

I singolari problemi della società chiantigiana nel primo Ottocento *

Questa « lettura », stralciata da più ampio lavoro, non dovrà essere lunga, e questo è il suo pregio, ma avrà anche diversi difetti.

Non parlerà dell'attuale potenza economica del Chianti, in vino e olio, che, per merito di italiani e di stranieri, sembra veleggiare molto bene. Sarà lettura che mira, soprattutto, ad un compiacimento logico-sentimentale come quello di una persona vegeta, robusta, bella che, prendendo in mano una sua vecchia fotografia, stenti a riconoscersi e dica, sorpreso e contento: — Come ero patito e brutto, da ragazzino! L'occhio, però, è vivo e sembra guardare lontano... —.

Sarà, poi, lettura prevalentemente informativa, con molto rispetto per la lingua del tempo, non tradotta in linguaggio di specifico rilievo critico, economico ed agronomico, che, d'altra parte, sarà facile dedurre da chi ascolta e confronta con l'oggi, perché conosce il Chianti meglio di me: che, poi, sarebbe il Chianti attuale, di ossatura e possibilità, forse, come non mai gagliarda.

Io sarò pago di poter rendere plausibili, se possibile, due rilievi di sintesi: uno, di carattere storico-storiografico; un altro, di umana essenzialità.

La lettura nacque, come desiderio, dopo la preoccupatissima diagnosi, « depressiva », studiata da un gruppo di studiosi, come Renzo Giuliani, Nino Breviglieri, Marino Gasparini, Ugo Sorbi, in un *Convegno sul Chianti* promosso dalla nostra Accademia nel 1957, e contro cui io, interessato soltanto al divenire storico, mi consolai proprio pensando al Chianti del primo Ottocento quale è presentato dalla *documentazione* del Georgofilo avv. Michelangelo Bonarroti,

* Accademia dei Georgofili, Firenze, 22 febbraio 1975. v. *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, n. 2, agosto 1975.

esposta in sede accademica il 23 agosto 1829, e dai resoconti sulle cosiddette *Riunioni di Greve*, scritti, per i medesimi anni, dal *Giornale Agrario Toscano*.

Lettura, dunque, prevalentemente informativa ma secondo una descrizione documentata, inedita o poco conosciuta, che senza paroloni metodologici, sull'uomo che deve essere fatto rivivere nel suo « habitat » ecologico, schizza uno schema completo di storiografia sociale: territorio e popolazione, comunicazioni, agricoltura, manifattura e commercio, sanità e assistenza pubblica, istruzione e problematica diversa: per l'avvenire.

* * *

Il territorio chiantigiano, compreso dal Bonarroti in un rettangolo di circa 27 chilometri da tramontana a mezzogiorno e di 18 chilometri da levante a ponente, era, allora, abitato da circa 15.000 persone.

Le strade, praticabili dai barrocci a due ruote, erano la « Marmmana », che congiungeva Siena a Firenze, via san Casciano dove imboccava nella grande strada di Roma; quella che da Radda, per Castellina, scendeva a Siena e, per Greve, scendeva a Firenze, e, infine, una terza che da Radda, per Badia di Coltibuono, conduceva nella valle dell'Arno.

Erano, queste, tre strade principali ma tutte e tre avevano dei tratti talmente ripidi che i barrocci carichi non potevano salire senza l'aggiunta di altre bestie da tiro, dette « trapeli »; e due delle tre strade principali erano tracciate verso le valli dell'Arno e dell'Elsa, ai fianchi della regione chiantigiana; sì che l'interno del paese rimaneva senza strade percorribili dal carico dei barrocci. Tutte le strade interne, mantenute dalle Comunità, al massimo erano carreggiabili con i bovi. Sulla « Pesa », poi, corso principale d'acqua del Chianti, non esisteva che un sol ponte, di legno, che fosse praticabile con le ruote e con le bestie da soma: sì che, d'inverno, tutta la parte inferiore del Chianti rimaneva spesso tagliata fuori dalla comunicazione con Greve, sede del principale mercato.

