

DANILO GASPARINI

I FIGLI MINORI DI ZEA MAYS  
CINQUANTINI E QUARANTINI NELLA STORIA  
DELLA MAISCOLTURA ITALIANA

*Il cinquantino della memoria*

Si fa presto a dire granoturco. Per tante generazioni della seconda metà del secolo scorso, compresa la mia, quando si parlava di «cinquantino» ci si riferiva a uno scooter, che è stato, dalla metà degli anni Cinquanta, la via italiana alla motorizzazione di massa, alla mobilità del mondo contadino e operaio: il «cinquantino» era il mezzo simbolo, facile e accessibile. A detta di Bruno Crainz, il motorino e la Tv segnano, a partire dal 1958, la nascita dell'Italia moderna, anno peraltro in cui la popolazione impiegata in industria supera quella dedicata ai campi. Il cinquantino diventa il sogno dei giovani, dei ragazzi fra i 14 e i 18 anni. L'industria meccanica negli anni sforna modelli per tutte le tasche: il Benelli, la Motom, il Vespino, nato nel '63, il Ciao nel 1967, la Lambretta, il Fifty e prima ancora l'Aspes e il Caballero.

Ma non è di questo cinquantino che voglio parlare, ma di una particolare varietà di mais a ciclo breve, precoce, che ha avuto un ruolo non secondario nell'alimentazione contadina dei secoli scorsi.

In altre sedi abbiamo avuto modo di raccontare la precoce e pionieristica diffusione del mais in terra veneta e regioni limitrofe. Recenti studi hanno poi declinato meglio le diverse ondate di arrivo in Europa, non solo dalla Mesoamerica, e in particolare la sua rapida diffusione e soprattutto il suo primitivo uso per la panificazione<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> D. GASPARINI, *Polenta e formenton. Il mais nelle campagne venete tra XVI e XX secolo*, Verona 2002; *Dai pestarei ... a Slow Food. Il mais nel sistema alimentare veneto in Il mais nella storia agricola dell'Italia iniziando dal Polesine*, a cura di D. GASPARINI, Rovigo 2015, pp. 87-123. Ma anche

CLASSE FAO	GIORNI MATURAZIONE	TITOLO
100	Non utilizzati in Italia	
200	86-95	Precocissimi
300	96-105	Precoci
400	106-116	Medio-precoci
500	116-120	Medi
600	121-131	Medio-tardivi
700	132-140	Tardivi
800	Non utilizzati in Italia	

Tab. 1

In realtà poco spazio si è dato alla straordinaria variabilità e adattabilità del ciclo della pianta; nella larga ed estesa bibliografia sul tema, raccolto davvero abbondante, complice il fatto che comunque e suo malgrado il mais fa parlare di sé, passa sottotraccia che ancora oggi il mais ha “classi” – sembrano le più note classi di concorso – di estrema variabilità. La Fao (Food and Agriculture Organization), l’agenzia delle Nazioni Unite, ha classificato i mais per uniformare un po’ le informazioni e adottare degli standard (tab. 1)<sup>2</sup>.

Si va così dai tre mesi agli oltre sei. Quindi ampia possibilità di adattare il proprio ciclo colturale ai bisogni, alle destinazioni d’uso, alle condizioni pedoclimatiche delle diverse aree, una coltura generosa... diventata una commodity.

Nel titolo abbiamo associato al cinquantino qualche compagno. Sì, perché non c’era solo il cinquantino, ma nella nostra rassegna abbiamo trovato il *sessantino* e il *quarantino*. *Omen nomen* s’adusa dire. E su come sono state chiamate le diverse varietà di mais c’è da approntare uno studio

---

L. MESSADAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana. Saggio di storia agraria*, Piacenza 1927, ora riedito in parte L. MESSADAGLIA, *La gloria del mais e altri scritti sull’alimentazione veneta*, Vicenza 2008. Per il Veneto in particolare: il saggio di M. FASSINA, *L’introduzione della coltura del mais nelle campagne venete*, «Società e Storia», 15, 1982, pp. 31-59. Altre indicazioni: R. MANTELLI, *Le piante erbacee del nuovo mondo nella storia dell’agricoltura italiana*, Genova 1994; ID., *L’epoca della diffusione del mais. La maiscoltura nell’evoluzione economica dell’Italia (fine XVI secolo- fine XIX secolo)*, in *Prodotti e tecniche d’oltremare nelle economie europee, secc. XII-XVII*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1998, pp. 451-463; 1492-1992. *Animali e piante dalle Americhe all’Europa*, a cura di L. Capocaccia Orsini-G. Doria-G. Doria, Genova 1991; M. SENTIERI-G.N. ZAZZU, *I semi dell’Eldorado. L’alimentazione in Europa dopo la scoperta dell’America*, Bari 1992; si veda anche F. LANZA, *La misteriosa e millenaria storia del mais. L’evoluzione parallela e sinergica dell’uomo e della pianta dalla preistoria a oggi*, Firenze 2004; R. FINZI, «Sazia assai ma dà poco fiato». *Il mais nell’economia e nella vita rurale italiane. Secolo XVI-XX*; altre vicende, riferite all’avvento degli ibridi, in E. BERNARDI, *Il mais “miracoloso”*. *Storia di un’innovazione tra politica, economia e religione*, Roma 2014.

<sup>2</sup> Per dati aggiornati non solo dal punto di vista botanico si veda: F. SALAMINI, C. LORENZONI, A. NEGRI ET ALII, *Il mais*, Roma 2009.

<i>Welschen Korn</i>
Bock, 1539
<i>Fru mentum asiaticum</i>
Bock, 1539
<i>Fru mentum turcicum</i>
Fuchs, 1542-1549
Bock, 1546, 1552, 1560
Dodoens, 1563, 1566, 1578, 1583, 1586, 1644
Lobel, 1576, 1591, 1605
Tabernaemontanus, 1588, 1613, 1664
Matthiole, 1696
<i>Fru mentum indicum</i>
Matthiole, 1570, 1571, 1583, 1586, 1674, 1696
Lobel, 1576
Dodoens, 1586
Camerarius, 1586
Tabernaemontanus, 1588, 1613, 1664
Bauhin, 1658
<i>Fru mentum Indicum plianum</i>
Dodoens, 1552, 1553, 1554
Lobel, 1591, 1605

Tab. 2

di linguistica botanica di estremo interesse. Dimentichi di Linneo, ancora in pieno Ottocento, nessuno si sarebbe sognato di chiamare il *Granturco*, genericissima e larga categoria e classe, *Zea mays*. Molteplici e varie le declinazioni lessicali: *formento indiano*, *sorgo*, *sork*, *sorgo nuovo sorgo turco* (in dialetto soturco, *saturk*, ma anche *melegon* (la *melega* è il sorgo rosso), *biava*, *blava*, *formenton*, *formenton zalo*, *poenta*...

E quanta fatica sia stato nominare la nuova pianta dai botanici è sintetizzato nella tabella 2 elaborata a suo tempo da Isabelle Vouette compulando le diverse edizioni dei grandi erbari tra XVI e XVII secolo<sup>3</sup>.

Messedaglia a suo tempo aveva stilato una sorta di *onomasticon* popolare, con 45 nomi diversi<sup>4</sup>, più altri 29 tratti dalla *Flora popolare* del Penzig<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> I. VOUETTE, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho. les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu du XVIème siècle – milieu du XIXème siècle)*, Thèse, Université Paris 7 - Denis Diderot, Laboratoire Identités – Cultures – Territoires, 2007.

<sup>4</sup> MESSADAGLIA, *Il maïs e la vita*..., cit., pp. 34-36.

<sup>5</sup> O. PENZIG, *Flora popolare italiana. Raccolta dei nomi dialettali delle principali piante indigene e coltivate in Italia*, vol. I, Genova 1924, pp. 529-530.

Provincia	Nome	
	Messedaglia	Penzig
Veneziano	Formenton, sorgoturco	Zalla, zallon, zallonzin
Trevisano	Formenton, sorgo, sorgoturco	Souturco, soturco
Bellunese	Sorc	
Padovano	Formenton	
Vicentino	Sorgo, polenta	
Polesano	Formenton	
Veronese	Formenton, formenton zalo, polenta, saldo	Strepolin
Trentino	Formentaz	
Roveretano	Formentaz	
Valsuganotto	Sorgo	
Ladino	Formenton	
Friulano	Sorgturc, sorturc	Saturch, blave, bragh, bragantin
Triestino	Formenton	
Mantovano	Formenton	
Cremonese	Melegott	
Bresciano	Formentù	Melga
Bergamasco	Formentù, melgott, melgù	
Milanese	Melgon, melgott, formenton, carlon	Melga, melega, melgasc
Comasco	Formenton	Carlon
Bormino	Formenton	
Pavese	Melga	
Piemontese	Melia, melga	Gran turch, turch, ostenga
Piacentino	Malgaz	

Tab. 3

Proviamo a tabellare il Nord Italia, la Padania come s'adusa dire da certe bande, nel senso di territorio (tab. 3).

Ma nella letteratura agronomica si oscillava tra l'indicazione dei giorni di maturazione, *cinquantino* appunto, a una classificazione aggettivante legata al tempo: *bonorivo*, *precoce*, *temporivo* e *tardivo*, all'indicazione stagionale, *d'autunno*, alla sua struttura morfologica, il *nano* ad esempio. O alla stuttura della cariosside, ad esempio *biancoperla*.

E a proposito dei criteri di classificazione scrive la Vouette:

Avec Antoine Augustin Parmentier, ce n'est plus la couleur ou la dureté qui

préoccupent. La précocité devient le critère le plus intéressant. Un grain précoce peut être semé plus tardivement. De ce fait, il permet d'espérer deux récoltes au lieu d'une, la première d'une céréale d'hiver en été, et la seconde en automne. Le comte de Saint-Martin, gentilhomme turinois, aurait le premier procuré à Parmentier des semences de maïs précoce. Cette variété permet d'avancer d'un mois, voire deux, la récolte. Elle peut être semée aussitôt après la récolte d'une céréale d'hiver. Les avantages de ce maïs « quarantain » ou « cinquantain » sont aussi de pouvoir étendre la culture dans des zones nouvelles. Parmentier assure que cette variété permettrait « deux récoltes dans les régions méridionales (...) Qu'on en juge par le vocabulaire appliqué aux variétés précoces : « tige très petite », « très petits épis », « qualité inférieure ». La notion de variabilité a donc fait l'objet d'une prise de conscience précoce. La plante a été adaptée à des niches écologiques variées. C'est la pression conjointe du milieu et de l'agriculteur sélectionneur qui explique la diversité morphologique. À tel point que les variétés prennent le nom de la région où elles ont été adaptées : maïs blanc des Landes, maïs blanc de Bresse, maïs d'Auxonne, maïs rouge de Bresse<sup>6</sup>.

Una bella varietà lessicografica, che si affidava a empiriche osservazioni piuttosto che all'adozione di criteri morfologici e fenologici o legati ad esempio alla forma della cariosside: perlacci, dentati secondo la classificazione di E. L. Sturtevant, agronomo e botanico statunitense dell'Ottocento, ripresa successivamente da N.N. Kuleshov. Questa la sua classificazione.

- *Zea mays tunicata* (maïs vestito o “pod corn”)
- *Zea mays everta* (maïs da scoppio o “pop corn”)
- *Zea mays indurata* (maïs vitreo o “flint corn”)
- *Zea mays indentata* (maïs dentato o “dent corn”)
- *Zea mays amylacea* (maïs farinoso o “soft corn”)
- *Zea mays saccharata* (maïs dolce o “sweet corn”)
- *Zea mays ceratina* (maïs waxy)
- *Zea mays amilosacchara*

Come prima ipotesi ci sembra di poter affermare che la “scoperta” del cinquantino ma anche del quarantino sia stata una straordinaria “invenzione” agronomica che ha facilitato di sicuro la diffusione del maïs in territori che per ragioni pedoclimatiche potevano non essere pronte ad aprile, quando si costuma la semina, ad accogliere questo dono colombiano. È un'ipotesi, una suggestione: seminare a fine giugno-inizi luglio è ben altra cosa che seminare ad aprile, magari quando la neve persiste ancora sui terreni *promosi*, nel senso di vogliosi di ricevere nuove colture. Una sorta di alternativa reale ai cereali primaverili, segale in primis e avena. Ma soprattutto la ventilata possibilità, lo attesta Augustin Parmentier, di avere due raccolti della preziosa biada.

