

ODDONE LONGO

## AGRICOLTURA NELL'ANTICA GRECIA\*

### *Ambiente e clima*

Malgrado le diversità locali, il bacino del Mediterraneo, un mare circondato da montagne con caratteristiche geomorfologiche e climatiche relativamente uniformi, ha determinato nell'antichità l'affermarsi lungo le coste, ma anche nei territori dell'interno, di forme simili di popolazione, insediamento e produzione primaria.

L'area egea (penisola greca, isole dell'Egeo, coste anatoliche) da una parte, quella tirrenico-ionica (Italia centrale, Magna Grecia e Sicilia) dall'altra, costituiscono una realtà sufficientemente uniforme per consentire una trattazione unitaria, salve restando le relative, secondarie peculiarità.

Il clima è di tipo intermedio fra temperato (Italia centrale) e subtropicale (Grecia, Italia meridionale e insulare), con un regime limitato di precipitazioni concentrate nel periodo invernale, con inverni brevi e freddi (dicembre-febbraio) ed estati calde e asciutte, e con stagioni temperate lungo le coste dall'influsso del mare. Il regime fluviale, specie in area egea e magnogreca, è stagionale e spesso tumultuoso per i corsi minori, anche a conseguenza di antichi diboscamenti, e pochi vi sono i fiumi a portata regolare durante tutto l'anno.

### *Forme della produzione primaria*

Sia in area italica che egea, le produzioni primarie si basò nell'antichità sul binomio agricoltura/allevamento, con integrazioni di rilievo

\* *Lettura tenuta il 9 ottobre 2003 in occasione delle celebrazioni per il 250° anniversario dei Georgofili*

variabile, a seconda delle zone e delle circostanze, derivanti dalla caccia (e/o uccellazione) e dalla pesca, nonché dalla raccolta vegetale.

La produzione agricola va distinta in tre grandi settori, agricoltura (prevalentemente cerealicola), orticoltura (coltivazione di leguminose e ortaggi verdi) e arboricoltura (oleicoltura, viticoltura, piante da frutto), differenziati fra loro sia per le modalità di coltivazione che per le caratteristiche e le forme di utilizzazione dei relativi prodotti, nonché per le diverse proprietà nutrizionali di questi.

Anche l'allevamento va considerato nelle sue varie modulazioni, sia per le specie animali sfruttate (ovicaprini, bovini, suini) che per le modalità di educazione, che poteva essere brada o pastorale; non legata ad un territorio stabile, e al limite transumante, oppure stanziale, collegata alla singola azienda agricola.

Una forma intermedia fra caccia (o pesca) e allevamento è rappresentata dall'allevamento in aree chiuse (*vivaria*) di specie animali non domesticate o di pesci marini o d'acqua dolce (*piscinae*), mentre un'ulteriore e non secondaria integrazione alle disponibilità alimentari era data dall'allevamento di animali da cortile.

### *Cerealicoltura*

Nel mondo antico, sia in Grecia che in Italia, la base dell'alimentazione era costituita da prodotti di derivazione cereale (orzo, frumento; farro a Roma), consumati in forma di focacce non lievitate, di pane, di pappe. Un calcolo attendibile sostiene che l'80% dell'apporto calorico nell'alimentazione dei Greci antichi proveniva dal consumo di cereali.

Fra i cereali, quello che si prestava più convenientemente alla coltivazione era l'orzo (*Hordeum* gen.), che non richiede, a differenza del frumento, abbondanti piogge all'epoca della germinazione. Le caratteristiche più vantaggiose dell'orzo, rispetto al frumento, sono i tempi più rapidi di maturazione, la minore esposizione alle malattie, la capacità di allignare fino a 1500 m s.l.m., la maggior tolleranza sia al freddo che al caldo e alla siccità. L'orzo, le cui pianticelle affondano più in profondità le radichicole nel terreno, cresce senza difficoltà anche su suoli calcarei e poco profondi, e richiede minor impegno lavorativo. Si aggiunga che il rischio presunto di

perdita del raccolto per siccità interessava il frumento 1 anno su 4, l'orzo solo 1 anno su 20.

Particolarmente atto alla coltura dell'orzo era il suolo "leggero" e asciutto dell'Attica. Un'iscrizione da Eleusi del 329/8 a.C. permette di calcolare che il raccolto di quell'anno era stato di circa 11 t d'orzo contro 1 t di frumento, anche se si deve supporre che in annate normali (meno siccitose) la proporzione orzo : frumento poteva essere, non di 11 : 1, ma di 3-4 : 1.

Ben maggiori erano le esigenze del frumento (*Triticum aestivum*, o grano tenero, *T. durum*, o grano duro), che richiede terreni più ricchi, sufficienti precipitazioni o irrigazioni, ed è più esposto alle malattie (alla *robigo*, o ruggine, ad es.). Delle due varietà coltivate nell'antichità, il *Triticum durum*, benché meno pregiato del *T. aestivum*, sopportava più facilmente un clima semiarido, ed era più a lungo conservabile.

Mentre l'orzo si adattava facilmente ad appezzamenti situati nei contesti ecologici più vari, la coltivazione del frumento poteva avvenire solo in aree particolari: in area greca, la pianura beotica, la grande pianura alluvionale della Tessaglia, la Troade e la valle del Meandro in Anatolia, la Sicilia. Di qui, per la Grecia, e soprattutto per le aree e i centri più popolosi, come Atene, la necessità, a partire dal V secolo a.C., di massicce importazioni di frumento dall'Egitto e dalla Scizia (Crimea, Ucraina).

Per Roma, le aree adatte ad una coltivazione granaria su larga scala erano soprattutto la Campania e (più tardi) la pianura padana. Al progressivo crescere della popolazione della capitale, che in età imperiale raggiunse il milione di abitanti, si affermò una crescente necessità di importare il frumento, oltre che da Sicilia e Sardegna, dall'Egitto, dal Nordafrica e dalla Penisola iberica.

