didattiche legate all'argomento in esame. Questa concentrazione del carico formativo nelle mani delle fasce più elevate della docenza riflette l'importanza strategica e il valore scientifico attribuiti a tali discipline all'interno degli ordinamenti universitari, oltre che l'anzianità accademica dei suoi docenti, secondo una dinamica comune al resto corpo docente accademico italiano. La marginalità delle figure precarie o esterne sottolinea come questi corsi non siano considerati ancillari, bensì punti consolidati dell'offerta formativa. Allo stesso tempo, può essere indicativa di possibili difficoltà nel ricambio generazionale all'interno della disciplina, al netto delle difficoltà e delle dinamiche comuni al contesto universitario italiano e, sulla scorta di quanto indicato in apertura del documento, di una limitazione della domanda di insegnamenti di storia dell'agricoltura, dell'alimentazione, dell'ambiente, del paesaggio e/o, contestualmente, dell'offerta dei relativi cultori della materia. In base ai dati presentati, la distribuzione dei docenti per tipologia contrattuale è la seguente:

- Professori ordinari e associati: 75%
- Docenti a contratto: 15%
- Ricercatori a tempo determinato: 6%
- Ricercatori a tempo indeterminato: 4%

#### *Distribuzione CFU per tipologia di insegnamento*

L'analisi relativa alla distribuzione dei CFU per tipologia di insegnamento evidenzia, come già sottolineato in precedenza, una netta standardizzazione dell'offerta didattica

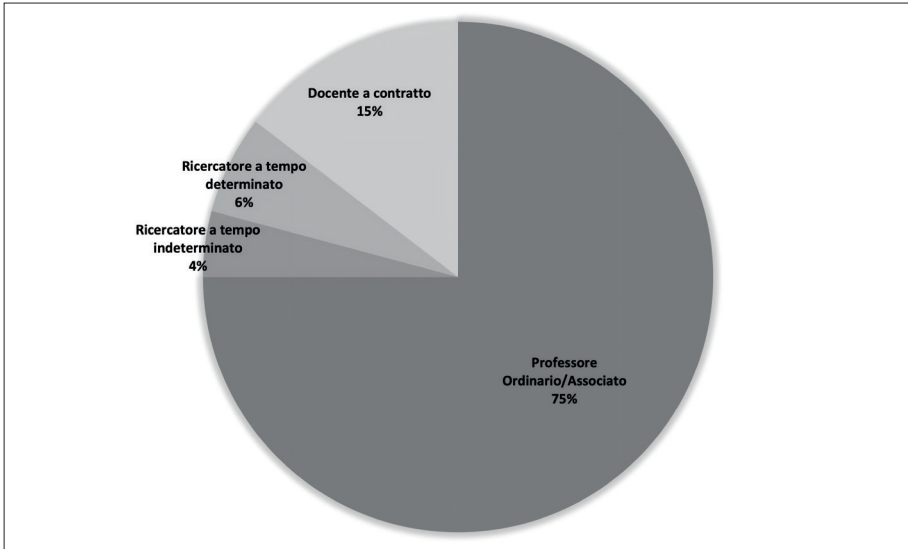


Fig. 3 Distribuzione dei docenti per tipologia contrattuale

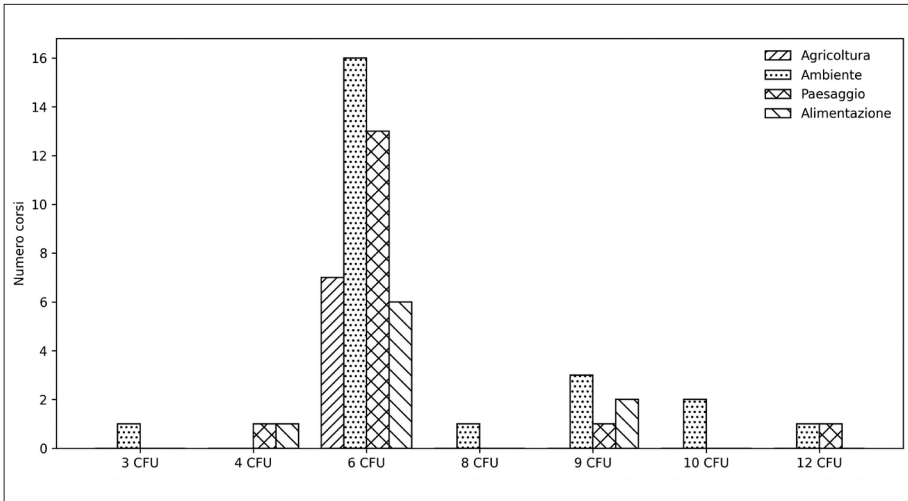


Fig. 4 CFU per tipologia di corso

attorno al modulo da 6 crediti, che si configura come l'unità di misura predominante nel panorama accademico considerato. È rilevante osservare come l'assegnazione di crediti formativi superiori alla media (9, 10 o 12 CFU) risulta essere strettamente correlata agli insegnamenti afferenti alla storia del paesaggio.

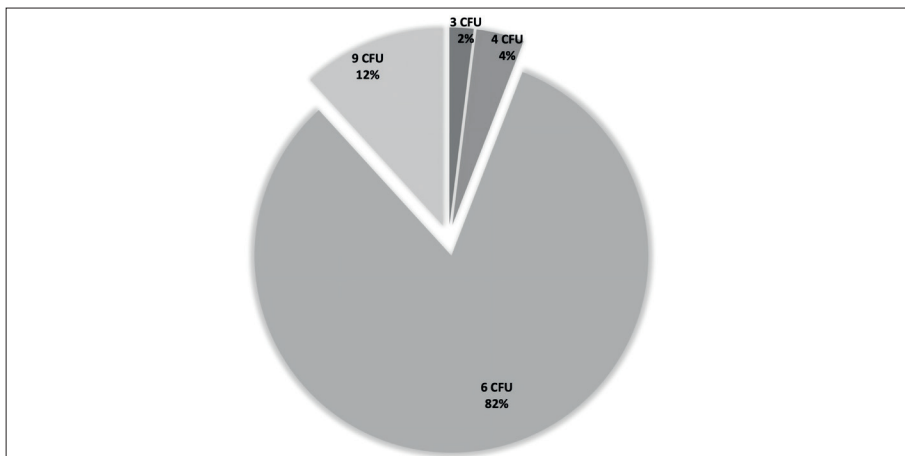


Fig. 5 Distribuzione degli insegnamenti per numero di CFU

#### RIASSUNTO

Il contributo presenta i risultati di un censimento degli insegnamenti universitari relativi alla storia dell'agricoltura, dell'ambiente, dell'alimentazione e del paesaggio nelle università italiane negli anni accademici 2024-25 e 2025-26. L'indagine mira a valutare lo stato di salute di un ambito disciplinare tradizionale ma in trasformazione, evidenziandone la natura trasversale e interdisciplinare. I dati raccolti mostrano una presenza diffusa ma non omogenea degli insegnamenti, con una forte concentrazione nel Nord Italia e una prevalenza nei corsi di laurea magistrale. Emergono inoltre segnali di criticità, in particolare la progressiva marginalizzazione del termine "agricoltura" nelle denominazioni dei corsi, e una dipendenza significativa da istituzioni scientifiche esterne per la sopravvivenza del settore.

#### ABSTRACT

This paper presents the results of a survey of university courses in the history of agriculture, the environment, food and landscape at Italian universities during the 2024/25 and 2025/26 academic years. The survey aims to evaluate the current state of a traditional yet evolving field of study, emphasising its cross-cutting and interdisciplinary nature. The collected data show a widespread but uneven distribution of courses, with a strong concentration in northern Italy and a prevalence in master's degree programmes. There are also signs of critical issues, particularly the gradual marginalisation of the term "agriculture" in course titles and the sector's significant dependence on external scientific institutions.

GIULIA ARRIGHETTI  
 Università degli Studi di Bergamo  
 giulia.arrighetti@guest.unibg.it

DAVIDE CRISTOFERI  
 Université libre de Bruxelles  
 davide.cristoferi@ulb.be

CENSIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI DI STORIA AGRARIA,  
DELL'AMBIENTE DEL PAESAGGIO E DELL'ALIMENTAZIONE

UNIVERSITÀ	REGIONE	CORSO DI LAUREA	CLASSE DI LAUREA
Università degli Studi di Milano	N	Produzione e protezione delle piante e dei sistemi del verde; 2) agricoltura sostenibile	L-25
Università di Brescia	N	Sistemi agricoli sostenibili	L-25
Università degli Studi della Tuscia	C	Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (con UniSapienza)	L-GASTR
Università degli Studi di Roma "La Sapienza"	C	Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (con UNITUS)	L-GASTR
Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" - Chieti-Pescara	C	Scienze dell'habitat sostenibile	L-21
Università degli Studi della Basilicata	S	Paesaggio, ambiente e verde urbano	L-21
Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli	S	Architettura	LM-4
Università degli Studi della Tuscia	C	Progettazione del paesaggio e del territorio	L-21
Università degli Studi di Genova	N	Architettura del paesaggio	LM-3
Università degli Studi di Napoli "Federico II"	S	Architettura	LM-4
Università degli Studi di Palermo	S	Architettura	LM-4
Università suor Orsola Benincasa - Napoli	S	Conservazione dei beni culturali	LM-2
Università del Salento	S	Archeologia	LM-2
Università degli Studi di Padova	N	Antropologia culturale ed etnologia	LM-1R
Università di Torino	N	Geografia e scienze territoriali	LM-80
Università Ca' Foscari di Venezia	N	Storia dal medioevo all'età contemporanea/ Antropologia culturale, etnologia e etnolinguistica	LM-84/LM-1
Università degli Studi di Bergamo	N	Filosofia e storia delle scienze naturali e umane	LM-78
Università degli Studi di Bergamo	N	Geourbanistica	LM-80/LM-48
Università degli studi di Firenze	C	Scienze storiche	LM-84
Università degli studi di Firenze	C	Architettura del paesaggio	LM-3
Università degli Studi di Padova	N	Scienze storiche	LM-84
Università di Bologna	N	Geografia e processi territoriali	LM-80
Università di Bologna	N	Geografia e processi territoriali	LM-80
Università di Bologna	N	Geografia e processi territoriali	LM-80
Università di Bologna	N	Scienze storiche	LM-84
Università di Bologna	N	Scienze storiche e orientalistiche	LM-84
Università di Bologna	N	Scienze storiche e orientalistiche	LM-84

TITOLO CATTEDRA/INSEGNAMENTO	SSD	GSD*	CFU	RUOLO	TITOLARE	A.A.
Storia dell'Agricoltura	AGR/01	07/AGRI-01	4	Professore ordinario	Frisio Dario Gianfranco	2024-25
Storia dell'agricoltura e dell'ambiente	SECS-P/12	13/STEC-01	6	Professore associato	Mariani Luigi	2025-26
Storia e geografia dell'alimentazione	GEOG-01/A	11/GEOG-01	9	Professoressa associata	Staniscia Barbara	2024-25
Storia e geografia dell'alimentazione	GEOG-01/A	11/GEOG-01	9	Professoressa associata	Staniscia Barbara	2024-25
Storia del paesaggio e dei beni comuni	ICAR-18	08/CEAR-11	12	Professoressa associata	Fiadino Filomena Adelina	2025-26
Storia del paesaggio	ICAR-18	08/CEAR-11	6	Docente a contratto	Maggiore Francesco	2024-25
Storia del giardino e del paesaggio	ICAR-18	08/CEAR-11	10	Professore associato	Serraglio Riccardo	2024-25
Storia del giardino e del paesaggio	ICAR-18	08/CEAR-11	6	Docente a contratto	Bigi Daniele	2024-25
storia del giardino e del paesaggio	ICAR-18	08/CEAR-11	6	Professore associato	Alireza Naser Eslami	2025-26
Storia della città e del paesaggio	ICAR-18	08/CEAR-11	8	Professore ordinario	Mangone Fabio	2025-26
Storia del giardino e del paesaggio	ICAR-18	08/CEAR-11	10	Professore associato	Sessa Ettore	2024-25
Storia dell'architettura del paesaggio e dell'ambiente	ICAR-18	08/CEAR-11	9	Professore associato	Zecchino Francesco	2024-25
Storia dell'alimentazione nell'antichità	L-ANT/10	10/ARCH-01	6	Professoressa associata	Primavera Milena	2024-25
Storia e valorizzazione dei paesaggi rurali	M-GGR/01	11/GEOG-01	6	Professore ordinario	Varrotto Mauro	2024-25
Geografia storica del paesaggio	M-GGR/01	11/GEOG-01	6	Professoressa ordinaria	Sturani Maria Luisa	2025-26
Storia dell'ambiente e dei paesaggi rurali	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professoressa associata	Rapetti Anna Maria	2024-25
Storia dell'ambiente e degli animali	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professore ordinario	Rao Riccardo	2025-26
Storia del paesaggio medievale	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professore ordinario	Rao Riccardo	2025-26
Storia dell'ambiente e dell'agricoltura nel Medioevo	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professore associato	Nanni Paolo	2025-26
Storia dell'agricoltura e del paesaggio	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professore associato	Nanni Paolo	2025-26
Storia dell'ambiente	M-STO/01	11/HIST-01	9	Professore associato/ professoressa associata	Dario Canzian/ Elisabetta Novello	2024-25
Fonti per lo studio del paesaggio e del territorio	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professoressa associata	Roversi Monaco Francesca	2025-26
Produzione agraria e alimentazione nel Medioevo	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professoressa associata	Antonella Campanini	2025-26
Storia dell'ambiente nel medioevo	M-STO/01	11/HIST-01	6	professoressa associata	Maria Elena Cortese	2025-26
Fonti per lo studio del paesaggio e del territorio	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professoressa associata	Roversi Monaco Francesca	2025-26
Produzione agraria e alimentazione nel Medioevo	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professoressa associata	Antonella Campanini	2025-26
Insedimenti e sistemi insediativi medievali [corso integrato di Paesaggio e ambiente nel Medioevo]	L-ANT/08	10/ARCH-01	6	Ricercatore a tempo determinato	Paolo Forlin	2025-26

\* D.M. 639/2024, allegati B e C

(segue)