<sup>6</sup> VOUETTE, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho...*, cit., p. 134.

In queste poche pagine, a mo' di cinquantino appunto, cercheremo di raccontare attraverso alcune fonti, agronomiche e non, quando e come viene attestata, in buona parte delle regioni maidicole italiane, la presenza del cinquantino o comunque di tutti i precoci. Largheggeremo con le citazioni, volutamente, perché sono evocative e hanno dalla loro una qualità narrativa che è data dalla molteplicità delle voci che ci raccontano questa storia. Insomma, un po' alla Haydn White che «tratta gli storici, al pari di tutti gli altri narratori, come retori che si possono caratterizzare per i loro modi di discorso». Non ce ne vogliate!

*Tra le terre del cinquantino: un itinerario tra le fonti.  
Cominciamo dagli agronomi*

Nei processi di adozione di una pianta, esemplare il caso del mais, l'essere accolto dalla comunità scientifica e transitare prima tra erbari e poi nei testi agronomici, comporta una sequenza di fasi: «connaître, reconnaître, nommer», come ha brillantemente chiarito Maryse Carraretto<sup>7</sup>.

La nostra sarà una cernita delle migliori “spighe” per stare in tema... che non vuol essere esaustiva.

Cominciamo! Giacomo Agostinetti, il dotto fattore di Cimadolmo (TV), sue le *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa* (1679), dedica una delle voci più importanti al sorgo turco, non ha menomo dubbio: «Del sorgo turco se ne trova di molte sorti, cioè alto, mezan e basso detto cinquantin et anco di bianco» esordisce. Dopo aver sconsigliato la qualità bianca – «perché vuol anch'egli gran ledame» – se la prende con il cinquantino:

Se parliamo poi del cinquantino, né anco questo mi piace, perché se si mette temporivo, è molto sottoposto a i ladri, perché matura in tempo che li contadini non hanno che mangiare, se si semina doppio li formenti molti anni, dura fatica a venir buono, smagra la terra e, se matura fa poca farina e cattiva<sup>8</sup>.

Questo accenno alla cattiva qualità della farina ci tornerà utile più avanti. In realtà Agostinetti, che opera nella seconda metà del Seicento, come fattore nelle grasse campagne aristocratiche, sa bene che dura fatica cambiare un ordinamento colturale che aveva nella cerealicoltura, frumento in

<sup>7</sup> M. CARRARETTO, *Histoire de maïs. D'une divinité amérindienne à ses avatars transgéniques*, Paris 2005.

<sup>8</sup> G. AGOSTINETTI, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, Venezia 1679, p. 235.

primis, e vino le maggiori fonti di rendita. Poteva solo ammettere che il mais fosse una sorta di riserva contadina per sostenere il loro regime alimentare. D'altronde ex post sappiamo quanto la diffusione della polenta abbia garantito, nonostante carestie e vari flagelli, un trend demografico in ascesa: sottonutriti a base di polenta, patate e pasta... ma sazi<sup>9</sup>.

Nel secolo successivo si leveranno voci preoccupate sulla diffusione del mais. L'irruento e sanguigno abate Giovan Battista Scottoni, fattore dei Collalto a Susegana (TV), aveva al proposito le idee chiare<sup>10</sup>. La prima considerazione riguardava l'eccessiva diffusione della coltura e l'eccessiva cura dei contadini nei confronti della stessa. Aveva acceso le micce in una nota in calce ai suoi *Semi per una buona agricoltura italiana*, apostrofando così i contadini:

I partitanti della polenta vedono in questo prodotto il preservativo contro la peste e contro la fame. Vi vedano pure ancora quello contro la guerra; io non dico nulla. Mi basta essere inteso bene – sembra cautelarsi – cioè che il buon sistema esige nei terreni magri di 100 campi non possano più di 20 essere seminati a formentone, cambiando ogni anno terreno. Nei Polesini, in campi grassi, la sola metà a formentone e ogni anno per turno. Dopo il frumento nei paesi magri, mai formentone, detto cinquantino.

La precisazione è inserita anche all'interno di un modello di *Regole generali per ben cautelare le affittanze di campagna*; al settimo capitolo suggerisce: «Che non possa seminare sorgo turco, detto formentone nei terreni grassi se non una volta ogni due anni e nei terreni sabbiosi e magri se non una volta ogni cinque anni»<sup>11</sup>. La penna poi gli sfugge di mano e non può trattenersi dal fare alcune battute con una vena ironica:

So che questo è il cibo comune dei nostri contadini e la polenta piace ancora a me; ma questo diletto cibo si semini pure nei campi dei vicini, non per l'altro in quelli del nostro diligente padre di famiglia, il quale giudica che sia meglio comprarlo che coltivarlo nelle sue terre. Gli effetti – conclude drastico – sono troppo fatali e bisogna essere orbo affatto per non vederli.

<sup>9</sup> Su questo si veda M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1994, 2ª ed., pp. 161-188.

<sup>10</sup> Su Scottoni si veda la bella nota di M. INFELISE, *Appunti su Giovanni Francesco Scottoni illuminista veneto*, «Archivio Veneto», s.v., CXIX, 1982, pp. 39-76. Si deve a G.F. Torcellan la rivalutazione del personaggio e a F. Venturi il suo inserimento in un contesto più ampio: F. VENTURI, *Settecento Riformatore*, vol. II, *La chiesa e la repubblica dentro i loro limiti*, Torino 1976, p. 123 e *La repubblica di Venezia (1761-1797)*, Torino 1990, pp. 101-103.

<sup>11</sup> «Giornale d'Italia», tomo quarto, LI, 18 giugno 1768, pp. 407-408, *Continuazione della seconda parte dei Semi per una buona agricoltura italiana*.

Non contento al capitolo nono del modello proposto aggiunge: «Che negli ultimi due anni... non possa nei medesimi seminare sorgo turco di qualunque sorta, né sorgo rosso» e in una nota a piè di pagina: «Nota che il formentone ha alterato il buon sistema ancora riguardo il tempo delle affittanze da San Piero a S. Martino, perciò le terre restano spossate e senza dote». Il tema è ripreso in una sorta di recensione uscita nel 1773 in occasione dell'edizione curata dallo Scottoni stesso del *Ricordo* di Camillo Tarello, pubblicata proprio in quegli anni «calamitosi» di carestie. Discutendo sui tempi che il contadino aveva all'epoca di Tarello per le arature, non avendo da seguire i *vermi da seta*, l'estensore della nota aggiunge:

Parimente in quel tempo non vi era Maiz detto da noi formentone, pianta ottima per i paesi caldi ed umidi ma che ha molto depauperate le terre montuose e pedemontane, declivi, ghiaiose e secche di quelle parti d'Italia che hanno voluto di troppo coltivare questa pianta, bensì benedetta per il salutare alimento che presta al meritevole contadino; – ma specifica – ma non però pianta politico-economica agli Stati, a' proprietari, riguardo il coltivarla così universalmente tutti gli anni e senza limite.

Scottoni evocava i Polesini, le grasse terre del Polesine. Che il Polesine da sempre sia stato un grande unico esteso campo di sperimentazione è cosa nota: frumento, sorgo turco, riso, canapa, barbabietola... chi più ne ha più ne metta. Una straordinaria testimonianza coeva ci viene da quella terra. È l'illuminata voce dell'abate Girolamo Silvestri che tra il 1779 e il 1788 tiene tre lezioni presso l'Accademia dei Concordi dal titolo “Della coltura e dei vari usi del grano turco”. Le lezioni, ora edite, sono una straordinaria fonte anche sulla non scontata trasformazione della farina di mais in pane e in tanti altri preparati... oltre alla blasonata polenta<sup>12</sup>.

Dedica buona parte della prima parte del lavoro a descrivere le diverse varietà. Quanto ai cinquantini scrive:

Quanto alla grandezza della pianta e al tempo di maturarsi, noi, prescindendo dalla minore o maggiore ubertà del territorio, n'abbiamo di alto, di mezzano e di basso e a norma di cotesta sua grandezza, matura esso più presto o più tardi, posta un'istessa qualità di fondo. Il primo maturasi nel tempo circa di sette mesi, il secondo di sei, il terzo, che chiamasi anche panarone o agostese, poiché si suol raccorre in Agosto, di cinque. V'hanno poi due altre spezie

<sup>12</sup> A. LUCCHIARI, *Il mais nella Istoria agraria del Polesine di Rovigo e nelle Lectiones di Girolamo Silvestri*, in *Il mais nella storia agricola italiana iniziando dal Polesine*, a cura di D. Gasparini, Rovigo 2015, pp. 67-95.



che sono molto minori di statura e di grano assai piccolo, l'una delle quali dicesi *formenton panarino*, l'altro *cinquantino*. Il primo, ch'io credo venutoci dal Modenese, è così denominato dal Panaro, torrente di quello stato; si semina talvolta a buon'hora ne' terreni deboli o leggeri, che non possono reggere a calori più grandi della state, siccome sono spezialmente i sabbiosi e raccoglisi in fine di Luglio o ai primi d'Agosto; talvolta si semina ne' linali, ne' campi cioè onde fu il lino levato; allora si trova secco e maturo su finir di settembre o al cominciar d'ottobre. Il secondo detto cinquantino, poichè dentro a cinquanta giorni o al più di due mesi, suol maturarsi si semina d'ordinario nella stoppia, tosto che se n'è tratto il formento. Queste due spezie hanno anche il nome di tardivi, poichè si seminano tardi, e vanno compresi pur sotto il nome di minuti – i *grains menus* francesi, i *menudi* – col quale vengono significate alcune spezie di biade o di legumi che si pongono in terra dopo la raccolta di altre biade o ad altre biade principali s'uniscono al tempo di seminare, e perciò si chiamano minuti perchè formano la parte minore e meno considerevole della raccolta, e sono d'incerta riuscita. Vi sono però degl'anni, né quali, per l'abbondanza di piogge di state, la rendita di questi minuti e dei formentoni tardivi riesce notevole spezialmente se la qualità del terreno o la grassezza vi confluiscono il loro canto.

E prosegue ragionando di altezza: «Minore della predeta – l'altezza del formentone – è l'altezza del cinquantino e del *panarino*, oltre alla sottilità e debolezza dei lor fusti perciocché talvolta non giungono a quattro piedi, talora a tre e spesso riescono men alti». Poi aggiunge:

C'è poi un'altra spezie o varietà di gran turco ed è quello che noi diciamo formentello poichè esso pure riman basso e sottile. Provien questo da qualità della semina che si fassi spessa quasi a guisa di formento e così si lascia senza diradarlo né zapparlo, non volendone ritrarre grano ma le sole gambe che recidonsi tardi e talor secche, per cibo degli animali. Perciò dicesi da nostri villici formentello da bovo – a proposito di nomi – anche semplicemente erba, onde, dar erba, val presso di loro ordinariamente tagliare sino a terra e raccorre questo formentonello. Il signor Boamare<sup>13</sup>, nel suo dizionario di storia naturale, ove tratta del formento di Turchia, scrive, che seminatosi esso in campagna a guisa di formento, produce una sola spica. Ma la quotidiana sperienza fa a noi vedere che non ne produce alcuna (né a tal oggetto si semina) salvo se qualche gamba non si trovasse un poco distante dall'altra o andasse una stagione assai propizia o il terreno fosse molto umido e grasso; mentre in tali circostanza trovansi alcune gambe fornite della lor pannocchia, le quali però se giungono a maturarsi, come talor pur avviene, non sono di alcun interesse a proprietarj, ma secondo l'uso, restano di ragione del bifolco, che taglia e raccoglie quest'erba.

<sup>13</sup> J.C. VALMONT DE BOMARE, *Dictionnaire raisonné d'histoire naturelle*, Paris 1764 et 1765.

Quanto alla qualità delle pannocchie:

V'ha pur differenza tra il gran *temporivo*, come noi lo diciamo, e il raccolto a mezza stagione, ovver tardi. Il primo che vien a stagionarsi è il più perfetto e successivamente ne scema il merito conforme a la tardanza del raccolto. Il primo è anche più sano, più secco, più duro e perciò è atto a conservarsi più lungamente<sup>14</sup>.