Le specie cereali coltivate nel mondo antico comprendevano, oltre a orzo e frumento, il farro (*Triticum dicoccum*), che ebbe a Roma, specie in età regia e repubblicana, importanza dominante nell'alimentazione. Una risorsa estrema in caso di cattivo raccolto era rappresentata dal miglio, che poteva essere seminato in primavera-estate data la sua resistenza alla siccità, e non richiedeva più di 3-4 mesi per la maturazione. Il miglio si prestava inoltre alla conservazione su periodi assai più lunghi degli altri cereali, e rappresentava – come in età moderna (si pensi alla veneziana Fondamenta del Me-

gio) – il cereale più indicato per la costituzione di riserve e scorte. Un impiego “di ripiego” aveva anche la spelta (*Triticum spelta*), mentre avena e segale non venivano coltivate, l’avena perché considerata pianta infestante, mentre la coltura della segale richiedeva un clima non mediterraneo. Quest’ultimo cereale era addirittura sconosciuto in Grecia.

### *Orticultura*

Largamente praticata nel mondo antico, l’orticultura si distingue sotto vari aspetti dalle coltivazioni cerealicole. In primo luogo, per le più limitate superfici lavorate, che in genere formavano le dipendenze viciniori dell’azienda agricola; quindi, per la maggiore richiesta di irrigazione (con acque fluenti o di pozzo/cisterna) e di lavorazione, a zappa e a mano, e non ad aratro (zappatura, diserbo); ancora, per la necessità di una proficua concimazione (con cenere, sterco d’asino, guano colombino). Infine, le coltivazioni orticole non richiedevano riposi biennali (maggese), bastando a mantenere la fertilità del suolo l’alternanza delle colture sulle singole parcelle. Gli antichi del resto conoscevano e sfruttavano le potenzialità fertilizzatrici delle leguminose, che consentivano una rotazione delle colture anche su campi aperti. Le specie messe a coltura vanno distinte in tre grandi categorie: (a) leguminose, (b) ortaggi (verdure); (c) radici e tuberi.

- a) Quanto alle leguminose (lat. *legumina*), il cui apporto nutritivo era di grande rilievo, le specie coltivate nell’antichità erano: ceci, fave, lenticchie, piselli, lupini, oltre ad un’unica specie di fagioli, i fagioli dell’occhio (*Vigna unguiculata*). Ceci e fave, oltre che nell’orto, potevano venir coltivati in campi aperti, dato il loro larghissimo impiego (in Italia queste leguminose potevano essere lavorate con aratura a traino bovino); i lupini, diffusissimi, e oggi noti forse solo dalle pagine dei *Malavoglia*, rappresentavano un alimento “povero” e scarsamente apprezzato.
- b) Gli ortaggi verdi (lat. *olera*) comprendevano un ricco assortimento di specie, fra cui si segnalavano le verdure a foglia (lattughe, cavoli, broccoli, bietole), a stelo (asparagi, sedani, cardi) e a frutto (cetrioli, zucche).

c) Fra le radici e tuberi, si aveva un largo uso di cipolle, porri, aglio, pastinache, rafani, rape (particolarmente apprezzate a Roma), ravanelli.

Si deve naturalmente tenere presente che non esiste una perfetta sovrapposibilità fra le specie coltivate nel mondo antico e quelle in uso attualmente, dati i processi di differenziazione e selezione nel frattempo intervenuti, che possono aver reso le essenze attuali anche molto diverse da quelle dell'antichità.

Accanto alla coltivazione orticola, varietà selvatiche delle specie coltivate (bulbi come gli odierni lampasciuni), e specie non coltivate (asfodelo, scorzonera), erano correntemente oggetto di raccolta.

Presso le classi più povere e i più piccoli proprietari, l'orticoltura rimpiazzava le colture ceralicole: un appezzamento di 1/2 ettari non poteva infatti sostenere l'allevamento di un bove per l'aratura. I legumi costituivano d'altronde una risorsa di grande valore proteico e calorico, tale da rimpiazzare almeno in parte i cereali.

Il vantaggio dell'orto rispetto al campo era anche quello dell'immediata disponibilità, distribuita lungo il decorso delle stagioni, di prodotti che non richiedevano lavorazioni intermedie quali trebbiatura e macinatura per i cereali, ovvero premitura, torchiatura ecc. per l'olio, ed erano quindi pronti al consumo immediato. I prodotti dell'orto esigevano al massimo una semplice bollitura o tostatura, e nel caso di insalate, cipolle e cetrioli, neppure questa.

Nel territorio dell'Attica gli orti costituivano, costretti com'erano entro limiti imposti dalla disponibilità d'acqua per l'irrigazione, una caratteristica rilevante del paesaggio suburbano. A Roma, a partire dal I secolo d.C., si estese intorno all'urbe, per un raggio di alcuni km, una "cintura" ortofrutticola formata da piccoli appezzamenti di circa 1 ha, che rifornivano la capitale di legumi, cavoli, lattughe, rape – vegetali che costituivano il normale companatico della plebe.

### *Arboricoltura*

L'arboricoltura del mondo antico comprendeva in primo luogo olivicoltura e viticoltura, e quindi la coltura degli alberi da frutto; questi ultimi spesso non richiedevano cure particolari, ma potevano allignare e fruttificare spontaneamente.

Olivicoltura e viticoltura erano accomunate dalla comune esigenza di terreni asciutti, anche sassosi e montuosi, fino ai limiti d'altitudine delle colture (600-800 m per l'olivo, 800-1000 m per la vite), e all'interno dei confini climatici, anch'essi approssimativamente coincidenti, almeno in area mediterranea. Una sistemazione particolare per gli olivi (ma anche per le viti), che consentiva di sfruttare terreni in pendio erto, era la creazione di terrazzamenti, di cui esistono significative tracce archeologiche; essi offrivano il vantaggio di evitare l'erosione dei pendii, e vi potevano venir praticate anche colture subarboree.