UNIVERSITÀ	REGIONE	CORSO DI LAUREA	CLASSE DI LAUREA
Università di Bologna	N	Scienze storiche e orientalistiche	LM-84
Università di Bologna	N	Beni archeologici, artistici e del paesaggio	LM-89 (archeologia)/ LM-2 (storia dell'arte)
Università di Parma	N	Storia medievale	LM-84
Università di Torino	N	Tecnologie alimentari	L-26
Università degli Studi del Molise	S	Scienze turistiche	L-15
Università degli Studi del Molise	S	Management del turismo e dei beni culturali	LM-49
Università degli Studi di Foggia	S	Patrimonio e turismo culturale	L-1
Università degli Studi di Foggia	S	Cultura e sostenibilità della enogastronomia	L-GASTR
Università degli Studi di Padova	N	Scienze e cultura della gastronomia	L-GASTR
Università degli Studi di Pavia	N	Storia globale delle civiltà e dei territori	LM-84
Università degli Studi di Pavia	N	Lettere	LM-84
Università degli Studi di Bergamo	N	Geourbanistica	LM-80/LM-48
Università degli Studi di Catania	S	Lingue per la cooperazione internazionale	LM-38
Università degli Studi di Napoli "Federico II"	S	Scienze storiche	LM-84
Università degli Studi di Pavia	N	Storia globale delle civiltà e dei territori	LM-84
Università degli Studi Roma Tre	C	Storia, territorio e società globale	L-42
Università degli Studi Roma Tre	C	Storia e società	LM-84
Università di Torino	N	Scienze storiche	LM-84
Università degli Studi di Milano	N	Studi Storici	LM-84
Università degli Studi di Brescia	N	Sistemi agricoli sostenibili	L-25
Università degli Studi di Palermo	S	Comunicazione per l'enogastronomia	LM-GASTR
Università degli Studi di Salerno	S	Gestione e valorizzazione delle risorse agrarie e delle aree protette	L-25
Università della Calabria	S	Scienze storiche e del patrimonio culturale	LM-84
Università di Siena	C	scienze dell'economia	LM-56

TITOLO CATTEDRA/INSEGNAMENTO	SSD	GSD*	CFU	RUOLO	TITOLARE	A.A.
Storia dell'ambiente nel medioevo [corso integrato di Paesaggio e ambiente nel Medioevo]	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professoressa associata	Maria Elena Cortese	2025-26
Storia del paesaggio italiano	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professore associato	Stefano Manganaro	2025-26
Storia e cultura dell'alimentazione	M-STO/01	11/HIST-01	6	Professore associato	Potito d'Arcangelo	2025-26
Storia della vite e del vino nell'alimentazione	M-STO/01	11/HIST-01	4	Docente a contratto	Mainardi Giuseppina	2024-25
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	SECS-P/12	13/STEC-01	9	Professoressa associata	Maria Giagnacovo	2025-26
Storia del territorio e dell'ambiente	M-STO/02	11/HIST-02	6	Professore associato	Pazzagli Rossano	2024-25
Storia del territorio e dell'ambiente	M-STO/02	11/HIST-02	6	Docente a contratto	De Iulio Roberta	2024-25
Storia e cultura dell'alimentazione e della cucina	M-STO/02	11/HIST-02	6	Docente a contratto	Pietrocola Valentina Pia	2024-25
Storia dell'alimentazione	M-STO/02	11/HIST-02	6	Ricercatore a tempo determinato	Veronese Francesco	2025-26
Ambiente e società in età moderna	M-STO/02	11/HIST-02	6	Professore associato	Di Tullio Matteo	2024-25
Ambiente e società in età moderna	M-STO/02	11/HIST-02	6	Professore associato	Di Tullio Matteo	2024-25
Analisi e pianificazione territoriale, urbana, ambientale e valorizzazione del paesaggio	M-STO/04	11/HIST-03	6	Ricercatore a tempo determinato	Stefano Morosini	2025-26
Storia dell'ambiente in età contemporanea	M-STO/04	11/HIST-03	6	Professore ordinario	Adorno Salvatore	2024-25
Storia dell'Ambiente e del Paesaggio	M-STO/04	11/HIST-03	6	Docente a contratto	Corona Gabriella	2025-26
Ambiente e società in età contemporanea	M-STO/04	11/HIST-03	6	Professore associato	Ziglioli Bruno	2025-26
Storia dell'agricoltura	M-STO/04	11/HIST-03	6	Professore associato	Tino Pietro	2024-25
Storia dell'ambiente	M-STO/04	11/HIST-03	6	Professore associato	Tino Pietro	2024-25
Storia economica e sociale dell'ambiente	M-STO/04	11/HIST-03	12	Professore ordinario	Bonan Giacomo	2025-26
Laboratorio di Storia Ambientale del Medioevo	NN	NN	3	Ricercatore a tempo indeterminato	Maddalena Moglia	2024-25
Environmental History	SECS-P/12	13/STEC-01	6	Professore associato	Bettoni Barbara	2025-26
Storia dell'alimentazione	SECS-P/12	13/STEC-01	6	Ricercatrice a tempo determinato	Pirola Franca	2024-25
Storia dell'economia e dell'agricoltura nel Mezzogiorno	SECS-P/12	13/STEC-01	6	Ricercatore a tempo indeterminato	D'Atri Stefano	2024-25
Storia dell'ambiente (mutuata da storia economica e sociale dell'età moderna)	SECS-P/12	13/STEC-01	6	Professore associato	Sansa Renato	2024-25
Storia dei problemi ambientali	SECS-P/12	13/STEC-01	6	Professore associato	Cappelli Gabriele	2025-26

\* D.M. 639/2024, allegati B e C



PAGINE DA «L'ECONOMIA RURALE DELL'ETÀ  
PRENORMANNA IN ITALIA MERIDIONALE» DI A. LIZIER

a cura di Francesco Violante

*Augusto Lizier nasce a Venezia nel 1870. Si laurea a Padova nel 1891 con una tesi su Marcello (Antonio) Filosseno, letterato trevigiano esponente del tardo petrarchismo quattrocentesco, che poi pubblicherà, rivista, nel 1893. Dopo il perfezionamento a Pisa con Alessandro D'Ancona e Amedeo Crivellucci, Lizier insegna materie letterarie nei ginnasi a Cagliari e Sondrio, poi storia a Lecce, Novara e Milano. Libero docente di storia moderna, è nominato provveditore agli studi a Catanzaro e in seguito a Pesaro, Palermo, Torino e nella Venezia Giulia. Preside a Torino, Roma e Venezia, Lizier collabora con numerose accademie letterarie e scientifiche, scrivendo per «Archivio Veneto» (che dirige dal 1938), «Ateneo Veneto», «Bollettino storico della provincia di Novara», «Rivista Storica Italiana». Dedicò la sua attività di ricerca a temi di storia novarese e trevigiana – collaborando anche all'edizione delle carte dell'Archivio Capitolare di Santa Maria di Novara sotto la guida di Ferdinando Gabotto – e di economia, tra i quali il volume qui ricordato. Pubblica inoltre manuali di storia e di storia medievale per i licei e numerose voci dell'«Enciclopedia italiana di scienze, lettere e arti» edita dall'Istituto dell'Enciclopedia Italiana fondato da Giovanni Treccani. A capo della Giunta municipale provvisoria che guida il comune di Travesio (PN) nel 1945, l'anno successivo partecipa alle elezioni comunali nelle file della Democrazia Cristiana e ne viene eletto sindaco: l'attuale Biblioteca civica del comune, a lui dedicata, è nata nel 1997 grazie alla donazione del suo patrimonio librario. Muore a Venezia nel 1950.*

*Il volume di Lizier è un classico della storiografia italiana primo-novecentesca: ampiamente citato successivamente, è uno dei primi lavori di sintesi, ma con abbondanti riferimenti alle fonti, specie campane, relativi alla storia dell'agricoltura in età medievale. Tra i molti temi affrontati, dalle caratteristiche della proprietà fondiaria ai contratti agrari, dalla condizione giuridica dei lavoratori alle bonifiche, dalle colture al credito agrario, il passo qui proposto*

(pp. 146-152, con tagli) mostra la stretta relazione, agli occhi dell'autore, tra agricoltura e commercio, mettendo già in discussione un certo meccanicismo dello "scambio ineguale" che avrebbe caratterizzato i rapporti tra Nord e Sud della penisola. Il volume fu recensito per primo da Gino Luzzatto, insieme con quello di P.S. Leicht, «Studi sulla proprietà fondiaria nel medio evo», vol. II: «Oneri pubblici e diritti signorili». I. «Il regno Langobardo. L'Italia meridionale sino alla dominazione normanna» (Verona-Padova, Drucker, 1907), nella «Rivista italiana di sociologia», XII (1908), pp. 86-98 (saggio dedicato a «La proprietà fondiaria nell'epoca precomunale»).



#### AGRICOLTURA, COMMERCIO E VITA CITTADINA NEL MEZZOGIORNO ALTOMEDIEVALE<sup>1</sup>

Quei soccorsi però, che, l'agricoltura non poté avere da altre parti, le vennero sicuramente dallo sviluppo del commercio e dell'importanza della vita cittadina.

Non dobbiamo dimenticare che l'Italia meridionale si trovava allora in una condizione, che potremo dir privilegiata, per quel che riguarda il commercio. Essa era vicina, più che qualunque altra regione d'Europa, ai più importanti centri di produzione industriale e di esportazione di preziosi prodotti naturali, che avesse allora il commercio internazionale, (l'Impero greco cioè, l'Africa settentrionale, la Spagna e la Sicilia); ed avea il vantaggio inoltre di poter comunicare con questi paesi per la via di mare. Ciò doveva necessariamente favorire un attivo commercio di esportazione e di importazione.

Così, i paesi musulmani, che non producevano vino, consumavano quello dell'Italia meridionale<sup>2</sup>, che esportava pure i suoi cereali<sup>3</sup>, le sue

<sup>1</sup> Testo tratto da A. LIZIER, *L'economia rurale dell'età prenormanna in Italia meridionale (Studi su documenti editi dei secoli IX-XI)*, Palermo 1907. Si è preferito lasciare le note originali del testo, integrandole quando necessario con la citazione completa, tra parentesi quadre, dell'opera di riferimento.

<sup>2</sup> Il *Corano* (Capo V, versetti 92, 93) essendo contrario all'uso del vino fece sì che nei paesi musulmani si trascurasse la viticoltura. La decadenza dei vigneti, sotto la dominazione musulmana, è, per la Sicilia, attestata da Amari, *Musulmani*, II, 445 [M. AMARI, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, II, Firenze 1858]. Ancora nel secolo XIII la Sicilia era costretta a provvedersi di vini da Napoli. Ibid. 445, n. 6.

<sup>3</sup> Sull'antichità ed importanza del commercio dei cereali esportati dall'Italia meridionale, nell'Africa, nella Grecia, in Oriente, a Roma e nella stessa Italia settentrionale, commercio continuato anche al tempo degli Svevi e degli Angioini, v. Yver, p. 5, 13, 28, 68 e più specialmente 106

frutta<sup>4</sup> e certamente anche i prodotti dell'industria tessile del lino, così sviluppata nel napoletano<sup>5</sup>. In cambio l'Africa ci mandava il suo olio qui scarso<sup>6</sup>, la cera per il culto<sup>7</sup> e dall'Africa, dalla Spagna, dall'Impero greco, e specialmente da Costantinopoli, ci venivano esotici prodotti naturali<sup>8</sup>, ed i preziosi prodotti dell'industria, cuoi<sup>9</sup>, drappi di seta<sup>10</sup>, panni finissimi, stoffe preziose, mirabili lavori in avorio, in oro, in bronzo, in mosaico<sup>11</sup>,

---

e segg., 135 ecc. [G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIII<sup>e</sup> & au XIV<sup>e</sup> siècle*, Paris 1903]. Vedi pure l'accenno all'importazione di granaglie nell'Africa in *Anonim. Salernit. Chron.* R. I. S., II, 2 [Anonymi Salernitani *Paralipomena*, hoc est reliqua pars historiae ab eo conscriptae nondum edita ab anno circiter 760 usque ad annum circiter 960, nunc pimum prodit ex manuscripto codice p. Eustachii Caraccioli, clerici regularis, accedunt notae Ludovici Antonii Muratorii, coll. 153-286, R.I.S. II, 2, 1726] ove è posto in bocca all'imp. Lodovico un rimprovero ai napoletani "infidelibus arma et alimenta et cetera subsidia tribuentes". Questi cereali di dovevano frequentemente scambiare con prodotti dell'industria orientale. Il vescovo Liutprando, infatti, vantando la frequenza delle vesti preziose fra gli Italiani diceva: "i mercanti di Venezia e di Amalfi han bisogno del nostro grano per vivere e per averlo ci procurano tali ornamenti" Liutprandi *Relatio de leg. Antiquitates*. I[talicae Medii Aevi]. Diss. XXX, c. 54. [In verità il passo qui citato si trova in *Legatio Liutprandi ad Nicephorum Phocam*, in R.I.S., ed. L. A. Muratori, Mediolani 1723, II, 1, p. 487].

<sup>4</sup> Coloro che trafugarono da Mira il corpo di S. Nicola da Bari erano andati in Oriente con carichi di frutta (Heyd, I, 96 e n. 1 a p. 97 [W. HEYD, *Storia del commercio del Levante nel Medio Evo*, Torino 1913]. Secondo l'Aimé, *Hist.*, I, XIX, 16 [*Ystoire de li Normant*, par Aimé, évêque et moine au Mont-Cassin, introd. et notes par l'Abbé O. Delarc, Rouen 1892], con cedri, mandorle, noci, Guaimaro manda i suoi messi, accompagnati da quaranta cavalieri che l'avevano aiutato contro i Saraceni (Schipa, Salerno, 257 [M. SCHIPA, *Storia del principato longobardo di Salerno*, Napoli 1887]).

<sup>5</sup> Sull'importanza di questa industria, v. Schipa, *Napoli*, 262 [M. SCHIPA, *Storia del ducato napoletano*, Napoli 1895]. Che se ne facesse esportazione anche oltremare e che essi vi fosse pregiata è provata dai tributi in tela di lino dagli arabi imposti a Napoli nel 928. Amari, *Musulmani*, II, 178 n. 3. V. anche: Amari, *I diplomati musulmani dell'Arch. Fiorentino*, Firenze, 1863, p. XVI; Yver, p. 94.

<sup>6</sup> Mentre, come abbiamo detto (v. sopra pag. 122) l'olivo appare scarsamente coltivato nell'It. Meridionale in questo periodo, esso era uno dei principali prodotti che dall'Africa si esportavano in Sicilia e in Italia; v. Amari, *Musulmani*, I, 206 [M. AMARI, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, I, Firenze 1854]; *I diplomati musulmani* ecc. X, XVI.

<sup>7</sup> *Candelis optimis de Babilonia*. Gattola, 79 [1029] [E. GATTOLA, *Historia abbatiae Casinensis*, I-II, Venetiis 1733]; Cfr. C.D.G. 308 [1125] [*Codex diplomaticus Cajetanus*, Montis Casini 1887].

<sup>8</sup> Ad un commercio di pepe e bambace si accenna in C.D.G. 133 [1012].

<sup>9</sup> C.D.G. 308 [1125] "Idest propter ipsa *Coria* quinquaginta tres et cantaria septem *de cera* quod tibi Petrone olim comendavi haput civit. *Tunisi* et per te eos transmissi..., ut in pefatam civ. *Gaietam*".

<sup>10</sup> "panni serici africazzani" CC 1052 [1042] [*Codex diplomaticus Cavensis*, VI, cur. M. Morcaldi, M. Schiani, S. De Stefano, Mediolani - Neapoli - Pisis 1884].

<sup>11</sup> "Scrinium meum *de Spania* qui est de ossum et olebatum ... *Arcella costantinopolitana*" C.D.G. 153 [1028]; *Pallium spaniscum*, Camera, 151 [993] [M. CAMERA, *Istoria della città e costiera di Amalfi*, Napoli 1836]; *Circitoria et coopertoria serica costantinopolitana*, Gattola, 79 [1019]; *Pallia costantinopolitana*, Camera, 151 [993]; libri "scriptos manibus ex genere *gecorum*", CC 382 [986]. Cfr. Heyd, II, 555; Caravita, I, 172, 181, 192, 197, 198 [A. CARAVITA, *I codici e le arti a Monte Cassino*, Montecassino 1869].

con cui si facean belle le donne, si arricchivano le case, si adornavano gli altari. [...]