La memoria come si può vedere è ricca di dati interessanti. L'estrema adattabilità della pianta ai cicli e alle rotazioni e soprattutto il fatto della precocità del raccolto che veniva incontro a istanze e pressioni alimentari diffuse che forse spingevano a raccogliere comunque il prodotto prima della sua perfetta maturazione. Sembra quasi che venga messa in atto anche questa volta una sorta di gerarchia e di sostituzione: il cinquantino prende il posto di sorgo e miglio e di altri *menudi* e diventa riserva privilegiata dell'alimentazione contadina. Della serie il migliore, il *temporivo* al mercato: per i bisogni alimentari ci si può accontentare del cinquantino. A proposito di quanto si diceva sopra sulla qualità delle farine. Nel momento in cui il consumo di polenta conquista anche le città e perciò il mais diventa oggetto di attenzioni mercantili, al contadino non resta che ripiegare verso una qualità più scadente. E intanto in giro si sperimenta, si discute: sono i decenni della Accademie Agrarie, del «Giornale» di Francesco Grisellini.

A Caselle d'Altivole (TV), Giovanni Antonio Giacomelli, agente di Ca' Miani dal 1758, sperimenta tanto. Ne dà conto il soprintendente all'Agricoltura Giovanni Arduino, in un lungo articolo apparso nel «Giornale d'Italia» nel settembre del 1771<sup>15</sup>.

È interessante quanto scrive a proposito delle rotazioni che il Giacomelli applica nelle campagne da lui condotte.

S'io non fo entrare il Frumentone giallo maggiatico nel mio nuovo metodo

<sup>14</sup> Accademia Concordi Rovigo, Fondo Silvestri, ms. 222, Fascicolo 1779, Lezioni Accademiche, *Della coltura e dei vari usi del grano turco, Lezione seconda sull'istesso argomento per di' 15 aprile 1779*. Ringrazio l'arch. A. Lucchiarì e l'amico Mario Cavriani per avermi segnalato questa fonte pubblicata a suo tempo in appendice alla tesi di laurea di M. VIGNA, *Rapporti di produzione e contratti agrari, nelle campagne dell'alto e del medio Polesine durante la dominazione veneziana 1484-1797*, Università di Padova, Facoltà di Magistero, a.a. 1977-78. Sul Silvestri: *Girolamo Silvestri, 1728-1788: cultura e società a Rovigo nel secolo dei lumi: atti del convegno*, Rovigo, 22-23 ottobre 1988, Rovigo 1993.

<sup>15</sup> G. ARDUINO, *Della coltura delle terre coll'uso del seminatore*, «Giornale d'Italia», n. XII, 14 settembre 1771, pp. 89-104, n. XIV, 28 settembre 1771, pp. 105-120.

di agricoltura, come praticasi generalmente in questi contorni, egli è di riflesso del danno ed impedimento che reca alla buona coltivazione del frumento. Qui esso non può seminarsi che tardivo, per aspettare il caldo, attesa la freddezza di questi terreni e tardiva in conseguenza riesce la sua maturazione. Così non resta tempo bastante, dopo che si è raccolto, per ingrassare, coltivare e ben preparare i campi e troppo vicina all'inverno riesce la seminatura del frumento, il quale perciò non può fortificarsi e cestire e resta debole e meschino. (...) Insomma – conclude – sorgo maggiatico tardivo e frumento anticipatamente seminato nella stessa terra sono due cose inconciliabili.

Ed è per questo che pratica in modo esteso la semina del cinquantino; infatti nella stagione 1669-1770 su quarantacinque campi a frumento ben 33 li semina a cinquantino raccogliendone 200 staia, circa 140 quintali, una resa dagli 8 ai 10 q. circa per ettaro! È soddisfatto delle rese, confrontate con quelle degli altri in questi contorni:

poiché loro le nostre terre non sogliono rendere che da due in tre sacchi di frumento per campo, seminandocene uno e sacchi tre in quattro di sorgo giallo di primavera, seminandone una quarta e due in tre di quello cinquantino, impiegandovi poco meno di una quarta di semenza.

Una volta raccolto il cinquantino lascia le terre a riposo. Nei casi in cui semina il maggiatico opera così:

Il frumentone predetto uso di seminarlo a file, ad oggetto di poterlo coltivare a tempo opportuno o coll'aratro comune o con picciolo aratolo, detto solcaruolo; nella quale occasione, cioè nell'ultimo coltivamento che se gli fa, vi si vanno spargendo nei solchi, mentre si fanno, de' fagiuoletti o della fava lovinna, che si cuopre colla zappa e questo succede a fine di luglio o al principio di agosto. Raccolto che sia questo grano e tagliate le sue canne si ara la terra stendendo le vaneze e così restano sotterrati detti legumi e servono per concime.

Bella testa questo Giacomelli, sempre della schiera di agenti che si fanno promotori ispirati di una tentata "rivoluzione agraria".

Spostiamoci a levante, in Friuli: alcuni anni prima, nel 1760, Valentino Antivari presentava all'Accademia di scienze lettere ed arti di Udine una *dissertazione* sul mais.

La mena lunga prima di entrare nel merito, meravigliandosi come «*mai* ne passati secoli abbian potuto vivere colla sagina e col miglio». Ne decanta subito gli usi: letame, riscaldamento, cibo «non solamente al villano, ma anco a molte persone civili facendo loro bel sangue», con polente miste a

erbe locali, contestando il Tanara che accusava la polenta di dare sazieta ma poco fiato. E a conferma richiama come nella Dominante tutti i facchini, terazzeri e cavafanghi... fatti apposta per le fatiche provengono dalla Carnia e dal Cadore dove non conoscono altro cibo che questo.

Passa poi a nozioni agronomiche: ama il terreno asciutto, è di diverso colore specificando che il bianco venne proibito perché i pistori avevano l'abitudine di frodare mescolando le farine: «il più bello però e il più perfetto egl'è colore di seta grezza». Quanto ai tempi di semina scrive:

all'incontro pel cinquantino bisogna stare avvertiti perché se si perde un giorno solo vuol dire danni (viene detto cinquantino perché in cinquanta giorni granisce); questo adunque v'è seminato subito dopo la messe del grano, anzi un giorno avanti la semina si ponga a mollo la semente nell'acqua di corte affinché il grano così preparato nasca un giorno prima, ed è una cosa certa che il caldo d'un giorno di luglio pesa per sette di ottobre, nel cui mese si miete il cinquantino.

Una volta seminato, ed è ricco di dettagli, vanno fatte le zappature: il sorgo maggiore dopo quindici giorni, il cinquantino dopo dieci. Raccomanda poi di *solzare, redrare*, rincalzare le piante dopo quindici giorni dalla zappatura, dieci per il cinquantino «avendo già per la calda stagione la terra scalzata bollito abbastanza», usando il *solzarol*, un aratro simmetrico trainato direttamente dagli animali, senza carro, per non far danni alle piante. Esorta i riveriti accademici a visitare il campo da lui coltivato: è vero, ci sono i vermicelli, da loro chiamati *scozzesi*, è possibile che qualche pianta perisca... si rimedi col gettare nel vuoto un pugno di saracino, o pochi di rape, o quattro fagioli. Dati alcuni consigli sul come raccogliere ed essiccare le pannocchie, passa ai calcoli valutando che nelle 800 ville della Patria del Friuli si seminino circa 100.000 campi. Illustra un rustico seminatore e passa a proporre un «calcolo di quanto grano produca un campo sul metodo da me pubblicato supposta una sola pannocchia per pianta». Questo il ragionamento:

- un campo friulano (840 tavole pari a mq. 3.505) può ospitare 5.184 piante (36 solchi con 144 piante per solco);
- si dà una pannocchia per pianta, composta di circa 450 grani e dal peso di kg. 0,198;
- fatti tutti i conti un campo può produrre perciò libbre 2.160 (pari a 18 staia) equivalenti a q. 10.8 per campo, oltre 20 q. a ettaro, salvo poi ridurre di un 25% il peso per il calo calcolato dal nostro.

Lo stesso conteggio pratica per il cinquantino, con rese inferiori: vengo-

no poste a dimora 8.640 piante, una pannocchia mezzana contiene grani 310 e pesa meno. L'Antiveri non fa altri commenti: chiude la sua prolusione dando questi numeri.

Al di là di ogni possibile commento e riserva, anche ironica (Dio solo sa se ogni pannocchia assomiglia all'altra) sono cifre teoricamente plausibili anche se ottimistiche e comunque ci servono come parametro. Quello che forse ci meraviglia è il basso numero di piante per m<sup>2</sup>: stando ai suoi conti per ogni metro quadro c'erano 1,47 piante, quando oggi la media è di 7-8 per gli ibridi precoci e 5,6-6,5 per gli ibridi a ciclo lungo; l'immagine che ne viene fuori è quella di una coltivazione quasi orticola, dove ogni singola pianta era oggetto di particolari e intense cure. Questo in terra friulana.

Tale e tanto è ormai diffusa la coltivazione del frumentone che è tempo di dedicargli una monografia. Ci pensa Gaetano Harasti di Buda, canonico vicentino, premiato nel 1788 dall'Accademia agraria di Vicenza: pubblica quella che può essere considerata la prima monografia sul mais. Disquisendo delle diverse qualità scrive:

La spezie minore al contrario, che comunemente chiamasi Maiz trimestre, perché in tale spazio di tempo perviene alla maturità, non cresce più di tre o quattro piedi (...) Dalle relazioni di Gonsalvo Fernandez d'Oviedo sappiamo che in Nicoragua, provincia della terraferma nell'America meridionale, vi è una spezie di Maiz, che in quaranta giorni dopo la seminazione si raccoglie maturo; e l'Istoria dell'Orenoque fa menzione di una qualità di Maiz, che gl'Indiani di quella parte appellano *Avona*, cioè Maiz di due mesi, perché in tale spazio di tempo può maturare, cosicché nel decorso di un anno ne fanno doppia raccolta. A detta degli *agricoltori nostrali* tre sono in sostanza le varietà: il *sorgo turco grosso*, l'*ostanello*, cioè *agostano*, il *quarantino detto da' nostrali di steola*, di *stobia* o *cinquantino*, perché seminato dopo il frumento. Il terzo, il cinquantino, matura prestissimo, perché è più piccolo di fusto, di spiga e di grano, quantunque non si perfezioni presso di noi in minor tempo di settanta, ovvero ottanta giorni. Forse – ammette dubbioso – ciò succede perché la sua coltivazione non si eseguisce a dovere<sup>16</sup>.

Poi è prodigo di consigli allorché si sofferma sulle tecniche di coltivazione:

Il cinquantino, che ordinariamente si semina o si pianta dopo la raccolta degli altri prodotti, si dovrà sotterrare colla maggior sollecitudine acciocché maturar possa per tempo, ed il terreno possa in seguito disporsi per la vicenda di qualche altra biada.

<sup>16</sup> G. HARASTI DI BUDA, *Della coltivazione del mais*, Vicenza 1788, pp. 16-18.

Poi, voce isolata, annota:

Non ignoro che alcuni coltivatori troppo materiali, fondati sull'opinione dei loro maggiori, si querelano, che il cinquantino piantato o seminato dopo la raccolta del frumento isterilisce il terreno; ma io di ciò non posso persuadermi, ed anzi credo che sia vantaggioso alla fertilità del terreno medesimo.

Il motivo: le continue sarchiature e zappature mondano il terreno dalle infestanti. Ma comunque sia

Non riesce utile il seminar questa piccola spezie in vece della grossa detta il *fusaro*, o invece della mediocre, detta l'agostano, perché le di lui pannocchie sono piccole, i grani minuti, e la rendita scarsa (purché non si voglia fare la sperienza di seminarlo due volte nell'istesso anno per avere doppia raccolta).

E conclude: «Quello non si dee seminar mai nelle valli e neppure in altri siti settentrionali, perché il freddo impedirebbe la sua maturazione»<sup>17</sup>. Tra le altre cose consiglia, a quella data, la semina intercalare delle patate. Bella stagione!