Davanti ad una fruttificazione relativamente rapida (2-3 anni dall'impianto) per la vite, l'olivo richiedeva invece almeno 15 anni per iniziare la produzione. La pianta dell'olivo raggiunge la piena capacità produttiva solo intorno ai 40 anni dall'impianto. L'olivo era dunque per eccellenza l'albero che veniva piantato a beneficio delle generazioni a venire (ed era certo all'olivo che si riferiva Virgilio dicendo dell'agricoltore, *serit arbores, quae alteri saeculo prosint*). Per di più, l'olivo fruttifica in genere ad anni alterni, il che significa che solo la metà dei terreni a oliveto era ogni anno produttiva (una specie di "maggese naturale"! ). La coltura dell'olivo, come le tecniche di oleificazione, fu importata a Roma dalla Grecia, attraverso la mediazione delle colonie della Magna Grecia. In Italia erano diffuse specie di olivi selvatici (oleastri), cui vennero applicate le pratiche di innesto per renderli fruttiferi.

Mentre l'olivicoltura non richiedeva un grande investimento lavorativo (era sufficiente provvedere periodicamente alla potatura), ben più impegnativa era la cura della vite, che a diversità dall'olivo fruttifica annualmente. Così come più complesse e impegnative erano le pratiche di "estrazione" del vino dall'uva che non dell'olio dalle olive. Inoltre, il vino, una volta maturato, era soggetto a facile decadimento acetico, se non attentamente preservato, mentre l'olio non era soggetto se non ad una lenta degradazione nel corso di due-tre anni, entro i quali poteva comunque essere consumato senza inconvenienti.

Sia la viticoltura che l'olivicoltura, là dove si trattasse di proprietà di una certa dimensione, operavano, in Grecia come in Italia, non solo ai fini dell'autoconsumo, ma altresì del commercio e dell'esportazione (anche su lunghe distanze). L'olivicoltura poteva

essere la coltura più conveniente, o anche la sola praticabile, in certi poderi, e comunque il fabbisogno d'olio per il produttore stesso era limitato. A parte le grandi aziende, in certi casi anche aziende di minori dimensioni potevano produrre essenzialmente per il mercato (ciò vale anche per la viticoltura, sia in Grecia che in Italia).

Le piante da frutto utilizzate nell'antichità coincidevano in larga parte con quelle attuali, con l'avvertenza che per ragioni climatiche e irrigue l'Italia era assai più ricca in alberi da frutta della Grecia (dove abbondavano soprattutto i fichi). Mele, pere, uva, prugne, cotogne, melograni, sorbe, carrube, e più tardi anche pesche, ciliegie, albicocche, cedri, costituivano le disponibilità in frutta fresca, mentre le frutta secche predominanti erano mandorle e noci.

A parte il consumo fresco, molte varietà potevano venir seccate per l'inverno, come pere, mele, prugne, carrube. Importanza particolare rivestiva, specie in Grecia, il consumo di fichi, freschi ma soprattutto seccati o tostati, di alto valore calorico. A Roma i fichi seccati venivano anzi consumati non come frutta, ma come companatico. La pianta di fico allignava spontanea, e non richiedeva cure particolari, anche se in certe aree (Cnosso, Pilo in età micenea, Palestina e Siria) vi erano vere e proprie piantagioni di fichi (come oggi in Anatolia), anche in colture associate alla vite. Al di fuori delle specie coltivate, un ricco apporto alimentare arrecava, specie in Italia, lo sfruttamento di varietà selvatiche, quali in primo luogo il castagno (zone collinari e montuose dell'Italia centro-settentrionale); e come la quercia, le cui ghiande non servivano solo al pascolo brado dei suini, ma anche, in caso di necessità o di povertà estrema, come nutrimento umano, tostate e ridotte in farina per farne "pane" e farinate.

### *Tecniche di coltivazione*

La grande distinzione di cui va tenuto conto nelle modalità delle colture agricole è quella dell'agricoltura a *zappa* rispetto a quella che utilizza l'*aratro*. Le due tecniche non sono peraltro sempre separate, potendo convivere in certi casi sullo stesso fondo ed entro i medesimi cicli produttivi. Tuttavia, mentre l'aratro è eminentemente, se non esclusivamente, associato alla cerealicoltura, la zappa è lo strumento tipico dell'orticoltura, anche se può intervenire anche nella

coltivazione dei cereali a campi aperti. Il vantaggio dell'aratro sulla zappa è di natura quantitativa, non qualitativa: accelera il lavoro, ma non lo migliora (un aratore compie a parità di tempo impiegato il lavoro di dieci zappatori).

Ma, data la limitata efficacia dell'aratro antico, che rendeva possibile solo un'aratura poco profonda (intorno ai 20 cm), la zappa consentiva una migliore lavorazione del suolo, ed era comunque indispensabile per la frantumazione delle zolle, e anche per una seconda zappatura del terreno già arato. Una parte del lavoro (specie il diserbo dei seminativi) andava comunque condotto a mano. La zappa dunque poteva costituire un'alternativa non sostituibile all'aratro, là dove questo non poteva essere usato, per ragioni orografiche (terreni in forte pendio, aree montuose) o economiche (la zappa era l' "aratro del povero" e del piccolo agricoltore); ovvero essa rappresentava una componente integrativa dell'aratro, completando l'opera di questo nella sarchiatura del terreno. La zappa era anche usata in appezzamenti troppo piccoli per sopportare l'aratura, e negli orti e nelle vigne. Mentre in Grecia la zappatura poteva essere svolta dall'agricoltore stesso e dai suoi familiari, a Roma, nelle grandi proprietà, essa era affidata alla manodopera schiavile.

