

ALFIO CORTONESI

## IL CASTAGNO NELL'ITALIA MEDIEVALE

Il castagno costituisce una presenza familiare in quasi tutta la montagna italiana. Pianta caratterizzata da una distribuzione circum-mediterranea, è dato ritrovarlo nei nostri territori dall'arco prealpino alla dorsale appenninica (con particolare sviluppo nel tratto ligure-tosco-emiliano e campano-calabrese di gravitazione tirrenica), a talune, più elevate zone della Sardegna e della Sicilia (in special modo l'area etnea). Ha il suo habitat ottimale entro il limite altitudinale superiore dei 1.000 metri (ma al Sud può spingersi ben oltre) e quello inferiore dei 300-400 metri; «è specie termofila che tollera un moderato freddo invernale» e richiede una certa umidità; quanto al suolo, «predilige terreni freschi, profondi, decalcificati, o silicei», mostrando gradimento anche per quelli vulcanici e per le terre rosse di disfacimento calcareo<sup>1</sup>.

L'abbandono e il conseguente inselvaticamento di molti castagneti, i danni inferti dal "mal dell'inchiostro" e dal "cancro della corteccia" hanno determinato negli ultimi decenni un pronunciato arretramento del castagneto da frutto; basti pensare che, se alla metà degli anni ottanta la produzione di castagne si attestava fra i 700.000 e gli 800.000 quintali, alla fine del secolo scorso e ancora alla metà del Novecento poteva superare rispettivamente i 4.200.000 e i 3.300.000 quintali<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> *La flora*, Milano, 1958 (Conosci l'Italia, II), p. 30.

<sup>2</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno in Italia alla fine del Medioevo*, «Archeologia Medievale», VIII (1981), pp. 247-280, alle pp. 247-249; N. MALANDRINO, *Il legno di castagno: una ricchezza nazionale*, in *Il legno di castagno. Una risorsa da valorizzare*, Atti del

L'originaria copertura castanicola<sup>3</sup> doveva essere, comunque, molto più contenuta di quella che nel tempo si sarebbe venuta realizzando; è noto, infatti, come l'attuale distribuzione del castagno sia in larga parte la conseguenza di un'opera capillare di diffusione portata avanti dall'uomo in momenti diversi della sua storia<sup>4</sup>, soprattutto in ragione del notevole contributo alimentare che poteva ricavarsi dai frutti delle piante innestate. Tale espansione si produsse generalmente – e anche ciò ben si conosce<sup>5</sup> – con danno del querceto quando si operasse alle minori altezze<sup>6</sup>, con arretramento del faggeto e dei boschi di conifere in prossimità del limite superiore. È questo il motivo per cui non è raro trovare nel castagneto isolati esemplari di rovere, roverella e cerro, e nelle formazioni montane più alte alberi di faggio e di abete rosso.

Se già in età altomedievale il castagno rappresentava in taluni contesti padani e peninsulari una risorsa di non trascurabile importanza<sup>7</sup>, solo con i secoli che qui maggiormente interessano (XII-XV) esso diviene per numerose comunità dell'alta collina e della montagna un riferimento essenziale per la sussistenza, proponendosi come

---

Convegno (Canepina, 25 ottobre 1986), Canepina s.d., pp. 17-24, a p. 18. A distanza di quasi venti anni dalla pubblicazione il saggio del Cherubini sopracitato (ora riproposto nel volume dello stesso autore *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari, 1996, pp. 147-171, 291-305) resta un riferimento imprescindibile per la storia della montagna italiana.

<sup>3</sup> Si veda in merito *La flora*, cit., pp. 29-30, 32-33.

<sup>4</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., pp. 248-249, 268-270; P. TOUBERT, *Les structures du Latium médiéval. Le Latium méridional et la Sabine du IXe siècle à la fin du XIIIe siècle*, 2 voll., Rome, 1973, I, pp. 191-192; A. RAPETTI, *Campagne milanesi. Aspetti e metamorfosi di un paesaggio rurale fra X e XII secolo*, Cavallermaggiore, 1994, p. 53 (riferimenti al periodo compreso fra tarda antichità e pieno Medioevo); A. CORTONESI, *Colture, pratiche agrarie e allevamento nel Lazio bassomedioevale. Testimonianze dalla legislazione statutaria*, «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 101 (1978), pp. 97-219, a p. 161.

<sup>5</sup> Si vedano *infra* le pagine dedicate alle vicende castanicole delle varie regioni.

<sup>6</sup> Si abbia presente che «nei confronti del Querceto, il Castagneto, per esigenze climatiche, tende a salire più in alto, ma per esigenze edafiche (di suolo) può anche presentarsi a un livello sostostante» (*La flora*, cit., p. 33).

<sup>7</sup> M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, pp. 296-298: con prevalente riferimento alle Prealpi lombarde e all'Appennino ligure-emiliano-romagnolo; G. VILOLO, *Il castagno nell'economia della Campania medievale*, «Rassegna Storica Salernitana», nuova serie, VI (1989), pp. 21-34, alle pp. 22-24, 27-29: testimonianze del rilievo che la castanicoltura viene assumendo in area cavense e irpina a partire dalla fine del X secolo.

decisiva risposta al forte incremento demico che si registra fra XI e XIII secolo. La mancanza o l'insufficienza di terreni adatti alla cerealicoltura facevano sì che non di rado il sostentamento delle popolazioni montane dipendesse in prevalenza dalle castagne e, più generalmente, dalle risorse connesse allo sfruttamento dei castagnei. Tale situazione si sarebbe, del resto, pienamente confermata in età moderna<sup>8</sup> per giungere sostanzialmente inalterata fino a tempi prossimi ai nostri.

Sulla base di studi perlopiù recenti, fioriti nel quadro di un più generale *revival* dell'interesse dei medievalisti per la storia dell'agricoltura, dei contadini e del mondo rurale<sup>9</sup>, esamineremo in queste pagine la vicenda castanicola italiana in un periodo, quello del Medioevo centrale e tardo, che ebbe a rappresentare per la stessa uno snodo di fondamentale rilevanza.

### *La castanicoltura nell'Italia del Nord*

Nel Piemonte medievale il castagno si segnala per una presenza diffusa che lo vede, al contempo, presidiare saldamente le vallate prealpine e scendere, talora, alle quote collinari più basse e finanche alla pianura. L'attenzione che i castellani sabaudi riservano all'andamento dell'annata castanicola, la ricorrente definizione di censi in castagne, il fatto che quest'ultime figurino sovente fra i prodotti sottoposti a pedaggio, motivano l'impressione di una non marginale incidenza della pianta nell'economia della regione<sup>10</sup>. Significativa, del resto, anche la testimonianza degli statuti due-trecenteschi del Piemonte sud-occidentale, che dispongono a più riprese circa la protezione degli *alevamina castaneorum* e dei boschi di castagni selvatici dalle incursioni del bestiame<sup>11</sup>; gli statuti di Ceva, in partico-

<sup>8</sup> Cf. G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., pp. 253-255.

<sup>9</sup> A tal proposito può ora vedersi: *Medievistica italiana e storia agraria. Risultati e prospettive di una stagione storiografica*, Atti del Convegno (Montalcino, 12-14 dicembre 1997), a cura di A. Cortonesi e M. Montanari, Bologna, 2001.

<sup>10</sup> Cf. A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, 1981, pp. 190-193.

<sup>11</sup> R. COMBA, *Metamorfosi di un paesaggio rurale. Uomini e luoghi del Piemonte sud-oc-*

lare, prevedono l'elezione annuale di un *camparius* con il compito di «custodire castagneta» e «accusare omnia damna»<sup>12</sup>. A una fase di espansione della castanicoltura fa pensare anche la vicenda relativa all'accensamento dei boschi della Val Chy per parte del vescovo eletto di Ivrea, Federico di Front, a beneficio della comunità di Alice (a. 1272): viene promosso nell'occasione, oltre quello di nuove vigne, l'impianto di castagneti domestici<sup>13</sup>.

Quanto al castagneto lombardo, la modesta estensione che fa registrare ai nostri giorni<sup>14</sup> non è che un pallido riflesso dell'importanza assunta in età medievale. A partire dal X secolo e con evidenza crescente nei secoli successivi, particolarmente nel XIII, le fonti indicano per il castagno una fase di pronunciata espansione destinata a introdurne e consolidarne la presenza non solo, come si potrebbe credere, nella fascia collinare e sulle più basse pendici delle valli prealpine, bensì pure nell'alta pianura<sup>15</sup>. Come accade nelle campagne bergamasche fra Adda e Serio, si tratta talora di impianti sistematici, per il buon esito dei quali si è disposti a ricorrere anche all'irrigazione<sup>16</sup>. Del proposito di incrementare la castanicoltu-

---

*cidendale fra X e XVI secolo*, Torino, 1983, pp. 107-108, 115-116 (in particolare n. 58): si fa riferimento agli statuti di Garesio, Priola, Ormea, Ceva e Peveragno. A Garesio (disposizione duecentesca) il divieto di accesso per gli animali scattava in presenza di *alevamina* la cui consistenza non fosse inferiore alle dieci piante, a Priola (*additio* del 1408) si partiva da venti (*ivi*, p. 107, n. 23). Nello statuto di Ormea (capitolo probabilmente databile al 1359) la difesa degli alberi di castagno era condizionata al fatto che i terreni registrassero una densità d'impianto pari ad almeno otto alberi per *sestairata* (*ivi*, pp. 107-108).

<sup>12</sup> *Ivi*, p. 116, n. 58.

<sup>13</sup> F. GABOTTO, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XV*, in *Miscellanea saluzzese*, Pinerolo, 1902, pp. III-CXLIV, a p. XXI; vi si segnala anche un coevo documento eporediese che fa obbligo di innestare castagni selvatici (p. LXXXVI, n. 3).

<sup>14</sup> Alla metà degli anni ottanta il castagneto da frutto e il ceduo di castagno (puro e composto) occupavano complessivamente in Lombardia una superficie di poco superiore ai 20.000 ha, a fronte dei circa 130.000 ha del Piemonte e dei circa 100.000 della Liguria. Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige registravano, rispettivamente, una presenza pari a circa 10.000, 6.000 e 1.500 ha (N. MALANDRINO, *Il legno di castagno*, cit., p. 17).

<sup>15</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes du Moyen Age. L'économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Rome, 1993, pp. 210-213; A. RAPETTI, *Campagne milanesi*, cit., p. 53. Sulla presenza del castagno nelle campagne di Origgio fra XIII e XIV secolo: R. ROMEO, *Il comune rurale di Origgio nel secolo XIII*, Assisi, 1970, pp. 73, 82.

<sup>16</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes du Moyen Age*, cit., p. 212. Si ricorderà come lo statuto di Bergamo, più generalmente, stabilisca che i coltivatori delle zone castanicole debbano, ogni anno, mettere a dimora dodici castagni (*ivi*, p. 213).

ra entro le terre piane del Bresciano testimonia lo statuto di Orzinuovi (a. 1341) imponendo la coltivazione di due alberi di castagno per ogni *plodium* di terra che si possedeva (con facoltà, beninteso, di concentrare le piante su un'unica parcella)<sup>17</sup>.

Entro questa cornice «un processo del tutto particolare» è quello che di recente si è potuto mettere in luce per le campagne milanesi, dove il castagno, che vi è attestato – nella pianura asciutta e in quella umida – già nell'alto Medioevo, arretra in progresso di tempo fin quasi a scomparire nel corso del XII secolo<sup>18</sup>. La forte spinta all'agrarizzazione indotta dall'aumento della popolazione urbana viene a risolversi, in questo caso, essenzialmente nell'espansione dell'arativo e del prativo.

Il nesso fra la crescente diffusione della pratica castanicola e l'incremento demico che si registra nei secoli XII e XIII credo appartenga, per la Lombardia come per altre regioni, all'evidenza delle cose; si è detto, del resto, poco sopra dell'importante contributo che le castagne recavano, specialmente nelle zone di montagna, all'alimentazione delle popolazioni rurali, potendo validamente sostituire i cereali per buona parte dell'anno<sup>19</sup>. Piuttosto, merita di essere sottolineato come venga dalla vicenda lombarda un'ulteriore conferma del fatto che l'affermazione del castagno si verifica, nei secoli in esame, in buona parte a spese del querceto (*roboretum*, *rovoretum*) e del bosco misto: le menzioni del *roboretum* divengono, nel caso specifico, sempre più rare nel passaggio fra alto e pieno Medioevo, moltiplicandosi per contro – a seguito dei nuovi impianti ma anche della diversa connotazione che vengono assumendo i boschi misti – le testimonianze di *castaneta* e di *silve castanearum*<sup>20</sup>.