Dalla Francia invece arriva coeva un'altra testimonianza, quella dell'Abbé Rozier: autore di un corso d'agricoltura in dieci volumi. Attribuisce a un'origine italiana il mais tardivo. Scrive a tal proposito:

*Maïs précoce. Cette espèce est connue en Italie, sous le nom de quarantain, parce qu'en effet elle croît et mûrit en quarante jours. On l'appelle, dans l'Amérique, le petit maïs, où l'on prétend que c'est une dégénération de l'autre espèce, ce qui n'est pas vraisemblable, à cause des propriétés particulières qui les distinguent essentiellement.*

Quanto all'utilità per le agrarie fortune nazionali afferma:

De quelle utilité ne deviendrait pas le maïs précoce pour le royaume, s'il y était cultivé : peut-être conviendrait-il à un terrain et à une exposition où le maïs tardif ne réussiroit pas ; peut-être obtiendrait-on, par ce moyen, dans nos provinces méridionales, deux récoltes ; et ce grain, dans les parties les plus septentrionales, atteindrait-il le même degré de perfection que celui qui croît dans les contrées les plus chaudes ; peut-être, enfin, le maïs hâtis serviroait-il à des usages économiques auxquels l'autre serait moins propre<sup>18</sup>.

<sup>17</sup> Ivi, pp. 49, 57.

<sup>18</sup> J.B.F. ROZIER, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire*, Paris 1785, t. VI, p. 361.

Meglio seminarlo nelle provincie meridionali e ottenere due raccolti.

Con l'Ottocento si moltiplicano gli studi, le ricerche. Altro grande *biografo* del mais: Matthieu Bonafous, botanico e agronomo francese che operò molto a Torino, dove tenne per anni la direzione dell'orto e del giardino sperimentale della locale Accademia di Agricoltura. Nel 1833 pubblica una sontuosa storia del mais corredata di preziose tavole a colori: *Traité du mais, ou histoire naturelle et agricole de cette céréale*<sup>19</sup>. Nel descrivere 22 varietà, dedica schede e immagini importanti ai mais precoci. Così scrive a proposito del quarantino:

Cette variété tire son nom de ce qu'elle croît et mûrit en quarante jours lorsqu'elle se trouve dans les conditions les plus favorables. Son grain, plus petit que celui des variétés précédentes, offre une couleur moins vive et une surface moins unie (...) L'usage, en Piémont, est de semer le Quarantain à la Saint-Jean, pour le récolter à la Saint-Martin.

Poi osserva: «J'ai zalo, é que le Maïs quarantain, ressemé, au printemps, pendant huit à dix années successives, en employant toujours le grain de la dernière récolte, acquérait les mêmes dimensions que le Maïs précédent, mais qu'il perdait de sa précocité, sans être retardataire au même degré», però «Sa farine, en général, est moins savoureuse que celle des précédens. Le Maïs quarantain est, aux variétés ci-dessus, ce que le blé de mars est au blé d'hiver»: giusta osservazione da botanico attento. Poi passa al cinquantino: lo classifica come «zea majs subpræcox» e ne declina le qualità:

Cette variété, que je dois au docteur Moretti, professeur d'économie rurale à l'Université, me fut envoyée en même temps par François de Martinel, qui la cultivait dans le département du Rhône. Le grain, d'un jaune vif, est aussi gros que celui de la variété n° 8. Son épi porte quatorze à seize rangées contenant chacune une trentaine de grains: cent épis rendent 23 livres; l'émine pèse un peu plus que dans le n° 1. La tige s'élève à trois pieds et demi. Le nom donné à cette variété annonce une précocité qu'elle n'a point en Piémont; sa maturité n'y devance ordinairement que de dix à douze jours celle du Maïs n° 1.

Si discute, si cerca di classificare, di ordinare la materia. Questa sorta di crestomazia maïdica ci permette di dare al nostro non solo una identità botanica. Alla fine, tireremo qualche conclusione.

Alcuni anni dopo, 1840, l'agronomo-medico coneglianese Francesco

<sup>19</sup> M. BONAFOUS, *Traité du mais, ou histoire naturelle et agricole de cette céréale*, Paris 1836, pp. 26-43.

Gera, dà alle stampe il suo monumentale *Nuovo dizionario universale di agricoltura* in 26 tomi con allegate tavole. Decide di indicizzare la voce mais con il termine più consueto di formentone. Esordisce: «Questo grano è divenuto ora uno de' principali alimenti degli abitanti della campagna, e forma quasi la base, di alcuna delle nostre ruote (rotazioni) d'agricoltura». Passa poi in rassegna varietà diverse, e copia e incolla quanto scritto da Bonafous "traducendolo" in pratica. Quanto al cinquantino esprime dubbi: «Non riesce utile di seminare la piccola varietà di formentone detta cinquantino nel tempo stesso che si semina il formentone grosso agostano, perché le sue spighe (volgarmente pannocchie) sono piccole ed i semi minuti, e però scarso n'è il prodotto, a meno che non si voglia tentare, come dice l'Harasti, l'esperienza di seminarlo due volte nello stesso anno per ottenere doppio prodotto»<sup>20</sup>. Se proprio si vuole meglio evitare i luoghi settentrionali, «ma devesi procurare di seminarlo soltanto nelle terre e nelle esposizioni calde dominate dal sole, e ben ventilate». In caso di cattiva germinazione suggerisce, come l'Harasti, la costruzione di un semenzaio.

Un'altra voce veneta, quella dell'ingegnere civile Antonio Sette, dedica una monografia all'agricoltura veneta<sup>21</sup>. Costruisce una sorta di geografia del cinquantino per Veneto e Friuli. Dopo essersi lamentato che «I coltivatori di Bassano mi sembrano amanti un po' troppo del sorgo turco – e averli giustificati – ma gli è forse per benevolo scopo, cioè per assicurare copiosamente il vitto ch'è meglio alla portata dei poveri e dei laboriosi», segnala il posto che il cinquantino ha nelle rotazioni nei diversi luoghi. Scrive: «La successione agraria di Marostica si presenta di regola quadriennale: cioè 1° anno frumento e cinquantino; 2° anno formentone; 3° anno frumento e poi trifoglio; 4° anno di nuovo grano turco nei trifogli soversciati». A Thiene il cinquantino entra nella rotazione al 4° anno dopo il frumento seminato sul sovescio del trifoglio. Per il trevigiano segnala il caso di Asolo e dopo aver annotato che Asolo e tutta la trevigiana «ha fondi magri per natura, e, in onta a mille studiate risorser, poco ingrassati-per difetto di prati artificiali e di mandre bovine (...) si dovrebbero diradare, e quasi dissi, ovunque abbandonare le seminagioni di secondi prodotti, che vedo tentate qua e là in Provincia, e che danno ora un discreto, ora un meschino raccolto (...)». Sembra poi scusarsi: «Né vogliano recarsi ad onta questa mia opinione i solerti coltivatori di vallate nel Distretto di Asolo: conosco ed ammiro l'ampia messe di cinquantino che da loro annualmente raccogliasi». Passa poi alla Patria del Friuli: in generale parla

<sup>20</sup> F. GERA, *Nuovo dizionario universale di agricoltura*, Venezia 1840, t. XI, pp. 437-458.

<sup>21</sup> A. SETTE, *L'agricoltura veneta*, Padova 1843.



di «universale coltivazione de' *secondi prodotti*» e per 3.500 mq. di terreno segnala una produzione di 4 staia di frumento, 3 di cinquantino, oppure 6 staia di formentone e 5 sestis di *faggiuoli*. A Pordenone il cinquantino entra in una rotazione biennale: primo anno formentone, il secondo segala, poi cinquantino. A Fontanafredda e Roveredo il primo anno si semina sorgo turco, il secondo segala e cinquantino, il terzo sorgo rosso. A Udine questa *ruota*: formentone, frumento e cinquantino, avena e sorgo rosso. Le sue sono preoccupazioni agronomiche che partono dall'assunto che comunque il mais smagrisce e rende esausti i terreni in assenza di una razionale concimazione.

Torniamo a panorami più generali. Esaustivo e più tecnico è il *Corso teorico pratico* di Carlo Berti Pichat, edito a Torino nel 1863<sup>22</sup>. L'autore, spinto da una preoccupazione tassonomica, accenna all'eccessivo ibridismo una delle cause dell'estrema varietà di mais e della conseguente difficoltà di classificare. Proceede, come per il Boanfous, a una doppia classificazione: una botanica (con cinque specie) e l'altra agronomica con 25 varietà. Tra le varietà a seme giallo comprende il quarantino (*Zea mays praecox*) e il cinquantino (*Zea mays subpraecox*). Nella descrizione del quarantino, oltre a proporci la carta d'identità, annota: «La sua farina è meno sapida» di quella d'altre due varietà precedenti (*Meliga ostenga* e *meliga invernenga*). I dettagli sono a volte ricchi: ad esempio un ettolitro di quarantino pesa kg. 76, 79 per il cinquantino. Chiama avvicendamenti straordinari quelli che prevedono l'introduzione del quarantino e del cinquantino. «Assume – scrive – infatti le veci di prodotto intercalato, o quasi derubato, come dicono i francesi. Si considera poi come straordinario, perciocché difficilmente prenderebbe il posto di avvicendamento costante regolare, richiedendo il sussidio d'irrigazione, ed abbondanza non comune di concime nel podere». Emerge con forza il tema degli avvicendamenti, delle “ruote” come si diceva.

Perché se è vero che la dottrina agronomica sentenziava, è anche vero che nella pratica poi si procedeva spesso a seconda delle necessità alimentari della classe contadina, impellenti.

### *Le “campagne” napoleoniche di Filippo Re*

Detto questo e per allargare lo sguardo abbiamo deciso di raccontare la prassi compulsando due grandi inchieste, una a inizio secolo, voluta e cu-

<sup>22</sup> C. BERTI PICHAT, *Istituzioni scientifiche e tecniche ossia corso teorico e pratico di agricoltura*, Torino 1863, volume IV, pp. 1028-1137.

rata da Filippo Re<sup>23</sup> e raccolta negli «Annali» tra il 1809 e il 1814 e quella più nota di Stefano Jacini uscita nel 1882.

La struttura dell'inchiesta di Filippo Re (ma ne porterà a compimento tre) è costruita sulla base di 33 quesiti che spaziano dalla descrizione del territorio, ai prodotti principali, dai sistemi di conduzione ai tipi di lavorazione dei terreni, dagli attrezzi impiegati alle rotazioni praticate, dai letami alle nuove coltivazioni, trifoglio, patate, tabacco fino alla viticoltura agli animali, agli orti... insomma un'indagine a tutto tondo, su modelli di inchiesta già praticati in Francia. Le risposte dedicate a interi dipartimenti o a singoli cantoni del Regno d'Italia sono affidate a personalità eminenti delle aree indagate: agronomi, agrimensori, proprietari, ma anche medici, professionisti...

Partiamo dal Veneto – lasciateci il primato e fedeli allo stereotipo *Veneti polentoni* – e in particolare dal già evocato distretto di Asolo in provincia di Treviso. Scrive Bartolomeo Brighenti:

Nell'arativo il costume è di seminare la metà terra a formento e l'altra metà a sorgo turco. Nella terra ove si è raccolto il formento, vi si semina subito dopo il cinquantino, e dopo il cinquantino, e dopo raccolto questo, viene preparata quella medesima terra a sorgo turco che si semina l'anno dopo; in modo che ove sono stati i due raccolti di formento e cinquantino, l'anno dopo non viene seminato che sorgo turco, e l'anno posteriore nella terra ove è stato il sorgoturco, viene raccolto il formento e cinquantino. Pare che tale successione porti il vantaggio di un quarto di raccolto, in confronto naturale<sup>24</sup>.

Poi cita quantità di seme e rese per ogni campo di 5.250 mq:

Sorgo turco Si semina un quarto di sacco e se ne raccoglie da 6 a 8

Cinquantino: si semina 1/3 di sacco e si raccolgono da 4 a 5 sacchi

Fumento: si semina 1 sacco e se ne raccolgono da 4 a 5

<sup>23</sup> Filippo Re, Agronomo (Reggio nell'Emilia 1763 - ivi 1817). Professore nell'università di Bologna dal 1803 al 1815, fu uno dei principali scrittori italiani di scienze agrarie del secolo. Pubblicò fra l'altro: *Elementi di agricoltura* (che ebbe varie edizioni); *Saggio storico sullo stato e sulle vicende dell'agricoltura antica dei paesi posti fra l'Adriatico, l'Alpe e l'Appennino sino al Tronto* (1817); curò con altri gli *Annali di agricoltura del Regno d'Italia* (22 voll., 1809-14). Si veda la voce in Dizionario Biografico degli Italiani a cura di G. BONINI e R. PAZZAGLI, [http://www.treccani.it/enciclopedia/filippo-re\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/filippo-re_(Dizionario-Biografico)); R. DOTI, *F. Re agronomo e storico dell'agricoltura*, «Bollettino storico reggiano», V, 1972, 17, pp. 5-95; *Narrazioni intorno a F. R. Ritratto poliedrico di uno scrittore scienziato*, a cura di G. Bonini, A. Canovi, Reggio Emilia 2006. Sull'inchiesta, anzi sulle tre inchieste si veda: F. CAFASI, *Le inchieste agrarie di F. Re durante il Regno Italico*, «Rivista di Storia dell'agricoltura», X, 4, dicembre 1970, pp. 53-58.