* * *

Nella parte montuosa del Chianti, ed era la maggiore, il grano poteva dare la « resa » del seme con 3-4 volte di più. Nelle piccole

valli poteva anche dare il 6 per uno. E pareva buon prodotto. Se non che o quando il terreno fosse sfruttato abbastanza o quando fosse eroso dalle acque, il contadino lo abbandonava per seminare altrove: quasi in « semina ambulante ».

La terra si lavorava profondamente con l'« ubbidiente » (arnese di ferro a due corna, lunghe mezzo « braccio » = 29 centimetri) o, superficialmente, tra i molti sassi, con aratro primitivo tirato da bovi che erano, per lo più, « in uno stato deplorabile per la troppa fatica ».

I concimi erano pochi e mal fatti, riservati quasi tutti alle viti.

Poco si usava, in maggio, ripulire dalle erbe « cattive » i grani alti o sol quel tanto che servisse a rimediare erbe per il governo delle bestie affamate. Veccia selvatica e loglio erano, spesso, più fitti del grano: per campi interi. Secondo il parere del Bonarroti, questa incuria nella coltivazione del grano poteva derivare anche dal fatto che i contadini erano avvezzi a mangiar tutto: veccia, orzo, loglio. Il poco grano lo davano o al fabbro o al medico. Per loro la cosa importante era che si moltiplicassero le staia di un qualsiasi legume o cereale.

Pochi, i buoni prati fioriti di lupinella, e minore ancora, il fieno di lupinella perché ai contadini, per necessità, faceva più gola l'erba, oggi, che il fieno, domani. D'altra parte, il contadino tendeva a seminare sempre il lino, pur mal visto dal proprietario per scarsa produzione e basso prezzo, perché egli poteva mischiarlo con tessuti di lana o poteva farne biancheria.

Pochi anni prima, quando i Fiorentini avevano lanciata la moda dei cappelli di paglia, anche nel Chianti se n'era raccolta molta, di paglia, come in quasi tutta la Toscana, ma la coltivazione e l'industria erano durate proprio quanto il fuoco di paglia sia perché la paglia del Chianti era risultata scadente, grossolana sia perché le commissioni dall'estero erano venute meno velocemente.

Ottima, per secolare esperienza, la coltivazione della vite sul palo.

Non tutti i poderi avevano il corredo degli ulivi. Ad ogni modo, scarsissima, la concimazione; e sbagliata e trasandata, la potatura: sì che il « vecchiume » di legno saliva fino alle vette, e le olive erano poche e piccolissime. Per di più, in generale, si faceva male l'olio perché le olive si lasciavano surriscaldare, spesso ammontinate o stese « per molto tempo, nelle stanze della casa, sopra le stalle », nell'intenzione che la resa liquida fosse maggiore.

Invece, una quantità « prodigiosa » di frutta, stataiole o vernine, produceva il Chianti; ma non c'era grande speranza di migliorarne la qualità perché pochissimi contadini conoscevano l'innesto e ai proprietari non metteva conto occuparsene perché non si vendevano le frutta stataiole e quelle vernine non si esitavano prima del febbraio-marzo, quando erano mezzo marcite nelle stanze, e a prezzo irrisorio: un centesimo la libbra (come dire, 30-40 lire al chilo, oggi. (Con 8 chili di frutta si comprava 1 chilo di pane). « Nonostante, era bene averne molte, di frutta, perché nutrivano i contadini e se ne davano ai maiali, gli anni di poca ghianda ».

Deprecabile e motivo di pentimento era l'aver quasi abbandonato la coltivazione dei gelsi da che i bozzoli avevano perduto il loro prezzo. Sarebbe stato necessario conoscere metodi nuovi di allevamento e di trattamento, ma né i contadini avevano questa istruzione né le case coloniche avevano i comodi moderni e necessari. Ed era un peccato perché « i bozzoli da seta del Chianti riuscivano della migliore qualità ».

Nel solo territorio di Lamole si coltivava a campi interi il giaggiolo, che sarebbe venuto benissimo in tutti i terreni galestrosi, e, pulito e seccato, avrebbe potuto vendersi a 8 crazie la libbra, pari a 156 cts. al kg (con un kg di giaggiolo secco avrebbe potuto comprarsi circa 6 kg di pane).