Ed era appunto questo fiorente commercio che dava il più valido aiuto all'agricoltura. L'esportazione dei locali prodotti agricoli stimolava la coltivazione del suolo, come la stimolava il desiderio ed il bisogno di provvedersi dei ricchi prodotti esotici che il commercio offriva. Inoltre questa attività commerciale favoriva il formarsi di una classe di individui i quali realizzavano nello scambio dei prodotti grandissimi profitti, tanto più facilmente in quanto, trattandosi specialmente di produzione lontana ed in gran parte voluttuaria, a chi comprava mancava ogni criterio per determinare se nello scambio era in perdita od in guadagno. I capitali così accumulati venivano poi immobilizzati nel suolo<sup>12</sup>, e si favoriva così la circolazione della ricchezza fondiaria e la si faceva passare nelle mani di proprietari più intelligenti, meglio forniti di capitali e meglio disposti ad intensificare la cultura del suolo ed a dare alla produzione agraria un carattere industriale<sup>13</sup>. [...]

Ma lo sviluppo della vita cittadina giovava ancora per un'altra ragione al progresso dell'economia rurale.

Nei documenti troviamo frequente ricordo di artigiani: calzolai, sarti, fabbri ferrai, carpentari, costruttori di barche, figoli, spatarii, scuturari; tutta una serie di nomi diversi che ci attesta una larga divisione del lavoro. Ora, questa stessa divisione, il veder dai documenti che alcuni di questi artigiani erano abbondantemente provvisti di beni, il numero di coloro che esercitavano uno stesso mestiere (vediamo come vi fossero alcune vie abitate esclusivamente da individui professanti una stessa arte<sup>14</sup>), tutto ciò fa capire come fosse sviluppata nelle città la vita artigiana, che forse era già ordinata in corporazioni<sup>15</sup>. Questo sviluppo delle vite delle arti e dei

<sup>12</sup> Vediamo spesso i trafficanti di Atri e di Amalfi, quelli di Bari e di Trani figurare o come proprietari o come acquirenti di terre. È da ricordare poi che i mercanti avevano piena capacità giuridica e che la III legge di Astolfo, tratta da Troya (I, 4 App. p. 12) [C. TROYA, *Storia d'Italia del Medio Evo*, vol. I, parte 4, Napoli 1842] da un codice cavense, concede loro l'onore della milizia dando loro facoltà di avere "loricas, scutos, et caballos et lanceas".

<sup>13</sup> Che l'agricoltura si andasse organizzando sulle basi di una economia industriale, prodcente cioè per i bisogni dell'esportazione oltre che per quelli del consumo individuale e locale non possiamo affermare. Forse si esportava solamente ciò che sopraavanzava a questi bisogni. Tuttavia, forse, un carattere industriale aveva la cultura diffusissima della vite, e poteva avere la cultura più intensiva dei terreni più vicina alla città.

<sup>14</sup> Per Napoli v. Schipa, 642, nota 2.

<sup>15</sup> Lo si dedurrebbe anche dal vedere che la stessa professione si tramandava di padre in figlio come lo mostra il facile raffronto dei documenti. Cfr. ad es. M.N.A. 22 [935]; 24 [936] e 48 [947]; 28 [935] e 144 [970] [*Regii Neapolitani Archivi Monumenta*, I, Neapoli 1845], in cui si vede che la professione di ortolano e di fabbro restano nei membri della stessa famiglia. V. pure CC. 226 [904], 386 [986] per la professione di orefice. Cfr. Ciccaglione, *Istit. ecc.*, p. 138 [F. CICCAGLIONE, *Le istituzioni politiche e sociali dei ducati napoletani*, Napoli, 1892 e le osservazioni di Racca, *Le*

mestieri nella città, eliminava la necessità e la convenienza della economia curtense; anzi, questo stesso sviluppo doveva essere alimentato dal fatto che la campagna ricorreva al lavoro artigiano della città<sup>16</sup>. L'economia curtense quindi, della quale non abbiamo cenni, se pur si praticava in qualche parte, di doveva praticare in modo molto limitato<sup>17</sup>. Era favorita, così, la divisione del lavoro, nello stesso tempo che l'agricoltura col ricorrere ai mestieri cittadini era stimolata ad una maggiore e migliore produzione per i necessari scambi. In pari tempo, giovavano al progresso della economia rurale quegli artigiani che, come i mercanti, impiegavano spesso nelle loro terre i profitti accumulati<sup>18</sup>.

Così il fiorire del commercio, lo sviluppo della vita cittadina erano forse, allora, i migliori alleati dell'agricoltura, della cui produzione in varie guise eccitavano e favorivano l'aumento.

Né vale obiettare che il commercio, essendo in gran parte basato sullo scambio tra prodotti agrari che si esportavano e prodotti di lusso che si importavano, finiva a far emigrare capitali che, così, erano sottratti ad un proficuo impiego nel suolo. È necessario, infatti tener conto che di questi, come si è veduto, scarso era ancora l'impiego, poiché la presenza di numerose terre incolte permetteva che l'aumento della produzione si potesse ottenere col mettere queste in coltivazione attirando su di esse il lavoro, mercé quei patti di concessione, che dispensavano, per lo più, il proprietario dall'intervenire col suo capitale monetario. Il quale così, anche se non fosse stato impiegato in oggetti di lusso, sarebbe stato ugualmente distratto dall'agricoltura, ed avrebbe trovato qualche altra forma di tesaurizzazione, se pure, seguendo il costume dell'epoca, non si fosse preferito di consumare sul luogo i prodotti sovrabbondanti mediante i seguiti, altrettanto numerosi, quanto improduttivi<sup>19</sup>. Nessun danno quindi derivava da tale commercio; mentre restava la funzione eccitatrice di una maggior produzione, funzione che era esercitata dalla possibilità di acquistare col ricavo

---

*associazioni in Italia prima delle origini del Comune*, da "Filangieri", 1889, p. 593. V. pure: M.N.D. I, 27 [*Monumenta ad Neapolitani ducatus historiam pertinentia*, ed. B. Capasso, I, Napoli 1881] e Schipa, *Napoli*, 643, n. 1.

<sup>16</sup> Cfr. Salvioli, *Città e Campagne*, 76, 77 [G. SALVIOLI, *Città e campagne prima e dopo il mille. Con uno studio sulla distribuzione della proprietà fondiaria in Italia dopo le invasioni germaniche*, Palermo 1901].

<sup>17</sup> Cfr. Rocca, cit. p. 589 [E. MOROZZO DELLA ROCCA, *Le storie dell'antica città del Montere-gale, ora Mondovì, in Piemonte*, Mondovì 1894-1907].

<sup>18</sup> Di artigiani che hanno terre o ne comprano se ne trovano spesso nei documenti. Quelli che figurano più spesso sono i *ferrarii* e gli *aurifices* che esercitavano mestieri, così detti, qualificati, il cui lavoro era allora molto considerato e bene remunerato.

<sup>19</sup> A questo proposito v. Roscher, *Econom. politic.* I, § 226, 230 [W. ROSCHER, *Grundlagen der Nationalökonomie*, Stuttgart 1880].

dei propri prodotti gli ambiti oggetti di lusso. Né bisogna dimenticare che una parte dei guadagni di questo commercio restava nelle mani degli intermediari locali, i cui profitti potevano, come s'è detto, indirettamente giovare all'agricoltura. Questa dunque, ripetiamo, dall'industria e dal commercio traeva eccitamenti ed aiuti efficacissimi.

ANTONI RIERA I MELIS,  
STORICO DELL'AGRICOLTURA (1944-2025)

El 20 de octubre de 2025 fallecía repentinamente en Barcelona Antoni Riera, medievalista e historiador de la agricultura entendida, según indica el censo de las enseñanzas universitarias en Italia analizadas por Arrighetti y Cristoferi, «come storia dell'ambiente, dell'alimentazione e del paesaggio» y, desde hace muchas décadas, trabajador de mil curiosidades de vida y de investigación, nunca convencional, colaborador siempre de múltiples iniciativas de estudio y organismos italianos y europeos. Sin duda ha sido el primero en ámbito hispánico en usar la alimentación como instrumento y expresión de las estructuras sociales medievales y en utilizar el concepto “producto de la tierra” como enfoque interdisciplinar de una renovada historia de la agricultura. En 1996, en la página inicial del artículo *Una aproximación a las fuentes medievales para el estudio de los “productos de la tierra”* señalaba ya sus rasgos esenciales: «los ‘productos de la tierra’ – de alto valor añadido – son el resultado de unos factores geográficos y climáticos, de unas estructuras sociales, de una tradición determinada; se trata siempre, pues, de un artículo estrechamente vinculado a un ámbito físico y a un marco sociocultural precisos exponentes de una diversidad biológica en retroceso y una historia más o menos prolongada»<sup>1</sup>. Con esta fórmula, Riera asociaba la historia de la producción agraria con varias metodologías y disciplinas como la geografía histórica, la ecología, la cultura material, la etnología y la antropología, complementadas más tarde con la historia del clima y de las catástrofes naturales, con la perspectiva social de los sistemas alimentarios y con las políticas de abastecimiento urbano. Se acercaba a la definición que Massimo Montanari le ha otorgado como “storico onnivoro” que le consiente, a través del estudio de la alimentación, llegar a todos los temas.

Años antes, en el capítulo que introduce el volumen *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval* que puede considerarse el inicio académico del tema de la alimentación en España, Riera iniciaba con una declaración contundente: «la alimentación no me interesa en sí misma sino como reflejo tanto de unas estructuras económicas y sociales como de unos esquemas mentales»<sup>2</sup>. Con esta propuesta iniciaba ya un itinerario

<sup>1</sup> «Agricultura y sociedad», nn. 80-81, 1996, pp. 119-150.

<sup>2</sup> *Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta Edat Mitjana*, en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona 1988.

rio de investigación social y económico de larga duración de los sistemas alimentarios que comenzaba en el siglo VIII con la recuperación demográfica y la contracción del paisaje agrario en beneficio del bosque y proseguía con el progreso de la panificación, la ganadería doméstica, la cultura monástica de la producción agraria y el abastecimiento urbano; un itinerario ecosistema-producción-distribución-consumo que es la clave de explicación de la economía rural de larga duración. A continuación indicaba los fundamentos de la recuperación de la agricultura altomedieval: los elementos materiales de la producción (el yermo, el bosque, los pastos y la ganadería), la revalorización de las praderas y del paisaje, las técnicas y los condicionantes sociales y mentales de lo producido. En la Cataluña de los siglos X y XI, concluía, «todos los estamentos sociales tuvieron un acceso prácticamente ilimitado a los recursos alimentarios de las praderas, los bosques y los ríos». Con dinamismo campesino e innovaciones técnicas se produjo una verdadera “agrarización” de la economía que determinó la reducción del bosque a favor de los cultivos, la modificación de los sistemas forestales de gran extensión en unidades menores, el avance de las roturaciones y la proliferación de yermos comunales, dehesas y boverales a veces compartidos por varias localidades colectivamente.

El enfoque social del consumo alimentario ocupa muchas páginas dedicadas por Riera a los espacios forestales, los cultivos, los prados y a la ganadería estante, lo que representaba una mutación sustancial del paisaje agrario. Por todas partes, los pastos y bosques privados cambiaban de manos entre miembros de condición social muy diversa y el ganado mayor de campesinos acomodados comenzó a contar con un número creciente de bueyes, vacas, terneros, ovejas y cerdos que representaban corrientes relativamente importantes de exportación de carne, lana o cueros. No olvida Riera señalar los efectos derivados en la economía artesanal y de servicios. Desde el siglo XII, numerosos centros pirenaicos del Rosselló y la Cerdanya generaron un crecimiento de la producción de lana destinada a la fabricación local de paños, característica de una incipiente protomanufactura rural<sup>3</sup>, abriendo una vía de investigación muy fructífera en sus estudios que no abandonará nunca. Más sorprendente es la obsesión de Riera por volver repetidamente al mundo campesino a través de los modelos alimentarios y de la cultura rural de las órdenes monásticas<sup>4</sup>. Mediante el análisis comparativo de las reglas monásticas ibéricas e italianas, Riera propone la confrontación de dos modelos ideológicos alternativos de la alimentación e incluso de organización de la producción agrícola: el modelo de caracterización rural y, en cierta manera “campesino” e incluso radicalmente antiseñorial, de la ideología cisterciense y el modelo más aristocrático de los cluniacenses.

Estas consideraciones eran resultado de los muchos congresos “Comtat d’Urgell” realizados por Flocel Sabater en Balaguer (Lleida) desde 1996 en los que coincidimos

<sup>3</sup> Son varios los artículos en los que Riera trata este tema, resumidos en el largo estudio *Els orígens de la manufactura textil medieval a la Corona catalanoaragonesa* (c.1150-1298), XVIII *Congrés d’història de la Corona d’Aragó*, València 2005, vol. 1, pp. 821-901.

<sup>4</sup> Señalo las referencias más fácilmente disponibles: *Alimentació i ascetisme a l’alta edat mitjana. Gènesi de la ‘dietética’ monàstica benedictina (540-820)*, *Alimentació i ascetisme a l’Europa occidental en el segle XII. 1: el model cluniacenc*, *Alimentació i ascetisme a l’Europa occidental en el segle XII. 2: la proposta dietética inicial del Cister*, artículos reproducidos en A. RIERA, “A cadascú, allò que li pertoca”, cit. en nota siguiente.

como ponentes con Toni Riera. Lo conocí en una gélida mañana de enero en Madrid con ocasión del primer concurso masivo para agregado de universidad. Recojo algunas noticias personales mías y lo que ha escrito Flocel Sabaté en uno de los tres libros recopilatorios de la obra de Riera y editados poco antes de su muerte<sup>5</sup>. Había nacido en Mallorca y estudiado en la universidad de Barcelona laureándose en la facultad de Geografía e Historia en 1970. Alumno de Emilio Sáez con una tesis doctoral sobre *La Corona de Aragón y el Reino de Mallorca en el primer cuarto del siglo XIV. I: las repercusiones arancelarias de la autonomía balear (1298-1311)* (1975)<sup>6</sup>. Previamente, en el otoño de 1972, había asistido al V Corso di Alta Specializzazione in Storia Economica dirigido por Federico Melis en Prato que se estaba constituyendo en el centro de la historia económica para los licenciados españoles y que yo mismo había sido pionero español asistiendo al III Corso de 1970. A partir de mi incorporación a la universidad de Valencia en 1981, con Riera en Barcelona, los contactos aumentaron con participación mutua en tribunales y lecturas de tesis doctorales y frecuentes intercambios de congresos entre Barcelona y Valencia. Referentes comunes inolvidables fueron las semanas de Estella, los cursos de Balaguer, los congresos de Valencia – donde la presencia de colegas italianos era siempre muy frecuente – o los encuentros en Prato, Florencia o Nápoles. De la mano de tantos maestros y amigos comunes como Federico Melis, Mario Del Treppo, Giovanni Cherubini, Marco Tangheroni, Rinaldo Comba, Giuliano Pinto, Gabriella Piccinni y tantos otros, protagonistas en relaciones de «un mundo que hemos perdido», aprendimos que el objetivo de la historia económica y agraria es recorrer los itinerarios humanos que van de la producción al consumo de bienes pasando por el intercambio y la distribución. Para nosotros, educados en la esfera de Marc Bloch, Fernand Braudel y los *Annales* de los años setenta, la historia económica era, sobre todo, historia social, historia humana, lo contrario – decía Marc Bloch – a ser un obrero manual de la erudición. Algo que Riera llevó a la práctica hasta convertir la historia de la alimentación, en palabras de Montanari, en *public history* que, sin perder «i parametri della scientificità e del metodo storico è in grado di fornire spunti di riflessione a domande che nascono dall'attualità»<sup>7</sup>.