<sup>24</sup> F. RE, «*Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*» compilati dal cav. Filippo Re, Milano 1811, t. XII. *Dell'Agricoltura del cantone di Asolo, dipartimento del Bacchiglione; memoria del sig. Bartolomeo Brighenti*, pp. 99-100.

Quella delle rese sarà una preoccupazione costante. Per il Bellunese e il Cadore R. Volpe attribuisce la stesura a Lorenzo Odoardi, Girolamo Colle a Taddeo Jacobi. Rispondono questi al quesito:

La semina predominante è il grano turco: questo si può dire che occupi i quattro quinti dell'arativo, ed il resto è destinato alle altre granaglie di orzo, segala, frumento, canape etc. Per avere due prodotti nel medesimo anno, e per dar un giro alla varietà dei prodotti nell'autunno e nella primavera, sono seminati il frumento, l'orzo e la segala, per rimettere nel medesimo campo, di nuovo concimato, il grano cinquantino oppure il saraceno; e nella primavera ventura in questo campo concimato è seminato il canape o il sorgo turco, ma senza concime. Il sorgo turco ed le canape sono seminati più anni di seguito nel medesimo campo, e gli altri grani. Queste le rese:

- Frumento invernengo Un sacco per campo resa minima 5 sacchi massima 10
- Grano turco: 1 calvia per campo resa da 5 a 16 sacchi
- Cinquantino: 4 calvie per campo resa da 2 sacchi a sette (incertissimo il prodotto)<sup>25</sup>.

Chiosano gli autori: «Sarebbe desiderabile che nei luoghi montuosi fosse proibita o almeno molto diminuita la semina del grano turco che difficilmente matura». La marginalità di questi territori e la scarsa estensione dei coltivi, posti nelle vallate, obbligava i contadini a questo azzardo. Visto che ci siamo, il segretario della Camera di Commercio, il Volpe appunto, annota:

Si coltivano pure, oltre alle specie *autumnalis*, anche la *praecox*, la *sub-praecox* e la *trimestris*, corrispondenti ai nomi volgari di *quarantini*, *cinquantini* e *sessantini*, i quali costituiscono tutti delle forme di granoturco a maturazione più o meno precoce; ma il prodotto di queste specie è piccolissimo, poiché non potendo per topografiche condizioni avere il beneficio della irrigazione, non si possono ottenere due colture dallo stesso fondo, come si usa in altre località<sup>26</sup>.

Il problema dell'irrigazione sarà segnalato spesso: essendo seminato e maturando nel pieno della stagione estiva le necessità idriche rispetto alle altre varietà a semina primaverili erano maggiori.

Ma per il Cadore, il parroco di Borca, don Antonio Talamini, a cui si deve la diffusione della coltura delle patate, c'è poco spazio per coltivare

<sup>25</sup> Ivi, *Dell'agricoltura del distretto di Belluno*, Dipartimento del Piave, p. 123. La relazione viene ripresa e ripubblicata in R. VOLPE, *Terra e agricoltori nella Provincia di Belluno*, Belluno 1880, come appendice con il titolo *Inchiesta agraria dell'anno 1809, Risposte agrarie pei Distretti di Belluno e Cadore*, pp. 284-347.

<sup>26</sup> VOLPE, *Terra e agricoltori*, cit., pp. 81-82.

qualsiasi cosa – «la ristrettezza del terreno» la definisce, e «ogni anno si coprono tutti i terreni»<sup>27</sup>. Specifica: «Il paese non ha prodotto principale. Il frumento, la segale, l'orzo, e ne' luoghi meno frigidì, il formentone, (sorgo) ed il saraceno sono i grani che si coltivano». Col formentone si seminano anche zucche, cavoli e rape.

Spostiamoci nel vicentino. Non abbiamo notizie sull'estensore delle risposte per il cantone di Valdagno<sup>28</sup>. Si parla della mezzadria e dei riparti: il sorgo alla metà e pure il cinquantino alla metà. Nella valle del Trissino, «ove non si coltiva il saraceno, e sopra 40 campi che furono a frumento, 13 a rottura, 20 circa a cinquantino e 7 a trifoglio». Queste le rese che in monte, si specifica, diminuiscono:

Frumento 3 staja per campo con una resa media di 10 staja  
Sorgo 2 quarti a campo resa media 24  
Cinquantino 1 quarto per campo resa media 8

A Malo, Schio e Tiene il dott. Pedrazza non ha dubbi:

Ma in generale – scrive – il formentone, o sia sorgo turco, sembra il prodotto maggiore, stante che tutto il terreno, a riserva de' prati stabili e artificiali, è ogni anno coperto di questa pianta benefica, da cui tutti gli abitanti della campagna e della montagna e gli artigiani quasi tutti traggono il loro unico sostentamento in tutto l'anno.

La ragione poi sta, come per il feltrino, nell'esportazione: «Tanto consumo interno, ed il trasporto che se ne fa nelle montagne de' Sette Comuni, e del vicino Tirolo – pratica già diffusa dal Seicento – invogliarono i coltivatori tutti del circondario a prescegliere il sorgo sopra gli altri prodotti», complici anche le condizioni pedoclimatiche, nonostante le «rovinose gragnuole». «Tutte le grascie – prosegue – tutti i lavori si prodigalizzano a questo idolo favorito che – chiosa – colla sua estesa vegetazione smunge e sterilisce le terre». Per ovviare alla carenza del concime, «una rivoluzione agraria praticata da trent'anni» – si semina la vecchia come sovescio. Poi estese e continue lavorazioni, selezione di sementi, uso di una «macchinetta» per semina, garantiscono un perfetto raccolto. Ma non è tutto oro quel che luccica: non

<sup>27</sup> *Memoria sull'agricoltura del Distretto di Cadore, dipartimento di Piave, del sig. dott. Giacomo Antonio Talamini, parroco di Borca*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. XX, Milano 1813, pp. 136-137.

<sup>28</sup> *Memoria sull'Agricoltura del cantone Valdagno, dipartimento del Bacchiglione*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. III, Milano, 1811, pp. 7-12.

vi è angolo di terra che resti scoperto. Purtroppo, dopo il sorgo si semina il frumento e dopo il frumento il cinquantino, e così successivamente... «metodo dannosissimo, distruttivo della vegetazione»<sup>29</sup>. Non sempre le rese sono all'altezza: dieci-quindici stari per campo del *mazzego*, quattro o sei per il cinquantino. Ritorna sull'invenzione agronomica del sovescio: le vecce

invernice poi si seminano ne' campi ne' quali esiste il cinquantino, movendo la terra con la zappa leggermente, onde coprire la vecchia senza deteriorare il cinquantino, e queste con uno a due stari per campo. Si sotterrano poi nella primavera alla semina del sorgo mazzego. Questo metodo nuovamente introdotto è utilissimo; e solo è dannoso per li pastori che trovano poche terre scoperte per pascolare. Nella scarsenza degli ingrassi questo ajuto è ottimo<sup>30</sup>.

Poco lontano ad Arzignano<sup>31</sup> la prassi è più complessa. L'estensore sta parlando degli affitti e scrive: «Vien accordato a loro un campo di sorgo a zappare al quarto, del cinquantino al terzo, il frumento a battere per l'undecima parte, e soldi 10 d'Italia per ogni giornata che impiegano pel padrone, con inghistare cinque vino piccolo» ...a sollievo! E su cinque modelli di rotazione il cinquantino viene posto dopo il frumento. Ad esempio: sorgo letamato-frumento, poi sorgo cinquantino-frumento su cui si semina trifoglio, che si sega d'ordinario in agosto onde venga il *ributto*. Quanto a rese:

Frumento invernengo e frumento grosso: 2 staja e mezzo per campo con resa da 6 a 7

Sorgo turco: idem con rese da 60 a 80

Cinquantino: una quarta con rese da 40 a 50

Anche a Barbarano «I terreni si coprono ogni anno di seminati, anzi molti si seminano due volte a frumento, cioè, ed a cinquantino (...) Il sorgo *mazadego* si semina ordinariamente ove vi fu il cinquantino l'anno precedente, e dove vi è il trifoglio»<sup>32</sup>. La rotazione è chiara: primo anno

<sup>29</sup> *Dell'agricoltura dei Territorj di Schio, Thiene e Malo nel dipartimento del Bacchiglione, del signor dottor Perdrizza di Thiene in risposta ai quesiti del Compilatore*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. XV, Milano 1812, pp. 3-19.

<sup>30</sup> La prassi di seminare fava lupina e vecchia, per ingrassare i terreni, è testimoniata nel vicentino già a partire da metà '500. Si tratta di una vera rivoluzione agraria, tanto quanto l'introduzione dell'erba medica. Devo la notizia all'amico Francesco Vianello che ringrazio.

<sup>31</sup> *Dell'agricoltura del Cantone di Arzignano e della parte montuosa di Vicenza, Memoria del sig...*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. III, Milano 1811, p. 194.

<sup>32</sup> *Dell'agricoltura del cantone di Barbarano nel dipartimento del Bacchiglione. Memoria del sig. Pietro Bissari, consigliere di prefettura, in risposta ai quesiti fatti dal compilatore*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. XIII, pp. 207-217.

sorgo, secondo anno frumento con semina di lupini, terzo anno frumento e cinquantino, il quarto anno si ricomincia con il sorgo.

Risaliamo verso l'altipiano di Asiago. Si risponde da parte da quelle contrade:

Il frumento, l'orzo, l'avena, la segala sono coltivati bene in generale; ma non così poi il sorgo-turco, specialmente parlando di Lusiana, Enego, e Rotzo, in quelle parti ove coltivasi. La coltivazione ha un difetto, che gli agricoltori mettono i gambi troppo vicini gli uni agli altri, seminandovi di mezzo piselli, fagioli ed altri legumi; e quindi ne nasce, che mancando esso grano del necessario nutrimento, non si matura quasi mai a perfezione, si corrompe, ed è allora dannoso alla salute<sup>33</sup>.

Qui il dettaglio non è da poco conto: si accusano i contadini di esagerare nelle consociazioni e soprattutto di cibarsi di un mais non a perfetta maturazione. Il che, come sappiamo, era una delle concause della pellagra. Tocchiamo di striscio il tema: rapporto tra pellagra e cinquantini. In molte delle fonti abbiamo visto si accenna alla cattiva qualità delle farine dei cinquantini, ma soprattutto alla loro raccolta precoce in attesa del raccolto dell'agostano. Può essere che l'inasprirsi e il diffondersi della piaga pellagrosa sia stata legata anche a questa scelta: una varietà di mais a ciclo breve con conseguente qualità della farina scadente e poco nutriente. Il tema del monofagismo maidico, con scarso apporto proteico, causa anche della cattiva qualità del mais impiegato – raccolti precoci, cattiva essiccazione, presenza di muffe e micotossine – come causa principale del diffondersi della pellagra, è stato al centro di un intenso dibattito medico-scientifico, con teorie contrapposte, oltretché storiografico<sup>34</sup>.

Torniamo al nostro viaggio nei territori. Dall'altipiano di Asiago scendiamo in Valsugana. Nella stretta vallata il sorgo turco domina: «I poderi,

<sup>33</sup> *Memoria sull'agricoltura generale e particolare del Circondario dei Sette Comuni e Contrade, ora distretti IV di Asiago, Dipartimento del Bacchiglione del sig. Capitano Valente*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. XI, 1811, p. 51.