Molti ed estesi vastamente, i boschi: di quercia, cipresso, cerro, ginepro, carpino e castagno, tanto a « capitozzo », per farne pali quanto a grossi fusti per castagne da frutto e legname. Ma le piante di quercia, specialmente, erano tagliate a maltrattamento, e il contadino preferiva tagliare rami e piante, per suo consumo, piuttosto che sterpare e pulire il bosco che rimaneva sempre macchioso e spinoso sì che le pecore pasturanti, che già perdevano la lana perché spesso malate in stalle anguste dove « invecchiava il concime », continuavano a perdere il vello tra le ramaglie e gli spini della boscaglia. « Il frutto di tante boscaglie che adornavano i monti chiantigiani era miserabilissimo ». Anche quella legna da ardere che in città finiva per costare almeno 52 paoli la catasta (circa 35 lire toscane di cts. 84), nel Chianti bisognava venderla appena a 9 paoli (quasi 1/6). Tutto dipendeva, per questo rispetto, da quelle pessime strade che mentre rendevano eccessivamente caro il trasporto, provocavano per i barrocciai, coraggiosi e poveri, sacrifici indicibili.

Un certo utile dei boschi veniva dalla produzione della ghianda

(sebbene si avesse la « pasciona », la buona raccolta, soltanto ogni tre anni) quando non pochi proprietari compravano i « magroni » della Maremma per ingrassarli e rivenderli in città. Ma era un affare rischioso per l'incertezza del prezzo di acquisto e di vendita degli animali: meglio, nonostante l'opposizione contadina che non avrebbe voluto star dietro alle cure dell'allevamento tutto l'anno, allevare scrofe che davan frutto limitato ma economico e più sicuro.

I boschi avrebbero potuto offrire buona pastura alle pecore che in piccoli branchi si tenevano in ogni podere ma, nel fatto, il loro piccolo reddito era mangiato dalla *naturale, frequente* mortalità delle bestie o era divorato dai lupi che « da pochi anni si era fatti stazionari ad accrescere le disgrazie », e, comunque, non ripagava i danni che le pecore facevano ai prati di lupinella distesi al margine dei boschi.

Alcuni proprietari avevano sostituito le pecore con le capre perché più prolifiche e più rustiche ma non era buona sostituzione, secondo il Bonarroti, perché il latte di capra valeva meno e perché il dente della capra era più divoratore di tenere piante e vermene. « Disperati i proprietari del poco utile che traevan dai boschi », si eran dati a tagliare a tutto spiano molte querci e a venderle per uso della Marina e per far cataste di legna da ardere da trasportare, comunque, a Firenze...

* * *

Molti telai erano in Chianti per la tessitura di panni lini e lani al servizio dei proprietari che risiedevano in paese. Altri telai stavano nei poderi dove « fanciulle tessiere », lavorando per la famiglia, si preparavano buon titolo di dote con la loro bravura per essere prescelte in sposa « nelle più comode famiglie coloniche ».

Erano, però, telai semplici. Mancavano macchine per fare opere più complicate e tele di ogni grandezza.

I fabbri-magnani erano, talvolta, anche ingegnosi orologiai e orefici... Alcuni si erano specializzati in fabbricar bullette (da scarpe) che vendevano in abbondanza nei mercati di Poggibonsi e di Greve.

Capaci, i muratori e, con una certa attitudine artistica, i legnaioli. Naturalmente, c'era anche un certo numero di calzolai e di sarti ma quasi esclusivamente per i bisogni dei proprietari perché nelle famiglie coloniche era raro il caso che non ci fosse qualche

donna capace di far rozzamente da sarta e qualche uomo capace di cucire le scarpe: « gli agricoltori chiantigiani erano anche manifatturieri ».

Tra le donne si distinguevano quelle capaci di far la trattura della seta e, chiamate a lavorare anche a Siena e a Firenze, dopo due o tre mesi di lavoro, erano capaci di portare, ciascuna, a casa anche un « avanzo » di 20 scudi = 140 lire. Per esempio, nel piccolo paese di San Donato, che poteva fornire 40 di queste maestre in trattura, entravano ogni anno 800 scudi, pari, in annata media, a 200 quintali di grano sufficiente per 50-60 famiglie (1 q.le di grano costava, in quel momento, 28 lire che approssimativamente, corrisponderebbe a 30-35.000 lire di oggi).

