

**G
A
G** 04

Giornale di Agricoltura & Gastronomia



Anno 4 Numero 04 Novembre 2023

PERIODICO DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE LA VIGNA



GAG

**Giornale di Agricoltura
e Gastronomia**

Anno 4 _ Numero 04 _ Vicenza, 15 novembre 2023
ISSN 2975-0032

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Coordinamento

Daniilo Gasparini

Redazione

Alessia Scarparolo, caporedattrice
alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it

Segretaria di produzione

Gladys Dalla Chiara > segreteria@lavigna.it

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto

Registrazione Tribunale di Vicenza
n. 1170 del 3 marzo 2008



A vintage, sepia-toned photograph of a young child, possibly a girl, wearing a wide-brimmed hat and a light-colored, long-sleeved shirt. The child is standing in a rural, arid environment, holding a long-handled hoe. The background consists of a rustic structure made of vertical wooden poles and a thatched roof of dried reeds or straw. The ground is sandy and uneven. The word "HORTUS" is overlaid in large, white, serif capital letters across the center of the image.

HORTUS

INTRO

Hortus usquam et semper

Non potevamo non dedicare un numero della nostra rivista all'orto e a tutto l'universo che lo circonda, da secoli. L'orto non è solo agricoltura, è stato ed è molto altro. Per i latini l'*hortus* era anche il giardino, il parco, una parte della vigna, indicava l'insieme dei suoi prodotti, i legumi, gli ortaggi, ma anche la scuola filosofica di Epicuro, l'*Epicuri hortus*, e in generale persino una dottrina filosofica.

Sembra quasi che nel corso dei secoli abbia voluto emanciparsi, trovare un suo spazio, anche urbano. Ecco, forse ha cercato da una parte di trovare uno spazio proprio nelle città, dall'altra di trovare un suo posto vicino alla casa del contadino, al punto che nella sua evoluzione conoscerà anche la nobilitazione scientifica presso le Università, diventerà da subito luogo privilegiato all'interno di monasteri e abbazie, luogo di lavoro ma anche di riflessione, meditazione, rigenerazione dell'anima.

E questo spiega anche la sua fortuna e il suo successo contemporaneo: gli orti urbani, sociali, scolastici ne sono prova eccellente. A volte si accontenta di un terrazzo in un anonimo condominio: quanto basta per non recidere del tutto i legami ancestrali che ci legano

alla natura, al verde, ai ritmi delle stagioni. Ed è impressionante come le varie specie di vegetali si siano adattate alla nostra necessità, quasi a capire questi nostri bisogni e a soddisfarli perché l'orto, insieme agli innumerevoli prodotti che in lui crescono, non conosce solo le molte erbe aromatiche ma pure le molte officinali. Una sorta di quotidiana terapia, di cura di cui non possiamo fare a meno.

Tutto questo e altro, abbiamo cercato di condensare in questo quarto numero di GAG, con diversi interventi e differenti approcci, sguardi anche lontani, verso altre civiltà.

La struttura del numero rimane la stessa, con le rubriche oramai consolidate, alcune delle quali attingono al ricco patrimonio bibliografico della biblioteca. E come sempre un grazie particolare ad Alessia Scarparolo e a Cecilia Magnabosco che ci assistono sempre in questa avventura.

Grazie anche agli amici che generosamente ci sostengono perché l'impresa vada in porto.

Danilo Gasparini
Paolo Scarpi

INDICE



G A G 04

TITOLO Hortus

6 EDITORIALE

SAGGI

- 12 **Luigino Curti**
(già Prefetto dell'Orto Botanico di Padova)
L'Orto Botanico di Padova archetipo
degli Orti Botanici moderni
- 20 **Stefania Malvasi** (Università di Padova)
Dall'Orto di Padova ai giardini privati
- 36 **Mauro Pitteri** (storico)
Gli orti della Marca Trevigiana
nel primo Cinquecento
- 50 **Elisa Pastorelli** (antropologa)
Vivai Sgaravatti
- 64 **Irene Gaffo** (dottore in Scienze gastronomiche)
L'orticoltura urbana. Origini, sviluppo
e multifunzionalità
- 80 **Barbara Waschimps** (nipponista)
Eco-sostenibilità e spiritualità
nel giardino giapponese
- 90 **Chiara Casarin** (Storico dell'Arte e semiologa)
Arte e Orto