<sup>34</sup> Sulla pellagra, per ogni capriccio o sfizio bibliografico, si veda l'importante lavoro di C. BERLOTTI, *La pellagra. Bibliografia degli studi dal 1776 al 2005*, Mantova 2009; in particolare A. DE BERNARDI, *Il male della rosa. Denutrizione e pellagra nelle campagne italiane*, Milano 1984. Non possiamo non citare però il lavoro di L. VANZETTO, *I ricchi e i pellagrosi. Costante Gris e la fondazione del primo pellagrosario italiano (Mogliano Veneto 1883)*, Abano Terme 1985. Si veda anche D. GENTILCORE-E. PRIANI, *Mais, miseria e "mania pellagrosa". I pazienti del Polesine e veneti nei manicomi di San Servolo e San Clemente a Venezia (1840-1910)*, in *Il mais nella storia...*, cit., pp. 119-136.

generalmente parlando, vengono divisi quasi tutti in tanti campi di grano turco, così detto sorgo. Questo occupa all'incirca nel piano tre quarti del podere, e nei colli la metà, e l'altra metà vigneti»<sup>35</sup>.

Non a caso la Valsugana è territorio di conservazione di ecotipi particolari e non caso esiste un brand, la "Polenta Valsugana".

Usciamo dalla valle verso est e scolliniamo verso il Feltrino<sup>36</sup>. Scrive il relatore: comunemente si semina sorgo turco per tutto il podere arativo, essendo qui il prodotto più volte utile e più sicuro. Si semina pochissimo frumento, e questo «o per volere del padrone per essere provvisto, oppure per aver tempo di lavorare in punto il sorgo turco». E quindi a seguire frumento invernengo ordinario, marzolo, frumentone, segala, orzo, frumentone cinquantino, grano saraceno. Tanto il territorio abbonda di animali, formaggi e butirro. Anche il Feltrino è stato nel corso del '600 terra di esportazione di mais verso il Tirolo.

Scendiamo seguendo il Piave e arriviamo nell'ubertoso territorio della Marca trevigiana. Si deve alla dotta penna di Agostino Fapanni una delle più belle e dettagliate relazioni sullo stato dell'agricoltura in parte di quei territori. E non poteva che essere così, essendo amico personale di Filippo Re che incontrò personalmente a Bologna, di cui ebbe modo di tessere un elogio. Avvocato possidente parlava e scriveva dalla sua tenuta di Martellago, in provincia di Venezia<sup>37</sup>. Quanto alle colture scrive:

Due sono i prodotti principali di grani – scrive – (...) cioè il frumento ed il sorgoturco, a cui sono subordinati presso di noi gli altri cereali e i legumi. Il primo però ha la preferenza, (...) della porzione aratoria del podere debba il conduttore seminarne due terzi a frumento, ed un altro terzo a frumentone, o ad altri minuti. (...) Il sorgoturco poi è quasi tutto d'esclusiva pertinenza del villico; ed è quello che costituisce il suo principale alimento, in preferenza del pane, degli altri grani e legumi, facendo di questo quotidianamente un tal uso a pranzo, a cena ed a merenda, che in di lui mancanza non appetisce verun altro cibo, e li reputa tutti quasi insalubri ed insipidi<sup>38</sup>.

<sup>35</sup> *Memoria sull'Agricoltura della Valle-Sugana nel Dipartimento dell'alto Adige, del Sig. Carlo Hippoliti*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. XII, 1811, p. 247.

<sup>36</sup> *Dell'agricoltura del distretto di Feltrina dipartimento della Piave*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. XV, 1812, p. 53.

<sup>37</sup> Su Fapanni si veda la ricca voce di P. Preto nel Dizionario Biografico degli Italiani, <[<sup>38</sup> \*Della coltivazione dei territori di Mestre e Noale nel Trevigiano: Memoria del dott. Agostino Fapanni\*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. VII, 1810, pp. 29-30.](http://www.treccani.it/enciclopedia/agostino-fapanni_(Dizionario-Biografico)/></a>.</p>
</div>
<div data-bbox=)

La monotonia alimentare eretta a sistema: saranno quelle terre di estesa pellagra. Quanto alla rotazione: «Immediatamente dopo la messe, questo campo (che prenderà a quell'epoca il nome di *steola*, quasi *stipula*) – che era seminato a frumento per il secondo anno – seminerassi a frumentone *cinquantino*, detto anche tardivo; o a miglio». Il sorgoturco seminato in primavera si chiama *temporivo*. Prassi consolidata. Quanto alle rese:

frumento: 1 stajo con rese da 5 a 7  
 sorgoturco: 1 quartarolo per campo resa 40  
 cinquantino: da venti a 25

Una puntata nella Patria del Friuli la facciamo, anche se non sono molte le riposte. Vediamo quella di San Vito. La premessa non entusiasma: «Questo cantone, sia motivo la povertà o l'ignoranza, o per dir meglio lo sono l'una e l'altra, è male coltivato, e quindi sarebbe suscettibile di non piccolo miglioramento»<sup>39</sup>. I prodotti principali sono il frumento, il sorgoturco, il vino. Grande dettaglio da parte dell'estensore nella descrizione dei due tipi di aratro: «l'uno detto a *buona vaneza*, l'altro a *solzarola*». Per preparare il terreno per la semina del granoturco a volte si usa il *grumerolo*, senza il carro anteriore. Segnala rotazioni complesse di 7-8 anni. Nella seconda rotazione al primo anno, dopo avena, o spelta, o frumento segue il cinquantino. Le risposte sono invece molto esaustive per quanto riguarda le varietà di vitigni e frutta.

Ci spostiamo ai confini, anzi nel cuore del Lombardo Veneto, a Verona, terra di risaie<sup>40</sup>. «I terreni veronesi si coprono tutti in ogni anno; anzi dove è stato il frumento o la segala, raccolti questi, vi si pone il maiz bimestre o trimestre, o il miglio, per averne un secondo prodotto che nella maggior parte del territorio è incerto del tutto». È invalsa l'abitudine di «seminare tra una quara e l'altra (interfilare) frumento» o il «secondo grano, cioè maiz piccolo». Anche qui si sottolinea l'incertezza del raccolto, ma tanto vale tentare.

Facciamo un salto nel bresciano, nel Dipartimento del Mella, terra di lini. Scrive l'estensore delle risposte Francesco Ugoni:

I poderi si dividono in quattro (...) il frumento occupa un quarto ed un ottavo (...) nel primo anno nel campo vi è il trifoglio, nel secondo anno il lino; questo levato, si semina sul campo stesso o frumentone quarantino o miglio; nel terzo per metà viene posto a frumentone e per metà rimane vuoto,

<sup>39</sup> *Memoria sull'agricoltura del Cantone di S. Vito dipartimento del Tagliamento, in risposta ai quesiti fatti dal compilatore*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. XX, 1813, pp. 170-209.

<sup>40</sup> *Memoria dell'agricoltura veronese del sig... in risposta ai quesiti fattigli dal Compilatore*, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. VI, 1810, pp. 19, 28.



ovvero si semina il frumentone di coltura; nel quarto finalmente vi si pone frumento, preparando la terra metà con coltura agostana e metà con maggenga, nel quale poi a febbraio si sparge il trifoglio<sup>41</sup>.

Rotazioni complesse, ma mai il cinquantino dopo il frumento.  
Queste sono semine e rese, alta la resa del cinquantino:

frumento cinque-sei quarte e se raccolgono dalle 4 alle sette sementi  
frumentone ostanello due quarte e se ne raccolgono dalle trenta sino alle cinquanta semenze  
frumentone quarantino una quarta e ne colgono dalle 25 alle 40 sementi.

Più a est, nel novarese, la rotazione rimane complessa: anche qui dopo due anni di frumento si semina il *melgonino* o melica quarantina, che nelle colline è sostituita dal frumentone o grano nero, il sorgo saraceno<sup>42</sup>.

Ci fermiamo qui: altri cantoni, altri dipartimenti sarebbero da indagare. Crediamo che quanto abbiamo cercato di riassumere offra materiale *ad abundantiam* per trarre alcune conclusioni o ipotesi che faremo alla fine dopo aver completato il secondo viaggio in compagnia del conte Stefano Jacini.

*Le cento italie agricole di Stefano Jacini: campagne un po' pellagrose*

Sui tempi, i modi e i risultati dell'inchiesta Jacini molto è stato scritto<sup>43</sup>. Rosario Romeo, a proposito degli estensori della monografie, medici, professori, ingegneri, sacerdoti, agronomi, senatori, deputati sottolineava:

Gli uomini dell'inchiesta sono legati a quel ceto di grossi proprietari liberali legati ad una concezione ottimizata della vita sociale e politica e alla terra come attività economica dominante, che avevano condotto l'ala moderata del risorgimento, ma che adesso veniva scomparendo, con un po' tutto il loro mondo ideale, dalla scena della storia<sup>44</sup>.

<sup>41</sup> Memoria sopra l'Agricoltura di una porzione del Dipartimento del Mella situata al mezzogiorno del Sig. Francesco Ugoni, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. V, 1810, pp. 13-14.

<sup>42</sup> Dell'agricoltura del dipartimento dell'Agogna. Notizie estratte dal trattato di Agricoltura del Medico Giovanni Birolli, «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», t. VIII, 1811, pp. 86-87.

<sup>43</sup> Tre classici della storiografia sull'Inchiesta Jacini, ancora utili: DD. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, in *Storia del Parlamento italiano*, vol. 17, Palermo 1963; A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, Torino, 1973; A. LAZZARINI, *Contadini e agricoltura: l'inchiesta Jacini nel Veneto*, Milano 1983.

<sup>44</sup> R. ROMEO, *L'inchiesta agraria Jacini e le prospettive economiche dell'Italia unita*, «Notiziario Einaudi», VII, 4 dicembre 1958, p. 10.

Recentemente la revisione storica attorno ai ritardi dell'agricoltura italiana e alle sue contraddizioni, ad esempio l'aumento del prodotto lordo vendibile vs miseria della popolazione agricola, ha elaborato nuove serie statistiche, nuovi dati, più rigorosi, che complicano e sfumano, arricchendolo, il quadro generale<sup>45</sup>. L'Inchiesta sulle condizioni della classe agricola in Italia, decretata con la legge del 15 marzo 1877, rappresenta la più completa documentazione sullo stato dell'economia agraria dell'Italia postunitaria. Gli atti dell'inchiesta, pubblicati dal 1881 al 1890, furono riassunti nella relazione finale del presidente della giunta, il senatore Stefano Jacini, che denunciò il disinteresse dei vari governi che avevano guidato il Paese nei confronti dell'agricoltura, che pure forniva allo Stato la maggior parte del reddito nazionale, senza ricevere in cambio né capitali, né stimoli o incentivi per il suo sviluppo. Come per Filippo Re l'inchiesta procedeva per grandi di sezioni e con un ricco e articolato questionario. L'indagine, che aveva avuto per oggetto le caratteristiche della proprietà fondiaria, le colture e i metodi di coltivazione, le condizioni di vita dei contadini, rivelava come a vent'anni dall'unificazione permanessero diverse realtà ambientali e produttive, legate a consuetudini, usi e culture diverse: a zone limitate di coltivazione intensiva, caratterizzate dall'impiego di fertilizzanti e di macchine agricole e dalla disponibilità di capitali e di spirito imprenditoriale si contrapponevano ampie estensioni incolte o poco produttive, a causa dei metodi arcaici di coltivazione adottati, e infinite gradazioni tra i due estremi.

Il Veneto, all'interno della Padania Felix, deteneva una sorta di primato: «The venetian provinces – esordiva con realismo il diplomatico inglese W. Nelthorpe – exhibit great misery prevalent among the peasants, whose sad condition imperatively demands amelioration. Emilia and Tuscany are in a like condition (sic!)»<sup>46</sup>. I paesaggi della pellagra li abbiamo evocati, sapendo bene quanto la coltura maidica, insieme alle altre condizioni, rendesse questo quadro drammatico. Si trattava di regimi alimentari che producevano “corpi malati”, in perpetuo deficit calorico e proteico, candidati di sicuro alla pellagra. Detto questo, iniziamo la nostra esplorazione. In questo largo e lungo viaggio alla ricerca del cinquantino perduto, ci facciamo aiutare da una mappa delle maggiori colture al 1874, edita a suo tempo dal MAIC. Visivamente si intuisce la geografia maidicola italiana.