Un « ottimo sacerdote » aveva fatto sfamare con le patate la popolazione, nel tempo, non lontano, di altissimo prezzo dei cereali, dando esempio, consiglio, istruzione contro la diffidenza, il mal gusto e l'ignoranza: nemici, allora, della patata.

* * *

Il commercio era soltanto quello dei « pochi generi vendibili, prodotti dalla terra, pur eccellenti ».

Veramente, il grano non sarebbe bastato affatto al consumo ma pur se ne vendeva « moltissimo » a Firenze: non perché avanzasse ma perché « per lo più i contadini si nutrivano di fave, scandella, siciliano (granturco) e di poco grano che veniva dall'estero e costava meno ».

Del vino, di cui si faceva produzione oltre il bisogno del consumo, si faceva mercato a Siena, a Firenze, a Livorno.

Anche l'olio si vendeva; non perché se ne producesse molto ma perché i contadini vi sostituivano il grasso animale, anche per far lume. E anche di carne suina si faceva considerevole commercio perché negli anni della « pasciona » se ne produceva in molta abbondanza.

Genere secondario di commercio erano: noci, caci, lane, seta, carbone, galluzze di quercia, coccola di ginepro, cenci lani e lini, per le vicine cartiere di Colle Val d'Elsa, una gran quantità di pollame, e uova e molta cacciagione. Ma su tutto il commercio gravava il peso del costo dei trasporti. Un sacco di grano venduto a Greve, che distava da Firenze 22 miglia, era pagato un quarto di meno di un

sacco di grano venduto a Montevarchi che da Firenze ne distava 27: cioè, 28 lire a Greve che era mercato più vicino a Firenze e 21 a Montevarchi che era mercato più distante da Firenze.

* * *

« Tutta la pubblica istruzione si riduceva a due maestri di leggere e scrivere », per le comunità di Radda, Greve e Castellina. Tutti gli altri paesi e villaggi ne erano privi.

Quindi, se si eccettuavano gli ecclesiastici e alcuni proprietari educati fuori del paese, era raro incontrare persona che sapesse leggere e scrivere. « A venti miglia dalla capitale evvi una popolazione immersa nella più crassa ignoranza »: popolazione, « abbindolata da torme di zingari e ciarlatani che spogliano gli attoniti e miseri contadini ».

Eppure, nell'insieme, il carattere degli abitanti non era « inclinato a feroci delitti », assicura il Bonarroti. Essi erano « indocili » ma anche « ospitalieri e caritatevoli » in elemosine ai poveri accattoni, ai religiosi, ai beccamorti, agli sbirri... tra loro stessi i contadini sapevano « raccogliere » generosamente per fare le feste in chiesa e il conseguente banchetto, perché « i contadini erano piuttosto voraci ». « E di voracità e sbornie e canti davan prove anche durante le zappature e le potature: quando, cioè, anche venti contadini si adunavano nel medesimo podere per fare, a tempo giusto, una lavorazione di terra o una potatura di viti, e poi si davano al mangiare e al bere fuor di misura ».

* * *

C'erano moltissimi maschi e femmine con difetti corporali.

Chi era cieco da un occhio e chi zoppo; chi storpiato nelle mani e chi scarno eccessivamente; chi era « scontraffatto nel viso » e chi « sordiccio »; chi affetto da rachitide e chi, spesso, di epilessia, e chiechi « scontraffatti » dopo aver patito il vaiolo arabico...

Le altre malattie nascevano dalla trascuratezza, figlia dell'ignoranza, delle madri verso i piccoli fanciulli, e anche dall'avarizia e dalla povertà. Gli altri difetti nascevano, per lo più, da cadute fatte da ragazzi o da offese fattesi da loro stessi con ferri taglienti che l'incuria dei genitori lasciava cadere nelle mani: « e così la stupida e

imprevidente ignoranza deformava nel Chianti anche la specie umana », commenta, con disinvoltura, l'avvocato Bonarroti.