<sup>17</sup> P. TOUBERT, *Les statuts communaux et l'histoire des campagnes lombardes au XIVe siècle*, «Mélanges d'Archéologie et d'Histoire», LXXII (1960), pp. 397-508, alle pp. 474-475. Informa l'autore che il *plodium* bresciano (di 100 tavole) equivaleva a 35 are. In area bresciana era, comunque, la bassa Valcamonica a configurarsi come area castanicola per eccellenza (F. MENANT, *Campagnes lombardes du Moyen Age*, cit., p. 211).

<sup>18</sup> A. RAPETTI, *Campagne milanesi*, cit., pp. 54-60 (citazione da p. 54).

<sup>19</sup> Ma si veda soprattutto *infra*, alle pp. 48-50.

<sup>20</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes du Moyen Age*, cit., pp. 213-214; A. RAPETTI, *Campagne milanesi*, cit., pp. 53, 55. Il processo cui si è fatto cenno (avanzata del castagneto / arretramento del querceto) sembra avere, del resto, una dimensione temporale assai ampia, che investe anche la tarda antichità: L. CASTELLETTI, A. SOMAINI, *Indagini paleobotaniche*, «Archeologia Medievale», xv (1988), pp. 238-247.

Meglio vedremo in seguito come in vasti settori della pianura l'eliminazione del querceto e di ogni altra copertura boschiva avvenga principalmente a beneficio del seminativo<sup>21</sup>.

La presenza del castagno segna pure vasti settori della collina veneta<sup>22</sup>, attingendo talora, in quest'ambito, anche zone di maggiore altitudine; le numerose menzioni che della pianta si hanno per la montagna vicentina sono state motivate con la «pressione che gli abitanti di fondovalle e di collina potevano esercitare sulle alte terre»<sup>23</sup>.

Nelle campagne trevigiane del Trecento il castagno si ritrova entro «l'ampio arco dell'alta pianura e della fascia collinare e montana che si estende dal complesso del Grappa a ovest fino ai pendii meridionali del Cansiglio a est», includendo a sud la zona del Montello<sup>24</sup>. Varie le forme della sua presenza: dal bosco di castagni (o, comunque, a predominanza castanicola) – le cui menzioni (*castagneda*) s'infittiscono a partire dal XIII secolo – all'associazione con altri alberi sulla medesima parcella, agli esemplari isolati o in ordine sparso all'interno di prati e arativi<sup>25</sup>. Le regole definite nel 1351 dalla comunità di Pederobba per tutelare il bosco di Pecolato e disciplinarne l'uso<sup>26</sup> mostrano con chiarezza l'importanza che la produzione di castagne poteva rivestire per le comunità della collina trevigiana: non solo a fini sussistenziali – si osservi – ma anche per i commerci cui

<sup>21</sup> In merito anche A. RAPETTI, *Campagne milanesi*, cit., pp. 31-32. Si è richiamato, del resto, poco sopra come, nei secoli centrali del Medioevo, la pianura milanese veda l'arativo avanzare anche ai danni del castagneto.

<sup>22</sup> Per la collina veronese: G.M. VARANINI, *Le campagne veronesi del '400 fra tradizione e innovazione*, in *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese dall'alto Medioevo al sec. XX*, a cura di G. Borelli, 2 voll., Verona, 1982, I, pp. 185-262, a p. 210.

<sup>23</sup> R.M. GREGOLETTO, *Insiediamento e utilizzazione dello spazio agrario-forestale nella montagna e nella collina vicentina del basso Medioevo*, in *700 anni di storia cimbra veronese*. Atti del Convegno (Tregnano, 14 novembre 1987), a cura di G. Volpato, Verona, 1987, pp. 59-70, a p. 60. Viene anche segnalata la locazione decennale rinnovabile (a. 1304) di un bosco con castagni appartenente al monastero di S. Bartolomeo di Vicenza e ubicato ai Campi Piani di Malo, zona alta di insediamento tedesco (p. 64).

<sup>24</sup> G. CAGNIN, *La presenza ed il ruolo delle castagne nell'alimentazione a Treviso nel secolo XIV*, in *La civiltà del castagno*, Combai-Miane (Tv), 1988, III, pp. 37-45, a p. 38 (dove la citazione); ID., *Il castagno nel paesaggio agrario e nell'economia a Treviso nel Medioevo*, «Studi Trevisani», 8 (1997), pp. 7-49, alle pp. 12-20.

<sup>25</sup> ID., *La presenza ed il ruolo delle castagne*, cit., p. 38; ID., *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., pp. 12-20.

<sup>26</sup> ID., *La presenza ed il ruolo delle castagne*, cit., appendice, pp. 46-48; ID., *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., pp. 8-12.

poteva dar vita tanto a indirizzo della città (e, per suo tramite, con la stessa Venezia), che con i residenti delle “ville” di pianura<sup>27</sup>. Altrettanto significativo il fatto che nel 1465 uno specifico provvedimento dei governanti trevigiani imponga alle comunità soggette di mettere a dimora ogni anno almeno quattro piante di castagno<sup>28</sup>.

### *La castanicoltura nell'Appennino settentrionale e centrale*

Nel periodo cui si fa riferimento la dorsale appenninica risulta largamente interessata dalla presenza del castagno, la cui incidenza varia, nondimeno, in modo sensibile a seconda dei tratti.

Lungo l'arco appenninico ligure il castagneto conosce un'estensione cospicua, che certo non si limita alle pendici più umide e ombrose della montagna; scendendo lungo le valli del versante marino e talora mescolandosi all'oliveto nei territori sistemati a “fasce”, esso si approssima, infatti, ai borghi della Riviera fino a introdursi nel quadro delle coltivazioni intensive. I documenti contengono alcuni indizi relativi all'espansione della pianta, chiamata in causa da *pastinationes* relative al territorio di Portovenere (a. 1141) e alla valle di Sestri (decenni fra XII e XIII secolo)<sup>29</sup>; sappiamo, inoltre, che nello stesso periodo essa marcava una presenza significativa nelle campagne prossime a Genova<sup>30</sup>. Dati relativi al tardo Medioevo confermano che il castagno poteva assumere un ruolo importante anche al di fuori delle zone di maggiore altitudine. Dal catasto di Sestri Levante (a. 1467) risulta che esso rappresentava in quel territorio la destinazione colturale prevalente, occupando in solitudine esattamente un quarto dei terreni accatastati e venendo, altresì, associato frequentemente alla vigna e all'olivo, talora al prato e al seminativo<sup>31</sup>.

<sup>27</sup> Contratti per l'acquisto di castagne stipulati da mercanti residenti in Treviso con produttori della zona collinare sono segnalati in G. CAGNIN, *La presenza ed il ruolo delle castagne*, cit., pp. 40-42; ID., *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., pp. 21-25.

<sup>28</sup> *Ivi*, p. 10.

<sup>29</sup> M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria. Note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna*, Savona, 1973, pp. 73-74.

<sup>30</sup> *Ivi*, pp. 70-71.

<sup>31</sup> F. ROBIN, *Sestri Levante. Un bourg de la Ligurie génoise au XV<sup>e</sup> siècle (1450-1500)*, La Spezia-Bordighera, 1976, pp. 67-73. L'albero registrava la maggiore diffusione presso le “ville” dell'entroterra collinare più lontane dalla costa.

Per il tratto toscano-emiliano, ricerche recenti hanno fornito informazioni significative con riferimento alla montagna fra Bologna e Pistoia: per il periodo compreso fra XI e XIII secolo sono state rilevate una diffusa coltivazione del castagno tanto in zone alte (800 m) che alle quote inferiori (fondivalle del Reno e delle due Limentra), la ricorrente associazione con colture arboree e di altro genere, una tendenza all'espansione viepiù pronunciata a partire dal XII secolo<sup>32</sup>. Testimonianza quanto mai efficace del rilievo primario che la castanicoltura rivestiva per l'economia della montagna pistoiese è fornita, del resto, dallo statuto del podestà cittadino (a. 1296) nel quale troviamo disposto che ogni altra attività venga interrotta nel periodo della raccolta delle castagne, vale a dire dalla metà di ottobre fino alla prima settimana di novembre<sup>33</sup>.

Nella Toscana settentrionale sono da ricordare anche i boschi castanicoli della Lunigiana, dell'alta Versilia e della Garfagnana. È per la prima che, grazie soprattutto alle ricerche svolte da Franca Leverotti, si dispone, per il periodo che qui interessa, di dati piuttosto precisi. L'esame dell'estimo redatto per la Vicaria di Massa fra il 1398 e il 1401 ha consentito, infatti, di contare oltre 51.000 castagni (fra piante adulte e "novelli")<sup>34</sup> per una superficie delle *silve* castanicole valutabile intorno ai 200 ettari<sup>35</sup>. Per quest'ultime è stato,

<sup>32</sup> R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno nella montagna fra Bologna e Pistoia nei secoli XI-XIII*, in *Villaggi, boschi e campi dell'Appennino dal Medioevo all'Età contemporanea*, a cura di P. Foschi, E. Penoncinì e R. Zagnoni, Porretta Terme-Pistoia, 1997, pp. 41-57, alle pp. 43-46 e 50. Le carte dell'ospedale dei SS. Bartolomeo e Antonino, detto del *Pratum Episcopi*, mostrano, fra l'altro, che «la fascia compresa fra Granaglione e la valle del Randaragna fin dal secolo XIII fu interessata da estese coltivazioni di castagni» (p. 46). Sulla castanicoltura nella montagna bolognese anche: A. SORBELLI, *Il comune rurale dell'Appennino emiliano nei secoli XIV e XV*, Bologna, 1910, p. 240; A. PALMIERI, *La montagna bolognese del Medio Evo*, Bologna, 1929, pp. 368, 371.

<sup>33</sup> L. ZDEKAUER, *Statutum Potestatis Communis Pistorii MCCLXXXVI*, Milano, 1888, II, 84, p. 81. Si ricorderà anche come, chiedendo al comune di Pistoia il risarcimento dei danni patiti per i guasti e i saccheggi perpetrati dalle sue truppe nelle guerre recenti, il pievano di Succida lamenta, fra l'altro, la distruzione di vigne e castagneti (N. RAUTY, *Sambuca dalle origini all'età comunale*, Pistoia, 1990, p. 24).

<sup>34</sup> Si tratta, esattamente, di 38.909 castagni e 12.201 "novelli", numeri approssimati per difetto, cui sono da aggiungere 150 "vernacchi" (F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana alla fine del Trecento. Ambiente, insediamenti, paesaggio*, Pisa, 1982, p. 135). Con il termine "novelli" vengono indicate «le piante piccole dei castagni domestici», con "vernacchi" i castagni selvatici (*ivi*, p. 138 – donde la citazione – e 139-140).

<sup>35</sup> Ciò assumendo il dato ottocentesco di una pianta ogni 40 m<sup>2</sup> circa (*ivi*, p. 137).

altresì, possibile accertare l'ubicazione prevalente nella «parte alta delle colline (...) al di sopra della vite e dell'olivo», registrandosene, comunque, la presenza anche «ad altezze inferiori (...) nella vallata interna del Frigido»<sup>36</sup>. Si tratta, come può vedersi, di dati che testimoniano una rilevanza della castanicoltura certo non trascurabile; tuttavia, si evidenzierà una realtà ben modesta solo che si confronti la situazione d'inizio Quattrocento con le risultanze ottocentesche: poco meno di 340.000 piante sono attestate nel 1861 sullo stesso territorio, per un'estensione del castagneto pari a 1402 ha<sup>37</sup>.

Nella montagna pistoiese (alla quale già si è fatto cenno) e in quella lucchese il castagno è, nel tardo Medioevo, signore incontrastato. Nel 1483 si crea a Lucca la magistratura dei *Provisores castanearum*, cui si chiede di difendere i boschi esistenti e di adoperarsi per un ulteriore incremento della pratica castanicola<sup>38</sup>; tanto per la Lucchesia che per il Pistoiese le fonti cinquecentesche non lasciano dubbi sulle eccezionali dimensioni di una produzione che rappresenta per i montanari gran parte del sostentamento<sup>39</sup>.

Anche nel Casentino, nelle montagne fra Tevere e Arno<sup>40</sup> e, particolarmente, a sud, sulle pendici dell'Amiata, il castagno conosce una diffusione assai ampia. Montagna isolata al centro di territori collinari, prospiciente le malsane distese cerealicole e pastorali della Maremma, l'Amiata si presenta, alle medie altezze, compattamente ricoperto di quei castagni che costituiscono per la sussistenza delle comunità medievali un riferimento fondamentale e che esigono, pertanto, la più attenta protezione<sup>41</sup>. La scarsa estensione delle terre cerealicole, la lo-

---

Può ricordarsi come la Vicaria di Massa avesse un'estensione di circa 90 km<sup>2</sup>, grosso modo corrispondente a quella dell'attuale comune cittadino.

<sup>36</sup> *Ivi*, p. 137.

<sup>37</sup> *Ivi*, p. 137, n. 65.

<sup>38</sup> G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Firenze, 1982, p. 34, n.168.