RICERCHE

- 96 **Michele Romano** (formatore Slow Food)
Orti scolastici

- 102 **Lucia Conti** (direttore Coop. Soc. Puccini Conversini)
Gli orti terapeutici di Andrea Mati

LETTERATURA

- 114 **Pietro de Crescenzi**. De agricultura

FONTI & DOCUMENTI

- 120 Le delitie, & i frutti dell'agricoltura, e della villa
138 Gli Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia

REPRINT

- 168 **Francesco Gera**. *Nuovo dizionario universale (...)*

176 LO SCAFFALE DE "LA VIGNA"

182 FRESCHI DI TORCHIO

TESTIMONIANZE

- 188 Il giardino officinale **Unifarco**
198 Intervista a **Myrtha Zierock** (Az. agr. Foradori)

RICETTE

- 206 **Massimiliano Alajmo** (chef, Ristorante Le Calandre)
210 **Anna Maria Pellegrino** (chef e food blogger)

DENTRO LE PAGINE, FUORI TEMA

- 216 **Paolo Scarpi** (Università di Padova)
Meditazioni su: *Cibo*, Jacques Attali (Milano 2020)

EDITORIALE

Partiamo con una clip tratta dal film “L'albero degli zoccoli” di Ermanno Olmi (1978): è l'una di notte, nevicata, il nonno Anselmo si sveglia, si veste. La nuora, Battistina, chiede dove sta andando. Anselmo dice che va a mettere un po' di “rüt delle galine” (la pollina) sull'orto sotto la neve così la terra si scalda e sarà pronta per piantare i “tomàtes” (i pomodori), verranno prima e più belli e li potrà portare prima al mercato del paese.

Segue poi la scena: Anselmo esce, va nell'orto recintato sotto la neve, in prossimità della corte, e con cura deposita un pizzico di rüt sotto la neve.

Che l'orto contadino, a partire soprattutto dal Medioevo, diventi una sorta di riserva indiana, una zona franca, per il sistema alimentare dei contadini, è cosa nota. Riserva indiana perché su quei prodotti, in genere, il padrone non rivendicava nessuna quota che si poteva tradurre in onoranze, come succedeva per esempio per i prodotti della bassa corte o per il maiale.

Ma ragionando sull'origine di questa “struttura” portante dell'economia di sussistenza contadina, è fondata l'ipotesi che vede la nascita degli orti domestici come una sorta di trasferimento in ambito domestico di pratiche e varietà di piante spontanee legate alla raccolta nei boschi e nelle praterie, una sorta di domesticazione del selvatico.

Cicerone nel I secolo a.C. dichiara che, se «accanto alla biblioteca hai l'orto, nulla ti manca». La cultura classica aveva elaborato una visione dell'orto come luogo ameno e rifugio dagli affanni e dall'altro fonte di sostentamento alimentare, a volte unica fonte di sopravvivenza. Basti pensare agli orti degli Assiri-Babilonesi o

a quelli degli Egiziani, orti immortalati nei vasi attici o nelle pitture delle case pompeiane. E che dire della vasta letteratura agronomica dei latini: Catone, Marrone, Plinio, Columella - nel decimo capitolo *De cultu ortorum* - celebrano gli orti urbani e periurbani. Si consolida la duplice valenza di luogo di serenità e meditazione e di luogo di “nutrimenta”. Marziale, negli Epigrammi, illustra le qualità nutritive degli ortaggi ma anche le loro virtù medicinali.

Quindi “Coltura” e Cultura”, sempre avvertendo che per le classi plebee erano prevalenti le preoccupazioni alimentari.

Il Medioevo eredita e amplifica questa tradizione, soprattutto con lo sviluppo della civiltà urbana. Non solo i monasteri con la presenza costante dell'orto dei semplici... ma anche *l'hortus domesticus* accanto alle case dei contadini, *l'hortus massaricius* ai margini dei poderi signorili vicini ai villaggi, *l'hortus dominicalis* all'interno delle proprietà signorili, *l'hortus deliciarum* all'interno delle corti dei castelli, *l'hortus urbanus* nei centri urbani *intra et extra moenia* e *l'hortus simplicium* accanto alle prime università.