Estas influencias y conocimientos se muestran con claridad en el reciente y último libro de Riera sobre *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa Edat Mitjana* que sintetiza las investigaciones anteriores y añade una densa bibliografía final<sup>8</sup>. En esta ocasión, con una estructura y distribución temática casi idéntica en dos partes, *El legado de los siglos XI-XIII* y *Continuidades y cambios del XIV y XV*, analiza «la producción del grano», «los caminos y mercados del grano», «el molido del grano», «la panificación» y el «consumo de pan y otros derivados de cereales». Con ello ratifi-

<sup>5</sup> A. RIERA, “Un regne dins en la mar”. *Estudis sobre l'economia, la societat i la fiscalitat de Mallorca a la baixa Edat Mitjana*, recull a cura de Flocel Sabaté i Maria Soler, Lleida 2019; A. RIERA, *Produir, distribuir, consumir. Estudis d'història econòmica i social sobre els territoris de llengua catalana a l'edat mitjana*, recull a cura de Flocel Sabaté i Maria Soler. Prólogo de Paulino Iradiel, *Una visió de la dinàmica econòmica medieval. Antoni Riera y la conectada historia mediterrànea de la Corona de Aragón*, Lleida 2022; A. RIERA, “A cadascú, allò que li pertoca”. *Alimentació i identitat social a l'edat mitjana*, recull a cura de Flocel Sabaté i Maria Soler. Prólogo de Massimo Montanari, *Toni Riera e la storia dell'alimentazione*, Lleida 2024.

<sup>6</sup> Madrid-Barcelona 1986.

<sup>7</sup> *Toni Riera e la storia dell'alimentazione*, cit., p. 16.

<sup>8</sup> Barcelona 2017.

caba una visión positiva de la crisis bajomedieval que ya había expuesto, junto a Josep Fernández Trabal, en el capítulo *La crisi econòmica i social de la baixa edat mitjana* en el volumen II de la *Història agrària dels Països Catalans*<sup>9</sup> y reconducía su interés historiográfico a las últimas décadas del siglo XIII y todo el XIV, el período de conocimiento más profundo de Riera, que representaban un retorno a sus iniciales estudios sobre comercio y mercado. Al fin y al cabo, sentenciaba Flocel Sabaté en la presentación a la trilogía de sus obras, Riera llegaba a la historia de la alimentación como «una coherent evolució en gran part provenint de les recerques sobre el comerç... mentre que altres, com Massimo Montanari, hi arriben des de la història agrària».

En temas de circulación y distribución de productos Riera va a demostrar la mayor competencia en la historia económica de la agricultura y va a poner en práctica los conocimientos adquiridos en círculos internacionales sobre circuitos mercantiles y sus bases materiales, el funcionamiento de los mercados y su regulación pública, la actividad especulativa monetaria y hasta la fiscalidad regulatoria de los intercambios comerciales. Recuerdo uno de los primeros congresos que organicé en Valencia, creo que en 1990, con el título *El mediterráneo y la idea de Europa* y su participación, con un excelente ensayo sobre *Los sistemas comerciales mediterráneos*, junto a las intervenciones de Joseph Perez (*El Mediterráneo en la historia*), David Abulafia (*Expulsión de los judíos*), Mario Del Treppo (*Catalani e fiorentini*), Marco Tangheroni (*Mediterraneo e l'Europa settentrionale*), Giovanni Cherubini (*Sicilia e Sardegna*), Stephan R. Epstein (*La crisis del modelo dualista*) y Gabriella Airaldi (*El ingenioso capitalista*). En el artículo *El sistema viario de la Corona catalanoaragonesa en la baja Edad Media* hace un análisis bien documentado de las principales vías de comunicación y, sobre todo, del tráfico comercial que conectaba Cataluña con el sur de Francia o con Castilla en función de los cambios que experimenta la economía de la Corona<sup>10</sup>. Más sorprendente, por insólito, es su estudio sobre *Monedas y mercado en la Edad Media: el Mediterráneo noroccidental (c. 1190-c. 1350)*<sup>11</sup>, terreno poco frecuentado por Riera, donde analiza los circuitos internacionales de los metales desde el retorno del bimetalismo y la difusión de la moneda áurea, vinculada al prestigio internacional del comercio de larga distancia, hasta la inestabilidad provocada por la escasez de metales preciosos y la difusión generalizada del crédito y de la moneda scriptuaria.

Desde la producción agropecuaria, la circulación de productos alimentarios y la regulación de mercados, Riera entraba de lleno en el problema del abastecimiento de las ciudades, siempre relacionado con la crisis bajomedieval, y en el corolario de carestías y crisis de subsistencias. Integrado en un grupo de estudiosos que gravitan en torno al proyecto *Les disettes dans la conjoncture de 1300* coordinado por François Menant y Pere Benito, Riera publica, a partir de 2007, más de una veintena de artículos y coordinación de libros donde el aprovisionamiento alimentario y el mercado de cereales y del pan de las ciudades medievales adquiere una centralidad absoluta<sup>12</sup>. Tema exquisitamente *político* e ideológico, incluso “moral”, como lo denomina

<sup>9</sup> Dirigida por Emili Giral i Raventós, Barcelona 2004, pp. 119-180.

<sup>10</sup> *Viaggiare nel Medioevo*, a cura di S. Gensini, Pisa 2000, pp. 421-446.

<sup>11</sup> *Moneda y monedas en la Europa medieval (siglos XII-XV)*, xxvi Semana de Estudios Medievales de Estella, Pamplona 2000, pp. 193-256.

<sup>12</sup> Señalo solo las aportaciones más significativas con su inicio en *Crisis de subsistencia y crisis agrarias*

Montanari, Riera lo convierte en una novedosa explicación “económica” de las crisis de subsistencia y de las carestías del siglo XIV atribuyéndolas a las dificultades de producción, es decir, a las dificultades estructurales del mercado, al debilitamiento de las tradicionales fórmulas de seguridad social y, sobre todo, a la especulación por parte de los grupos sociales que sustentan el poder urbano. La colaboración con Pere Benito continuó en los años siguientes con ediciones de obras colectivas como *Guerra y carestía en la Europa medieval* (Lleida, 2014) o *Políticas contra el hambre y la carestía en la Europa medieval* (Lleida, 2018). Una colaboración que se afianzó con la asistencia anual de Toni Riera a los congresos de Balaguer con estudios como *Mercat i regulació: inspecció, controls de qualitat i defensa dels consumidors als mercats medievals ibèrics* (2015)<sup>13</sup>, *De la mortificación al placer: la carne en las mesas medievales* (2017)<sup>14</sup> o “*Tenir la ciutat probèdida de vitualles e, singularment, de forments*”: crisis cerealistas, políticas públicas de aprovisionamiento y seguridad alimentaria en las ciudades catalanas durante la baja Edad Media (2018)<sup>15</sup>.

No puedo dejar de mencionar otros escritos y competencias de Antoni Riera, no tan alejados del interés de un *storico dell'agricoltura*. En primer lugar, el tema de las catástrofes naturales y la respuesta social, política y cultural que se aplicó en cada momento. Al menos una decena de artículos ha dedicado Riera al estudio de los terremotos en la Cataluña medieval, con especial referencia a los de 1427-28, al contexto socioeconómico de los seísmos y al comportamiento global de la sociedad. En colaboración con geógrafos y científicos del Institut Geològic de Catalunya y mediante proyectos financiados por la Generalitat, estos equipos desarrollaron una labor innovadora e interdisciplinaria que se plasmó en la obra colectiva *Els terratrèmols dels segles XIV i XV a Catalunya*<sup>16</sup> y que tuvo su reconocimiento internacional en la publicación italiana *Le calamità ambientali nel tardo Medioevo europeo*<sup>17</sup>. En segundo lugar, los importantes estudios sobre el abastecimiento y mercado de especias, componente indispensable en la historia de la alimentación y, al mismo tiempo, valor de prestigio y signo de privilegio social. El imaginario sociológico y la realidad de la producción local se complementan mutuamente subrayando la dimensión comercial y el entrecruce de culturas, tanto con el mundo oriental (“*Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s'explora l'Univers sencer*”<sup>18</sup>) como con el mundo islámico (*Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña medieval*<sup>19</sup>).

---

en la Edad Media, Hipólito Rafael Herrero y Pere Benito i Monclús (eds.), Sevilla 2007; *Crisis frumentàries, iniciatives privades i polítiques públiques de proveïment a les ciutats catalanes durant la baixa Edat Mitjana*, Antoni Riera i Melis (coord.), Barcelona 2013. Este año Pere Benito inauguró un programa de investigación cuyo primer coloquio internacional y publicación fue *Crisis alimentarias en la Edad Media. Modelos, explicaciones y representaciones*, Pere Benito (ed.), Lleida 2013, al que siguieron varios más imposible de reflejar en esta breve nota biográfica.

<sup>13</sup> *El mercat de Balaguer. Una cruïlla*, Flocel Sabaté (ed.), Balaguer 2015, pp. 63-81.

<sup>14</sup> *Els animals a l'Edat Mitjana*, Flocel Sabaté (ed.), Lleida 2017, pp. 169-230.

<sup>15</sup> *El poder entre la ciutat i la regió*, Flocel Sabaté (ed.), Lleida 2018, pp. 85-200.

<sup>16</sup> Barcelona 2006.

<sup>17</sup> Firenze 2010.

<sup>18</sup> *Els catalans a la Mediterrània oriental a l'Edat Mitjana*, Maria Teresa Ferrer i Mallol (coord.), Barcelona 2003, pp. 359-387.

<sup>19</sup> «Anuario de estudios medievales», 31/2, 2001, pp. 787-842.

Muchos son los aspectos que todavía podríamos destacar de Antoni Riera. Recordar los tres volúmenes que recogen sus mejores estudios sobre Mallorca, la historia económica o la historia de la alimentación no sería suficiente por la cantidad de artículos distribuidos en obras colectivas, actas de congresos o revistas de difícil acceso. Cabría comentar su aportación a proyectos nacionales e internacionales, como la acción integrada entre las universidades de Lleida y Florencia, los prólogos que acompañan las recientes ediciones críticas de los cuatro recetarios de cocina catalanes medievales y la publicación de las fuentes medievales de la gastronomía del país, los proyectos de investigación liderados por Riera con el Institut d'Estudis Catalans o su nombramiento como subdirector de dicho Instituto. Concluyo agradeciendo la fortuna de haber encontrado, en mi camino de vida y de investigación, a personas como Toni Riera que me han ayudado y, sobre todo, que me han dado, desinteresadamente y en abundancia, el don precioso de su amistad.

PAULINO IRADIEL

PAOLO TEDESCO, *Living at the margins. African peasants in an age of extremes 300-900 CE*, Stuttgart, Hiersemann, 2025.

Il volume di Paolo Tedesco porta a compimento anni di ricerca che hanno preso le mosse dallo studio delle dinamiche sociali ed economiche del mondo contadino in un'area territoriale e in un arco temporale di particolare importanza, ovvero il nord Africa tra tarda antichità e alto Medioevo. Si tratta in effetti di una combinazione di tre elementi che meritano attenzione. La cronologia (IV-X secolo) ci porta nel pieno di un dibattito storiografico che dalla pubblicazione del volume di Ward-Perkins (*The fall of Rome*) ha riproposto le diverse interpretazioni che oppongono i diversi concetti di "caduta" e "trasformazione" del mondo romano. Inoltre la scelta delle strutture agrarie e dell'organizzazione del lavoro della terra come osservatorio privilegiato è di una certa rilevanza, perché consente di unire in una prospettiva economica e sociale aspetti relativi alla produzione, al commercio e alla fiscalità, oltretutto in un'area del Mediterraneo che ha visto il susseguirsi di varie dominazioni: romani, vandali, bizantini, arabi. Posso aggiungere per inciso che anche la «Rivista di storia dell'agricoltura» si era interessata a questa cerniera storica tra ambiente e agricoltura, in una giornata di studio che aveva unito storici della tarda antichità, del Medioevo e archeologi (*Agricoltura e ambiente attraverso l'età romana e l'alto Medioevo*). Ma soprattutto questo insieme di elementi colloca il volume di Tedesco al centro dei problemi interpretativi e metodologici che oggi possono confrontarsi con la sintesi di Chris Wickham (*Framing the Middle Ages*), dove la produzione rurale, le grandi proprietà fondiari pan-mediterranee e le reti di mercato hanno una particolare rilevanza.

Poste le coordinate storiche e storiografiche c'è un secondo elemento che appare come indiscutibile prova di una ricerca storica che si fonda sulle fonti. Come scrive l'autore nella prefazione, giunto alla conclusione il lavoro si è distanziato dall'originale progetto, rilevando una realtà molto più composita di quanto inizialmente ipotizzato, che comprende una molteplicità di categorie latamente contadine, composte da grandi e piccoli proprietari terrieri, conduttori affittuari, mezzadri e salariati, oltre al lavoro servile. Ne emerge così un mondo piuttosto articolato, meno immobile nelle forme del lavoro e anche negli indirizzi produttivi attraverso i secoli. Concorre

a questa interessante ricostruzione l'equilibrio che Tedesco realizza tra quadri generali e casi particolari, come il "Fundus Tuletianos" (area Sahariana pre-desertica) studiato attraverso la tavole della proprietà redatte durante il regno vandalo (V secolo), una microstoria che assume tuttavia un carattere esemplare.

La struttura del volume segue una scansione molto rigorosa. All'introduzione è affidato il compito di chiarire i molti aspetti della ricostruzione storica del mondo contadino, dalla proprietà ai lavoratori della terra. Seguono i capitoli relativi alla storia del tardo impero e agli elementi di cambiamento e di continuità con l'istaurarsi del regno romano barbarico, quando i mutamenti istituzionali lasciarono tuttavia inalterate le strutture produttive. I capitoli centrali si concentrano sulla documentazione e la contestualizzazione ambientale e storica del "Fundus Tuletianos", mentre quelli finali trattano il periodo bizantino fino al suo epilogo.