<sup>39</sup> *Ivi*, p. 34; ID., *L'alimentazione contadina nell'Italia bassomedievale*, Pistoia, 1986, pp. 6-7 (sulla montagna pistoiese); G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 254; M. BERENGO, *Nobili e mercanti nella Lucca del Cinquecento*, Torino, 1974, pp. 316-320.

<sup>40</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., pp. 252, 255; G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo*, cit., pp. 33-34.

<sup>41</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., pp. 104-105; G. PICCINNI, *L'Amiata nel contesto della montagna toscana: ambiente, produzione, società nel tardo Medioevo*, in *L'Amiata nel Medioevo*, a cura di M. Ascheri e W. Kurze, Roma, 1989, pp. 197-215, alle pp. 200, 205-206, 208, 211; nel 1422, con riferimento ai boschi di Arcidosso, Siena si vede

ro modesta produttività fanno sì, del resto, che la situazione si proponga, per questi aspetti, inalterata anche nei secoli successivi: nel 1676, a fronte di 800 moggia di farina di castagne poteva calcolarsi per la comunità di Arcidosso un raccolto medio di 350 moggia di grano e 50 di fave, ed ancor più sbilanciato era il rapporto per Abbadia S. Salvatore: 1.000 moggia di farina di castagne contro 400 di grano<sup>42</sup>.

Tornando, dopo la digressione amiatina, al contesto appenninico e sub-appenninico, si tratterà di osservare come la documentazione mostri anche per le terre laziali una larga diffusione del castagno. A nord, nel Patrimonio di S. Pietro in Tuscia, esso ombreggia larghi tratti della montagna cimina, secondo testimonianze che vanno facendosi più numerose a muovere dal XIII secolo<sup>43</sup>; nel Quattrocento, lo statuto (a. 1447) e il catasto (a. 1470) di Soriano attestano con chiarezza il rilievo che la pianta assume per l'economia locale<sup>44</sup>. Anche per altri territori dell'alto Lazio, ad esempio quello di Bagnoregio<sup>45</sup>, è documentata una presenza significativa

---

costretta a limitare drasticamente l'impiego della legna di castagno per fare carbone ad uso delle ferriere; viene asserito, fra l'altro: «essi castagni tagliati era el tollare la vita ale persone di quella terra» (*Testimonianze medioevali per la storia dei comuni del Monte Amiata*, a cura di N. Barbieri e O. Redon, Roma, 1989, doc. 27, pp. 217-221).

<sup>42</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 105. Per non dire, poi, di Castel-delpiano, dove a 800 moggia di farina di castagne si affiancavano solo 70 di grano.

<sup>43</sup> A. LANCONELLI, *La terra buona. Produzione, tecniche e rapporti di lavoro nell'agro viterbese fra Due e Trecento*, Bologna, 1994, pp. 129, 135. Sui castagneti di Capranica, castello ubicato in area cimina, nel tardo Medioevo: P. MASCIOLI, *Le campagne di Capranica nel Trecento: conduzione fondiaria e rapporti di lavoro*, in *Capranica medievale. Percorsi di ricerca*, a cura di A. Cortonesi, Capranica, 1996, pp. 54-59; A. CORTONESI, *Culture e proprietà fondiaria nella Capranica d'inizio Quattrocento: prime ricognizioni*, *ivi*, pp. 107-123, alle pp. 111-112 (considerazioni sulla base del catasto del 1434).

<sup>44</sup> *Id.*, *Gli statuti come fonte per la storia agraria della Tuscia medioevale*, in *Atti delle Giornate di studio per la storia della Tuscia*, III: *Gli statuti della Teverina come fonti per la storia economica e sociale*, Orte, 1983, pp. 55-63, a p. 62: riferimento a rubriche dello statuto di Soriano intese a disciplinare la raccolta delle castagne, il pascolo nei castagneti, e a proteggere i cedui; quanto al catasto, un'illustrazione e prime elaborazioni sono state proposte da P.L. FELICATI nella relazione su *Il catasto di Soriano del 1470. Prime considerazioni*, svolta in occasione della I Giornata per la storia della Tuscia medievale (Viterbo, 26 marzo 1986).

<sup>45</sup> G. BACIARELLO, *Risorse economiche e attività produttive di una comunità medievale. Bagnoregio e lo statuto del 1373*, «Rivista Storica del Lazio», 6 (1997), pp. 41-59, alle pp. 47-49. Menzioni del castagno anche nello statuto della vicina Civitella d'Agliano: Q. GALILI-A. PASCOLINI, «Statuimo et ordinamo». *Statuto di Civitella d'Agliano trascritto, annotato e commentato*, Civitella d'Agliano, 1985, p. 79.

del castagno da frutto e da taglio; alla fine del Medioevo *silve de castaneis* sono attestate in prossimità del lago di Bolsena<sup>46</sup>.

Procedendo verso Mezzogiorno, potrà riscontrarsi un'ampia coltivazione della pianta sui Colli Albani, presso le comunità della catena prenestino-ernica, sui Monti Lepini<sup>47</sup>. La documentazione su-blacense, dal canto suo, ne attesta, a partire dal XIV secolo, una diffusa presenza nell'alta valle dell'Aniene<sup>48</sup>.

Può osservarsi, nell'insieme, come prosegue nel pieno e tardo Medioevo quell'espansione del castagneto laziale già testimoniata per i secoli precedenti e avvenuta, come sembra, tanto a spese del *Quercetum ilicis* che di specie a foglie caduche<sup>49</sup>.

### *La castanicoltura nell'Appennino meridionale*

La Campania è attualmente fra le regioni italiane in cui la pratica castanicola – concentrata nelle province di Salerno, Avellino e Caserta – assume maggior rilievo. Una presenza del castagno ancor più ampia vi si registrava in età medievale, allorché la pianta giungeva a presidiare zone pianeggianti dalle quali in seguito sarebbe scomparsa<sup>50</sup>. Ricerche

<sup>46</sup> A. CORTONESI, *Colture, pratiche agrarie e allevamento*, cit., p. 163: testimonianze dal quattrocentesco statuto di Gradoli. Per la non lontana Umbria, può ricordarsi come il castagno fosse largamente presente nella montagna assisana, dove ci si preoccupava – nel Quattrocento – di tutelarne i destini promuovendo annualmente nuovi impianti (L.V. PATELLA, F. RAMBOTTI, *Affinità fra gli attuali paesaggi agrari dell'Assisano e quelli del XV secolo*, in *I paesaggi rurali europei*. Atti del Convegno [Perugia, 7-12 maggio 1973], Perugia, 1975, pp. 409-423, alle pp. 416-417).

<sup>47</sup> PII II *Commentarii rerum memorabilium que temporibus suis contingerunt*, a cura di A. van Heck, 2 voll., Città del Vaticano, 1984, II, p. 706 (lib. XI, 566): «castanee (...) pulcherrime virentes» coprono le pendici sovrastanti il lago di Nemi; A. CORTONESI, *Colture, pratiche agrarie e allevamento*, cit., pp. 161-164; M.T. CACIORGNA, *Marittima medievale. Territori, società, poteri*, Roma, 1996, pp. 164-165. Dal catasto di Bassiano del 1489 emerge con evidenza come un'ampia presenza castanicola caratterizzi il versante marittimo dei Lepini; numerose le menzioni di castagneti ubicati «in contrata Livionis», «in contrata Vallis Abatis», «in contrata Formalis» (Archivio di Stato di Latina, *Archivio Storico Comunale di Bassiano*, b. 49, reg. 154).

<sup>48</sup> Subiaco, Archivio di S. Scolastica, LVII, 287 (a. 1271); xxxv, 54 (a. 1299); LIV, 75 (a. 1299); xxxv, 63 (a. 1312); LVIII, 45 (a. 1316), 60 (a. 1331), 71, 72 (a. 1334); LIV, 294 (a. 1343), 299 (a. 1344); LVI, 166 (a. 1382); LV, 165 (a. 1399), 178 (a. 1401) etc.

<sup>49</sup> P. TOUBERT, *Les structures du Latium*, cit., I, pp. 177-178 (particolarmente p. 178, n. 2), 191-192.

<sup>50</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., pp. 21-22; M. CASTELLANO, *Per la storia dell'organiz-*

compiute in tempi recenti consentono letture piuttosto puntuali della vicenda del castagno in ambiti diversi. Per il territorio di Cava, la ricca documentazione disponibile attesta a partire dall'XI secolo un crescente «interesse di proprietari e coltivatori non solo per l'aumento della produzione di castagne ma anche per il miglioramento della loro qualità»; quest'ultimo è perseguito attraverso un'opportuna selezione e innesti intesi a diffondere la coltivazione delle "zenzale"<sup>51</sup>, apprezzate castagne di sapore dolce. A Cava e nel Nocerino l'incremento della castanicoltura sarebbe proseguito nel secolo XII, palesando, tuttavia, già nella prima metà del Duecento i segni di un rallentamento da ritenere connesso alla forte avanzata dell'olivo. A metà del XIII secolo, i censi in natura consentivano, in ogni caso, alla badia cavese di raccogliere, secondo i calcoli di Giovanni Vitolo, fino a 2.000 quintali di castagne<sup>52</sup>, cospicue mantenendosi le corrisposte anche nel secolo successivo nonostante il contrarsi della produzione<sup>53</sup>.

Altro contesto per il quale le indagini svolte hanno consentito di acquisire informazioni piuttosto puntuali è quello della costiera amalfitana, dove si assiste a un avvio più tardo dell'espansione del castagno (XII secolo) e a un arretramento precoce della sua coltivazione (seconda metà del secolo successivo), principalmente a vantaggio dell'olivicoltura e dell'agrumicoltura<sup>54</sup>. Resta, infine, da richiamare l'attenzione su quell'Irpinia che «si caratterizza fin dalla fine dello scorso millennio come un'area a vocazione decisamente castanicola» e che ancor oggi (a differenza del territorio cavese e di quello amalfitano) riserva al castagno un posto di rilievo nel suo or-

---

zazione amministrativa della Badia della SS. Trinità di Cava dei Tirreni: gli inventari dei secoli XIII-XV, Napoli, 1994, pp. 104-106; M.R. PELIZZARI, *I possedimenti fondiari del monastero di Santa Chiara nel quadro dell'agricoltura campana del sec. XIV*, «Atti dell'Accademia di Scienze morali e politiche della Società Nazionale di Scienze, Lettere e Arti in Napoli», LXXXVI (1975), pp. 198-221, alle pp. 215-216 (castagneti a Polvica).

<sup>51</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., pp. 23-24 (citazione da p. 24); anche: M. CASTELLANO, *Per la storia dell'organizzazione amministrativa della Badia della SS. Trinità di Cava*, cit., p. 8.

<sup>52</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., p. 25.

<sup>53</sup> M. CASTELLANO, *Per la storia dell'organizzazione amministrativa della Badia della SS. Trinità di Cava*, cit., p. 27; G. VITOLO, *I prodotti della terra: orti e frutteti*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*. Atti delle settemte giornate normanno-sveve (Bari, 15-17 ottobre 1985), a cura di G. Musca, Bari, 1987, pp. 159-185, a p. 178.

<sup>54</sup> M. DEL TREPPO, A. LEONE, *Amalfi medioevale*, Napoli, 1977, pp. 31-38; anche G. VITOLO, *Il castagno*, cit., pp. 31-38; ID., *I prodotti della terra: orti e frutteti*, cit., pp. 174-178.

dinamento produttivo<sup>55</sup>. Sia per il secolo XI che per il successivo sono pervenuti contratti di pastinato che consentono d'intravedere per quest'area un significativo consolidamento delle posizioni del castagneto da frutto, evidentemente in risposta ad una crescita demografica le cui esigenze, date le condizioni geomorfologiche e pedo-climatiche, imponevano primariamente la promozione della castanicoltura<sup>56</sup>. Una diversa dinamica governava, come si è visto, la vicenda del castagno nelle zone costiere e di gravitazione marittima, dove il maggior impulso alla coltivazione era determinato dalla possibilità di avviare i frutti – essiccati, in prevalenza, ma anche freschi – sulle rotte di un remunerativo commercio mediterraneo avente nei porti di Napoli e Gaeta i più solidi punti di partenza<sup>57</sup>.

Ben scarse sono, purtroppo, le testimonianze medievali sui castagneti di Calabria<sup>58</sup>, regione che ai nostri giorni detiene nettamente, quanto a superficie castanicola, il primato in ambito meridionale<sup>59</sup>. La presenza di boschi di castagno è attestata per l'Aspromonte, per il versante ionico delle Serre, per talune pendici della Sila, ma di certo la si doveva riscontrare ben più diffusamente di quanto non dicano le fonti pervenute. Per la metà del Quattrocento si è potuto indicare nelle castagne una delle principali produzioni dell'agricoltura calabrese<sup>60</sup>; documenti degli stessi anni testimo-

<sup>55</sup> Id., *Il castagno*, cit., p. 27.