Ai monasteri, soprattutto nell'Alto Medioevo, va riconosciuto il ruolo di aver conservato, difeso e arricchito la cultura dell'orto, spazio di vita e di spiritualità con un evidente richiamo all'orto primigenio: il paradiso terrestre, l'Eden. In tutte le regole conventuali la coltivazione e la cura dell'orto saranno accuratamente normate e disciplinate. San Benedetto nel VII libro della *Regula* pensa all'orto come luogo di coltivazione degli ortaggi, ma anche come luogo di preghiera.

Ben più pratica la regola imposta da Walahfrid von Reichenau (IX secolo) - Valafrido Strabone

monaco dell'Abbazia di Reichenau presso il lago di Costanza in Svizzera -, regola che viene compendiata in un trattato, *De cultura hortorum*. Qui vengono elencate ben 23 specie di erbe, fiori e ortaggi e le relative proprietà: dalla salvia alla menta, dalla zucca al cerfoglio... Ne esce l'immagine di un *hortus sanitatis* al servizio di una farmacopea che avrà proprio negli orti monastici il luogo privilegiato di coltura e cultura dove lavoro e educazione dello spirito saranno scanditi dal calendario delle stagioni.

Interessanti sono anche gli *Statuti* che l'abate Abelardo - Abbazia di Corbie (Francia) promulgò nel IX secolo descrivendo in modo dettagliato sementi e tecniche agronomiche utilizzate nella coltivazione dell'orto.

Saranno proprio le *virtuose* delle erbe officinali a dare sostanza al carattere eminentemente empirico della medicina del tempo che consisteva, sulla base di quanto elaborato da Teofrasto nella sua *Historia plantarum* (IV-III secolo. C.), nella pubblicazione di trattati non a caso chiamati *hortuli* o *herbari* in cui sono descritte e anche disegnate tutte le specie di erbe e piante fondanti: i *simplex*. Via via l'*hortus officinalis* si trasformerà in *hortus simplicium* che servirà da laboratorio didattico per gli studenti delle nascenti Scuole di medicina. Poi nel corso del XVI secolo sarà la stagione degli Orti Botanici, Pisa (1541) e Padova (1545), sorti come orti dell'Università.

Il margine di distinzione degli usi -alimentari e medici- si fa sempre più labile. Le carestie innescheranno meccanismi di utilizzo di erbe inadatte all'alimentazione e dotate a volte di proprietà allucinogene o tossiche. Gregorio Magno nei suoi *Dialogi* riferisce di monaci che dopo

aver assaggiato qualche foglia o qualche radice, cadevano a terra travolti dalle *scosse del diavolo*. Piero Camporesi, nel suo *Pane selvaggio*, ci ha raccontato l'uso sistematico di erbe come succedanee e complementari alla scarsa farina disponibile. Si chiama "Pane di carestia" quello che viene mangiato in quegli anni, molti lo facevano "con i semi dell'uva o con i fiori dei noccioli; altri ancora con le radici delle felci pressate, seccate e poi ridotte in polvere" e altri "facevano la stessa cosa tagliando l'erba dei campi".

Era la caccia al "pane selvaggio" quella che si faceva tra i campi, i prati e i boschi per ricavare da ogni frutto, erba selvatica o addirittura dalla corteccia degli alberi, farina che potesse essere impastata e cotta per farne un pane commestibile.

Piero Camporesi cita tra gli ingredienti "il tribolo acquatico, la ghianda, la rapa, il navone, la gramigna, il lupino, la pastinaca, il radicchio selvatico, i "pinocchi", i semi di abete, la coccola d'alloro, l'asparago selvatico, la nocciola, la sorba, la zucca, le foglie degli olmi, le fave, i vari legumi...".

È proprio per questo che l'orto del contadino diventa veramente una "riserva indiana".

Ma non solo monasteri come si diceva. Nel *Capitulare de villis* emanato da Carlo Magno (770-813) c'è un esaustivo e completo elenco di piante e ortaggi, fiori conosciuti allora: un vero atlante!