L'aratro a coltro (e poi a vomere) ha origini antiche, e in Italia si affermò a partire dall'età villanoviana (civiltà del ferro); in età romana, all'aratro tradizionale si affiancò l'aratro a ruote, di provenienza gallica. Di "invenzione" italica fu invece l'erpice (*crates*), in uso a partire dal I secolo d.C., usato sui campi seminati non a solchi, allo scopo di sminuzzare le zolle (in luogo della rottura manuale con la zappa), ricoprire la semente e sradicare le erbe infestanti. Malgrado l'efficacia inferiore rispetto all'intervento a zappa, l'erpice ebbe grande importanza economica in età imperiale, consentendo un forte risparmio di manodopera schiavile.

Mentre nella cerealicoltura (specie nel caso dell'orzo) non era praticata, né praticabile un'efficace irrigazione, questa era indispensabile per l'orticoltura, col ricorso ad acque piovane immagazzinate (cisterne), ovvero a depositi naturali (pozzi), o al sollevamento di acque superficiali e al loro sversamento sui campi coltivati, a mano con la vite d'Archimede, o per mezzo di bilancieri. Là dove, come in Gallia Cisalpina, vi era larga disponibilità di acque fluviali o di risorgiva, veniva anche praticata l'inondazione regolata e perma-

nente del prato irriguo (la futura “marcita” medievale e moderna, oggi non più in uso).

Malgrado le raccomandazioni di Catone (“prima arare, poi concimare”, *stercorare*), il mondo antico non conobbe concimazioni regolari tali da incrementare in maniera rilevante la produzione. La concimazione nell'agricoltura italica rimase al di sotto del 50% dei minimi dell'età moderna prima dell'introduzione dei concimi artificiali. La mancanza di stallatico veniva compensata, col sovescio (Grecia e Italia), col debbio (bruciatura delle stoppie: Gallia Cisalpina), o con spandimento di marna (Gallia). Ostacolava le possibilità di concimazione la limitata pratica dell'allevamento confinato (specie bovino), data l'assenza o l'insufficienza di piante foraggere per l'alimentazione del bestiame stabulato. Il bestiame reperiva il suo nutrimento sui pascoli liberi o nei boschi, quando non transumava durante la stagione estiva. Una limitata concimazione poteva aver luogo nei terreni a maggese, sui quali il pascolo, specie ovino, era liberamente praticato.

La rotazione biennale a maggese era largamente praticata, per la cerealicoltura, sia in Grecia che in Italia, dove la pratica fu probabilmente importata dalla Grecia stessa attraverso la mediazione degli Etruschi (VIII-VI secolo). I campi a riposo andavano ripetutamente arati per impedire l'allignare delle erbe infestanti; ma era anche praticato il “maggese verde”, con avvicendamento fra i cereali e i legumi (esclusi i ceci), che ricostituivano, come agli antichi era noto, la fertilità del suolo. Il riposo a maggese poteva però risultare conveniente su superfici ampie e proprietà medio-grandi, a coltura estensiva; il piccolo proprietario, che disponesse solo di pochi ettari di terreno, non poteva concedersi il lusso di rinunciare ogni anno a metà del prodotto, con la conseguenza di un rapido esaurimento dei terreni.

Il ciclo cerealicolo si concludeva in giugno-luglio con la mietitura e la trebbiatura. La mietitura era praticata a mano, con falcetti, recidendo le piante, o alla base, o a metà stelo, o anche alla spiga; eccezionale fu l'uso della “mietitrice gallica”, una rudimentale “macchina agricola” spinta da asini o muli, che recideva le spighe raccogliendole nel contempo in un apposito cassone. Si trattò di una innovazione tecnologica in uso solo nelle regioni pianeggianti della Gallia settentrionale, a partire dall'età imperiale.

Per la trebbiatura dei cereali ci si avvaleva di un'aia (lat. *area*) in terra battuta, o lastricata in pietra, sulla quale avveniva, dapprima la sgranatura delle spighe tramite calpestazione animale (muli, bovini, cavalli) e battitura a mano con flagelli e correggiati; seguiva quindi la spulatura, che allontanava le paglie tramite la ventilazione naturale, o manuale, con vanni e ventilabri.

Complessivamente le rese dei seminativi rimasero molto basse e stazionarie durante tutta l'epoca greco-romana; in Grecia e Italia non vennero mai raggiunte le rese di 1:10 attestate per l'Egitto, dove il limo del Nilo rendeva superflui concimazioni e maggesi; o addirittura rese di 1:12 o 1:15 attestate per la Mesopotamia. La resa media (rapporto semente : raccolto) in Grecia e Roma difficilmente superava il rapporto di 1 : 3; ciò significa che, accantonandone 1/3 per la semina successiva, il raccolto utile risultava non più del doppio del seminato. Nel migliore dei casi, veniva raggiunto a Roma un rapporto di 1 : 4. Del resto, ancora nell'alto medioevo, le rese non superavano l'1 : 3 per i cereali. Per superficie, si calcola che a Roma le rese produttive si aggirassero sui 10/12 q di cereale per ha.

### *Allevamento e pastorizia*

Se dovessimo credere all'*Odissea*, fra Itaca e le terre del Peloponneso sottomesse al dominio di Ulisse si sarebbero contate 12 mandrie bovine, 12 greggi di pecore e altrettanti di capre, 24 porcilaie, di cui le 12 prossime al palazzo d'Itaca rifornivano le mense dei proci con 360 porci ingrassati l'anno (1 al giorno dunque). Si tratta evidentemente di esagerazioni "epiche", ma tuttavia indicative della mentalità del tempo. L'esagerazione riguarda soprattutto l'allevamento bovino, che in Grecia (ma anche in Italia) era praticato su scala ben più ridotta, data la scarsa disponibilità di foraggio, i maggiori costi di manutenzione e anche la bassa resa in latte e derivati.