<sup>56</sup> *Ivi*, pp. 27-30. Un «deciso aumento del castagneto» fra la metà dell'XI secolo e la metà del XIII legge B. ANDREOLLI, *Contratti agrari e trasformazione dell'ambiente*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo*. Atti delle ottave giornate normanno-sveve (Bari, 20-23 ottobre 1987), a cura di G. Musca, Bari, 1989, pp. 111-133, a p. 126, nelle carte del monastero di Montevergine.

<sup>57</sup> *Infra*, p. 51; G. VITOLO, *Il castagno*, cit., pp. 30-32, dove si sottolinea come avesse un'antica tradizione l'esportazione delle castagne campane verso i porti della Barberia e del Levante.

<sup>58</sup> C.M. RUGOLO, *Paesaggio boschivo e insediamenti umani nella Calabria medievale*, in *Il bosco nel Medioevo*, a cura di B. Andreolli e M. Montanari, Bologna, 1988, pp. 332-333; R.M. DENTICI BUCCELLATO, *Il castagno in Calabria tra Medioevo ed età moderna*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», xxxiii (1993), 2, pp. 3-13, alle pp. 8-9.

<sup>59</sup> Alla metà degli anni ottanta la superficie castanicola calabrese (castagneto da frutto, ceduo composto e ceduo puro) superava nell'insieme i 95.000 ha contro gli oltre 62.000 della Campania. Precedevano la Calabria nella graduatoria nazionale soltanto la Toscana (148.585 ha), il Piemonte (129.623 ha) e la Liguria (99.376 ha) (N. MALANDRINO, *Il legno di castagno*, cit., p. 17).

<sup>60</sup> E. PONTIERI, *La Calabria a metà del secolo XV e le rivolte di Antonio Centelles*, Napoli, 1963, p. 35.

niano, nondimeno, iniziative di diboscamento che brutalmente sacrificano il castagneto al seminativo<sup>61</sup>: sembra, peraltro, trattarsi delle avvisaglie di un fenomeno che, dispiegandosi più largamente nei primi secoli dell'età moderna, in concomitanza con l'incremento demico, avrebbe recato grave danno al patrimonio boschivo della regione<sup>62</sup>. Le varie descrizioni della Calabria pervenute per i secoli XVI-XVIII mostrano, a ogni modo, con chiarezza la forte incidenza del castagneto nella copertura forestale della regione; confermando l'impressione ricavabile dall'esigua documentazione medievale, esse indicano altresì la netta prevalenza del castagneto da taglio su quello destinato alla produzione di castagne<sup>63</sup>.

### *Assetto e tutela della proprietà*

Nelle zone di maggiore diffusione del castagneto è di usuale riscontro un assetto della proprietà caratterizzato da una forte parcellizzazione delle terre castanicole e da una larga distribuzione delle stesse. Dalle prealpi lombarde alla Liguria, dall'Appennino tosco-emiliano alla Tuscia viterbese e alla montagna lepina i dati acquisiti dalla ricerca storica rivelano una situazione del tipo indicato<sup>64</sup>, spiegabile anche con le difficoltà che comporta, in ragione delle molteplici cure richieste dalla pianta, una gestione collettiva del castagneto.

Per i secoli XII e XIII le fonti bergamasche, oltre ad attestare la frammentazione del possesso ed escludere (diversamente che per altre formazioni boschive) ogni conduzione in comproprietà dei castagneti, mostrano il dato sociale di una coltivazione del castagno

<sup>61</sup> Ad esempio, sulle terre del monastero di S. Martino, nella diocesi di Reggio: R.M. DENTICI BUCCELLATO, *Il castagno in Calabria*, cit., p. 8, dove si rinvia a *Le «liber visitationis» d'Athanasè Chalkéopoulos (1457-1458). Contribution à l'histoire du monachisme grec en Italie méridionale*, a cura di M.H. Laurent e A. Guillon, Città del Vaticano, 1960. Sulla base di questa stessa testimonianza l'autrice informa della presenza di castagne fra i redditi del monastero di S. Giovanni di Castagneto, di S. Febronia, di S. Maria di Trapezzomata e di S. Elia in Galatro.

<sup>62</sup> R.M. DENTICI BUCCELLATO, *Il castagno in Calabria*, cit., pp. 7-8.

<sup>63</sup> *Ivi*, pp. 9-10.

<sup>64</sup> Per la Liguria e l'Appennino tosco-emiliano, rispettivamente: F. ROBIN, *Sestri Levante*, cit., pp. 71-73, 196-197; R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., pp. 51-52; per le altre zone, si veda qui appresso.

legata essenzialmente alla proprietà contadina e modestamente rappresentata nei patrimoni maggiori<sup>65</sup>.

Anche per il territorio viterbese si hanno testimonianze duecentesche di una forte parcellizzazione dei vasti castagneti, in questo caso non risultando sconosciuta, peraltro, la gestione *pro indiviso*<sup>66</sup>. Ricerche svolte di recente sul notarile trecentesco del castello di Capranica (sulla via Francigena, non lontano da Viterbo) hanno consentito di evidenziare un diverso orientamento dei proprietari laici ed ecclesiastici nella conduzione indiretta del castagneto: quando ricorrono alla locazione dei fondi, i primi privilegiano, infatti, i contratti di breve durata (3-7 anni) con canone fisso prevalentemente in natura, i secondi concessioni *in perpetuum* dietro corrisposta parziaria del terzo o del quinto; comune agli uni e agli altri è però l'attenzione per i redditi ricavabili da questi terreni<sup>67</sup>.

Una diffusa conduzione del castagneto in regime di proprietà privata e la sua ampia distribuzione è testimoniata anche dalle fonti del Lazio meridionale. Alla zona ernica rinvia lo statuto di Genazzano (a. 1379) che, mentre conferma allo sfruttamento diretto dei signori del castello il *castagnetum Sancti Petri*, si preoccupa anche di meglio definire i confini delle terre castanicole appartenenti ai *pedites castrii*<sup>68</sup>. Il quattrocentesco catasto di Bassiano mostra, dal canto suo, come il castagneto lepino risulti frazionato in una miriade di parcelle appartenenti a una ben nutrita schiera di proprietari<sup>69</sup>.

Si riscontra talora, nondimeno, che i beni d'uso collettivo comprendano boschi con piante di castagno e veri e propri castagneti. In questo caso si ha cura per solito di disciplinare con puntualità il pascolo del bestiame, la raccolta dei frutti, il taglio della legna; è

<sup>65</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., pp. 214-215.

<sup>66</sup> A. LANCONELLI, *La terra buona*, cit., pp. 136-137.

<sup>67</sup> P. MASCIOLI, *Le campagne di Capranica nel Trecento*, cit., pp. 56-59. Canonici in denaro di modesta consistenza erano richiesti, invece, dal monastero di S. Martino in *Montibus*, sulle pendici dei Cimini, per le locazioni (di lunga durata) dei castagneti (A. LANCONELLI, *La terra buona*, cit., p. 137).

<sup>68</sup> *Statuto di Genazzano del .MCCCLXXIX.*, a cura di F. Tomassetti, in *Statuti della Provincia Romana*, a cura di F. Tomassetti, V. Federici e P. Egidi, Roma, 1910 (Istituto Storico Italiano, Fonti per la Storia d'Italia, 48), pp. 123-134: rubr. 27, p. 132. La produzione di castagne – come pure quella delle olive, delle noci, della canapa e delle ghiande – è qui sottoposta dai Colonna al prelievo della quarta parte (rubr. 25, p. 132).

<sup>69</sup> Archivio di Stato di Latina, *Archivio Storico Comunale di Bassiano*, b. 49, reg. 154: catasto di Nicola Caetani, a. 1489.

quanto accade presso la comunità di Pederobba, nel Trevigiano, a proposito dell'utilizzazione del bosco di Pecolato (a. 1351)<sup>70</sup>. Sull'Amiata, poi, il castagneto doveva avere una larga incidenza nella composizione delle terre comuni che, almeno nel caso di Seggiano, risultano avere agli inizi del Trecento una notevolissima estensione<sup>71</sup>. Per quanto, in territorio amiatino, la proprietà comunitativa abbia fatto registrare fra XIV e XV secolo un arretramento importante, è significativo che alla fine del Medioevo essa conservi ancora – in analogia con quanto accade nella montagna lucchese – una non trascurabile consistenza: elemento che marca un netto discrimine rispetto alle zone collinari della stessa Toscana<sup>72</sup>.

La vigilanza sui castagneti conosceva non di rado, nelle zone dove più massiccia era la loro presenza, un'apposita organizzazione. Ad Alatri, nel basso Lazio, la custodia degli appezzamenti era affidata a *boni homines* «de melioribus qui habent castagneta», con l'obbligo per essi di denunciare quanti trovassero «delinquentes in lignaminibus, arboribus et fructibus castanearum»<sup>73</sup>; sui castagneti e i coltivi della Sambuca pistoiese vigilavano i «saltari», il cui compenso prevedeva anche una certa quantità di castagne fresche, mentre la sorveglianza sul bosco di Pecolato, al tempo delle castagne mature, era garantita dagli uomini di Pederobba con il coinvolgimento di tutta la comunità; multe erano previste, in questo caso, per gli stessi custodi quando, approfittando del loro incarico, raccogliessero castagne per il proprio consumo<sup>74</sup>.

Non è raro trovare negli statuti delle zone castanicole un'articolata normativa volta alla protezione delle piante (soprattutto le più giovani e vulnerabili) e dei frutti. Nel Piemonte sud-occiden-

<sup>70</sup> Cfr. *supra* pp. 28-29 e appresso.

<sup>71</sup> G. PICCINI, *L'Amiata*, cit., pp. 204-205.

<sup>72</sup> *Ivi*, p. 205; per la Lucchesia: M. BERENGO, *Nobili e mercanti*, cit., pp. 320-321, 332-341.

<sup>73</sup> *Gli statuti medioevali del comune di Alatri*, a cura di Mariano d'Alatri e C. Carosi, Alatri, 1976: I, 20, pp. 116-117. Almeno una volta per settimana il podestà dovrà inviare due *boni homines* a sorvegliare le zone castanicole (p. 117).

<sup>74</sup> R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., p. 53; G. CAGNIN, *La presenza ed il ruolo delle castagne*, cit., p. 47; ID., *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., pp. 8-10: la raccolta delle castagne nel bosco di Pecolato era effettuata dagli uomini incaricati dalla comunità di Pederobba nell'interesse della stessa (*ibidem*). A Ceva la sorveglianza sui castagneti era affidata ad un *camparius* eletto annualmente (R. COMBA, *Metamorfosi di un paesaggio rurale*, cit., p. 116, n. 58).

tale (Ceva, Garessio, Ormea, Priola, Pamparato) sono oggetto di speciale attenzione gli *alevamina castanearum*, piantagioni di castagni ancora giovani che era necessario difendere in primo luogo dal pascolo delle capre, delle pecore e dei bovini<sup>75</sup>. A Bagnoregio e Soriano, nella Tuscia viterbese, si ha cura di proteggere i cedui di castagno dal pascolo del bestiame grosso e minuto nei tre anni successivi al taglio, grave danno potendo essere arrecato alle piante nella prima fase della ricrescita<sup>76</sup>. Anche la proprietà del legname e delle castagne era tutelata da disposizioni specifiche<sup>77</sup>. Temutissimo, in particolare, era il pascolo dei suini prima o durante la raccolta del prodotto; a Soriano lo si vietava dalla festa di S. Michele Arcangelo (29 settembre) fino all'8 novembre, con facoltà per i proprietari di prorarre il divieto per tutto il mese<sup>78</sup>; ma è lo statuto della Sambuca a offrire su quest'aspetto un'apertura di particolare interesse: vi si legge che i porcari potranno condurre le mandrie verso i querceti del fondovalle utilizzando la strada da Pavana *ad pontem Roviola* solo una volta trascorsi dieci giorni dalla caduta delle castagne e tenendo gli animali ben imbrancati al fine di evitare le loro scorribande nei castagneti circostanti; i proprietari di quest'ultimi, sono tenuti, per parte loro, a raccogliere le castagne per uno spazio di dieci braccia dalla strada prima del passaggio dei maiali<sup>79</sup>.

<sup>75</sup> *Ivi*, pp. 107-108, 115-116 (in particolare n. 58). Gli *alevamina castanearum* sono considerati tali quando si compongano di almeno 10 o 20 piante, a seconda dei luoghi (p. 107, n. 23).

<sup>76</sup> *Statuto della Città di Bagnoregio*, a cura di G. Capocaccia e F. Macchioni, Bagnorea, 1921: iv, 235, «De pena bovum, bufalorum et craparum dampnum dantium in silvis remissicis castanearum» (p. 135); 248, «De pena pecudum, craparum, et porcorum intrantium silvas remissicis» (p. 144); G. FANTI, *Gli statuti di Soriano (1447-1744)*, Soriano nel Cimino, 1988: v, 43, «De poena damnum dantis cum bestiis grossis vel minutis in silvis incisis castanearum»: riferimento a bestiame grosso e a capre (p. 139).