Del resto, solo i Lorena avevano posto in Chianti medici condotti, o quasi; Radda, Castellina, San Donato, Greve, Gaiole avevano un medico o chirurgo (per salassare sangue e far « chiarate »), pagato dalla Comunità, con obbligo di residenza e di cura gratuita dei poveri mentre gli infermi « miserabili » e i bambini « esposti » dovevano essere trasportati fino a Siena o Firenze, su barroccio o su bestie da soma.

Ad onore del vero, i bambini nati da unioni illegittime erano meno numerosi in Chianti che in Città e, ad ogni modo, meno numerosi gli « esposti », perché pochi erano i fanciulli che non fossero allattati dalle loro mamme, benché « miserabili », come anche pochi erano i vecchi impotenti che andassero questuando o fossero costretti a rifugiarsi negli ospedali: almeno finché i loro congiunti coltivassero un podere.

Peggio stavano le donne partorienti. Non esistevano « mamme matricolate », ostetriche autorizzate, e, non di rado, le pazienti, bisognose di cure urgenti ma impossibilitate, per povertà, a chiamare il medico, perivano, in solitudine.

Incominciavano ad esserci delle buone « farmacie » che tenevano medicinali di buona qualità, « preparati e conservati con tutta pulizia e anche con una certa eleganza ». Alcune farmacie, poi, come quelle di Castellina e di San Donato, « serviranno anche ad uso di caffè giacché l'uso di questa bevanda si era esteso anche tra i monti del Chianti, specialmente tra i vetturali, ed altri abitanti delle terre e castelli.

Mestieraccio, quello del vetturale: contro le strade, contro la stagione e anche contro l'ossuta, affamata impossibilità delle bestie, più vittime dei vetturali stessi.

Si poneva tra la nuova « beneficenza pubblica », oltre la tradizionale distribuzione di piccole doti, fatta dal Governo, a fanciulle povere, su proposta dei Parroci, il fatto che il *Monte dei Paschi di Siena* offrì denaro a discreto interesse per i miglioramenti agrari e per agevolazione di commerci, dietro garanzia reale.

* * *

È questo il volto della società chiantigiana quale compiutamente ci disegna e colorisce, a colore nero solo venato di bianco, nel 1829,

Michelangelo Bonarroti, il quale, a sua volta, si sente consolato quando egli ripensa al Chianti della sua giovinezza, ancora più « nero » e meno « bianco », prima che anche sul Chianti passasse il vento vivificatore della libertà commerciale e della concreta operosità di Pietro Leopoldo nell'agevolare i trasferimenti di proprietà o di possesso, nel tracciare strade, nel favorire costruzioni paesane e rurali, nell'istituire condotte mediche, nel dare fervore e speranza al pensiero.

« Il vino del Chianti, ripensa e scrive Bonarroti, era esaltato fino dalle Muse », ma dalla maniera di trasportarlo (solo in lunghe carovane di bestie da soma...) si può giudicare in che piccola quantità vi si raccogliesse, se non ce ne rendesse certi il sapere che tutte le viti erano a palo, ed era affatto sconosciuto l'uso dei loppì, « che tanto hanno servito a moltiplicare il vino », della vite a palo facendo un alberello dagli accresciuti tralci fruttiferi.

« I nuovi campi, coltivati da mezzo secolo a questa parte, ci attestano la gran superficie in prima occupata dalla boscaglia ove oggi verdeggiano le messi ed ergono le loro fronti le viti sul loppo e ogni sorta di frutti saporitissimi. Egli è verisimilmente da quelle boscaglie folte, a venti miglia dalle nostre mura, che scendevano a sciami quei lupi contro de' quali la Fiorentina Repubblica e i Granduchi Medicei ordinavano delle cacce numerose per distruggerli o allontanarli ».

E il bestiame non è più, come allora, selvaticamente e duramente « maremmano » ma è ingentilito per giro e conoscenza commerciale; e le case che si cominciano a costruire son ben diverse dalle antiche, « incomodissime agli uomini e al bestiame ».

È così che più strade, più vino, più commercio, miglior bestiame, case più comode, spunto di migliore sanità ed istruzione, secondo il rilievo « leopoldino » del Bonarroti, uniscono la loro luce a quella che nasce dalle cosiddette *Riunioni di Greve*, di carattere agronomico, in cui un certo numero di proprietari, di fattori e di contadini, dopo gli affari del mercato, si incontravano in una stanza affittata in comune, due o tre volte al mese; e, portando, ciascuno di essi, notizie, esperienze e progetti, si scambiavano consigli, suggerimenti, iniziative.