Le limitate possibilità di allevamento bovino privilegiavano comunque il mantenimento di bovi da lavoro (aratura, traino), che fornivano la più importante fonte di energia animale.

L'allevamento, specie nella forma della pastorizia itinerante e/o transumante, era quasi esclusivamente ovicaprino: per la maggiore

economicità, per la superiore disponibilità di pastura data l'adattabilità degli ovini, e ancor più dei caprini, a pascoli poveri in area subtropicale e anche predesertica, e per la maggior resa produttiva rispetto alle vacche. Le pecore erano allevate sia per il latte e i formaggi che per la lana, filata e tessuta nelle aziende familiari. Le capre, per il latte e derivati (la capra produce 2/3 volte più latte della pecora), ma anche per i capretti da macello (i caprini si riproducono più rapidamente degli ovini).

L'allevamento era di rado stanziale e stabulato anche per gli ovicaprini, specie in Grecia dove il clima consentiva la vita all'aria aperta del bestiame lungo tutto l'anno. Un allevamento confinato, che andasse al di là del temporaneo riparo, specie notturno, negli ovili, avrebbe richiesto una integrazione con l'agricoltura (produzione di foraggio) possibile solo in aree particolarmente favorite (Gallia Cisalpina).

Siffatta integrazione sinergica allevamento-agricoltura non era sempre facile da realizzare: grandi proprietari romani potevano possedere sia superfici coltivate che bestiame ovicaprino, ma a livello di proprietà più modeste la convivenza delle due produzioni poteva risultare problematica, soprattutto perché il bestiame, anche minuto, richiede disponibilità di foraggio, la cui coltivazione andava inevitabilmente a scapito delle colture cereali e orticole.

Si terrà anche presente, in linea di principio, che la stessa superficie agraria, se coltivata a cereali/orti, può sostenere una popolazione anche 10 volte maggiore che se sfruttata per l'allevamento. L'allevamento risulta dunque inversamente proporzionale al carico della popolazione (ma anche alla fertilità dei suoli).

La transumanza del bestiame ovicaprino poteva avere ritmo stagionale (sei mesi invernali in pianura, quelli estivi all'alpeggio), oppure limitarsi a trasferimenti di piccoli greggi su distanze limitate. Mentre per l'Italia una transumanza su distanze intorno ai 100 km o anche più (ad es. dal Tavoliere pugliese alle montagne d'Abruzzo) poteva considerarsi normale, così come accadrà in età moderna, in Grecia prevalevano gli spostamenti su piccole distanze, anche perché ben poche *poleis* possedevano territori sufficientemente ampi da consentire la grande transumanza. Ma la transumanza verticale poteva anche risultare inutile, perché spesso nella stagione estiva i pascoli di montagna non erano meno poveri di quelli di pianura. As-

sai più rilevante la grande transumanza in Italia, dove era in atto fin dai tempi più antichi, e che in età imperiale passò sotto il diretto controllo del fisco e dell'imperatore.

Ben altre caratteristiche e rilievo ebbe nel mondo antico l'allevamento suino, confinato o brado; la presenza, specie in Italia centrale, di ricche foreste di querceti e faggeti, favoriva l'allevamento brado, per la disponibilità di ghiande e faggiole; d'altronde, la possibilità di incrocio con i cinghiali (cospecifici al maiale domestico) migliorava la qualità della carne. Ancora oggi si parla, in Toscana, della superiore qualità delle carni della "scrofa cinghialata". Il maiale, diversamente dalle specie ruminanti, era allevato esclusivamente a scopo alimentare, ed era interamente o quasi utilizzabile a tal fine. Di fatto, sia in Grecia che a Roma la maggior parte della carne consumata era carne suina. Almeno in Grecia, il consumo annuale medio di carne non superava tuttavia i 2 kg per persona.

A livello di azienda domestica, era diffuso l'allevamento di animali da cortile, pennuti (oca, anatra, gallina) o roditori (conigli, a Roma talora anche ghiri). Una forma particolare di allevamento riguardava le specie semidomesticate, in primo luogo i palombacci, colombi e anche tortore, dimoranti nei colombari e viventi in stato di semilibertà. In età romana l'allevamento di piccioni per rifornire il mercato della capitale venne praticato su larga scala, con colombai capaci fino a 5000 unità.

Le galline venivano allevate soprattutto per le uova e i pulcini, mentre a scopo alimentare si castravano a Roma i pollastri di 4 mesi, ingrassandoli poi come capponi.

Anche le oche venivano ingrassate ai fini di sfruttarne le carni e soprattutto il fegato, con modalità simili a quelle oggi praticate (ingabbiamento, alimentazione forzata).

In Grecia, ma ancor più a Roma, era praticato l'allevamento di specie selvatiche, riducendo gli animali, ristretti in aree recintate, allo stato semidomestico, e alla dipendenza dall'uomo per l'alimentazione. Nei *vivaria* venivano così allevati, a Roma su vasta scala, cinghiali, cervi, lepri, e la pratica si estendeva, con le *piscinae*, anche ai pesci, sia di mare che d'acqua dolce. Il prodotto di questi allevamenti era destinato al mercato della capitale, e costituiva per il proprietario del fondo una cospicua fonte di redditi.

### *Caccia e pesca. Raccolta*

Una limitata integrazione all'economia primaria era fornita nel mondo antico dalle attività venatorie e/o piscatorie. Da dicembre a marzo, quando il lavoro nei campi ristagnava, il contadino poteva dedicarsi alla cattura di animali selvatici, specie con reti, trappole, tagliole. L'animale più grosso, e anche più pericoloso, era il cinghiale, la cui eliminazione portava anche un beneficio alle colture, che il suino sistematicamente devastava.