Considerando l'importanza e la non facile ricostruzione dell'economia e della società mediterranea tra tardo antico e alto Medioevo, la ricerca di Paolo Tedesco rappresenta un contributo di notevole importanza, anche per una comparazione tra le aree periferiche della romanità, tra Europa e Mediterraneo. Da non sottovalutare inoltre gli aspetti più strettamente legati agli ordinamenti colturali delle regioni nord africane e, in special modo, quelli relativi alle forme del lavoro contadino che fanno da filo conduttore del lavoro di Tedesco. Un aspetto particolarmente caro alla tradizione storiografica italiana e instancabilmente promosso dalla nostra rivista.

PAOLO NANNI

FRANCO FRANCESCHI, PAOLO NANNI, GABRIELLA PICCINNI (a cura di), *Medioevo che crea. Innovare, inventare, sperimentare nell'Italia dei secoli X-XIV*, Roma-Bari, Laterza, 2024.

Il volume curato da Franco Franceschi, Paolo Nanni e Gabriella Piccinni si articola in quattro sezioni per un totale di ventuno contributi, precedute da tre *ouvertures*, una per ciascun curatore. Si tratta evidentemente di un volume di ampio respiro, che prova a includere quanti più fronti possibili, pur mantenendo delle linee comuni, tematiche e metodologiche, presentate nelle tre introduzioni.

Nella prima di esse, Franco Franceschi si occupa innanzitutto di esplicitare le motivazioni che animano la raccolta: rileggere il Medioevo, e nello specifico i secoli X-XIV, in maniera innovativa, come risposta storiografica contro la persistente vulgata che fa di questa epoca un sinonimo di oscurantismo, arretratezza e immobilismo, utilizzando la lente della creatività. Vengono poi illustrate le ragioni che hanno portato a circoscrivere geograficamente e cronologicamente questo fenomeno di per sé globale. Lungi dal voler alimentare la narrazione del "genio italico", è stata scelta la Penisola italiana in quanto spazio geografico sufficientemente vasto e vario ma non dispersivo, luogo di incontro e contaminazione multiculturale, che consente di ampliare il discorso sull'innovazione medievale ben oltre i suoi confini. Per quanto riguarda l'orizzonte cronologico, non si nega naturalmente che vi sia stata creatività sia prima che dopo, ma è stato motivato dalla necessità di circoscrivere un periodo, in sé coerente, in grado di

riflettere una conclamata fase di mutamento in una pluralità di ambiti. Tale pluralità viene delineata di seguito, quando vengono presentate le singole sezioni tematiche in cui si articola il volume: l'organizzazione delle città, il corpo sociale e la vita politica, le trasformazioni tecniche e i nuovi saperi, i nuovi linguaggi e le rappresentazioni.

Le successive *ouvertures* offrono al lettore le lenti metodologiche e concettuali attraverso le quali leggere i contributi successivi. Paolo Nanni riflette sul concetto di creatività e innovazione nel Medioevo e sulla consapevolezza da parte dei contemporanei di star vivendo un cambiamento, anche quando veniva presentato come un ripristino della tradizione. Questa riflessione viene ripresa e declinata in vari contributi, come quello di Sandro Carocci, sulle forme di potere nelle campagne, quello di Andrea Zorzi sulla nascita delle istituzioni comunali, o quello di Carla Frova, sulla nascita delle università.

Gabriella Piccinni riflette nello specifico sui cambiamenti che si registrano a partire dalla seconda metà del Duecento nel linguaggio politico, sia in forma verbale, scritta o orale, sia, soprattutto, in forma visiva, nell'arte e nell'architettura. Queste trasformazioni pervasero a tal punto la società da renderla un'epoca nuova rispetto al passato con una propria identità culturale e dei valori condivisi rappresentati trasversalmente lungo la Penisola. Questi spunti di riflessione vengono ripresi da vari autori come Fabio Gabrielli, che si concentra in particolare l'architettura, Michele Pellegrini, relativamente alla costruzione delle identità civiche tramite le cronache, Ilaria Taddei, che riflette sull'affermazione di una nuova etica sociale, e anche Marina Gazzini, nel trattare della responsabilità del fornire l'assistenza.

Oltre al dichiarato intento di dimostrare che il Medioevo non sia un'epoca meno vitale, creativa e innovativa delle altre, il volume si fa portatore anche di altre due istanze significative: mostrare, come l'innovazione non fosse appannaggio solo delle *élites* dirigenti, ma che essa fosse diffusa a ogni grado della società, e contemporaneamente smontare il pregiudizio imperante – nella stessa storiografia moderna, come nota Antoni Furiò – delle campagne medievali come luogo immobile e arretrato per eccellenza. In termini di dinamismo le campagne non erano inferiori alle città, anzi, molto spesso, come sottolinea Mathieu Arnoux, la crescita e l'innovazione nelle città furono subordinate alla creatività delle campagne, capaci di sostenere le prime con uomini, saperi e tecniche, oltre, naturalmente, ad alimenti e materie prime. Sebbene siano numerosi i contributi che riflettono su trasformazioni e realtà più prettamente urbane, questi non esauriscono di certo la riflessione sulla creatività medievale; in questa recensione si è scelto di soffermarsi maggiormente sui saggi che affrontano tematiche trasversali, legate all'impatto ambientale delle società umane, urbane e rurali, come l'ecologia, la gestione delle risorse e l'energia (Crouzet-Pavan, Arnoux), e su quelli che si concentrano su questioni prettamente rurali, come l'indagine sui rapporti di potere nelle campagne (Carocci) e l'introduzione e la padronanza di competenze tecniche in campo agricolo (Furiò).

Nella prima sezione, intitolata *Organizzare, finanziare, amministrare le città*, dedicata a come le esigenze concrete della vita urbana furono uno dei più potenti motori dell'innovazione medievale, in città ma non solo, nel saggio intitolato *La città e la sua impronta ambientale* Elisabeth Crouzet-Pavan riflette su come si affermino riflessioni legate alla *salubritas*, alla *sanitas* e al *decus* nei centri urbani bassomedievali. In maniera talvolta volutamente attualizzante, l'autrice affronta il tema dell'impronta

ambientale dei centri urbani e dello sviluppo dell'ecologia urbana, presentata come una delle novità amministrative-istituzionali introdotte dalle classi dirigenti cittadine al pari della produzione statutaria (Nico), del consolidamento del debito pubblico (Palermo) e della nascita del processo penale inquisitorio (Vallerani), presentate nel resto della sezione tematica.

Analizzando le ordinanze comunali, gli statuti cittadini, ma anche documentazione corrente, come conti, verbali, aggiudicazioni di appalti pubblici e atti processuali, Crouzet Pavan presenta le varie strategie, normative e pratiche, messe in atto dalle autorità comunali per gestire e tenere sotto controllo il metabolismo cittadino.

Tra le necessità si annoverano: l'esigenza di smaltire le acque scure, per evitare l'accumulo dei rifiuti, nocivo alla salute, ma anche ostile alla vista e all'olfatto, e garantire acqua pulita, non inquinata da rifiuti e scarti delle attività produttive. Questo comportò precise scelte urbanistiche come l'allontanamento dal centro abitato delle attività più inquinanti e insalubri e la loro concentrazione in alcune aree. Non solo, il tutto andava gestito all'interno di un circuito economico che tendeva a garantire che nulla andasse perduto: le latrine venivano spostate ai margini della città, in modo che le deiezioni fossero facilmente ricollocabili come fertilizzanti; le stalle e le macellerie erano poste in prossimità delle concerie e delle fabbriche di cera, per poter agevolmente riutilizzare gli scarti di una lavorazione per un'altra produzione. Si delineava, in questo modo, una precisa geografia degli spazi urbani, con delle aree periferiche svantaggiate rispetto a quelle centrali. Talvolta il raggio di questa esternalizzazione arrivava ben oltre il confine urbano e coinvolgeva anche le campagne circostanti. Analizzando queste fonti, l'autrice nota come le autorità avessero compreso appieno la natura specifica dell'organismo urbano, le relazioni che esso intratteneva con il proprio ambiente e la conseguente necessità di controllare l'impatto delle aree edificate sull'ambiente per garantire la salute e la prosperità delle comunità che amministravano.

Questa sezione tematica, dedicata alla creatività istituzionale, si chiude con il contributo di Fabio Gabrielli, anch'esso relativo all'abitare gli spazi urbani, che riflette sul cambiamento architettonico che si registra sotto la spinta dei movimenti migratori e dei cambiamenti socio-economici.

L'obbiettivo della seconda sezione, *Corpo sociale, vita civile, vita politica*, è includere come attori dell'innovazione soggetti storici spesso marginalizzati e affrontare la creatività non come prerogativa delle élites dirigenti, ma trasversale a tutti i livelli del corpo sociale. In essa, due contributi volgono lo sguardo dalla città verso la campagna che rende lo sviluppo urbano possibile.

Nel primo contributo, Sandro Carocci riprende la nutrita tradizione storiografica che si è occupata dei rapporti di potere nelle campagne e di quella che Tabacco ha definito «la più originale forma sperimentale di un lungo periodo di sperimentazione»: la signoria rurale, laica ed ecclesiastica. Nel contributo l'autore ripercorre le varie forme di poteri che si esercitano sulle campagne e la continua ridefinizione dei rapporti tra essi dovuta all'elevata instabilità: i poteri esterni, come città e sovrani, i poteri interni come i notabili e le comunità rurali, la cui importanza e il cui sviluppo per i secoli XI-XIII risulta ancora in gran parte da indagare, secondo l'autore. La creatività viene individuata, pertanto, nella continua rielaborazione delle forme di potere ma non solo. Nell'ultima sezione del suo contributo Carocci riflette sulla signoria rurale sia come realtà storica e geografica sia quale fenomeno determinante nel delineare un

nuovo rapporto tra politica ed economia. La sua lettura si fonda sulla considerazione – affermata già nel secolo scorso da Georges Duby<sup>1</sup> – dell'investimento signorile come motore dell'innovazione nelle campagne (ruolo ereditato successivamente dai comuni cittadini). La signoria rurale viene dunque letta come fattore fondamentale di spinta al cambiamento, di creazione di nuove forze politiche ed economiche. Tra queste, rileva l'autore, riproponendo le conclusioni di Wikham<sup>2</sup> e per tornare sui temi cari al volume e a questa sezione tematica nello specifico, si annoverano anche sempre più esponenti della società contadina, piccoli proprietari abbastanza prosperi per partecipare e trarre profitto dal processo di commercializzazione.

Sebbene dunque già in questo contributo siano emersi il dinamismo e la vitalità politica ed economica delle campagne, sia dal punto di vista delle *élites*, sia da quello dei contadini, è soprattutto il saggio che segue a riportare l'attenzione sulla storia rurale e dei lavoratori agricoli. Antoni Furiò affronta la questione dell'invisibilità dei contadini nella storiografia medievale, con alcune non trascurabili eccezioni alle quali l'autore si ispira, come Piccinni, Pinto, Forni, Provero, Rao, Britnell, Wickham, Dyer e Stone, al fine di recuperare i contadini come soggetti storici, dotati di autonoma capacità di iniziativa. Il saggio ha dunque il dichiarato obiettivo di riabilitare l'*agency* contadina su più fronti: con l'introduzione di nuove colture, l'estensione dei sistemi di irrigazione, la padronanza di competenze tecniche.

Dopo questa introduzione programmatica, l'autore propone vari esempi di *topoi* storiografici che si prefigge di decostruire, in primo luogo quello dei «monaci dissodatori»: lungi dall'essere i protagonisti del disboscamento e della bonifica medievale, i cistercensi si insediarono il più delle volte su terre già in buona parte messe a coltura dai contadini locali e ne assimilarono le competenze e tecnologie, per altro, nel caso spagnolo, in gran parte eredità della presenza musulmana. Un altro ambito in cui l'azione contadina è stata spesso marginalizzata o occultata a vantaggio delle *élites* è l'iniziativa nella costruzione di castelli e recinti fortificati. Emerge, anche in questo caso, una specificità spagnola contraddistinta dall'esperienza musulmana, ma le considerazioni tratte da Furiò sono estendibili anche all'Italia o ad altre regioni europee: nel XII secolo si assistette a una trasformazione nell'estetica e nella funzionalità dei castelli che passano dall'essere uno spazio abitativo contadino, relativamente ampio e moderatamente fortificato, a edificio preminente dell'abitato, ridotto in dimensioni e meglio protetto, in quanto presidio militare e residenza signorile. Questo fenomeno, definito «signorizzazione del castello», non pose comunque fine all'*agency* della popolazione locale che in molti casi continuò a costruire e gestire antiche fortificazioni come rifugi temporanei o depositi di prodotti. In ultimo, l'autore presenta alcuni degli altri settori della realtà rurale che hanno erroneamente conosciuto la marginalizzazione del ruolo contadino; a partire dal presunto monopolio signorile, laico o ecclesiastico, dell'iniziativa in campo tecnico-infrastrutturale, a cui si è fatto accenno nel saggio precedente. Senza voler infatti negare le conclusioni a cui era giunto Marc Bloch<sup>3</sup>, ovvero la de-

<sup>1</sup> G. DUBY, *Le origini dell'economia europea. Guerrieri e contadini nel Medioevo*, Roma-Bari, 1975.

<sup>2</sup> CH. WIKHAM, *The Donkey and the Boat: Reinterpreting the Mediterranean economy, 950-1180*, Oxford, 2023, pp. 465-620.

<sup>3</sup> M. BLOCH, *Avènement et conquêtes du moulin à eau*, «Annales d'histoire économique et sociale», n. 7, 36, 1935, pp. 538-563.

terminanza dell'intervento economico signorile nell'impianto di grandi infrastrutture come i mulini ad acqua a ruota verticale, l'autore desidera riabilitare il ruolo attivo dei contadini nello sfruttare mezzi più semplici ed economici, come i mulini a ruota orizzontale, diffusi in tutta Europa, così come il loro impatto nel diffondere nuove colture, come il grano duro, il riso, il sorgo, il cotone e gli agrumi, sofisticati sistemi di rotazione di esse, e tecniche di irrigazione, spesso introdotte con l'immigrazione di contadini arabi e maghrebini. Oltre a offrire e valorizzare vari esempi di creatività rurale e contadina, invita a rileggere con occhio critico un'intera tradizione di storia del paesaggio agrario per superare pregiudizi radicati sulla passività e arretratezza dei contadini.

Nel resto della sezione si ritrovano altri interventi incentrati sulla realtà cittadina relativi allo sviluppo economico: i suoi presupposti concettuali, teologico-giuridici e religiosi (Todeschini), le sue declinazioni concrete, dall'organizzazione delle attività allo sviluppo strumenti e di figure professionali nuove (Tognetti), e i suoi risvolti "dolci amari", come le forme di solidarietà e di assistenza, che si svilupparono a fronte dell'affiorare di nuove forme di disagio sociale (Gazzini). Nel contributo di Andrea Zorzi viene riproposto il tema della genesi e lo sviluppo delle autonomie cittadine: il comune come paradigma della *novitas* nella sfera politico-istituzionale e culturale.