Del resto, è di poco posteriore la famosa « memoria » di Bettino Ricasoli che, dopo aver esposto in cruda diagnosi le misere condizioni della Fattoria di Brolio, assicurava di aver preso in mano la

vasta azienda, per guidarla e condurla, poi, all'altezza agraria, industriale e commerciale che il mondo gli riconobbe.

* * *

Un Chianti, quello delle *Riunioni di Greve*, desideroso di imparare e impaziente di agire.

Un Chianti che voleva adottare il « nuovo sistema » di coltivare per fosse livellari e terrazze, e non a ritocchino, i campi scoscesi, come aveva fatto il Pievano Landeschi a San Miniato e il Fattore Testaferrata a Meleto; che voleva meglio custodire il bestiame, estendere i prati a lupinella e le buone pasture; che voleva non solo consigliare ma obbligare i contadini a moltiplicare gli ingrassi, impattando foglie di quercia e felci; che voleva estendere la piantagione di loppi ma dove fosse terreno di esuberante fertilità, e dei loppi fare vera coltivazione domestica con semenzai vicino al podere; un Chianti che si entusiasmava alle novità e si sottoscriveva subito per mettere alla prova un nuovo « paragrandoni » proposto da Cosimo Ridolfi, consistente nel trasformare tanti alberi in paragrandoni con aste di ferro stagnate e legate in vetta alla pianta; un Chianti, per così dire, irrigato dai primi rivoli di denaro di credito fondiario e di esercizio; un Chianti che, dopo il mercato, voleva adunarsi nelle persone di proprietari, di parroci, di Fattori e contadini, « come farebbe una famiglia premurosa dell'amministrazione campestre ed economica, che cerca ogni via per avvantaggiarla » e narrare ed esporre e consigliarsi a vicenda, « senza gradi né preminenza » (democraticamente, si direbbe noi), essendo, reciprocamente, l'uno, maestro e, insieme, discepolo dell'altro.

E sembra proprio che queste tipiche riunioni chiantigiane siano state le prime in Toscana, se Lapo de Ricci esprime la speranza che questa iniziativa sia seguita da altre province, intelligentemente guidata dalla « madre » Accademia dei Georgofili.

Chianti, dunque, di primo Ottocento, dalla faccia direi, ancora informe, ma come innervosita di giovinezza e di vecchiezza, insieme. Chianti, penosamente e senza responsabile cura, malato, ancora, nelle persone e negli animali. Chianti su cui incombe ancora una vecchia mentalità « signorile » e pubblica comodamente fatalistica, dal cervello sospettoso e dal cuore stretto ma in cui urge una rigorosa, paternalistica, se si vuole, ma sicura capacità direttiva come quella, e non

la sola, di Bettino Ricasoli. Chianti in cui si lamenta ancora una proprietà poltrona e sfruttatrice che contende alla famiglia colonica, necessariamente e asceticamente autarchica, testarda e chiusa in un ignorante ma furbesca e istintiva difesa, i prodotti di una terra mal coltivata e povera, attualmente, ma in cui si leva la voce, giovanile e nuova, di chi, « nuovo arricchito » o già ricco di spirito, terriere o forestiero, vuol lavorare, ha la febbre del sacrificio o del profitto, vuol prendere a rischio denari in prestito, comprare terreni, tracciare nuove strade, provare ogni esperienza, al fine di una maggiore e migliore produzione, mangiabile o commerciabile, come bene ed interesse personale e comune.