<sup>77</sup> Esempi di area laziale in A. CORTONESI, *Colture, pratiche agrarie e allevamento*, cit., p. 161, n. 311; per il legname, v. anche *infra*, pp. 52-53. Nondimeno, il furto di castagne entro castagneti comunitativi e privati doveva costituire un fatto tutt'altro che raro; testimonianze per il Trevigiano in G. CAGNIN, *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., pp. 12, 20.

<sup>78</sup> G. FANTI, *Gli statuti di Soriano*, cit.: v, 38, 39, pp. 137-138. A Pederobba, nel Trevigiano, l'accesso dei maiali ai castagneti comunitativi era vietato fino ad Ognissanti (G. CAGNIN, *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., p. 10).

<sup>79</sup> R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., p. 54. Il fondovalle è quello del Reno.

*Tecniche di coltivazione e varietà dei frutti*

Com'è stato osservato, il castagno è pianta che ai fini di «una buona e qualificata produzione» richiede di essere adeguatamente curata<sup>80</sup>. Delle pratiche colturali di cui era oggetto nei secoli che qui interessano non molto, invero, si conosce, ciò soprattutto per i limiti della documentazione. L'innesto delle piante selvatiche, indispensabile all'ottenimento di castagni da frutto, ha numerose attestazioni<sup>81</sup>; lo si praticava, talora, dopo aver privato l'albero dei rami, operazione che le fonti campane indicano con il verbo *calvare*<sup>82</sup>. Quanto alla propagazione, è difficile dire «se il metodo più seguito fosse quello dell'impianto attraverso semenzaio, quello da diradamento di boschi cedui e successivo innesto, quello dell'allevamento di polloni di castagni invecchiati o di castagnoli spontanei»<sup>83</sup>. Vi sono, tuttavia, testimonianze delle quali è opportuno tener conto nel riferimento ai diversi territori. Per le campagne di Massa di Lunigiana è stato rilevato come due fossero «i modi di coltivazione della "silva domestica vel insetata": l'innesto di piante selvatiche e l'allevamento in vivaio di semi o polloni di castagno»<sup>84</sup>. Un contratto di locazione (a. 1286) volto al rinnovamento di un castagneto sito presso Roffeno, nell'Appennino bolognese, attesta, oltre il taglio dei castagni vecchi, la pratica di nuovi innesti con una varietà di castagno («insedire de bonis sedis paste-nensis») che l'editore del documento informa essere ancor oggi molto apprezzata<sup>85</sup>. Locazioni che obbligano l'affittuario «ad insi-

<sup>80</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 270.

<sup>81</sup> L'innesto poteva essere praticato, secondo Piero DE' CRESCENZI (*Trattato della Agricoltura [...] traslatato nella favella Fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno, accademico della Crusca*, Bologna, 1784, ed. anast. *ivi*, 1987, I, p. 297: lib. v, 6), oltre che sul castagno selvatico, anche sul salice («ma in esso più tardi alligna, e matura»); per il Della Cornia (L. BONELLI CONENNA, *La Divina Villa di Corniolo della Cornia. Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo*, Siena, 1982, p. 205: lib. v, 10), anche sul salice e sul faggio.

<sup>82</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., p. 29; J.-M. MARTIN, *Le travail agricole: rythmes, corvées, outillage*, in *Terra e uomini*, cit., pp. 113-157, a p. 130.

<sup>83</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 275.

<sup>84</sup> F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana*, cit., p. 140. Secondo l'autrice, l'espressione «silva cum posticciis», reperibile nell'estimo massese, «indica probabilmente le piantine del vivaio» (p. 139).

<sup>85</sup> R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., pp. 49, 56-57.

tandum plures arbores» si riscontrano anche in area viterbese<sup>86</sup>, mentre la documentazione campana dispensa informazioni di notevole interesse per un periodo anteriore, l'XI secolo: due contratti cavesi (a. 1068, 1069) prevedono entrambi innesti con la varietà "zenzala", molto ambita per la dolcezza, e l'esecuzione di tutte le operazioni richieste dall'impianto di un *bonum zenzaliturum*; il secondo contratto, in particolare, fa riferimento all'innesto di polloni (*tigilli*) e alla necessità di zappare il terreno prima della loro messa a dimora<sup>87</sup>; analoghi impegni assumono i pastinatori in una stipula amalfitana del 1036<sup>88</sup>. Degli stessi anni sono, inoltre, due locazioni (a. 1033, 1041) che interessano il territorio avellinese e si segnalano per l'obbligo fatto ai concessionari di compiere innesti con la varietà *palummina*, donde la denominazione *palumbuliturum* per il castagneto che ne derivava. Per la stessa zona, l'attestazione in una carta del 1175 di una *fozza de insitazito* rinvia, come sembra, a un vivaio dove le giovani piante erano innestate prima di essere trapiantate<sup>89</sup>.

Il sistema della messa a dimora di castagni allevati e innestati in vivaio è attualmente ritenuto il migliore; al semenzaio andava già, del resto, la preferenza del De' Crescenzi, che giudicava più rischioso il metodo dell'innesto dei castagnoli spontanei<sup>90</sup>; a favore di quest'ultimo dovette giocare, tuttavia, a lungo un'entrata in produzione più rapida, aspetto destinato a pesare soprattutto in presenza di esigenze alimentari pressanti.

Sulla base di una documentazione di consistenza assai modesta

<sup>86</sup> P. MASCIOLI, *Le campagne di Capranica nel Trecento*, cit., pp. 55-56, 58.

<sup>87</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., p. 24. Nella seconda locazione ricorre, per "innestare", il termine *insurculare*, diffuso peraltro anche in area amalfitana (a questo proposito: M. DEL TREPPO, A. LEONE, *Amalfi medioevale*, cit., pp. 25-26; J.-M. MARTIN, *Le travail agricole*, cit., p. 130); di consueto riscontro il classico *inserere* e alcune sue varianti (in primo luogo *insitare*).

<sup>88</sup> Ai concessionari è richiesto di «scippare et cultare adque cappillare (...) totos ipsos macritos arbores et laboretis eos» ed ancora di «implere (il terreno) de tigillis et insurculetis eos de ipsa castanea zinzale et de insertis» (M. DEL TREPPO, A. LEONE, *Amalfi medioevale*, cit., pp. 25-26).

<sup>89</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., p. 28. Per l'innesto di castagni *palumbuli* era talora usato il termine *palumbolare* (p. 29).

<sup>90</sup> P. DE' CRESCENZI, *Trattato della Agricoltura*, cit., I, p. 296: l. v, 6; cfr. G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 275.

si è potuto parlare per la Lombardia di un impianto del castagneto “molto serrato”<sup>91</sup>. Invero, sulla densità d’impianto non sono emerse a oggi testimonianze realmente affidabili; dovremo, dunque, limitarci a segnalare (mere attestazioni di sensibilità al problema) come il De’ Crescenzi consiglia di piantare gli alberi «ne’ boschi più spessi, e ne’ seminali campi, più radi», cioè alla distanza di cinquanta piedi l’uno dall’altro<sup>92</sup>, e come un documento pedemontano già ricordato suggerisca di prelevare dalle selve dove le piante siano troppo fitte i castagni da mettere a dimora in altri terreni<sup>93</sup>.

Una produzione soddisfacente dipendeva anche dall’attenzione di cui il castagneto era oggetto. Nell’arco dell’anno si doveva intervenire per liberare dai polloni le piante adulte, per tagliare i rami secchi e tenere pulito il sottobosco onde agevolare la raccolta dei frutti. In presenza di pendii pronunciati si ricorreva anche a terrazzamenti che impedissero il dilavamento dei suoli e la messa a nudo delle radici; di grande importanza era anche evitare il ristagno delle acque. Una testimonianza significativa viene dalla locazione di un castagneto del Messinese (a. 1426) con la quale si vincola il locatario a «remundare ut decet et difradare et runcare ac cultivare, ut pater familias»; anche nell’Amalfitano si procede ogni anno a sterpare (*runcare*) e ripulire i castagneti; altrove si è tenuti ad «arbores alleuare et purgatas tenere bene et bona fide»<sup>94</sup>. Si ha pure notizia di castagneti serviti da un sistema di canalizzazioni che ne assicurava la regolare irrigazione: è quanto accadeva, ad esempio, nella pianura bergamasca ed è attestato, in epoca più tarda, per il Monte Amiata e la Liguria (entroterra sanremese)<sup>95</sup>. Si propone in questi casi,

<sup>91</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 214, n. 181.

<sup>92</sup> P. DE’ CRESCENZI, *Trattato della Agricoltura*, cit., I, pp. 296-297: l. v, 6.

<sup>93</sup> F. GABOTTO, *Le carte dell’Archivio Vescovile d’Ivrea fino al 1313*, 2 voll., Torino 1900, II, 355, p. 94: «Et si quod territorium fuerit in quo non inueniatur stipes castanee ad inserendum, teneantur de locis nimis spisis extirpare castaneas inseatas, et ponere in locis, ubi non inueniuntur stipites ad inserendum» (sono disposizioni del vescovo eletto d’Ivrea per gli uomini di Alice in Val Chy).

<sup>94</sup> C.M. RUGOLO, *Agricoltura e classi rurali nel messinese (Ricerche su documenti inediti del sec. XV)*, «Archivio storico per la Sicilia Orientale», LXX (1974), pp. 237-265, a p. 250; J.-M. MARTIN, *Le travail agricole*, cit., p. 135; F. GABOTTO, *Le carte dell’Archivio Vescovile d’Ivrea*, cit., II, 355, p. 94 (a. 1272).

<sup>95</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 212, n. 168; G. CHERUBINI, *La “civiltà” del castagno*, cit., p. 249.

nella più chiara evidenza, quella realtà colturale che, introducendo un'opportuna sottolineatura del notevole apporto di lavoro umano, si è ritenuto di descrivere con l'espressione «frutteto di castagno»<sup>96</sup>.

La distinzione fra castagni selvatici (non innestati) e domestici (da frutto) ricorre diffusamente nella documentazione medievale. I primi, i cui frutti erano utilizzati esclusivamente come cibo per gli animali, particolarmente per i maiali, sono individuati con denominazioni che cambiano a seconda dei luoghi: *vernacchi* nelle campagne massesi, *porcini* nel Viterbese, *greccoli* in Irpinia<sup>97</sup>. Dei domestici sono segnalate più varietà, dalle quali si ricavano produzioni diversamente apprezzate; il più delle volte ci si limita, tuttavia, a distinguere fra *castanee* (genericamente indicate) e «marroni»<sup>98</sup>. Questi erano, come ai giorni nostri, particolarmente ricercati, essendo, oltre che più grossi, «generalmente più zuccherini»<sup>99</sup>; se Bonvesin può, così, parlare di castagne «populares atque nobilles, que marona dicuntur», il Tanaglia non esita a definire il marrone «frutto più perfetto» della semplice castagna<sup>100</sup>; non è un caso, del resto, che nella compilazione del catasto fiorentino del 1427 si giunga ad attribuire al primo un valore doppio di quello attribuito alla seconda<sup>101</sup>. Non mancano, come già accennato, riferimenti ad altre varietà: castagne *albe* («ancor oggi dette “bianche”») sono attestate per

<sup>96</sup> *La flora*, cit., p. 32; G. CHERUBINI, *La “civiltà” del castagno*, cit., p. 248.

<sup>97</sup> F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana*, cit., pp. 139-140; P. MASCIOLI, *Le campagne di Capranica nel Trecento*, cit., p. 54; G. VITOLO, *Il castagno*, cit., p. 29; J.-M. MARTIN, *Le travail agricole*, cit., p. 130. Dalle denominazioni ricordate discendono per i boschi quelle di “vernacchieto”, *porcinetum*, *greccolium*.

<sup>98</sup> «Il Castagno è arbore noto, e sonne di due maniere, dimestiche, e salvatiche. Delle dimestiche alcune sono, che fanno i frutti molto grossi, i quali i Melanesi chiamano marroni: e alcune sono, che fanno i frutti di mezzana quantità, o vero grossezza, le quali si chiamano castagne» (P. DE' CRESCENZI, *Trattato della Agricoltura*, cit., I, p. 295: v, 6). Canoni in castagne o marroni (sia i frutti che, più spesso, la farina) sono richiesti dal Monastero Maggiore di Milano ai massari di Arosio, Casorezzo e Arconate: E. OCCHIPINTI, *Il contado milanese nel secolo XIII. L'amministrazione della proprietà fondiaria del Monastero Maggiore*, Bologna, 1982, p. 194; distinti riferimenti ai due prodotti anche nei contratti dell'Appennino bolognese: A. PALMIERI, *La montagna bolognese*, cit., p. 377.