In second'ordine, per importanza, veniva la lepre, mentre i diversi volatili (tordi, pernici, beccacce, passeracei) rappresentavano una risorsa più agevolmente catturabile con l'uccellazione a mezzo di reti, panie e zimbelli. Anche volatili di più cospicue dimensioni, quali oche selvatiche, cigni, gru e cicogne, venivano occasionalmente cacciati (con arco e frecce). Tuttavia, nel suo complesso l'attività venatoria aveva piuttosto una funzione di rappresentanza di status, che non un valore economico; non così l'uccellazione, rilevante fonte di proteine animali, a disposizione anche dei meno abbienti. Le risorse faunistiche erano d'altronde limitate, soprattutto in Grecia, e una caccia non controllata poteva definitivamente comprometterle, come accadeva ad es. nelle isole dell'Egeo, dove non di rado la selvaggina spariva del tutto. Era semmai nei *vivaria* romani di cui abbiamo detto, che animali selvatici tenuti in condizioni di semilibertà costituivano una ricca fonte di approvvigionamento.

Più cospicuo era l'apporto della pesca, anche se l'utilizzazione del pescato era limitata alle zone costiere e lacustri, data l'impossibilità della conservazione, a meno di ricorrere a tecniche di disseccamento e/o salagione. Le tecniche di pesca in uso in Grecia erano specializzate e differenziate, con reti, lenze, nasse, fiocine ecc., e Platone nel *Sofista* ce ne offre una descrizione e classificazione che rispecchia un livello tecnologico anche più elevato di quello reale.

Le tecniche di pesca in uso a Roma erano esse stesse originariamente degli imprestiti dai Greci d'Italia, così come molte denominazioni di specie acquatiche. La pesca più fruttuosa, anche se periodica, era quella del tonno, praticata sia nell'Egeo che nel Tirreno, in concomitanza con la migrazione dei banchi fra maggio e ottobre. Sia in Grecia che in Etruria esistevano apposite "vedette" sulle coste per avvistare i banchi dei tonni e per dirigere le barche dei fiocinatori.

Oltre al tonno e a pesci pregiati come dentice e orata, le specie più apprezzate erano molluschi, crostacei e cefalopodi (polpi, seppie, calamari), mentre il popolino doveva accontentarsi di sardine e alici, di cui esisteva in Atene un fiorente mercato, talora con forti oscillazioni dei prezzi a seconda delle quantità pescate.

Fra i pesci d'acqua dolce, il più ricercato era l'anguilla, sia in Grecia (lago Copaide, in Beozia) che in Italia (laghi di Garda e di Bolsena); l'anguilla si pescava anche in mare, durante il percorso di risalita degli animali verso le acque dolci (specie nello stretto di Messina). A differenza dell'agricoltura, la pesca era meno soggetta alle vicissitudini climatiche, e poteva dunque assicurare, entro certi limiti, un rifornimento alimentare più costante. Non vi erano anni di carestia, e i condizionamenti operavano piuttosto sul breve e brevissimo periodo, in rapporto alle stagioni di pesca e alle condizioni meteorologiche.

Si deve infine ricordare l'apporto della raccolta di specie animali quali le chioccioline, e di insetti come le cicale e le locuste, che erano nell'antichità oggetto di consumazione alimentare. La raccolta interessava ancora i molluschi marini (bivalvi e simili), e, in particolar modo, il miele, che costituiva nel mondo antico il dolcificante per eccellenza, non essendo noto l'uso dello zucchero. Lo sfruttamento degli alveari poteva avvenire anche attraverso la cattura dello sciame selvatico e la sua riduzione in uno stato semidomesticato, nel quadro di una vera e propria apicoltura.

### *Conservazione e preparazione degli alimenti*

Poiché il prodotto, sia dell'agricoltura e dell'allevamento, che della caccia e della pesca, non è immediatamente consumabile *in toto*, si poneva nell'antichità – come nei tempi più recenti – il problema della conservazione delle eccedenze, onde sottrarle sia alla decomposizione naturale, particolarmente rapida in un clima come quello mediterraneo, che al rischio di distruzione ad opera di parassiti o roditori.

Il tipo di conservazione pregiudicava anche, e prefigurava, le forme della consumazione e i tipi di trattamento culinario. Non si trattava solo di "salvare" i cibi più rapidamente deteriorabili (carni, pe-

sci, anche latticini freschi), ma altresì di conservare cibi vegetali (che formavano la parte maggiore delle risorse alimentari, specie in campagna) per poterne disporre anche fuori stagione, dunque durante tutto l'anno.

Mentre i cereali, i fichi e i legumi secchi (ceci, lenticchie, fagioli) o le radici bulbacee (cipolle, agli) non richiedevano particolari accorgimenti, bastando preservali dall'umidità e dai parassiti, ben diverso era il caso per gli ortaggi freschi (cicoria, asparagi, sedani, cardi, lattughe), che venivano conservati in salamoia con aggiunta di aromi, per radici come le rape (seccate e salate) o per le zucche (tenute in fossa).

Era soprattutto importante trattare le olive, che costituivano una delle componenti più diffuse della dieta media, e che potevano venire seccate o conservate in salamoia. La salagione era largamente praticata per gli alimenti animali, carni (specie suine) e pesci o cefalopodi; si praticava anche il disseccamento al sole e al vento (ad es. di seppie e calamari), più economico della salagione, che richiedeva la disponibilità di sale, ingrediente non sempre disponibile, e spesso di costo elevato.

Per i cereali, una volta eseguita la trebbiatura e il trasporto nei depositi (dove essi venivano tenuti entro orci sigillati), era necessaria per alcune specie una tostatura preliminare alla macinazione: così coi cereali a cariosside vestita come l'orzo, il farro, la spelta, nei quali la torrefazione doveva liberare i chicchi dalle glume. La tostatura era praticata anche con i ceci, le ghiande e i fichi da conservare.