* * *

Certo, il Chianti di questo primo Ottocento non ha fatto il prodigioso salto di qualità degli immediati contorni di Firenze, quando, proprio al principio dell'Ottocento, agli occhi del Foscolo le convalli erano apparse « popolate di case di oliveti »; o, più precisamente, quando il coltivatore delle terre subito fuori città, in una ventata di volontà nuova, alzatasi fin dal 1750, aveva fatto una sua libera o « fraudolenta », secondo i punti di vista, rivoluzione: quando il contadino aveva buttato via la vanga, fin dall'alba già impugnata per seminare il grano, e aveva preso la zappa o la vanga leggera per seminare o piantare, invece, erbaggi, fiori e frutta per il mercato cittadino; e la donna non era andata più sul campo, con la sua ultima creatura in braccio, dietro la vangata del marito, a raccattare, insieme con i figlioli più piccini, erbacce e bulbi nocivi alla buona preparazione del terreno, ma, stando in casa, al fuso e al telaio, filava e tesseva e vendeva, portando in famiglia denaro vivo; quando i bambini più grandicelli, ormai, non andavano a badare le pecore ma a scuola; e il Fattore non stava più nei campi a fare il guardiano ma si moveva, vestito bene e in calesse, verso il mercato cittadino; quando si voleva mangiare e bere meglio di prima, non solo a base di legumi e di pane ma anche di carne e salumi e vino; quando anche la contadina si faceva i vestiti dalla sarta di città; quando in casa entrava anche la... Gazzetta, e i giovani contadini, dopo aver lavorato sodo tutta la settimana, di giorno e anche di notte alla caccia, in gara, dei migliori « bottini » di Firenze, la domenica, si mutavano, andavano dal parrucchiere a farsi inanellare le chiome e

poi andavano anche a teatro e si mettevano nelle prime file: e non al vecchio fanciullesco teatro dei « Pulcinella » ma al teatro, si direbbe, impegnato nel ridere o nel far pensare: prova ne erano quegli sguardi, sottolinea il dott. Fiorilli nel 1795, che i giovani contadini, ogni tanto, lanciavano nei palchi, dove stavano i « signori », e pareva che dicessero: — Occuperà, un giorno, la *nostra* posterità quegli stabili che il padrone si lusinga dovuti in retaggio ai suoi più tardi nepoti... —.

Questo è l'immediato dintorno di Firenze che, nel quarantennio leopoldino, sembra aver fatto una sua prepotente e vera « rivoluzione risorgimentale » nel pensiero e nell'opera economico-sociale-politica, saltando da una economia di consumo ad una economia di mercato, con tutte le conseguenze materiali e spirituali: dalla vendita alla scuola, alla libera vocazione personale...

Ma anche la vita storica del Chianti, in un nuovo movimento e decollo, a partire, almeno, dalla seconda metà del Settecento, si presenta come un'altra testimonianza a favore di una « verità » storica che sembra giusta e « prepotente »: che l'opera grande della finalità « risorgimentale », se intesa nel modo più ampio e « intelligente », non solo, cioè, come opera di politica unitaria ma anche come opera di miglioramento economico-sociale e apertura di mente, è anche opera di tutto il popolo che abbia lavorato, o diretto il lavoro, in modo nuovo, con efficienza crescente e sacrificio potente, anche se non attirato mai da una bandiera di parte o di guerra ma sempre spinto da forza di interesse per una sua « libertà » di persona e di famiglia.

È questo il rilievo storiografico e storico, cui accennavo in principio, e che desidererei fosse plausibile.

* * *

E adesso, e in fine, a modo di corollario, un rilievo che potrebbe sembrare « stravagante e fuori tempo » ma che desidererebbe, invece, essere « intelligente » di molte cose.

Nella sua bella *Fattoria in Chianti* accennando alla scuola di appena alcuni decenni or sono, Bianca Maria Viviani della Robbia guarda, sorridendo, i bambini che escono, con la cartella a tracolla. Le bambine hanno grembiolini bianchi su vestitini scuri, e le sembrano rondini saltellanti... E poi, pur rammaricandosi che gli scola-

ri fossero tutti piccolini e arrivassero solo alla terza elementare, anche lei è presa dalla tentazione di ripensare al tempo in cui in quelle campagne erano quasi tutti analfabeti e vede come ci siano, ancor oggi, certi vecchi che, invece, della firma, fanno la crocetta e vivono ancora temendo l'inganno su di loro della gente che ha studiato...