<sup>99</sup> G. CHERUBINI, *La “civiltà” del castagno*, cit., p. 273. L'autore segnala come sembrava aver goduto di speciale rinomanza il marrone brianzolo (*ivi*, p. 274).

<sup>100</sup> BONVESIN DA LA RIVA, *De magnalibus Mediolani. Le meraviglie di Milano*, a cura di M. Corti, traduzione di G. Pontiggia, Milano, 1974, p. 82; M. TANAGLIA, *De Agricultura*, a cura di A. Roncaglia, Bologna, 1953, p. 48: I, vv. 1375-1377.

<sup>101</sup> G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo*, cit., p. 193.

il Saluzzese; innesti di «castagne apolane grosse» risultano praticati nella Lucchesia, mentre nell'Appennino bolognese si apprezzano le “pastenesi”<sup>102</sup>. Al Sud è rinomata, invece, la dolcezza delle *zenzale*, che dominano in area amalfitana e, fin dalla metà dell'XI secolo, sono ricordate nei documenti cavesi unitamente alle *robiole* (o *rubolie*) e alle *granaccie*<sup>103</sup>; sembra di poter identificare le *robiole* «con quelle che oggi i contadini della zona e dell'Avellinese chiamano “riggiole”, dal frutto non molto dolce, simili alle “raggiolane”», coltivate in più zone della Toscana e della Romagna nonché nel Materano e in Calabria<sup>104</sup>; per le *granaccie* può essere ipotizzata come prevalente la riduzione in farina<sup>105</sup>. All'XI secolo risalgono anche alcune attestazioni della coltivazione nell'Avellinese di una varietà detta *palumbula* o *palummina*, ancor oggi molto apprezzata<sup>106</sup>.

### *Raccolta e conservazione*

Presso le comunità di montagna, dove la produzione castanicola assumeva maggiore rilevanza, le operazioni della raccolta comportavano una mobilitazione tale da indurre in qualche caso – ad esempio nell'Appennino pistoiese<sup>107</sup> – finanche alla sospensione di ogni altra attività. Analogamente a quanto accadeva per la vendemmia e per la raccolta delle olive, una delibera consiliare interveniva di frequente a definire la data d'avvio della raccolta delle castagne, precisando altresì la durata della stessa<sup>108</sup>.

<sup>102</sup> F. GABOTTO, *L'agricoltura nella regione saluzzese*, cit., p. LXXXVI; G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo*, cit., p. 34, n. 168; R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., pp. 49, 56, 57. Di castagne *porcine*, *bone* e *insagre* si fa menzione nel catasto di Soriano, in area cimina (P.L. FELICIATI, *Il catasto di Soriano del 1470*, cit.).

<sup>103</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., pp. 24, 27 (area amalfitana); B. ANDREOLLI, *Contratti agrari*, cit., p. 125; J.-M. MARTIN, *Le travail agricole*, cit., p. 130.

<sup>104</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., pp. 24-25. Testimonianze quattrocentesche sulla coltivazione della varietà “raggiolana” si hanno per il Casentino: G. CHERUBINI, *La “civiltà” del castagno*, cit., p. 274.

<sup>105</sup> *Ivi*, p. 25.

<sup>106</sup> *Ivi*, p. 28; J.-M. MARTIN, *Le travail agricole*, cit., p. 130. Si tratta della varietà che, come «Castagna di Montella», ha recentemente ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine controllata (G. VITOLO, *Il castagno*, cit., p. 28).

<sup>107</sup> Cfr. *supra*, p. 30.

<sup>108</sup> Esempi di area laziale: G. FLORIDI, *Lo statuto di Guarcino*, s.l., 1966: III, 58, pp.

Solitamente essa aveva luogo nel periodo compreso fra settembre e i primi di novembre<sup>109</sup>; non di rado, anzi, veniva fissata la sua conclusione per la festa di Ognissanti. Subito dopo, i castagneti si aprivano ai residenti che volessero raccogliere le castagne rimaste sul terreno, tra le foglie, scartate dal proprietario o semplicemente non viste<sup>110</sup>. Questa pratica – in più luoghi denominata “ruspo” – era di notevole rilevanza perché ne derivava, soprattutto per i più poveri, un contributo non trascurabile alla sussistenza. A Guarcino, nella provincia pontificia di Campagna, il *ruspus castanearum* cominciava con il 1° novembre; a muovere dalla stessa data era consentito l'accesso ai castagneti di Bagnoregio, comunità del Patrimonio di S. Pietro in Tuscia<sup>111</sup>. Certamente, tale uso era fonte di qualche preoccupazione per i proprietari; incursioni di raccoglitori esterni che avvenissero quando il lavoro di raccolta non era ancora ultimato potevano recare grave danno<sup>112</sup>; è per questo che in diverse situazioni si procede, come si è visto, a indicare una data per la fine delle operazioni di raccolta o si autorizza l'accesso ai castagneti solo dopo il relativo bando<sup>113</sup>.

Passati quelli che gli statuti pedemontani chiamano (mutuando, in tutta evidenza, il termine dalle pratiche cerealicole) *spiolatores* e *spiolatrices*, i castagneti divengono buon pascolo per i maiali, le pe-

254-257 (delibera degli *officiales communis*); G. FANTI, *Gli statuti di Soriano*. IV, 39, p. 123. Negli statuti che regolano l'uso del bosco di Pecolato (a. 1351), nel Trevigiano, si legge che gli abitanti di Pederobba potranno accedervi per raccogliere castagne solo dopo che lo stesso «ponatur ad manum»; anche allora, peraltro, si renderà necessaria l'autorizzazione del comune (G. CAGNIN, *La presenza ed il ruolo delle castagne*, cit., p. 47).

<sup>109</sup> *Ivi*, p. 39. Non a caso si trova disposto negli statuti alatrini che non possano condursi animali *per castagneta* dal 1° settembre fino alla metà di novembre (*Gli statuti medioevali del comune di Alatri*, cit.: IV, 16, pp. 228-229); analogamente, a Bagnoregio la raccolta è riservata ai proprietari e il pascolo interdetto nei mesi di settembre e ottobre (*Statuto della Città di Bagnoregio*, cit.: IV, 249, p. 144). Nel Mezzogiorno l'operazione poteva essere anticipata ad agosto: J.-M. MARTIN, *Le travail agricole*, cit., p. 135.

<sup>110</sup> G. CHERUBINI, *La “civiltà” del castagno*, cit., p. 278; R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., p. 70 (per la Sambuca pistoiese).

<sup>111</sup> G. FLORIDI, *Lo statuto di Guarcino*, cit.: III, 54, pp. 252-253; *Statuto della Città di Bagnoregio*, cit.: IV, 249, p. 144.

<sup>112</sup> La raccolta abusiva di castagne è punita, ad esempio, nello statuto della Sambuca (Appennino pistoiese), che tuttavia consente il “ruspo” una volta che il proprietario abbia posto termine alla raccolta (R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., p. 55).

<sup>113</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., pp. 191-192 (con rinvio agli statuti di Andrate e di Lesegno).

core e gli altri animali<sup>114</sup>. In area pedemontana, a Mombasiglio, la successione è disciplinata con rara puntualità: «spiolatores possint ire ad spiolandum ante porchos per unum diem et porci vadant ante oves per duos dies»<sup>115</sup>. Significativamente, tuttavia, alla metà del XVI secolo, un membro del consiglio della comunità bagnorese si sente in dovere di ricordare che i castagneti devono custodirsi «in substentationem pauperum» non per farvi pascolare i porci<sup>116</sup>.

Punendo con un'ammenda chi «coglierà le castagne d'altri per alto battendo, o recogerà per terra quella trovada iacente battuta o pigliarà delle castagne recolte et adunate o del sacco o del montone o della fossa», una rubrica dello statuto di Aspra Sabina (odierna Casperia) offre testimonianza della pratica della bacchiatura, indicando pure sistemi diversi di ammassamento e conservazione del prodotto fresco («sacco», «montone», «fossa») <sup>117</sup>. La raccolta attraverso bacchiatura, oggi ritenuta dannosa, è autorevolmente attestata del resto dal De' Crescenzi e dal della Cornia e trova, altresì, riscontro nell'iconografia tardomedievale<sup>118</sup>.

La castagna può conservarsi, come si sa, fresca o essiccata. Quando non sia sottoposto a trattamento, il frutto fresco si conserva inalterato solo per breve tempo. Chi voglia, dunque, disporre per il consumo o per il commercio nell'arco dell'anno deve ricorrere a

<sup>114</sup> Ma un detto amiatino sentenza: «Dove passano i ruspaioli non ingrassano i maiali» (A. BONELLI, *Il castagno*, Castel del Piano, 1990, p. 8).

<sup>115</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., p. 192, n. 80. Di *spiolatores castaneorum* tratta anche lo statuto di Ceva (R. COMBA, *Metamorfosi di un paesaggio rurale*, cit., p. 116, n. 58).

<sup>116</sup> G. BACIARELLO, *Risorse economiche e attività produttive*, cit., p. 49, n. 63.

<sup>117</sup> *Statuto di Aspra Sabina del .MCCCLXXXVII., volgarizzato nel .MDLVIII.*, a cura di P. Fontana, in *Statuti della Provincia Romana*, a cura di V. Federici, Roma, 1930 (Istituto Storico Italiano, Fonti per la Storia d'Italia, 69), pp. 365-507: III, 87, pp. 440-441. La stessa rubrica autorizza la raccolta delle castagne «per le vie pubbliche». Altra testimonianza, di area pedemontana, sulla bacchiatura del castagno, in F. GABOTTO, *Le carte dell'Archivio Vescovile d'Ivrea*, cit., II, 355, p. 95: obbligo per gli uomini di Alice (Val Chy) di «excutare propriis sumptibus».

<sup>118</sup> L. BONELLI CONENNA, *La Divina Villa di Corniolo della Cornia*, cit., p. 205: l. v, 10; P. DE' CRESCENZI, *Trattato della Agricoltura*, cit., I, p. 297: l. v, 6; per quest'ultimo cfr. G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 266, contributo cui si rinvia anche per la citazione del codice parigino del *Tacuinum Sanitatis* nel quale il castagno «è illustrato da una scena in cui, salito sull'albero, un contadino ne batte i rami, mentre a terra un uomo e una donna raccolgono i ricci caduti, rispettivamente in un sacco ed in un panier»; le miniature contenute nel codice «sono ascrivibili ad ambiente padano della fine del Trecento» (p. 267).

precisi accorgimenti<sup>119</sup>. Nel Medioevo era diffuso il ricorso alla conservazione delle castagne sotto rena asciutta (dove il sopracitato riferimento alla “fossa”)<sup>120</sup>, come pure il sistema della ricciaia, consistente nel conservare per qualche tempo i ricci riuniti *in monte* e nell'aprirli solo in seguito<sup>121</sup>. Non si hanno, invece, riferimenti al metodo che attualmente viene ritenuto il più efficace: quello della temporanea deposizione in acqua con successiva asciugatura.

Quanto all'essiccazione, se per piccoli quantitativi di castagne la si poteva ottenere attraverso la semplice esposizione al sole o grazie al calore di un forno, per quantità consistenti si ricorreva all'esposizione al fumo dei frutti disposti su graticci<sup>122</sup>. L'operazione poteva certo effettuarsi collocando (o stabilmente impiantando) un graticcio sotto la cappa del camino<sup>123</sup>, ma perlopiù avveniva con il ricorso a essiccatoi (metati)<sup>124</sup> costruiti tanto nel bosco quanto all'interno o ai margini dell'abitato. I metati (*medati*) dell'Appennino toscano-emiliano risultano costruiti, secondo testimonianze trecentesche, «de lignamine et de palleis», venendo la paglia usata per la copertura<sup>125</sup>; la loro struttura non doveva essere molto diversa da quel-

<sup>119</sup> Sulle tecniche di conservazione delle castagne è da segnalare – per quanto incentrato esclusivamente sulla Francia moderna – il contributo di A. BRUNETON-GVERNATORI, *Des différentes techniques traditionnelles de conservation de châtaignes*, in AA.VV., *Les techniques de conservation des grains à long terme. Leur rôle dans la dynamique des systèmes de cultures et des sociétés*, sous la direction de M. Gast et F. Sigaut, Paris, 1979; della stessa, più generalmente, si veda *Le pain de bois. Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Toulouse, 1984.

<sup>120</sup> Di tale pratica riferiscono tanto il DE' CRESCENZI (*Trattato della Agricoltura*, cit., pp. 296, 298: l. v, 6) che il della Cornia (L. BONELLI CONENNA, *La Divina Villa*, cit., p. 205: l. v, 10).