Il tema dell'energia e delle tecniche, così come la questione del finanziamento e della gestione di esse, viene ripreso nella terza sezione, *Trasformazioni delle tecniche e nuovi saperi*, nello specifico nel saggio di Mathieu Arnoux, intitolato *Energie medievali*. Riallacciandosi alla tematica trasversale dei bisogni della città come motore dell'innovazione, urbana e rurale, l'autore esamina la capacità delle società di costruire sistemi in grado di sfruttare acqua, vento, legna, forza umana e animale per ottenere aumenti di produttività sufficienti a sostenere lo sviluppo congiunto di città e campagne. L'autore propone una lettura interessante secondo cui la crescita agraria medievale non fu primariamente guidata dall'innovazione tecnica, in quanto gli elementi fondamentali della cultura materiale (selezione dei cereali, metallurgia del ferro, mulini ad acqua, rotazione triennale, aratro asimmetrico) erano già stati acquisiti in precedenza, ma piuttosto dall'incontro tra culture "nordiche" e culture mediterranee. Tale incontro infatti portò queste ultime a modificare il proprio rapporto con le risorse naturali e si accompagnò a una riorganizzazione dei sistemi di produzione e sussistenza. Un altro elemento determinante, fu il mutamento profondo dello statuto sociale del lavoro contadino: il lavoro umano non era più una merce appartenente a un proprietario ma una funzione liberamente esercitata dall'individuo in uno spazio sociale di cui faceva parte a pieno titolo, per tornare sul tema dell'*agency* degli "ultimi". Il saggio prosegue con riflessioni relative allo sfruttamento delle risorse, energetiche soprattutto, le quali benché fossero rinnovabili, non fecero delle società pre-industriali realtà prive di impatto sull'ambiente. Come noto, le città medievali erano doppiamente dipendenti dalle rispettive campagne, sia per l'alimentazione sia per mantenere la popolazione; la crescita delle città può essere dunque vista come un aumento della produttività e dell'efficienza energetica delle campagne circostanti. Questa derivava, secondo Arnoux, unicamente dall'ottimizzazione dell'allocazione del lavoro umano e delle risorse in quanto come si è detto, gli elementi fondamentali della cultura materiale erano presenti già in precedenza. La crescita medievale, in quanto elemento innovativo, più che sull'eccellenza delle tecniche impiegate, si basava sulla solidità

delle istituzioni che ne regolavano l'uso: le scelte politiche contribuivano all'efficienza delle scelte economiche e tecnologiche.

Il resto della sezione ruota intorno alle conoscenze tecniche, scientifiche e organizzative che hanno contraddistinto questo periodo di crescita. Molto spesso, come si è già notato nel saggio di Antoni Furiò, esse furono frutto di commistioni di conoscenze e di scambi culturali, come emerge dai contributi di Amedeo Feniello, che si occupa della circolazione dei saperi tecnici, contabili commerciali dall'Oriente, in particolare dell'acquisizione e della diffusione dei numeri arabo-indiani, e di Andrea Cantile, il quale ricostruisce lo sviluppo della conoscenza cartografica, dalle mappe di al-Idrisi, viaggiatore-geografo del XII secolo, alla Carta Pisana di fine Duecento.

Altri contributi riflettono sulle innovazioni in campo culturale, che furono davvero periodizzanti, come la nascita dell'università, affrontata da Carla Frova, il rinnovamento della figura degli intellettuali urbani, retori e professionisti della parola, presentati da Enrico Faini, e il dibattito sulla logica come strumento di comprensione della fede, esaminato da Ferdinando Abbri, attraverso il confronto esemplare tra Abelardo e Bernardo di Chiaravalle.

La quarta e ultima sezione, intitolata *Nuovi linguaggi, idee, rappresentazioni*, è la più eterogenea del volume, e riprende le premesse poste da Gabriella Piccinni riguardo all'elaborazione medievale di nuovi linguaggi, figurativi, giuridici, allegorici, per dare forma a esperienze sociali inedite. Si tratta di processi emblematici, contraddistinti dall'interazione costante tra riuso/recupero e creatività/innovazione: Franco Cardini presenta l'immaginario dell'Aldilà come elemento essenziale dell'organizzazione sociale terrena e dell'ordine dell'universo piuttosto che come luogo di affermazione della giustizia divina, Michele Pellegrini riflette sulla costruzione della memoria civica e dei miti fondativi urbani dalle narrazioni di tipo agiografico, che contraddistinguono la città precomunale e vescovile, alle cronache cittadine, con il passaggio alla gestione laica e comunale della memoria collettiva. Concentrandosi sul linguaggio, Beatrice Del Bo delinea come cambiò l'idealità femminile, in particolare "al lavoro", con l'affermarsi del patrilineaggio e di una discriminazione giuridica sempre più marcata, mentre Ilaria Taddei chiude il volume con un saggio sulla prudenza come virtù civile, un concetto dalla fortuna crescente, come mostrano sia la letteratura, sia la prassi politica, sia ancora l'iconografia.

Il volume, nel suo insieme, dimostra come la creatività medievale non possa essere ridotta a un fenomeno settoriale o elitario, ma costituisca piuttosto una chiave interpretativa trasversale. Le innovazioni che emergono dai singoli saggi appaiono spesso motivate dalla contingenza: la necessità di rispondere a problemi concreti, di gestire conflitti, di dare forma a esperienze sociali inedite. È questa radice pragmatica, più che una volontà consapevole di rottura con la tradizione, a caratterizzare il modo medievale di innovare. Risultano dunque raggiunti gli obbiettivi proposti dai curatori: mostrare un Medioevo tutt'altro che immobile, percorso da tensioni creative che lo rendono un'epoca non meno dinamica delle altre, e contribuire così a incrinare almeno qualcuno degli stereotipi tuttora connaturati alla sua immagine, con alcuni specifici affondi sulla realtà nelle campagne, dove questo preconcetto risulta maggiormente radicato, anche nella stessa storiografia.

FRANCO CAZZOLA, MATTEO PROVASI, & ROSSELLA RINALDI (a cura di), *Contadini e comunità. Costruzione e difesa del territorio (secoli XIII-XVIII)*, Bologna, CLUEB, 2024, 355 pp.

*Contadini e comunità; Contadini e proprietari; Il lavoro della terra* sono i titoli di tre miscellanee (due volumi in curatela e una sezione monografica, in questa rivista) pubblicate nell'ultimo biennio in Italia a riprova di un rinnovato – ma per alcuni studiosi mai cessato –, interesse per la “storia agraria”, la “storia dell'agricoltura”, la “storia delle campagne”, la “storia del lavoro contadino”, la “storia dei paesaggi e del territorio” nell'ambito medievistico e modernistico<sup>1</sup>.

La recensione di una di queste raccolte, frutto del primo convegno inter-Deputazioni (di storia patria toscana, umbra e ferrarese), tenutosi a Ferrara il 10 e 11 novembre 2023 su *La costruzione del paesaggio agrario e la manutenzione del territorio: il ruolo dei contadini e delle comunità rurali (tardo Medioevo-età moderna)*, successivamente ampliato da ulteriori contributi, in particolare per l'area veneta, ci permette innanzitutto di cogliere alcuni aspetti comuni alle tre pubblicazioni e di osservarli all'interno di una prospettiva di più ampio respiro.

In primo luogo, è interessante notare che le tre pubblicazioni sono il risultato di progetti e percorsi e di ricerca distinti, ma convergenti. Il volume curato da Cazzola, Provasi e Rinaldi e quello edito da Tognetti e Borghero sono il risultato di un progetto biennale, ora concluso, finanziato dalla Giunta storica nazionale – l'ente che coordina tutti gli Istituti pubblici nel campo della ricerca storica –, su *I contadini italiani dal tardo Medioevo all'Unità: percorsi di ricerca e aree a confronto*. In questo ambito, le tre deputazioni di cui si diceva sopra, insieme ma guidate da quella ferrarese, si sono concentrate con una prospettiva di lunga durata (sec. XIII-XVIII) sul variegato ruolo di *contadini e comunità* nella costruzione del paesaggio agrario, mentre la sola Deputazione toscana, con simile cronologia (sec. XIV-XVII) si è focalizzata su *contadini e proprietari* – binomio che sembra intenzionalmente rievocare i famosi volumi di e in onore di Giorgio Giorgetti<sup>2</sup> – nelle grandi aziende agrarie toscane. Nel medesimo periodo, il convegno organizzato dall'unità di Firenze del Progetto di Ricerca di Interesse Nazionale (PRIN) *Redde rationem. Struttura della conoscenza, gestione delle informazioni e organizzazione della vita socio-economica nelle città dell'Europa mediterranea tardo medievale (secoli XIV-XV)*<sup>3</sup>, tenutosi a Montalcino (29-30 agosto 2024) in sinergia con i *Laboratori internazionali di storia agraria* che dal 1998 hanno luogo nel capoluogo ilcinese<sup>4</sup>, è stato pubblicato in una sezione monografica curata da Paolo

<sup>1</sup> Si vedano: *Contadini e proprietari nelle grandi aziende agrarie toscane. Tardo Medioevo-prima Età Moderna*, a cura di F. Borghero e S. Tognetti, Firenze 2024; *Il lavoro della terra. Saperi, tecniche, innovazioni nella società del basso medioevo*, a cura di P. Nanni, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», LXXV, 1, 2025.

<sup>2</sup> G. GIORGETTI, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna: rapporti di produzione e contratti agrari dal secolo XVI a oggi*, Torino 1974; *Contadini e proprietari nella Toscana moderna, Atti del convegno di studi in onore di G. Giorgetti*, 2 voll., Firenze 1979.

<sup>3</sup> Si veda: <https://prin.unica.it/redderationem/project/>.

<sup>4</sup> Organizzati dal *Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino* - CESSCALC: <https://www.centrostudimontalcino.it/>.

Nanni per questa stessa rivista, dal titolo *Il lavoro della terra. Saperi, tecniche, innovazioni nella società del basso Medioevo*<sup>5</sup>.

La convergenza fra le tre pubblicazioni è evidente – e questo è il secondo aspetto da sottolineare –, in quanto tutte, all'interno dell'ampio bacino di studi di storia agraria (e, come vedremo nel volume oggetto di questa recensione, anche ambientale), mettono programmaticamente e dichiaratamente al centro i contadini. Che siano osservati dentro e assieme alle rispettive comunità rurali, o nella loro relazione con i proprietari, i comuni medievali e gli stati di età moderna, è dei contadini che si parla, e del loro lavoro, fatto di fatica, saperi, tecniche, innovazioni e conflitti, come acutamente riconosce Rossano Pazzagli nelle conclusioni al volume qui recensito (pp. 321-323). Si tratta di una presa di posizione storiografica importante, che ha radici profonde – ad esempio, la ricerca e l'insegnamento di Ildebrando Imberciadori e Giovanni Cherubini, direttori di questa rivista nei suoi primi 56 anni e pionieri negli studi di storia agraria con Emilio Sereni, Vito Fumagalli e Giorgio Giorgetti, senza citare molti altri autori – ma che si nutre anche di richiami più recenti, come quello di Massimo Montanari e recentissimi, come quello di Adriano Prosperi nel suo ultimo libro<sup>6</sup>. Mettere al centro i contadini non è facile né scontato: se, come sostiene ancora Paolo Nanni nell'introduzione alla sezione monografica da lui curata, «è fuor di dubbio che uomini e donne delle campagne rappresentino la stragrande maggioranza della popolazione delle età preindustriali» e che dunque «la storia delle campagne in generale, e il lavoro della terra in particolare, non costituiscono *solo* una tessera della ricostruzione storica ma *anche* un angolo di visuale per avvicinare e comprendere diverse epoche storiche», è però «meno scontata (...) la prospettiva di osservare la partecipazione a questi movimenti della storia anche di coloro che riusciamo solo a intravedere tra le righe della documentazione, ma senza dei quali la nostra visione della storia non si libererebbe da una certa miopia: subordinazione o marginalità non significano assenza; è questa presenza, pur difficile da riconoscere nelle fonti, parte essenziale della storia»<sup>7</sup>.

La centralità dei contadini e del loro lavoro rappresenta una novità di grande interesse anche alla luce delle tendenze storiografiche più recenti nell'ambito degli studi di storia agraria. Dopo l'exploit degli anni Sessanta e Settanta, la cui onda lunga è proseguita fino agli anni Ottanta del secolo scorso, gli studi di storia agraria hanno visto un chiaro regresso negli anni Novanta e una fase di resilienza, riorganizzazione e sintesi grazie a centri studi, scuole storiografiche, seminari e pubblicazioni nei primi anni Duemila<sup>8</sup>. È indubbio, però, che in questi ultimi due decenni si siano innestate sulle radici antiche tendenze, tematiche e prospettive di studio nuove, rinnovate o semplicemente riscoperte, non centrate sui temi "classici" della stagione precedente come i contratti agrari e i rapporti di produzione (anche se inevitabilmente a essi

<sup>5</sup> Si veda sopra la nota 1.

<sup>6</sup> Si veda: M. MONTANARI, *Dalla parte dei laboratores*, in *Medievistica italiana e storia agraria. Risultati e prospettive di una stagione storiografica*, a cura di A. Cortonesi e M. Montanari, Bologna 2001, pp. 7-12; A. PROSPERI, *Un volgo disperso. Contadini d'Italia nell'Ottocento*, Torino 2019, in particolare *Introduzione. Contadini, una classe oggetto*.

<sup>7</sup> P. NANNI, *Saperi, tecniche e innovazioni nelle campagne. Un'introduzione*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», LXV, 1, 2025, pp. 11-12.

<sup>8</sup> *Ibidem*.

tangenti), ma piuttosto su aspetti come i paesaggi e la costruzione del territorio, la gestione e l'accesso ai beni comuni e alla proprietà collettiva, lo sfruttamento delle risorse naturali (boschi, acque, animali) e l'equilibrio uomo-ambiente, infine le diseguaglianze economiche e sociali<sup>9</sup>. Si tratta, è ben evidente, di interessi che scaturiscono dalla contemporaneità degli ultimi decenni, così come la fine della "questione agraria", l'abbandono delle campagne e la trasformazione della forza lavoro del Paese da agricola a industriale e terziaria avevano influenzato la prima stagione di studi fra anni Sessanta e Settanta. Ora, con queste ultime tre pubblicazioni, i temi della stagione recentissima sopracitata non sono stati abbandonati ma, ove possibile, integrati all'interno della ripresa rinnovata dello studio del lavoro contadino, come vedremo nel volume curato da Cazzola, Provasi e Rinaldi qui recensito, o dei rapporti fra proprietari e contadini, «la struttura portante delle società tardo medievali e di antico regime», tanto da far dire a Francesco Borghero e Sergio Tognetti che «eppure qualcosa si muove in questo campo»<sup>10</sup>. Tale novità non è soltanto l'esito dell'oscillazione del pendolo storiografico di nuovo in favore dei contadini, ma il frutto del riconoscimento, come sosteneva qualche anno fa anche Guido Alfani in un suo articolo, che: «the imbalance between the importance of the peasants in Early Modern Italian societies, and how small a proportion of the overall historical research is dedicated to them, has again become very pronounced [...], there is space for formulating a new 'democratic' argument in their favor»<sup>11</sup>.