Alla tostatura dell'orzo o del farro seguiva la battitura, eventualmente una immersione in acqua, e quindi la macinazione che preparava la farina pronta per essere trasformata. Diversamente dall'orzo, il grano veniva invece macinato senza altri trattamenti preparatori.

Quanto ai legumi, poiché nessuno di essi, tranne le fave, è consumabile e digeribile crudo, essi richiedevano comunque una preparazione, che potevano essere la tostatura o la bollitura, o la prima seguita dalla seconda. Piselli e fave si consumavano in genere bolliti così da formarne una specie di purée (greco *etnos*); i lupini, cibo "povero" di largo consumo, andavano bolliti, eventualmente previa tostatura.

In generale, la forma di cottura più semplice e frugale era la bollitura, praticata correntemente per gli ortaggi freschi non consumati a crudo. Più raffinato era l'arrostito, sulla brace, allo spiedo o in

forno – trattamento riservato alle carni e ai pesci; peraltro, ad eccezione della carne di maiale, più tenera, le carni ovicaprine o bovine richiedevano, per la loro durezza e magrezza, una lunga bollitura anche preliminare alla successiva cottura arrosto.

La “cucina” antica, specie per le classi meno abbienti, obbediva nelle sue scelte al criterio di uno sfruttamento ottimale delle risorse disponibili, utilizzando i prodotti tipici delle diverse regioni e propri delle varie stagioni, in stretto rapporto con l’ambiente naturale.

Era solo a livello più raffinato, e per ristrette cerchie di ricchi gaudenti, che si creavano scelte culinarie elaborate e perfino stravaganti; si pensi alla cucina sicula, rinomata per queste caratteristiche, alla cena di Trimalcione, o al fritto misto di pesce di cui parla il comico Alesside, composto di sogliole, gamberetti, saraghi, perche e altro, così da farne un piatto “più variopinto della coda di un pavone”. Simili livelli di elaborazione culinaria ebbero l’autorevole condanna di Platone, sia sotto il profilo igienico, per i danni che apportavano all’organismo, che sotto quello etico, trattandosi di usi che erano indizio di corruzione morale. Per Epicuro, chi avesse “pane e acqua” a sufficienza, poteva considerarsi “beato alla pari di Zeus”.

### *Scelte alimentari e caratteristiche nutrizionali*

La base dell’alimentazione antica era costituita dai cereali (orzo e frumento), che costituivano, come abbiamo detto, circa l’80% dell’apporto calorico della dieta media. In secondo luogo venivano i legumi, che arricchivano l’alimentazione cerealicola di un ulteriore, ricco apporto proteico.

Ma orzo e frumento non erano solo un’alternativa in cui si contrapponevano due cereali di caratteristiche diverse, bensì comportavano anche una differenziata sequenza preparatoria alla consumazione. “Farina d’orzo (*alphita*) e farina di frumento (*aleiata*) sono il midollo degli uomini” si legge nell’*Odissea*, ma il loro esito era rispettivamente la confezione di “focaccia” (*maza*) o di “pane” (*artos*), ben diversi sia come proprietà organolettiche che nutrizionali.

Il pane, cibo dei ricchi, confezionato preferibilmente con farina abburattata, era lievitato preliminarmente alla cottura; la *maza* d’orzo era una specie di focaccia impastata e non lievitata (la pasta

d'orzo non è soggetta a lievitazione) né cotta, o addirittura una specie di pappa lasciata rassodare naturalmente; era a ragione considerata meno nutriente, e più difficilmente digeribile del pane di frumento, ed era comunque il cibo tipico della povertà rurale.

A Roma, il luogo della *maza* era tenuto, in età arcaica e repubblicana, ma con tenaci resistenze anche in epoca imperiale, dal *puls*, una pappa di farina di farro o di spelta, consumata dalle classi inferiori e soprattutto in campagna. Ma anche il pane di frumento si poteva presentare in differenti versioni: dal *panis candidus*, di sola farina abburattata – il pane dei ricchi – al *panis sordidus*, il pane nero, di farina non setacciata – il pane dei poveri – e infine al *panis furfureus*, di sola crusca – il pane “dei cani”, ma anche dei poverissimi...

Confezione, qualità e pezzature del pane, alimento di prima necessità, erano comunque soggette, sia in Grecia che a Roma, al controllo da parte di appositi magistrati, al fine di mantenere un rapporto stabile fra peso e prezzo, così che la stessa quantità di pane fosse acquisibile a prezzo invariato.

Grave fu a Roma, la cui popolazione raggiunse e superò in età imperiale il milione d'abitanti, il problema dell'approvvigionamento quotidiano di pane per la numerosissima plebe; a parte la necessità di massicce e continue importazioni dalle regioni cerealicole (Sicilia, Sardegna, Africa, Egitto), si imponeva la distribuzione a prezzo calmierato (quando non gratuita) di grano a una massa di plebe che poteva arrivare, come nel 46 a.C., a 320.000 persone. Vi provvedeva l'*annona*, che reperiva il grano e ne curava la distribuzione; al tempo di Augusto il numero degli aventi diritto al grano dell'*annona* (*plebs frumentaria*) venne fissato in 200.000 unità (esclusi donne, bambini e schiavi), per un consumo capitaro annuo di circa 400 kg, e dunque di complessive t 80.000.

Naturalmente, “non di solo pane” vivevano gli antichi (e la stessa plebe romana). Ma, se vogliamo parlare di “triade”, o di “dieta” mediterranea, qualche cautela è necessaria. Pane, olio e vino non costituiscono infatti una categoria omogenea di alimenti, né come apporto nutrizionale né come livello di consumi. Se è vero che l'olio d'oliva (e con esso le olive consumate direttamente) rappresentavano la fonte principale di apporto lipidico, va tenuto però presente che almeno l'olio (non così le olive) costituiva non più che un

condimento, e dunque formava una quota irrilevante della massa alimentare.