La Viviani, d'altra parte, si compiace intimamente nell'osservare come, sempre, nell'assenza o nell'insufficienza dell'istruzione pubblica comune, ci sia stata una scuola viva, sicura, adatta: quella della famiglia, che al piccolo di sette-otto anni affidava la prima responsabilità quando alle sue piccole mani veniva consegnato un virgulto o una bacchetta; e poi, la mamma o la zia lo conduceva al bosco per insegnargli come « badare al gregge », e dava gli avvertimenti: — Non menare le pecore nelle « tagliate » giovani. — Bada che quando passano vicino ai campi non addentino le viti. — Prima di riportarle verso casa, ricontale tutte per vedere se non ne mancano punte. — E guarda di non avere la testa al chiasso! — Cioè: — Fai il pastore, e basta! —

Ecco, proprio in questa ultima fase, esplosivamente sintomatica: — *Guarda di non avere la testa al chiasso* —, cioè, alla distrazione e varietà e differenza della vita del prossimo, si scopre, forse, la radice del capitale problema contadino: per i maschi come per le femmine: la radice lontana della reale, capona « rivoluzione » contadina.

Ottimo pastore; ottimo contadino sarebbe diventato quel ragazzino, dentro il suo podere, ma, sempre fuori dal gioco sociale di compagnia, non vivente in intelletto e spiritualità mossa dal libero vento della vita sociale, diversa dalla sua, egli sarebbe rimasto ancora solo e ancora mortificato: *buon pastore ma soltanto mezzo uomo*: sempre « *figlio di bosco e di pecora* », direbbe crudamente uno scrittore sardo.

Forse, sta qui la sorgente inarrestabile di una nuova vita per tutta la gente della campagna. Diritto e calcolo economico, istruzione professionale ed educazione sono mezzi necessari e voluti da quell'*ex-contadino* che esige di essere semplicemente *un uomo*, di professione, *coltivatore*, ma di istruzione, educazione e possibilità personale pari a quella di noi, cittadini: forse, nello spirito associativo e partecipante, che sarebbe come l'anima dell'eredità mezzadrile.

Allora, in un certo, « intelligente » senso, tutto il Risorgimento,

cominciato oltre due secoli fa anche nelle campagne, sarà compiuto e ben diverso sarà il rinnovato rapporto dell'uomo con la terra, riscoperta dalla specifica competenza e dal consapevole rispetto della giovinezza.

Almeno, così fa piacere sperare.

NOTA BIBLIOGRAFICA UTILE PER LA DOCUMENTAZIONE
E L'AGGIORNAMENTO CULTURALE
SULLA TOSCANA DEL PRIMO OTTOCENTO

La « memoria » inedita di MICHELANGELO BUONARROTI: *Statistica della Provincia del Chianti* fu tratta dall'« Archivio dell'Accademia dei Georgofili » di Firenze, Memorie, Busta 70, n. 847 (v. 3° vol. « Archivio »).

v. nel « Giornale Agrario Toscano »: MASI T., *Buoni effetti dello spirito di associazione a vantaggio dell'agricoltura*, 1828, p. 187; DE' RICCI LAPO, *Riunioni agrarie in Greve*: anno 1828, p. 404; anno 1829, p. 638; anno 1831, p. 170; anno 1832, p. 101; CUPPARI PIETRO, *Studi sulla economia rurale Toscana*, anno 1858, p. 335.

RICASOLI BETTINO, *Relazione sopra i miglioramenti agrari e morali della fattoria di Brolio*, in « Cont. Atti Accademia dei Georgofili », 24, 324.

RICASOLI BETTINO Junior, *Bettino Ricasoli agricoltore*, in « Atti Acc. Georg. », VI, 14, 105.

IMBERCIADORI ILDEBRANDO, *Campagna toscana nel '700*, Firenze, 1953; *Economia toscana nel primo Ottocento*, Firenze, 1963; *Raffaello Lambruschini, il romantico della Mezzeria*, in « Atti Acc. dei Georg. », 1974.

Convegno sul Chianti, « Atti Acc. dei Georgofili », Firenze, 1957.

Il Chianti classico, Firenze, 1974.

VIVIANI DELLA ROBBIA BIANCA MARIA, *Fattoria in Chianti*.

PAZZAGLI CARLO, *Agricoltura toscana nella prima metà dell'Ottocento*, Firenze, 1973.

Terra del Chianti, Firenze, 1975.