<sup>121</sup> P. DE' CRESCENZI, *Trattato della Agricoltura*, cit., p. 298: l. v, 6; L. BONELLI CONENNA, *La Divina Villa*, cit., p. 205: l. v, 10. Secondo il De' Crescenzi, sarà possibile in questo modo conservare il frutto fresco fino a marzo. Per il Tanaglia il metodo della ricciaia non è alternativo a quello della conservazione delle castagne sotto rena, bensì è da abbinare ad esso (*De Agricoltura*, cit., pp. 48-49: I, vv. 1375-1392; cfr. G. CHERUBINI, *La “civiltà” del castagno*, cit., p. 267).

<sup>122</sup> Il De' Crescenzi consiglia che l'esposizione al fumo duri circa due mesi (*Trattato della Agricoltura*, cit., p. 298: l. v, 6).

<sup>123</sup> Segnalano testimonianze campane: G. VILOLO, *Il castagno*, cit., p. 30; J.-M. MARTIN, *Le travail agricole*, cit., p. 135. Vi si rileva come l'essiccazione risulti dai contratti quasi sempre a carico del concessionario.

<sup>124</sup> In area ligure sono denominati “seccherecci” o “alberghi”: *L'ulivo e il castagno*, a cura di G. Meriana, Genova, 1985 (L'uomo e la civiltà in Liguria, 3), pp. 48-51, cui si rinvia anche per le interessanti illustrazioni.

<sup>125</sup> R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., pp. 47 (metato in Bargi, dichiarato

la dei *palearia*, fatti «di legna e frasche», documentati agli inizi del Duecento per l'area cavese e utilizzati allo stesso fine<sup>126</sup>. Il facile reperimento dei materiali, l'agevole realizzazione della struttura, i costi praticamente inesistenti erano evidentemente alla base di una scelta che esponeva, tuttavia, a grave rischio di incendi. Dei metati delle campagne massesi Franca Leverotti propone, invece, una descrizione che li vuole costruiti in pietra e costituiti da «due locali sovrapposti, separati dal canniccio, cioè da un solaio di rami e canne intrecciati su cui venivano poste le castagne». Un fuoco acceso al piano basso dell'essiccatoio e «ricoperto successivamente di cenere e di bucce vecchie di castagne» avrebbe, bruciando a lungo e senza fiamma, asciugato ed essiccato le castagne senza arrostarle<sup>127</sup>.

### *Uso alimentare delle castagne*

La castagna ebbe nell'Italia medievale un ruolo di protagonista sulla tavola delle popolazioni montane; è vero, nondimeno, che essa costituì «un ripiego della povertà più che un costume alimentare»<sup>128</sup>. Si cominciava a mangiare castagne quando la scorta dei cereali era esaurita, ciò che accadeva tanto prima quanto più ingrate e di modesta estensione erano le terre da semina e più forte la pressione demografica. Le petizioni inoltrate a Siena dalle comunità amiatine informano, per il Quattrocento, che il grano raccolto non bastava alla popolazione di Abbadia per tre mesi, a quella di Montelaterone per quattro, mentre ad Arcidosso poteva durare la metà dell'anno ma solo in tempo di pace<sup>129</sup>. Sul fatto che si ricorresse alle castagne soprattutto per la mancanza dei cereali, i documenti a disposizione non difettano, d'altra parte, di chiarezza: i «povarelli» di Piancastagnaio – altra comunità dell'Amiata – si servono delle prime, indispensabili alla lo-

---

in un estimo del 1235), 55; riferimento ai metati della montagna pistoiese anche in E. BIAGINI, *Cutigliano dalle origini all'età comunale*, Pistoia, 1994, p. 15.

<sup>126</sup> G. VILOLO, *Il castagno*, cit., pp. 30-31.

<sup>127</sup> F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana*, cit., pp. 140-141.

<sup>128</sup> G. PICCINNI, *L'Amiata*, cit., p. 211.

<sup>129</sup> *Ivi*, p. 199. Analoga la situazione di Piancastagnaio e Monticello; a Seggiano, poi, si arrivava a mala pena a far fronte al fabbisogno per due mesi.

ro sopravvivenza, non disponendo del pane<sup>130</sup>, ed è alla ricerca di frumento e altre granaglie che gli uomini della montagna scendono sovente a valle recando castagne per il baratto<sup>131</sup>.

Le castagne venivano consumate in vario modo: potevano essere lessate o arrostate, con le bucce o senza; da sole o con i legumi erano preparate in minestra; anche una volta essiccate le si poteva cuocere nel brodo o nel latte<sup>132</sup>. La gran parte dei frutti seccati era, comunque, destinata a essere ridotta in farina. I mulini delle montagne erano impegnati a lungo, talora esclusivamente, nella molitura delle castagne<sup>133</sup>. Lo statuto della Sambuca pistoiese assegna al mugnaio una parte di quest'ultime, vietandogli di richiedere farina, evidentemente allo scopo di ostacolare ogni tentativo di frode ai danni dell'utente<sup>134</sup>. La farina ricavata era conservata in apposite casse e "arconi", dove la si pressava accuratamente<sup>135</sup>.

Con la farina di castagne si confezionava un pane assai nutriente, ma potevano prepararsi anche polente, castagnacci, necci, torte di vario tipo<sup>136</sup>. Come già si è avuto modo di rilevare per l'Amiata,

<sup>130</sup> *Ivi*, p. 200.

<sup>131</sup> G. CHERUBINI, *Risorse, paesaggio ed utilizzazione agricola del territorio della Toscana sud-occidentale nei secoli XIV-XV*, in *Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secc. XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel tardo Medioevo*, Atti dell'ottavo convegno internazionale del Centro italiano di studi di storia e d'arte (Pistoia, 21-24 aprile 1977), Pistoia, 1981, pp. 91-115, alle pp. 104-105 (scambio della farina di castagne con quella di grano da parte delle popolazioni amiatine); G. CAGNIN, *La presenza ed il ruolo delle castagne*, cit., pp. 40-41.

<sup>132</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., pp. 264-265; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., pp. 190-191; F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana*, cit., p. 141; *Il castagno a Combai e nella Valmareno in età moderna e contemporanea*, a cura di D. Gasparini, in *La Civiltà del Castagno*, III, cit., pp. 7-36, alle pp. 12-15. Per arrostitire le castagne venivano utilizzati tegami e recipienti speciali: nei documenti trevigiani del Tre-Quattrocento si ha menzione di «*fersoria a castaneis* o *fressora* o *rostidora* da castagne», nonché di «*fersoria forata a castaneis*» (G. CAGNIN, *La presenza ed il ruolo delle castagne*, cit., p. 40).

<sup>133</sup> Nell'autunno 1536 i mulini di Galliciano, in Lucchesia, risultano «talmente assorbiti "in le vicende grande de le castagne" che non si riesce più a far macinare grano, e il parlamento deve deliberare che i mugnai "siano tenuti et debbino continuamente tenere uno mulino a biadato et a granato"» (M. BERENGO, *Nobili e mercanti*, cit., p. 319). Sui mulini da castagne, anche: *L'ulivo e il castagno*, cit., pp. 54-56.

<sup>134</sup> R. ZAGNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., pp. 48-49.

<sup>135</sup> Cfr. F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana*, cit., p. 141.

<sup>136</sup> Sulle peculiarità che in aree montane diverse registrava (e, in qualche misura, continua a registrare) l'uso tradizionale della farina di castagne possono vedersi: A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., pp. 190-191; *Il castagno a Combai*, cit., pp. 12-16; R. ZA-

le popolazioni delle zone castanicole si alimentavano con pane di castagne per gran parte dell'anno. Per la Lunigiana di metà Quattrocento, Giovanni Antonio di Faie informa che «el panigo e le castagne sono più che i due terzi del pane»<sup>137</sup>; del diffuso consumo di pane di castagne – o di mistura, realizzato con il concorso di quest'ultime – si hanno per l'Irpinia e il Cilento notizie che interessano tempi non troppo lontani<sup>138</sup>. Con riferimento all'alta pianura e alla collina lombarda si è avanzata recentemente l'ipotesi che sia da spiegare in parte con il ricorso al “pane d'albero” il ripiegamento – registratosi nei secoli centrali e tardi del Medioevo – della coltivazione dei cereali minori (largamente utilizzati per la panificazione dei ceti rurali) a vantaggio di quella del frumento, perlopiù destinato al consumo urbano<sup>139</sup>.

Come si è visto, il consumo delle castagne era, nei secoli in esame, legato principalmente al regime alimentare dei produttori, che ne risultava largamente caratterizzato. Diversamente, esso rappresentava per le popolazioni urbane e, più generalmente, per quelle lontane dai luoghi della produzione una componente sporadica della dieta alimentare, legata quasi esclusivamente alla stagione della raccolta e, dunque, d'incidenza senza dubbio modesta. Esisteva, tuttavia, a indirizzo dei mercati cittadini un flusso commerciale di qualche rilievo. Sappiamo che mercanti trevigiani importavano castagne dall'alta pianura e dalle zone collinari, avviandone una parte verso Venezia<sup>140</sup>; in area pedemontana le castagne erano «sottoposte

---

GNONI, *La coltivazione del castagno*, cit., pp. 46-47 (con riferimento all'Appennino bolognese e pistoiese); *Lulivo e il castagno*, cit., pp. 57-60 (montagna ligure).

<sup>137</sup> I. BICHIERAI, *Cronache di Giovanni Antonio di Faie*, «Atti della Società Ligure di Storia Patria», x (1984), p. 587. Della Lunigiana come regione «votata al grano scadente e alle castagne» parla anche J. HEERS, *Genova nel '400. Civiltà mediterranea, grande capitalismo e capitalismo popolare. In appendice: L'attività marittima nel XV secolo*, trad. it., Milano, 1991, p. 203.

<sup>138</sup> G. VITOLO, *Il castagno*, cit., p. 30.

<sup>139</sup> F. MENANT, *Campagne lombardes*, cit., p. 216.

<sup>140</sup> G. CAGNIN, *La presenza ed il ruolo delle castagne*, cit., pp. 40-42: gli atti relativi all'appalto della *muda magna* (aa. 1360, 1414) attestano, fra l'altro, che il dazio pagato per l'importazione in Treviso era molto più modesto di quello dovuto per la vendita fuori del distretto e in Venezia (p. 40). Un significativo riferimento alle castagne si ha pure nel trattato commerciale fra Venezia e Cremona del 1274 (F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 216, n. 191).

al pagamento del pedaggio a Mondovì, provenienti probabilmente dalle Valli di Cuneo o dalle alte Langhe; a Rivoli, provenienti dalla Valle di Susa, ad Ivrea ed Aosta provenienti dall'alta Valle»<sup>141</sup>. Quanto alla Lombardia, è noto – soprattutto per la testimonianza di Bonvesin della Riva – come il commercio castanicolo fosse fiorente in Milano, data anche l'ottima qualità della produzione regionale<sup>142</sup>, celebrata nel XIII secolo perfino nei *Cris de Paris*<sup>143</sup>. Lo statuto di Bergamo (a. 1248) inseriva le castagne fra i prodotti di cui era tassata (in modo leggero) l'esportazione<sup>144</sup>. È da osservare come la consistenza per solito modesta del dazio imposto sembri indicare un altrettanto modesto valore commerciale del prodotto.

Anche per i mercati urbani della Toscana non mancano significativi riscontri della presenza delle castagne. La gabella fiorentina del 1402, ad esempio, include castagne comuni e marroni tanto verdi che secchi<sup>145</sup>, mentre una gustosa novella di Gentile Sermini introduce la figura di un montanaro che porta castagne a Siena per farne commercio<sup>146</sup>.

Ricordando fra i principali mercati italiani di questo prodotto le città di Venezia, Milano, Napoli e Messina, il Balducci Pegolotti richiama l'attenzione su traffici che, via mare, investivano talora anche lontane "piazze" della Barberia e del Levante, quali Tunisi, Costantinopoli, Pera, Acri di Siria, Alessandria<sup>147</sup>. Nei porti della Costiera amalfitana venivano imbarcate castagne secche di produzione locale e provenienti dall'entroterra; Napoli, Gaeta e altri centri della costa campana (ad esempio Vietri e Cetara) e calabra partecipavano pur essi attivamente ai commerci, indirizzati anche verso taluni mercati cittadini dell'alta Italia e della costa spagnola<sup>148</sup>.

<sup>141</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, cit., p. 191.

<sup>142</sup> BONVESIN DA LA RIVA, *De magnalibus Mediolani*, cit., p. 82.

<sup>143</sup> R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria del Medioevo*, trad. it., Torino, 1981 (ed. orig. Paris, 1950), p. 364.

<sup>144</sup> F. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 216, n. 191.

<sup>145</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 263.

<sup>146</sup> G. SERMINI, *Novelle*, a cura di G. Vettori, 2 voll., Roma, 1968, I, p. 279; nov. XII.

<sup>147</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., pp. 263-264; G. VITOLO, *Il castagno*, cit., p. 32.