Questo evidente disequilibrio storiografico a sfavore dei contadini ci sembra all'origine di un terzo e ultimo aspetto che accomuna tutte e tre le pubblicazioni, ovvero il loro carattere aperto, volutamente non esaustivo né dal punto di vista geografico, né cronologico, né metodologico. L'ampia varietà di temi, aree, prospettive, metodi di indagine e fonti caratterizza ciascuna raccolta e rappresenta una scelta voluta e dichiarata, volta a rilanciare il tema del lavoro dei contadini, dei rapporti di produzione e della trasmissione dei saperi che lo contraddistinguono, nelle molte varianti in cui può essere declinato, piuttosto che chiuderlo con un punto fermo storiografico. Proprio per sottolineare, a nostro giudizio, l'importanza del mondo contadino nella storia italiana e la necessità di ulteriori studi.

Il volume oggetto della recensione è il più strutturato in una prospettiva comparativa coerente rispetto alle altre due raccolte. Esclusa l'*Introduzione* dei curatori (pp. VII-IX) e le conclusioni di Rossano Pazzagli (*Paesaggi contadini e storia dell'agricoltura*, pp. 315-324), è composto da tredici saggi, quasi tutti corredati di numerose carte e immagini. I saggi sono suddivisi in tre aree di studio: il Ferrarese (con approfondimenti anche sul Bolognese e sul Modenese, grazie ai saggi di Cazzola, Provasi, Guerzi e Rinaldi), l'Italia centrale (con saggi su Toscana, Umbria e Lazio di Pinto, Ginatempo, Zagli, Nico Ottaviani, Zucchini e Lanconelli) e l'area veneta (con

<sup>9</sup> *Ibidem*. Si veda anche la discussione a cura di Giulia Arrighetti e di chi scrive in questo fascicolo su: *Censimento degli insegnamenti di storia dell'agricoltura, dell'ambiente, dell'alimentazione e del paesaggio nelle Università italiane (aa.aa 2024-25 e 2025-26)*.

<sup>10</sup> Si veda la *Premessa dei curatori* nel volume *Contadini e proprietari nelle grandi aziende*, cit., pp. V-VI.

<sup>11</sup> G. ALFANI, *Back to the Peasants: New Insights into the Economic, Social, and Demographic History of Northern Italian Rural Populations During the Early Modern Period*, «History Compass», XII, 1, 2014, pp. 62-71: 68.

saggi su Vicentino e bassa padovana di Ongaro, Canzian e Pigozzo). Il ventaglio di contesti ambientali e agrari così delineato consente una comparazione su tre livelli: interna ai singoli saggi (come nel caso di Cazzola, Guerzi, Ginatempo, Lanconelli, Ongaro e Canzian), tra i vari saggi di una medesima area, nonché tra le diverse aree di studio. Lo scopo, come sostenuto dagli stessi curatori nella quarta di copertina, è far «apprezzare la singolarità delle varie “Italie contadine” prima che l’Unità producesse un fenomeno di uniformazione delle tradizioni locali». Tale singolarità era basata su specifiche caratteristiche del territorio – pianure alluvionali, colline argillose e calcaree, aree montane e pedemontane –, sistemi agricoli – cerealicoltura intensiva, policoltura, allevamento estensivo... – forme di conduzione – enfiteusi, mezzadria, boaria, affitto, bracciantato, partecipanze e associazioni di proprietari –, dell’abitato – insediamento sparso o accentrato – e modalità di intervento istituzionale, fiscale e politico dei comuni cittadini e poi degli stati regionali. Oggetto della comparazione, come indicato nel titolo, è il ruolo dei contadini e delle comunità nella costruzione e difesa di questi specifici territori attraverso opere collettive come di singole famiglie di lavoratori: sistemazioni idrauliche, sistemazioni dei terreni, viabilità vicinale e maggiore, costruzione di fortezze, di edifici di servizio e abitazioni, disboscamento e messa a coltura di nuovi terreni o impianto di nuove coltivazioni.

La lettura del volume dimostra quanto sia difficile, ma necessario, lo studio del lavoro contadino. Le fonti spesso non ci permettono di descrivere con precisione la fatica dei contadini e le varie opere e operazioni che questi portarono avanti per secoli, se non nei contratti mezzadrili più puntuali (Pinto), negli scambi epistolari tra padrone e fattore (Zagli), negli statuti e nelle deliberazioni cittadine (Rinaldi, Nico Ottaviani) e, in generale, nella documentazione più tarda. Questo lavoro, impossibile da quantificare in termini di ore o di energia umana e animale impiegata, ci fu e fu immenso, tanto costante quanto legato a circostanze occasionali ed emergenze<sup>12</sup>. Lo dimostrano le profonde modifiche che ha imposto all’ambiente, non sempre in modo positivo rispetto ai criteri ecologici attuali, ma perseguendo obiettivi comprensibili, anche se a volte lontani dalla nostra sensibilità, come si evince dal confronto fra le Crete senesi (Ginatempo), il Ferrarese (Cazzola, Rinaldi), il Vicentino e il Padovano (Ongaro, Canzian). La necessità di ottenere il massimo rendimento con il minimo sforzo e costo di manodopera, o di trovare un equilibrio fra diverse forme di sfruttamento e controllo delle risorse idriche (irrigazione, vie di comunicazione, pesca), o di unire l’utile (creazione di nuove aziende agrarie) al dilettevole (mantenimento di aree di caccia e svago con ville e residenze estive), poterono portare a disboscare intere aree, lasciare a pascolo l’incolto o convogliare le acque in alcune zone, bonificando e mettendo a coltura le altre, per esempio. L’alternanza di queste strategie e operazioni, anche per una stessa area, è ben visibile nel lungo periodo ed è la conseguenza delle decisioni umane rispetto alle diverse congiunture socioeconomiche e ambientali: la crescita economica medievale dei secoli XII-XIII, la crisi, la trasformazione e la ripresa avvenute nel XIV-XV secolo, l’incremento demografico del XVI secolo, fino alla peste del secolo successivo e alla stagnazione produttiva della piena età moderna.

<sup>12</sup> Si veda M. ARNOUX, *Energie medievali*, in *Medioevo che crea. Innovare, inventare, sperimentare nell’Italia dei secoli X-XIV*, a cura di F. Franceschi, P. Nanni e G. Piccinni, Roma-Bari 2025, pp. 201-214: 202.

Come è noto, la costruzione dei vari territori non fu solo il risultato delle decisioni dei contadini e delle loro comunità, ma anche (e talvolta soprattutto) della loro mobilitazione al servizio di signori, comuni e stati regionali, secondo volontà imposte, ma anche, come emerge chiaramente da alcuni saggi, negoziate tra i vari attori. Studiare questi processi di costruzione del territorio significa mettere in relazione le modificazioni paesaggistiche e ambientali con i rapporti di produzione e gli assetti produttivi che le hanno generate, come sottolinea Zagli nell'introduzione al suo testo (p. 186) e come si evince chiaramente dalle vicende delle bonifiche ferraresi tra il XV e il XVI secolo (Cazzola, Rinaldi). Qui, fra l'altro, all'indomani del terremoto del 1570, si sviluppò una forte critica delle politiche di bonifica degli Estensi da parte di alcuni intellettuali che sembra «proporre in nuce i capisaldi costitutivi del paradigma antropocentrico» (Provasi, p. 38). Spesso, però, la prospettiva dei dominanti – autori e censori della maggior parte delle fonti consultate dagli studiosi, inevitabilmente anche in questo volume – si sovrappone a quella dei dominati, probabilmente accentuando ulteriormente la nostra percezione del ruolo e del potere dei primi rispetto ai secondi. Come ammette Dario Canzian nel suo saggio, «uscire dallo schema ben conosciuto del ruolo della città nella gestione del territorio e quindi del paesaggio, e cercare di accendere un riflettore sul ruolo svolto in questo processo dalle comunità rurali, non è facile» (p. 286).

La prima area di indagine, il Ferrarese, è analizzata attraverso due saggi che si concentrano sulla popolazione contadina e sulla normativa delle acque e sui contratti agrari, temi centrali nelle bonifiche tra il tardo Medioevo e la prima età moderna (Cazzola e Rinaldi). Il quadro è completato da due approfondimenti: un'analisi delle dinamiche sociali e delle trasformazioni nelle campagne ferraresi in seguito al terremoto del 1570 (Provasi) e uno studio comparativo della rappresentazione dei contadini e del lavoro nell'arte ferrarese del Medioevo (secc. XII-XV) (Guerzi).

Franco Cazzola (*Costruttori della pianura tra Reno e Po. Fumanti, partecipanti, "lavoratori" e proprietari cittadini tra Medioevo ed Età moderna (secoli XV-XVII)*, pp. 3-30) ricostruisce tre diverse evoluzioni del paesaggio agrario e della struttura della società rurale fra il Po, il Reno e il Panaro. Le comunità agricole bolognesi, tra il XV e il XVII secolo, furono travolte da ingenti investimenti fondiari da parte dell'élite urbana, trasformando i *fumanti* (piccoli proprietari terrieri) in mezzadri o braccianti mentre altre comunità, specie nel Modenese, sfruttarono antichi diritti collettivi di uso del suolo mantenendo la proprietà sotto forma di beni regolarmente divisibili (le partecipanze agrarie). Nel Ferrarese, invece, le comunità rurali, confinate dai vari rami del Po e regolarmente costrette dalle autorità cittadine a lavorare alla manutenzione dei corsi d'acqua, degli argini e dei sistemi di irrigazione, si trovarono ben presto sottoposte ad una crescente pressione a causa dell'avanzare della proprietà cittadina e nobiliare, in cui mezzadri e coloni erano esenti da questi lavori. I proprietari terrieri locali e urbani non esenti trasformarono così l'obbligo alle sistemazioni idrauliche dei loro lavoratori in un gettito fiscale e gestendo i loro beni con il contratto di *boaria*, in cui i contadini da mezzadri e coloni divennero lavoratori salariati fissi insieme alle loro famiglie. Il saggio di Rossella Rinaldi (*Paesaggi d'acque e di terre. Testimonianze e note dal Ferrarese (sec. XIII-XVI)*, pp. 83-110), si sovrappone al precedente ricostruendo la struttura dei paesaggi di acqua e terra, frutto dell'evoluzione socioeconomica descritta sopra, ma basandosi su una attenta revisione storiografica e, in particolare, sulle norme di rego-

lamentazione dei corsi d'acqua tra il 1200 e il 1500 e sui contratti di enfiteusi di epoca medievale. Particolare attenzione viene dedicata alle cosiddette terre "abbragiate", sorrette da «un rapporto di equilibrio fra il coltivo e le acque, di irrigazione e di scorrimento», frutto del processo duecentesco di costruzione del territorio in cui viticoltura, cerealicoltura e foreste igrofile convissero insieme. Lo sconvolgimento della società ferrarese in seguito al terremoto del 1570, osservato dal punto di vista delle campagne intorno, è invece l'oggetto del saggio di Matteo Provasi (*La calamità tra città e contado. Dinamiche sociali e ridefinizione del territorio nel terremoto del 1570 a Ferrara*, pp. 31-48). L'autore, spostando lo sguardo tentativamente dalla città alla campagna, sottolinea le ricadute socioeconomiche e annonarie del terremoto in campagna ma anche gli eventuali contraccolpi positivi – l'assunzione di uomini per la produzione di laterizi per la ricostruzione – del disastro. Chiara Guerzi (*La raffigurazione dei contadini e del lavoro nell'arte ferrarese del Medioevo (secc. XII-XV)*, pp. 49-82), prendendo le mosse dal dibattito animato inizialmente da Emilio Sereni e Giovanni Romano sui limiti e l'affidabilità delle immagini storico-artistiche per lo studio del mondo rurale medievale – dibattito ancora non risolto e per il quale l'autrice propone una via media fra le due posizioni –, presenta un'analisi delle testimonianze figurative nell'area ferrarese relative al contesto del lavoro e ai suoi protagonisti tra il XII e l'inizio del XV secolo. I pochi casi sopravvissuti, soprattutto relativi ai cicli scolpiti e dipinti dei mesi di Argenta, Ferrara e di alcuni manoscritti forlivesi, vengono interpretati nel tentativo di ricostruire una corretta lettura iconografica e, soprattutto, vengono integrati con quanto emerso dalle recenti e meno recenti ricerche storico-artistiche, in particolare per l'area modenese.

L'Italia centrale è indagata con tre saggi per la Toscana fiorentina, aretina e senese (Pinto, Ginatempo, Zagli), due per il Perugino e lo Spoletano (Nico Ottaviani e Zucchini), uno per il Lazio tardomedievale (Lanconelli). Il focus sul lavoro contadino si sposta forzatamente dalla "lotta alle acque" tipica dell'area padana alla sistemazione dei terreni, al conflitto cerealicoltura/allevamento estensivo e alla costruzione di vie e ponti, con alcuni excursus sui rapporti di produzione fra tardo medioevo ed età moderna. Giuliano Pinto (*La «fatica dei contadini» e la costruzione del 'bel paesaggio toscano' (secoli XIV-XVI)*, pp. 113-129) sintetizza nel suo saggio decenni di ricerche e studi sulla formazione del paesaggio agricolo nei dintorni di Firenze, formatosi tra il Medioevo e l'età moderna e ammirato da italiani e stranieri per secoli, come frutto della «fatica dei contadini», secondo l'espressione dell'ambasciatore veneziano Tommaso Contarini del 1588. L'analisi della documentazione (contratti agrari, contabilità aziendale, libri di memorie dei proprietari e dichiarazioni del catasto fiorentino del 1427) serve proprio a evidenziare il contributo decisivo del lavoro dei mezzadri alla costruzione di questo paesaggio, prova dell'estrazione di surplus agricolo e di lavoro operato dalla cristallizzazione in senso sfavorevole ai mezzadri del sistema mezzadrile come raccontano le clausole *ad laborandum et meliorandum*. Maria Ginatempo (*La Toscana senese: contadini, comunità e paesaggi delle Crete, XIV-XVI secolo*, pp. 131-186) riprende il tema del "bel paesaggio" della mezzadria, dimostrando, attraverso il caso delle Crete senesi, che questo non può essere considerato automaticamente come un'externalità positiva dell'istituto mezzadrile. Lo sfruttamento del lavoro contadino non garantisce sempre la costruzione e la difesa di un paesaggio tanto bello quanto resistente dal punto di vista idrogeologico, ma dipende da una serie di fattori quali

le scelte colturali, la disponibilità di manodopera e la struttura del suolo. Il paesaggio spoglio, fatto di calanchi e biancane, di queste *badlands* toscane è il risultato di un processo secolare, accelerato dopo la Peste Nera, in cui contadini e proprietari diedero vita a una mezzadria estensiva, incentrata soprattutto sulla coltivazione di zafferano, cereali e sull'allevamento ovino, con gravi conseguenze ambientali come il disboscamento, l'erosione e la perdita di fertilità dei suoli. Il tema della mezzadria è affrontato da un'angolatura completamente diversa nel saggio di Andrea Zagli (*Paesaggio rurale, agenti e contadini nelle fattorie Serristori fra Valdarno superiore e Valdichiana nella seconda metà del Seicento*, pp. 187-204), in cui si dimostra come gli archivi privati delle famiglie nobili e proprietarie possano costituire fonti preziose per lo studio dell'agricoltura in età preindustriale. Le lettere che i Serristori, una famiglia ben radicata a Firenze durante il periodo mediceo, scambiavano con i loro agenti rurali, responsabili della gestione della grande fattoria di Pieve a Presciano, situata tra il Valdarno e la Valdichiana, offrono numerosi esempi del funzionamento di questa azienda agraria nella seconda metà del Seicento. In particolare, le lettere mostrano il ruolo dei fattori e degli intermediari nella gestione del lavoro dei contadini, nella selezione e nel controllo dei sottoposti e nel modo in cui si sviluppava il paesaggio agricolo in una zona tipicamente dedicata alla coltivazione promiscua, ad esempio per l'impianto di vigneti, in base a specifiche strategie produttive e di mercato.