Ancora diverso è il caso del vino che, spesso assunto (soprattutto in Grecia) fortemente “tagliato” con acqua, era bevuto piuttosto per i suoi effetti esilaranti e socializzanti che non per la qualità nutritiva, pressoché irrilevante.

Si deve invece tenere in maggior conto l’apporto nutrizionale, accanto ai cereali, dei legumi quali fonti proteiche e caloriche; un’alimentazione combinata cereali-legumi, quale era largamente praticata nell’antichità, specie nelle classi a redditi più bassi, costituiva già una combinazione atta ad assicurare un equilibrio nutrizionale ottimale.

Il contenuto proteico dei legumi (20%) è infatti qualitativamente complementare a quello dei cereali (10-20%); separatamente incompleti, per il difetto di lisina nei cereali e di metionina nei legumi, se associati i due alimenti danno una proteina “mista” completa, qualitativamente pari alle proteine animali.

Se a queste componenti aggiungiamo (soprattutto per la Grecia) il consumo di olive, fichi secchi e bulbi (cipolle, aglio, ecc.), individuamo con ciò una dieta completa e sufficiente, almeno sul piano qualitativo, senza la necessità di ricorrere ad alimenti di provenienza animale (era del resto questa, come vedremo in fine, la “dieta” propugnata da Platone).

Fra gli alimenti di origine animale, è indubbio che i latticini e il pesce sia di mare che d’acqua dolce, anche a non volerne esagerare l’apporto quantitativo, prevalevano nella dieta antica sulle carni, il cui consumo comportava l’abbattimento di animali, quali gli ovicapri e i bovini, che si rendevano già utili per i derivati che fornivano (latticini, lana, velli nel primo caso), o per l’energia erogata, indispensabile, nel caso dei bovini, per l’aratura e per il traino.

Per di più, non solo in Grecia ma anche in Roma, sussisteva un divieto culturale all’abbattimento a scopo alimentare del “bue aratore”, considerato quasi a livello di un membro della famiglia dell’agricoltore, la cui uccisione rasentava il crimine; e specie in Grecia la consumazione di carne bovina (ma anche ovicaprina) era riservata a circostanze particolari, quali il sacrificio agli dèi, e convogliava una forte componente di solidarietà sociale, data la ripartizione delle carni sacrificali fra i membri della collettività.

Si calcola che in ogni caso il consumo annuo di carne sacrificale non superasse in Grecia, come si è già detto, i 2 kg *pro capite*. Il solo animale, a parte gli animali da cortile, che venisse allevato esclusivamente a fini alimentari era il maiale, e quella suina era in effetti la carne di più largo consumo, sia in Grecia (dove esistevano tuttavia anche rituali di sacrificio suino), che a Roma (vedi anche qui i *suovetaurilia*). Diversamente da quanto accadeva in Grecia, a Roma la distribuzione e il consumo di carne bovina e ovicaprina non era invece rigidamente ancorata al rito sacrificale, e il commercio di carne, e di animali da macello, aveva a Roma un suo spazio di mercato, dominato dalla figura del *macellarius*. Del tutto escluso dalla macellazione a fini alimentari (e anche sacrificali) era invece il cavallo, considerato animale “nobile”.

### *Conclusioni*

Ad uno sguardo d'insieme, l'agricoltura del mondo antico appare di carattere stazionario, se non bloccata come in Grecia. Nel quadro dell'espansione agricola che si avviò nel basso Medioevo, i fattori che portarono all'aumento della produzione disponibile furono l'ampliamento delle superfici coltivate e l'incremento della resa intrinseca.

In Grecia, l'espansione non era attuabile, data l'inesistenza di terre incolte passibili di venir messe a coltura, mentre non si ebbe mai un miglioramento produttivo in grado di aumentare la resa delle aree coltivate. Di qui i seri problemi posti nelle fasi di incremento della popolazione (con conseguenti guerre e migrazioni), ma anche il limite invalicabile posto all'incremento stesso.

In Roma la situazione era tendenzialmente diversa, sia per un indubbio progresso nelle tecnologie applicate all'agricoltura, specie nelle grandi *villae* signorili, sia per la via via crescente disponibilità di terre da mettere a coltura, attraverso la progressiva conquista di nuovi territori (pianura padana, Provenza, ecc.), sia per il prelievo fiscale in forma naturale (cereali) esercitato coercitivamente sulle province.

Resta che, sia in Grecia che a Roma, la *guerra*, anche se non nel senso inteso da Platone, era la sola alternativa, e lo strumento prin-

cipale, volto ad assicurare le possibilità di sussistenza di una società in cui l'incremento della popolazione non era compensato da una proporzionale crescita della produzione primaria.

Produrranno cereali e vino, e si nutriranno ricavando farine dall'orzo e dal frumento, impastandone eccellenti focacce e cuocendone pani. Come companatico avranno sale, olive e formaggio, e faranno bollire cipolle e ortaggi. Avranno fichi secchi, ceci e fave, e abbrustoliranno al fuoco bacche di mirto e di faggio, che accompagneranno con una moderata assunzione di vino...

(Platone, *Repubblica* 372)

Col crescere dei bisogni, la terra, che prima bastava a nutrirli, diverrà insufficiente. Dovranno così sottrarre una parte della terra dei vicini, per poterne avere abbastanza per l'aratura e il pascolo, e così faranno anche i vicini con loro, se anche questi si abbandoneranno alla ricerca di beni illimitati, travalicando il limite di ciò che è necessario. Ecco come nascono le guerre...

(Platone, *Repubblica* 373D)