<sup>148</sup> G. YVER, *Le commerce et les marchands dans l'Italie méridionale au XIIIe et au XIVe siècle*, Paris, 1903, pp. 133, 219; G. VITOLO, *Il castagno*, cit., pp. 31-32; Id., *Il registro di*

## *Il legname*

L'importanza del castagno era legata anche al pregio del legname, che si faceva apprezzare per resistenza all'umidità, compattezza, elasticità<sup>149</sup>; non è un caso che esso fosse regolarmente protetto da tagli furtivi e che speciali disposizioni intervenissero per la tutela dei cedui<sup>150</sup>. La pianta forniva sostegni e pali utilizzati per la viticoltura e altre pratiche agricole, rami per la fabbricazione di attrezzi da lavoro (rastrelli, ramazze da bosco e da stalla, ecc.), cerchi e doghe per la realizzazione di vasi vinari di varia grandezza e funzione (bigonci, barili, botti, tini)<sup>151</sup>, altri materiali (tondame e squadrati) largamente impiegati nell'edilizia, particolarmente per le strutture

---

*Balsamo decimo abate di Cava (1208-1232)*, «Benedictina», XXI (1974), pp. 79-129, a p. 114.

<sup>149</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 249, dove si rileva anche che il legname «migliore, per compattezza, durezza e resistenza è quello della pianta "selvatica"»; C.M. RUGOLO, *Maestri bottai*, cit., p. 208. Sull'argomento, anche il contributo tecnico di E. CORONA, *Il legno di castagno, caratteristiche e impieghi*, in *Il legno di castagno*, cit., pp. 5-11, alle pp. 6-7.

<sup>150</sup> *Statuto della Città di Bagnoregio*, cit., IV, 248: pecore, capre e maiali non possono «intrare aliquam silvam remissiccam de castaneto» (p. 144); multe più gravi sono previste per buoi, bufali e capre che pascolino «in silvis remissiccis alienis, incisus a tribus annis citra» (IV, 235, p. 138); *Gli statuti di Soriano*, cit., V, 43: anche in questo caso è punito il pascolo nei tre anni successivi al taglio, allorché le piante sono più vulnerabili. Ambedue gli statuti citati contengono disposizioni contro il furto di legname di castagno; per scaggiarlo, si vieta a Bagnoregio di acquistare il materiale da chi non possieda castagneti o abbia a sua volta comperato il legname senza la testimonianza dei *consules magistrorum lignaminis* (IV, 244, p. 142). Nel 1478 le autorità trevigiane si vedono costrette a disciplinare il taglio del legname di castagno, richiestissimo per la fabbricazione dei cerchi da botte, *circuli* (G. CAGNIN, *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., p. 10).

<sup>151</sup> Sembra che in Sicilia fosse proprio il legno di castagno quello «prevalentemente utilizzato» a questo fine, «sebbene non mancasse l'impiego del rovere e del noce», indicato – quest'ultimo – soprattutto per le botti più piccole (C.M. RUGOLO, *Maestri bottai*, cit., p. 208). Per il Trevigiano i documenti fanno ritenere che il legno di castagno fosse preferito soprattutto per la fabbricazione di botti da impiegare nel trasporto su carri, *vegetes a plaustro* (G. CAGNIN, *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., p. 28). Sulla necessità di ricorrere a materiali diversi a seconda delle dimensioni del recipiente si veda, in particolare, H. ZUG TUCCI, *Un aspetto trascurato del commercio medioevale del vino*, in *Studi in memoria di Federico Melis*, 5 voll., Napoli, 1978, III, pp. 311-379, alle pp. 327, 330 (che segnala, peraltro, come le botti più piccole si fabbricassero a Venezia in abete, larice o salice, p. 330). Con il castagno si realizzavano anche barili e recipienti per la conservazione del pesce salato: M. DEL TREPPO, A. LEONE, *Amalfi medioevale*, cit., p. 232, dove si segnala anche l'esportazione di botti e barili dalla Costiera amalfitana verso Genova e Palermo.

portanti e la costruzione di tetti, solai, scale, soppalchi<sup>152</sup>. Una dettagliata rubrica dello statuto di Bagnoregio (a. 1373) formula il divieto, per chi non possiega «silvam suam lignativam», di recare a braccia o con il somaro legname di castagno «quod operari possit pro aliquo opere grosso, videlicet, correntium, astricorum, tribicellorum, dugarum alicuius vascelli, asserum vel circulo- rum»<sup>153</sup>. Secondo il De' Crescenzi il legno di castagno «è ottimo nelle case, e di mirabile durabilità sotto terra, e fuori de' tetti alla piova: e imperciò di quello si fanno ottimi pali, per le vigne, e per le pergole, e per le siepi. E fannosi ancora del detto legno ottimi vasi da vino...»<sup>154</sup>.

La diversa destinazione del legname imponeva, ovviamente, una diversa periodicità della ceduzione: se 3-4 anni potevano essere, infatti, sufficienti per ricavare cerchi per botti<sup>155</sup>, ne occorre- vano 8-12 per le doghe, 20-30 se si volevano ottenere robuste travature e altri materiali da costruzione. Il legname di castagno si prestava anche alla fabbricazione di componenti dell'arredo domestico (madie, cassoni, ecc.), come pure di catini, scodelle e recipienti da mensa e conservazione<sup>156</sup>; con i ramoscelli più flessibili si potevano fabbricare ceste, canestri, corbe<sup>157</sup>. Nelle zone di più densa presenza castanicola la disponibilità della materia prima stimolava, come sull'Amiata<sup>158</sup>,

<sup>152</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., pp. 249-251; G. CAGNIN, *La presenza e il ruolo delle castagne*, cit., p. 43; ID., *Il castagno nel paesaggio agrario*, cit., pp. 27-28; M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario*, cit., pp. 70-71 (riferimento a «pali per le topie [pergolati delle vigne] e scandole per la copertura dei tetti»); F. LEVEROTTI, *Massa di Luginigiana*, cit., p. 142; *Il castagno a Combi*, cit., pp. 18-25; *Lulivo e il castagno*, cit., pp. 39-45. Sull'uso del legno di castagno per la costruzione di imbarcazioni: M. DEL TREPPO, A. LEONE, *Amalfi medioevale*, cit., p. 232.

<sup>153</sup> *Statuto della Città di Bagnoregio*, cit., IV, 244, p. 142. Nella non lontana Gradoli si punisce l'esportazione dalla *tenuta castris* di «pedagnolos castanei (...) aptos ad faciendum circulos vegetum et cappiones ipsorum» (G. GIONTELLA, *Gli statuti medioevali di Gradoli*, in «Annali della Libera Università della Tuscia», IV [1972-1973], estratto, pp. 16-17: rubr. 59; viene edito un frammento di statuto attribuito al XV secolo).

<sup>154</sup> P. DE' CRESCENZI, *Trattato della Agricoltura*, cit., I, p. 298: v, 6.

<sup>155</sup> Per i cerchi era largamente diffuso anche l'uso del salice; talvolta si ricorreva anche al legno di noce e d'abete (ZUG TUCCI, *Un aspetto trascurato*, cit., pp. 330-331).

<sup>156</sup> G. PICCINNI, *L'Amiata*, cit., p. 206; *Lulivo e il castagno*, cit., pp. 39-42.

<sup>157</sup> Al riguardo: G. GIONTELLA, *Gli statuti medioevali di Gradoli*, cit., pp. 17-18, rubr. 60, «De pena forensium incidentium virgillis actos ad faciendum canestra»; 61, «De pena incidentium virgillis de castaneis»; *Lulivo e il castagno*, cit., pp. 44-45.

<sup>158</sup> G. PICCINNI, *L'Amiata*, cit., p. 206.

l'attività di boscaioli, cerchiai, barlettai, bottai, falegnami, carpentieri; accanto a essi operavano anche i carbonai.

Nonostante il potenziale calorico non dei più alti e il fatto che bruci male («con poca fiamma e molta cenere»)<sup>159</sup>, il legname di castagno è stato sempre ambito come combustibile; sia verde che secco veniva, dunque, abbondantemente raccolto – insieme, talora, ai ricci e al frascame<sup>160</sup> – per il riscaldamento domestico e per farne commercio, data anche la forte domanda alimentata dalla produzione dei laterizi e della calce e dalla pratica tintoria; ciò rendeva necessarie, come si è visto, misure di protezione della proprietà e, in qualche caso, una disciplina mirante a preservare le risorse forestali. Di largo impiego era, altresì, il carbone di castagno, richiesto e molto apprezzato soprattutto per il funzionamento delle ferriere e delle officine di fabbro<sup>161</sup>. Nelle zone di maggiore produzione esso alimentava commerci di una certa vivacità. Sappiamo, ad esempio, che alla metà del Trecento il prodotto dell'Amiata era richiesto sul mercato di Siena<sup>162</sup> e che proprio l'abbondanza della produzione aveva ormai determinato, agli inizi del secolo successivo, sulla montagna amiatina, un diboscamento le cui dimensioni mettevano talora a rischio la sussistenza alimentare dei residenti. Ne scaturì il deciso intervento dei governanti senesi (a. 1422) finalizzato a bloccare in quel di Arcidosso ogni ulteriore abbattimento di castagni che non si rendesse necessario per la costruzione e manutenzione delle abitazioni e, come sembra, per il lavoro dei «buonissimi maestri fabbri da mano» che operavano localmente rifornendo «la città (Siena) e contado d'ogni ferri tagliatori et spiedi et altri ferri»<sup>163</sup>.

<sup>159</sup> L. FENAROLI, *Guida agli alberi d'Italia*, Firenze, 1984, p. 106; *Il castagno a Combai*, cit., p. 25.

<sup>160</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 252; F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana*, cit., p. 141; *Il castagno a Combai*, cit., p. 17.

<sup>161</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 252; M. BERENGO, *Nobili e mercanti*, cit., p. 320; *Il castagno a Combai*, cit., pp. 27-29, dove si legge che «secondo alcuni calcoli, per produrre un quintale di carbone occorrono dalle due alle tre giornate di lavoro, tenuto conto anche del tempo necessario per il taglio, per la riduzione in pezzi di misura uguale, la preparazione dello spiazzo, la formazione della carbonaia, la cottura, la scarbonatura e l'insaccamento» (p. 29). Fra le latifoglie tradizionalmente usate per il carbone il castagno ha, peraltro, «i rendimenti più bassi (130-140 kg per metro cubo di legno stagionato)» (E. CORONA, *Il legno di castagno*, cit., p. 9).

<sup>162</sup> G. PICCINNI, *L'Amiata*, cit., pp. 205-206.

<sup>163</sup> *Testimonianze medioevali*, cit., pp. 217-226 (citazioni da p. 225). Il permesso di «ta-

Non possono dimenticarsi, infine, altri contributi che dalle selve di castagno venivano all'economia delle colline e delle montagne italiane: la foglia, fresca o essiccata per l'utilizzo in inverno, poteva essere usata come foraggio – insieme alla paglia e al fieno o alternata a essi – <sup>164</sup> ma anche come lettiera per gli animali, indi come concime<sup>165</sup>; i fiori della pianta offrivano alle api un nettare abbondante, consentendo nella prima estate la produzione di un miele aromatico di ottima qualità; da ultimo, costituendo il castagneto un habitat eccellente per la crescita dei funghi di maggior pregio alimentare, poteva dar luogo nella stagione calda a un'abbondante raccolta.

---

gliare essi castagni per tavole e doghe, correnti, travi et altri lavori per aconcime di case» (*ivi*), avendone ottenuta licenza dal podestà e dai priori della comunità, viene formalizzato nel 1430; nel dicembre dello stesso anno gli arcidossini inoltrano richiesta alle autorità senesi perché concedano il taglio anche ai fabbri per le necessità del loro mestiere. Cfr. G. PICCINNI, *L'Amiata*, cit., p. 208. Sui danni che una diffusa e prolungata attività delle carbonaie poteva recare alle selve di castagno, soprattutto in assenza di ogni iniziativa di rimboschimento, cfr. G. DORIA, G. SIVORI, *Nell'area del castagno sulla montagna ligure: un'azienda tra la metà del Seicento e la fine del Settecento*, in «Quaderni Storici», 39 (1978), pp. 937-954, alle pp. 943-944 (con riferimento alla montagna ligure in età moderna).

<sup>164</sup> R. COMBA, *Contadini, signori e mercanti nel Piemonte medievale*, Bari, 1988, pp. 61-70 (per il castagno, p. 62).

<sup>165</sup> G. CHERUBINI, *La "civiltà" del castagno*, cit., p. 261; F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana*, cit., p. 141; P. MASCIOLI, *Le campagne di Capranica*, cit., pp. 58-59; *L'ulivo e il castagno*, cit., p. 47 (foto di capanna della Val Pentemina usata per la conservazione delle foglie di castagno).