Il ruolo e le vicende dei contadini nella costruzione dei contadini perugino e spoletano sono invece al centro dei saggi di Maria Grazia Nico Ottaviani e Stefania Zucchini. La prima (*Perugia, comunità rurali e politica cittadina "delle acque e dei ponti" nel Due-Trecento*, pp. 205-218), attraverso lo studio di fonti statutarie del XIII e XIV secolo, dimostra l'importanza, per l'espansione territoriale del comune di Perugia, di una politica di intervento su fiumi, ponti e strade i cui costi (costruzione, manutenzione) ricadevano sugli abitanti del contado. Questi ultimi, a loro volta, traevano però beneficio dalla migliore comunicazione fra le varie aree e dall'apertura conseguente del grande mercato cittadino ai loro prodotti. Stefania Zucchini (*Fragili equilibri: rapporti di dipendenza personale e politica nei contadi di Perugia e Spoleto tra il XII e il XIV secolo*, pp. 219-236), attraverso l'analisi della documentazione comunale e dei contratti notarili, conferma come la ridefinizione dei rapporti di tipo personale fra contadini, signorie e governi cittadini sia stata fondamentale sia per la costruzione di nuovi equilibri di potere nei territori di Perugia e Spoleto fra XII e XIV e per la nascita di «comunità rurali politicamente consapevoli». Inoltre, «liberazioni, fughe, variazioni contrattuali, popolamento e spopolamento di centri vecchi e nuovi influenzarono la gestione delle proprietà agricole, andando a modificare gli stessi paesaggi» (p. 236). Il quadro dell'Italia centrale si conclude con il saggio di Angela Lanconelli (*Costruire paesaggi, cancellare paesaggi. Contadini e trasformazioni fondiari nel Lazio tardo medievale (secc. XIV-XV)*, pp. 237-249) sull'evoluzione dei paesaggi nel Patrimonio di San Pietro in Tuscia tra XIV e XV secolo. L'autrice vi ricostruisce il ruolo svolto dai contadini, residenti e immigrati, intermediari, braccianti e affittuari, nella costruzione del paesaggio della coltivazione intensiva di piante tessili (lino) e tintorie (zafferano) nell'interno e in quello dei grandi latifondi (casali) nell'area costiera, dove si sviluppò la coltivazione estensiva di cereali e il pascolo transumante.

L'area veneta è indagata da tre saggi: uno per il Vicentino (Ongaro) e due per la bassa pianura fra Padova, Treviso e Venezia (Canzian e Pigozzo). Giulio Ongaro (*Le*

*comunità del Vicentino e la costruzione del paesaggio pedemontano (secc. XVI-XVIII)*, pp. 253-272), mette a confronto gli interventi di manutenzione del territorio effettuati da quattro comunità rurali di età moderna, situate nella parte pedemontana della provincia di Vicenza, sottolineando il contrasto generale tra l'abbondanza di normative e la quasi assenza di spese di bilancio (ad eccezione delle comunità di pianura, più attive nella manutenzione delle difese idrauliche) per la gestione di terreni, fiumi, canali e boschi. Le strade, soprattutto con la ricostruzione dei ponti, costituiscono un'eccezione parziale. Dario Canzian (*Acqua, terra, lavoro: comunità di villaggio e bonifiche nella bassa padovana tra XII e XIV secolo*, pp. 273-293), attraverso lo studio della Saccisica, una zona pianeggiante a sud di Padova caratterizzata, nel Medioevo centrale e tardo, da una forte instabilità idrogeologica e, al contempo, da una notevole densità demografica, ricostruisce il ruolo e il lavoro delle comunità locali nel difficile compito di bonificare e mettere a coltura le zone umide e gli interessi dei signori locali e del comune di Padova, poi prevalenti, nel governare questo processo di trasformazione agraria e paesaggistica. Il saggio è utile anche in chiave comparativa per mostrare le diverse velocità e modalità con cui, tra Ferrarese e Veneto, si arrivò alla programmazione centralizzata da parte della dominante della difesa del paesaggio bonificato, con l'esecuzione periferica affidata alle comunità rurali. Federico Pigozzo (*Dal Canal Salso al Serraglio: il coinvolgimento della popolazione rurale nelle opere militari fra Venezia e Padova (XIV-XV secolo)*, pp. 295-313) rimane nella pianura padovana per ricostruire, nel contesto dei conflitti della seconda metà del XIV secolo fra signoria Carrarese di Padova e Repubblica di Venezia, il coinvolgimento della forza lavoro contadina, proveniente da aree territoriali molto vaste, e la sua organizzazione per la costruzione di fortificazioni e opere idrauliche finalizzate a chiudere i rispettivi confini, spesso costringendo i residenti a emigrare per sfuggire alla prestazione di servizi a lungo termine.

Chiudono il volume le conclusioni originali al convegno a cura di Rossano Pazzagli (*Paesaggi contadini e storia dell'agricoltura*, pp. 315-324), in cui si ripercorre il cammino tracciato dai vari saggi secondo tre chiavi: la pluralità delle Italie preindustriali, il rapporto città-campagna, la costruzione del paesaggio. Il volume, in sintesi, permette di addentrarsi nella fatica e nell'organizzazione del lavoro agricolo nell'età preindustriale, mentre non è difficile intravedervi – anzi in alcuni casi è esplicitamente citato – l'eco dei recenti disastri ambientali che hanno colpito il Paese, in particolare l'Italia centro-settentrionale, e il conseguente dibattito sui costi e le responsabilità pubbliche e private del mantenimento del territorio. Anche per questo, il volume sembra offrire una chiave per «tirar fuori il mondo contadino dal senso di ottusa immobilità, restituire all'agricoltura le specificità settoriali e fornire corretti elementi critici di comparazione a livello europeo»<sup>13</sup>.

DAVIDE CRISTOFERI

<sup>13</sup> NANNI, *Saperi, tecniche*, cit., p. 13.

ALBERTO MALVOLTI E GIULIANO PINTO (a cura di), *I mercati dei centri minori della Toscana. Tra medioevo e prima età moderna*, Firenze, Olschki, 2025.

La «Rivista di storia dell'agricoltura» ha sempre considerato la storia delle campagne in una prospettiva di ampio respiro, che comprende anche i molteplici aspetti delle relazioni economiche e sociali con le città. È in quest'ottica che i lettori interessati al mondo rurale potranno trovare vari elementi di approfondimento nel volume dedicato ai centri minori della Toscana di recente pubblicazione nella collana «Biblioteca storica toscana» dell'editore Olschki.

La premessa dei curatori illustra le diverse problematiche che hanno guidato il progetto, che comprendono aspetti legati non solo all'economia, alla società e alle istituzioni, ma anche alla stessa costruzione del territorio attraverso la maglia di nuovi insediamenti. In estrema sintesi sono stati quelli di verificare innanzitutto quanto le tipologie di mercati individuate a suo tempo da Charles de la Roncière siano verificabili anche nel resto della regione, trattando di merci, venditori e compratori; di confrontare inoltre le diverse normative statutarie; e anche di descrivere i luoghi e la loro collocazione. Il volume si apre affrontando questioni di carattere generale come i rapporti tra centri minori e città dominanti trattati da Paolo Pirillo o gli spazi di mercato, che Gianluca Belli ricostruisce facendo ampio uso della cartografia del catasto lorenese. Seguono poi analisi di particolari territori, come quello Senese (Alessandro Dani), il Pisano (Maria Luisa Ceccarelli Lemut e Gabriella Garzell), la Valdichiana (Mario Marrocchi), Fucecchio e la Valdinievole (Alberto Malvolti), Borgo a Mozzano e la Garfagnana (Jacopo Paganelli). Molte sono le notizie che emergono da queste pagine che riguardano più da vicino il mondo rurale, dal momento che attraverso quei mercati circolavano grano e varie derrate alimentari, oltre che venditori e venditrici. Particolarmente ricco da questo punto di vista è il caso di Fucecchio del primo Trecento, per il quale Malvolti ricostruisce un quadro molto articolato che comprende sia le merci (cereali, vino, carne e pesce, erbe e verdure, sale, olio, spezie, formaggi) sia la gente del mercato. Opportunamente Sergio Tognetti segnala che il tema potrà essere ulteriormente valorizzato, attraverso indagini archiviste anche in un quadro comparativo il più ampio possibile. Un auspicio più che condivisibile, non solo per gli aspetti più strettamente inerenti alla storia dei centri minori e dei loro mercati, ma anche per dare ulteriori contributi all'integrazione del mondo delle campagne all'interno di queste reti locali di mercato.

PAOLO NANNI

GIULIANO PINTO E LORENZO TANZINI (a cura di), *Clero rurale e mondo contadino nell'Italia di antico regime*, Olschki, Firenze 2025

I «parroci di campagna» sono un tema particolarmente legato alla storia dei Georgofili. Oltre all'abate Ubaldo Montelatici, che dell'Accademia fu l'ideatore e il fondatore nel 1753, i nomi di altri prelati – come Landeschi, Lastrì, Paoletti, Malenotti, Lambruschini – ricorrono nelle varie iniziative promosse tra XVIII e XIX secolo per

il progresso dell'agricoltura e per l'insegnamento agrario nelle campagne fiorentine. Si può inoltre aggiungere che anche nella medievistica questa realtà di parroci, parrocchie e pievi vanta una notevole eredità storiografica di maestri come Giovanni Cherubini, Charles Marie de La Roncière e Cinzio Violante, da cui autori del volume – in particolare Mauro Ronzani e Lorenzo Tanzini – prendono le mosse. Tuttavia il convegno della Deputazione di Storia Patria per la Toscana sul *Clero rurale* non è solo un aggiornamento storiografico ma ha dato una nuova prospettiva storica a questa realtà, dal Medioevo fino a tutta l'età moderna, e consente di arricchire questa storia nel lungo periodo, con trattazioni che peraltro toccano varie aree regionali della penisola. Anche se la Toscana raccoglie infatti la maggior parte dei contributi, con particolare attenzione alla montagna pistoiese, compaiono altri interventi che riguardano le Alpi centrali, il Padovano, Rovigo, Ferrara e il Polesine, l'Umbria e lo Stato della Chiesa. Si tratta di una proiezione comparativa che riflette gli intenti di un progetto congiunto con le Deputazioni dell'Umbria e del Ferrarese dedicato a *I contadini italiani dal tardo Medioevo all'Unità*, di cui è stata data notizia sulle pagine della nostra Rivista come nel caso del convegno dedicato a *Contadini e comunità*.

Considerando la varietà di aspetti trattati e la lunga cronologia, il volume può essere letto seguendo varie chiavi di lettura, da quelle più strettamente tematiche – come ad esempio i culti nelle campagne o l'istruzione agraria – a quelle diacroniche tese a individuare le trasformazioni lungo i secoli. Partendo da quest'ultima prospettiva, le *conclusioni* di Luca Mannori focalizzano in modo molto chiaro i principali punti di svolta di questa storia secolare, tracciando un filo conduttore tra i contributi dei vari autori del volume. Una prima cerniera si colloca tra XV e XVI secolo, particolarmente evidente nel confronto tra «un'immagine enfaticamente plurale» dei secoli finali del medioevo, quando «a “fare” la parrocchia non è tanto la figura del suo pastore, ma la collettività stessa da lui curata», e un ambiente «segnato da un tasso di disciplinamento incomparabilmente più ambizioso e pervasivo» tra Cinque e Settecento. Di questa pluralità medievale nei rapporti tra parroci e comunità offrono vari approfondimenti per la Toscana i contributi di Ronzani e Tanzini, che analizzano particolari fondi documentari come controversie, visite pastorali e tribunali vescovili; ma anche rendiconti contabili degli archivi parrocchiali dell'area tra Valtellina e Ticino analizzati da Elisabetta Canobbio, o una significativa analisi dei beni posseduti dal clero rurale attraverso l'estimo padovano studiato da Silvia Carraro. A dare chiara illustrazione della svolta dell'età moderna interviene il testo di Gaetano Greco, che muovendo dal caso toscano offre tuttavia un quadro di riferimento che ha un valore di carattere più generale: non fu solo il Concilio di Trento a dare nuova fisionomia ai parroci, ma una notevole influenza va riconosciuta anche al disciplinamento realizzato dallo stato regionale, che creò «una nuova figura “forte” di parroco». Nei secoli di *Ancien Régime* permangono tuttavia una varietà di altri centri della religiosità, ecclesiastici come conventi, collegiate, oratori pubblici, o laici come le confraternite. All'interno di questo arco temporale si collocano altri percorsi di ricerca che arricchiscono il quadro, come i culti popolari ricostruiti da Isabella Gagliardi per il Medioevo e da Michela Marangon per l'età moderna nei casi di Rovigo e Ferrara. Altri approfondimenti sono dedicati ai rapporti tra “commendatari” e mondo contadino in Umbria, trattati da Sandro Tiberini. Tre relazioni sono invece centrate sul caso della Montagna Pistoiese, che vanno dai centri laici della religiosità della Sambuca

Pistoiese e di Granaglione trattati da Renzo Zagnoni; a figure di rilievo come il parroco Magni e il vescovo Ricci ricostruiti da Carlo Vivoli; fino alla riorganizzazione parrocchiale di fine Settecento, con cui Costantino Vivoli porta il lettore alle soglie di una nuova stagione della storia del clero rurale.

È tra Sette e Ottocento, come rileva ancora Mannori, che emerge una nuova svolta, che esalta il «ruolo del parroco in una misura sconosciuta all'esperienza precedente», caratterizzata principalmente da una «nuova missione "civilizzatrice"», particolarmente evidente, nel caso toscano, nel riformismo lorenese. Ed è in questa linea che si muovono le ultime relazioni del volume, dedicate all'istruzione elementare trattata da Lorenzo Benedetti, all'infanzia abbandonata considerata da Lucia Sandri, e ai parroci di campagna che parteciparono alla vita delle accademie e istituzioni agrarie per il miglioramento dell'agricoltura. È il caso perugino della "Congregazione agraria", che conserva un "Discorso" di un anonimo parroco (individuato in Ugolino Corradini parroco di Preggio) su cui si concentra la relazione di Mario Tosti, ma soprattutto sono i parroci georgofili a chiudere il cerchio di questa lunga storia. La relazione di Rossano Pazzagli è particolarmente importante perché restituisce a quelle figure di parroci di campagna un ruolo «agronomico» di centrale importanza, sia nella raccolta e sistematizzazione dei saperi tra arte e pratica colturale, specialmente nella Toscana collinare, sia nella loro funzione di istruzione e diffusione delle conoscenze nel mondo contadino.

PAOLO NANNI