<sup>45</sup> Su questo si veda: G. FEDERICO, *L'agricoltura italiana: successo o fallimento*, in *Storia economica d'Italia*, a cura di P. Ciocca e G. Toniolo, vol. 3, *Industrie, mercati, istituzioni. I. Le strutture dell'economia*, Bari 2002, pp. 99-136.

<sup>46</sup> W. NELTHORPE BEAUCLERK, *Rural Italy. An account of the present agricultural condition of the kingdom*, London 1888.



Immagine tratta da: *Atlante delle principali colture agrarie in Italia* a cura del MAIC, Roma 1876

Si parte dall'Italia del Sud, terra di grani, straordinari. Dalla Sardegna relazione il deputato Salaris. Si lamenta:

È a deplorarsi il vedere come scarse siano le colture del grano, orzo e granone e come anzi quest'ultima faccia difetto nel massimo dei comuni del circondario (...) Il frumentone o granturco è quasi sconosciuto. Nel circondario se ne producono soli ettolitri 843; la sua coltura nella massima parte dei paesi del Nuorese non si pratica<sup>47</sup>.

<sup>47</sup> *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della Classe agricola*, vol. XIV, fascicolo I, Relazione del commissario comm. Francesco Salaris, Deputato al Parlamento, sulla Dodicesima Circostrizione (Province di Cagliari e Sassari, Roma, 1985, pp. 181-182, 213, 286, 336.

Ci penseranno gli emigranti veneti in Sardegna nel '900 a diffondere la coltura del mais e della polenta.

Sbarchiamo in continente! Nelle provincie della Quarta Circostrizione (Foggia, Bari, Lecce, Aquila, Chieti, Teramo e Campobasso) scrivono i deputati:

Di non lieve vantaggio alla domestica economia è il granone; infatti da esso il contadino ritrae il giornaliero alimento, da esso la floridezza di sua famiglia, da esso il doppio della raccolta del grano, da esso in fine si hanno non pochi utili animali il necessario sostentamento<sup>48</sup>.

E dopo aver narrato i luoghi di origine e i primordiali sistemi di coltivazione annota:

Presso noi invece, senza por mente che questa pianta richiede il favore dell'umidità e dell'irrigazione, si semina anche negli aridi monti sino alla zona del grano, non atti all'irrigazione e per conseguenza, in mancanza di opportune piogge, spesso restano deluse le speranze dei contadini.

Quanto alle varietà: «Varia è la specie del frumentone. Vi ha il rosso, il giallo, il bigio ed il bianco che dà spiche più grandi e ben nutrite». Conclude: «Il più in uso si è quello detto quarantino, primaticcio e agostinello, che in poco tempo nasce, cresce ed empie».

Risaliamo lo stivale. Nella terza circostrizione (provincie di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno) il senatore Di Siervo scrive:

Più abbondantemente coltivata è la segala, e più ancora il granturco o granone, del quale si distinguono principalmente due varietà: una detta *primaticcio*, e l'altra *tardivo*; è coltivato pure il *quarantino*, il quale dà spighe più piccole, ma matura il frutto in più breve tempo<sup>49</sup>.

Quanto agli usi sottolinea:

Il granturco è coltivato o per trarne farina, o per mangiare il frutto ancora immaturo, o per foraggio (...) Sotto questo aspetto il granturco rende

<sup>48</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Relazione del Commissario Barone Giuseppe Andrea Angeloni, Deputato al Parlamento, sulla quarta Circostrizione (Provincie di Foggia, Bari, Lecce, aquila, Chieti, Teramo e Campobasso), vol. XII, fascicolo III, Roma 1885, pp. 31-32.

<sup>49</sup> Ivi, Relazione del Senatore Comm. Fedele De Siervo, Commissario per la Terza Circostrizione, Provincie di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno, Roma 1882, p. 50.

all'agricoltura del paese un vero servizio, poiché offre un foraggio fresco nella stagione in cui gli animali più ne abbisognano, e quando ogni altra pianta è vizza.

E conclude con una curiosità: «Ora questo cereale ha acquistato maggior pregio, perché le distillerie lo impiegano a cavarne alcol».

Arrivati nel centro Italia, da Roma a Pesaro, solo una breve nota da parte del marchese Francesco Nobili-Vitelleschi per le provincie romane:

La coltura dei cereali ha nella provincia romana grande importanza (...) Le più importanti sono l'avena, il granturco ed il grano (...) Il granturco occupa una superficie di 34,950 ettari e dà una produzione di 632,595 ettolitri; per un ettaro 18,10 (...) Le località ove si semina in maggiori quantità sono l'Agro pontino e la provincia di Frosinone<sup>50</sup>.

Nessun cenno alle qualità nella relazione generale. Più dettaglio il fascicolo dedicato a Roma e Grosseto: «La varietà più comunemente coltivata è l'autunnale a seme giallo; il cinquantino o sessantino non si usa». Prendiamo atto! Per Frosinone aggiunge:

Gli agricoltori del circondario di Frosinone in specie, dimostrano poi un attaccamento ed una predilezione affatto particolare pel granturco (*polenta*), come quella pianta che serve più di ogni altra ad assicurare una qualsiasi alimentazione al maggior numero delle famiglie. Né sarebbe facile potervi sostituire altra coltivazione sarchiata meno depauperante, pel timore, nei coloni, oggi infondato con le facili importazioni dei granturchi esteri, di esporsi ai tristi effetti, non ancora dimenticati, delle passate carestie<sup>51</sup>.

Man mano che saliamo sua maestà la polenta prende posto. È molto più ciarlierio il cav. Mazzini per la Toscana:

Le varietà principali di granturco che si notano, appartengono tutte alla categoria a seme giallo e sono: il *tardivo* o *d'autunno*; il *cinquantino* ed il *sessantino*, di maturazione assai più precoce del precedente; il *nano*, preferito per i terreni mezzani; ed il *quarantino* che, seminato ai primi di luglio dopo la messe del grano, si raccoglie nel settembre o nell'ottobre. Quest'ultimo però, non potendo compire in quei mesi le fasi della sua vita vegetativa senza il sus-

<sup>50</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Relazione del Commissario Marchese Francesco Nobili-Vitelleschi, senatore del regno, sulla Quinta Circoscrizione (Provincie di Roma, Grosseto, Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro), vol. XI, t. III Roma 1884, pp. 14-15.

<sup>51</sup> Ivi, fasc. I, pp. 191-192.

sidio della irrigazione, coltivasi esclusivamente nella pianura lucchese, unico territorio irriguo della Toscana.

Ma altre aree, marginali, ospitano il mais: «Nella regione transappenninica la coltivazione del granturco è oltremodo diffusa ed è spinta in alto fin sulle montagne; ove però, come è da supporre, dà scarsissimo il prodotto, tranne in annate eccezionali in cui la stagione estiva corra piovosissima»<sup>52</sup>. Poi dettaglia sui sistemi di coltivazione citando il noto proverbio: la vanga ha la punta d'oro. Un tonfo personale: gli *scartocci*, soprattutto le foglie interne, *più bianche ed elastiche*, si impiegano per riempire i *sacconi*, i rustici pagliericci di personale memoria.

Vagabondiamo ora e torniamo al Veneto polentone. Nella sua relazione finale, Emilio Morpurgo, dedicata all'XI circoscrizione<sup>53</sup>, quando parla della estesa miseria del Friuli non lesina il lessico: «Senonché, sta bene avvertirlo, la informazione predominante si riassume in queste parole: *stenti e moralità*». In generale, perché

Paiono un'eccezione i molti ladri di Martegliano e i dissipati di Codroipo; eccezione i costumi un po' depravati, ma non disgiunti da bontà, in San Vito di Fagagna: povera gente, non pensa che a salvarsi dalla miseria, contenta se può scongiurare il pericolo della fame e della pellagra<sup>54</sup>.

È un quadro desolante di miseria che innesca fenomeni intensi di migrazione.

Ma veniamo a noi. A Verona

il frumentone o grano turco (Zea Mays) occupa un posto notevolissimo nella produzione agricola della provincia. (...) La coltivazione del frumentone è diligentissima, poiché i villici annettono uno speciale amore a questo cereale che forma la base poco felice della loro alimentazione<sup>55</sup>.

Annota poi l'estensore: «Oltre il mais comune si semina una qualità

<sup>52</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Relazione sulle condizioni dell'agricoltura e degli agricoltori nella IX circoscrizione (province di Firenze, Arezzo, Siena, Lucca, Pisa e Livorno) compilata per incarico della Giunta dal Cav. C.M. Mazzini, vol. III, fasc. I, Roma 1881, pp. 171-74.

<sup>53</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Relazione del Commissario Comm. Emilio Morpurgo sulla XI Circoscrizione (province di Verona, Vicenza, Padova, Rovigo, Venezia Treviso, Belluno e Udine), Roma 1882.

<sup>54</sup> Ivi, p. 15.

<sup>55</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Monografia della Provincia di Verona, Risposte della Prefettura di Verona al questionario della Giunta, vol. V, t. I, p. 98.

inferiore detta *cinquantino* (perché matura in cinquanta giorni), che tiene posto come secondo raccolto nei terreni già sfruttati a frumento». E fin qui niente di nuovo. Sono interessanti le annotazioni che seguono:

Il grano che se ne ottiene contemporaneamente o poco dopo il frumentino comune, serve generalmente come ingrasso ai maiali, non lo si potendo utilizzare per farne polenta come cibo alle persone, se non che mescolato in piccole proporzioni col mais comune, inquantochè da solo non assorbendo l'acqua, non forma che una poltiglia.

Annotazioni gastronomiche fini! Però «È utilizzato invece nel Tirolo italiano per confezionare, mescolato col latte, una specie di broda che nel loro dialetto chiamano *mosa*». Andate nel Primiero e la potete gustare ancora questa *broda*. E conclude: «Al cinquantino si prestano poche cure, quantunque talvolta, se favorito dalla stagione piovosa, dia un discreto raccolto»<sup>56</sup>.

Queste le varietà coltivate:

- *Pignoletto*, grano appuntito piccolo e di molto colore (prima qualità) si coltiva poco e soltanto nelle migliori terre del Colognese;
- *Gialloncino*, grano rotondo né molto grosso, né molto colorito (seconda qualità) prevalente in tutta la provincia;
- *Friulano*: grano grosso e di colore sbiadito (terza qualità) di coltivazione poco estesa;
- *Cinquantino*: grano minuto e meno colorito (infima qualità).

«Per curiosità – conclude – negli orti vicini alle abitazioni si vede qualche rarissima pianta del frumentone detto nero e d'altre specie consimili».

A Vicenza, come abbiamo avuto modo di vedere, c'erano aree addette alla coltivazione del mais. Queste sono le varietà citate da Domenico Lampertico:

- *Grano turco dall'oro*: sviluppo erbaceo rigogliosissimo, se posto in terreni fertili: produce qualche volta 2 o anche 3 spighe per gambo: grani grossi cilindrici di un bel colore, come lo indica il nome, *giallo d'oro*;
- *Grano turco Bergamasco*: usato come il precedente, di preferenza in terre feraci: grano grosso;
- *Grano turco pignolo*: buona qualità molto produttiva, usata anche in terre non molto feraci: grani oblungi, d'onde il suo nome;
- *Grano turco cinquantino*: (*Zea maïs precox*); si semina nell'estate, perciò lo sviluppo della pianta è quasi sempre stentato, e meschino il prodotto in grano: grani piccoli. «Si semina, ma non da tutti, dopo la raccolta del

<sup>56</sup> Ivi, p. 100.



frumento; è assai influenzato dall'andamento della stagione: se questa corre asciutta, non è raro di accorgersi all'autunno di avere sprecato inutilmente fatica e denaro».

Vengono segnalate altre varietà: il *bergamaschetto*, il *quarantino* segnalate come sottovarietà. Meglio non impigliarsi in problemi di sinonimia: «tutte le varietà da noi coltivate appartengono alla specie *Zea mais integerimis* che è una delle quattro riconosciute dai botanici»<sup>57</sup>.

Una puntata nel distretto di Adria e Ariano, in Polesine, terre elette per questa coltura, come si ricordava. Scrive Carlo Bisinotto: «Varie sono le qualità di granoturco che si coltivano, ma le principali sono denominate *napoletano* e *gialloncino*». E come prassi documentata: «Subito dopo la raccolta di frumento qualche mal consigliato o bisognoso agricoltore, semina la qualità detta *cinquantino*, e forza così la terra a produrre due raccolti in un anno, con sicuro pregiudizio per i prodotti susseguenti»<sup>58</sup>. Crediamo che il profilo agronomico ma anche socioeconomico del *cinquantino* si stia delineando.

Chiudiamo questo nostro viaggio con una regione altrettanto polentina: la Lombardia. Partiamo da est, dalla Lomellina, terra di risaie. Enrico Pollini, l'estensore, certifica:

Il *granturco*, o *mais*, o *formentone*, o *meliga*, o *melgone* ecc (cui parmi, per comune accordo, si potrebbe dar un sol nome) ha per suo carattere economico essenziale d'essere il principale alimento dei contadini del piano e del monte, e di non essere esportato, ma consumato in paese per la maggior parte.

Chiaro: *carattere economico essenziale!*

Raccomandando di non sprecare acqua, ricorda che «Il *quarantino*, seminato dopo la messe del lino, della segale e del frumento, vive e nasce benissimo senza irrigazione, e dà discreto raccolto nella prima o seconda quindicina d'ottobre». E davanti all'introduzione di «varietà numerose di semi, importandoli dall'estero “meglio” consigliare che vengano invece migliorate, con molta cura nella preparazione del seme, le qualità indigene»<sup>59</sup>.

Nel circondario di Pavia, coltivato per necessità di rotazione in più di 6.000 ettari con resa di 21 ettolitri (non male),

<sup>57</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Monografia dei distretti di Vicenza Lonigo, e Barbarano (provincia di Vicenza) del Cav. Domenico Lampertico, vol. V, t. I. Roma 1882, pp. 362-364. Ivi, p. 302.

<sup>58</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Monografia dei distretti di Adria e Ariano in Polesine (provincia di Rovigo) del sig. Carlo Bisinotto, vol. V, t. II, Roma 1882, p. 266.

<sup>59</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Monografie di territori della sub-regione della bassa pianura irrigua occidentale, La Lomellina o Circondario di Mortara, vol. VI, t. II. Roma 1882, pp. 15-16.



le varietà prevalenti sono il *maggengo*, detto anche *invernengo* perché seminato sulla fine di aprile ritarda fino a settembre la sua maturazione; e il *quarantino* che vegeta in termine più breve, e quindi può essere seminato anche dopo il raccolto del grano e degli altri cereali non tardivi.

Ma l'estensore, l'ing. Pietro Saglio, non può

non accennare ad un grave addebito che taluni fanno a questo cereale, di essere cioè la causa della *pellagra*, terribile malattia, oscura, insanabile, che prima disordina le funzioni della pelle, e poi attacca il sistema nervoso e più specialmente il cervello. Questa malattia infatti riscontrasi frequente in tutti i luoghi dove, per l'alimentazione, prevale l'uso della *polenta* di granturco.

Una conferma delle ipotesi a cui abbiamo accennato sopra<sup>60</sup> Ma l'agro pavese sembra essere esente... vuoi per una dieta più varia, latticini e riso.

A Lodi grosso modo stessa situazione: due specie comunemente coltivate, «vale a dire il *maggengo* o *grosso* (*zea maiz vulgaris aestiva*) ed il *quarantino* o *piccolo*, *melicotto*, o *melgottino* (*zea maiz praecox*)». Molte le varietà «per la speciale tendenza di questa pianta all'ibridismo»: le più apprezzate sono quelle che danno semi di un bel colore giallo leggermente sfumato in rosso. Si coltiva dopo il miglio, o dopo il *melgottino*, o dopo il riso e raramente dopo la rottura dei prati. Anche il Bellinzona lamenta l'eccessiva irrigazione che produce una vegetazione lussureggiante ma poche pannocchie e soggette al carbone. Alte le rese: fino a 30 q. ettaro. Il quarantino ha poche esigenze: «si coltiva come secondo frutto dopo il lino, si semina a fine giugno, e la raccolta avviene in principio d'ottobre. Si coltiva precisamente come il granturco grosso, ma per lo più senza letame; ama i terreni caldi e sciolti, difficilmente riesce negli umidi e tenaci»<sup>61</sup>. In agricolture così innovatrici, ricche d'acqua, non è difficile trovare a queste colture una giusta collocazione nella rotazione, destinate non solo all'alimentazione contadina. Si inseriscono ragioni e valutazioni agronomiche.

Stessa situazione per Cremona. Frumento e granturco la fanno da padroni: ma con una destinazione fissa: ¼ granturco, ¼ frumento, ¼ prato, ¼ lino e *melicotto* quarantino. Da vent'anni dura questo sistema ma, chiosa Giacomo Marengi, «l'esempio di alcuni illuminati agricoltori (...) scosse la

<sup>60</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Monografie di territori...cit., Il circondario di Pavia, monografia dell'ing. Pietro Saglio, pp. 111-112.

<sup>61</sup> Ivi, Monografia redatta da una Commissione di cui fu Presidente il cav. Bortolo Gattoni e relatore l'ing. Giuseppe Belinzona, p. 213.

dannosa rotazione a quarto, e determinò l'attuale aumento della superficie prativa», condizione per lo sviluppo intensivo dell'allevamento bovino<sup>62</sup>.

A Verolanuova, in provincia di Brescia «Va estendendosi la coltivazione del granturco bianco quarantino». Ma sono diverse le varietà: «*pignolino* o *taiolino*, *cannellino* da 8 e da 16 righe, nostrano, *morter*, *morterù*, *morterè* ecc., e quanto al tempo in cui si semina e alla sua durata. Dicesi di coltura, agostano, *linale* (se succede al lino) e *stoppiolino* (se succede al frumento)»<sup>63</sup>. Quando si dice la forza e la ricchezza lessicale della nomina-zione... Una precisazione sulla data dei raccolti: «le prime seminagioni danno il loro prodotto bello e stagionato sino dall'agosto: i linali e gli stoppiolini maturano al più tardi agli ultimi di ottobre, ed è gran ventura se in questo tempo si possono far seccare. Molte volte alla mancanza del sole si supplisce coi forni».

A Mantova il «granturco detto comunemente da noi *frumentone*, che da tre secoli è venuto acquistando sempre maggior favore nelle nostre campagne, detronizzando il panico e il miglio, ha raggiunto forse il sommo della parabola, e tende a discendere e a limitarsene la coltura», complice il cambiamento climatico osserva il relatore. Le varietà sono

quelle a grano piccolo e a spiga serrata, come il così detto *pignolino*. Quando la stagione non lo permetta o la renda necessario la perversità sua e gli accidenti vari a cui è esposto il frumentone, se ne semina d'estate la varietà detta *quarantino* o *cinquantino* in campi già coltivati a ravizzone, lino od altro, ottenendosene di regola un prodotto inferiore per qualità e quantità a quello annuale<sup>64</sup>.

*Et de hoc satis*: termina qui il nostro viaggio. Il profilo che ne esce è ricco. Cinquantini, quarantini risultano essere una delle tante risposte che il mondo contadino ha dato alle sue pressanti necessità alimentari, una sorta di seconda chance si dice. Contro la sua coltivazione, eccetto rari casi, abbiamo visto scagliarsi agronomi, illuminati proprietari, medici che lo accusavano di smagrire in modo irreparabile il terreno. Oltre a ciò ne sono state stigmatizzate le poche qualità nutritive, la cattiva qualità della farina, buona per maiali si chiosava, o per la *mosa* tirolese. E dietro alla pessima capacità di nutrire qualcuno adombrava l'idea che proprio l'ec-

<sup>62</sup> Ivi, *Il circondario di Cremona*, Monografia del dott. Giacomo Marengi, p. 392.

<sup>63</sup> *Atti della Giunta...*, cit., Monografie di territori della sub-regione della bassa pianura irrigua orientale e della sub regione della bassa pianura asciutta, Monografia del sig. Luigi Erra. vol. VI, fasc. IV, p. 690.

<sup>64</sup> Ivi, Monografia del prof. Enrico Paglia, p. 762.

cessivo consumo di cinquantini scadenti fosse, senza conclamarlo, la causa dell'imperversare della pellagra. Uso generalizzato e diffuso che, detto da più parti, cancella l'universo degli altri grani minori.

Altro dato: l'ossessione contadina di "coprire" comunque tutte le terre ha fatto sì che queste varietà precoci si insediassero stabilmente nelle varie rotazioni, a tutte le latitudini: succedere a frumento, a lino, a canape... a quanto ogni regione sceglieva di produrre nella stagione vernina.

Altre considerazioni potrebbero uscire dal completare questa rapsodica rassegna, magari con dati più contingenti.

*E ora... oggi?*

Allora, oggi c'è un'attenzione particolare, quasi mitologica per il recupero di varietà "antiche" (virgoletto perché su quell'antico c'è molto da dire). Dario Bressanini lo chiarisce a proposito del frumento:

Ogni classificazione, ogni data specifica, ogni linea di demarcazione è necessariamente arbitraria dato che il miglioramento genetico è iniziato con l'agricoltura stessa. Pensate che il grano tenero selvatico non esiste neppure poiché questa specie è nata già domesticata per effetto di una fusione genetica tra il farro coltivato e una graminacea spontanea<sup>65</sup>.

Preferiamo tifare per ragioni di tipo storico, per non perdere la memoria di questo patrimonio, sapendo bene che è cosa difficile fissare patrimoni genetici ballerini. Allora quanto c'è e si conserva a Bergamo, grazie alla illuminata azione di Luigi Fenaroli, rappresenta di sicuro un patrimonio. Sulle vicende che hanno portato alla creazione della gloriosa stazione di Bergamo molto è stato scritto<sup>66</sup>. E anche sulle vicende che hanno portato all'invasione postbellica degli ibridi<sup>67</sup>. A guardare la tabella 4, riferita al patrimonio genetico delle varietà conservate alla Stazione di Bergamo, come si sospettava, c'è molto Veneto e Friuli, ma anche lacerti di altre regioni.

Così è andata! E poiché la polenta non è più una drammatica necessità, vale comunque la pena, ogni tanto, di condividere una gustosa polenta, anche di cinquantino e anche se non si è veneti!

<sup>65</sup> D. BRESSANINI-B. MAUTINO, *Contro natura*, Milano 2015.

<sup>66</sup> P. VALOTI, *La stazione sperimentale di Maiscoltura di Bergamo e la Banca di semi di mais, tra memoria e futuro*, in *Il mais nella storia ...*, cit., pp. 211-229. Ringrazio l'amico Paolo Valoti per avermi inviato la consistenza del patrimonio relativo ai sorgo-turchi precoci.

<sup>67</sup> BERNARDI, *Il mais "miracoloso"...*, cit.

COLLECTION	ACCNUM	NAME	ORIGIN	PROVINCE
G55128	VA128	Scagliolo cinquantino	Schio	Vicenza
G55129	VA129	Cinquantino Bianchi	Bassano del Grappa	Vicenza
G55130	VA130	Cinquantino nostrano	Schio	Vicenza
G55131	VA131	Cinquantino locale	Bolzano Vicentino	Vicenza
G55132	VA132	Cinquantino	S. Fermo Schio	Vicenza
G55158	VA158	Cinquantino tipo	Marano Fogliano	Gorizia
G55160	VA160	Cinquantino di Fo- gliano	Fogliano	Gorizia
G55162	VA162	Cinquantino	Monfalcone	Gorizia
G55164	VA164	Cinquantino bianco	S. Canzian d'Isonzo	Gorizia
G55170	VA170	Cinquantino detto Pi- noletto	Mariano del Friuli	Gorizia
G55190	VA190	Cinquantino	S. Famiglia Udine	Udine
G55213	VA213	Cinquantino	Ravaldino in Monte	Forlì
G55222	VA220	Cinquantino bianco	Modena	Modena
G55251	VA247	Incr. Marano e cin- quantino	Cortona	Arezzo
G55276		Cinquantino	Palmadello	Livorno
G55297	VA292	Cinquantino locale	Bottegone	Pistoia
G55312	VA305	Cinquantino	Putido di Fabriano	Ancona
G55364	VA357	Cinquantino	Terracina	Latina
G55470	VA461	Locale cinquantino	Deliceto	Foggia

Tab. 4 *Centro di ricerca cerealicoltura e colture industriali (CREA-CI Bergamo). Varietà di cinquantino conservate*