Ma anche i primi trattati di agronomia sono attenti a declinare tutte le piante utili al contadino, non solo per mangiare ma anche per curarsi, soprattutto in campagna, come ci ricorda Pier De Crescenzi a inizi '300, dove "la copia delle medicine non s'ha".

Tutti gli statuti cittadini e i patti colonici ci di-

segnano un paesaggio agrario dove il sedimen contemplava sempre un orto nella prossimità della casa del colono, orto *conclusus* che diventerà poi la chiusura, un luogo mai in riposo, sempre coltivato, che “*numquam sine fructo est*” come scrive Isidoro di Siviglia. E proprio gli Statuti regoleranno i mercati cittadini e gli spazi: si moltiplicheranno allora, oltre alle piazze dei grani, anche le piazze delle erbe che ospitavano le *tricolas*, le donne, che dalla campagna portavano in città i loro erbaggi per la vendita.

Un cenno merita la condizione di Venezia che si affidava per il suo approvvigionamento agli orti disseminati nella laguna. La documentazione ci presenta una coltura intensiva di carciofi, ortaggi e rose... così intensiva che le autorità cittadine si trovarono costrette a vietare la coltivazione di cipolle e di altre piante sui tetti di paglia dei casoni. Gli orti, il cui affitto era elevato, ospitavano, ad esempio, comunità di ortolani bergamaschi che arrivavano in laguna per coltivare gli orti stessi, i quali venivano concimati con quanto la città produceva in termini di rifiuti urbani, umani e non. I pozzi neri venivano quotidianamente svuotati e la materia caricata sulle *peatte* e venduta agli ortolani. Così pure quando si scavavano i canali, i fanghi erano destinati agli orti di S. Erasmo, Mazzorbo...

Ma l'orto sarà anche parte integrante delle dimore signorili di campagna dove i broli contemplavano la presenza di alberi da frutto, di fiori profumati, di essenze odorose, una sorta di *hortus deliciarum*, un orto-giardino, ma anche luogo di sperimentazione, di ricerca, di messa a coltura di nuove varietà e nuove piante, com'è stato per il mais, per la patata e per altre foresterie soprattutto dopo la scoperta del nuovo mondo. L'orto dell'Abate Marcantonio Brandolini, “la belva umana”, Conte d Valmareno (TV)

prevedeva la coltivazione di specialità, tra cui gli “*articiochi*”, i carciofi, più una varietà composita di fiori e di rose (*Vedi appendice*).

Bisognerà attendere il Settecento per assistere alla “vittoria dell'orto sul campo”, all'emergere cioè di un'orticoltura specializzata che ne aumenterà molto la produttività e che soddisferà anche sul piano gastronomico i nuovi gusti, la “*nouvelle cuisine*” impegnata a recuperare i gusti naturali di piselli, cavolfiori e tanto altro, liberandoli dalle rinascimentali profusioni di spezie e aromi che ne celavano i sapori.

Nascerà così l'orticoltura come scienza e la stampa ne divulgherà i principi... fino ad arrivare ai primi vivai e a generazioni di vivaisti che recepiranno e diffonderanno le novità, i nuovi ibridi e le nuove sementi.

Danilo Gasparini

Appendice

Locatio ser Antoni Oliveti de Arfanta incolae Cisoni

“Ne nome de Christo amen. L'anno di sua natività 1609 indizione septima de zobbia li sette maggio nella Casa Granda del Reverendissimo et Illustrissimo Signor Conte Abbate infrascritto posta sopra la piazza de Cisone. Presente messer Jacomo Paini q. ser Aboa da Venetia al presente hosto in Cisone et messer Carlo q. ser Domene-go de Col hosto alli Pradi testimoni chiamati.

Ove messer Pasquale Gazzarino, agente del Reverendissimo et Illustrissimo Signor conte Marcantonio Barndolino Conte de Val de Mareno et Gastaldia di Solighetto et Abbate della Badia di Narvesa de ordine et commissione espressa de sua Signoria Reverendissima et Illustrissima come di detta commissione appare

scrittura de man di messer Mattio Gerada sotto adì 3 del presente mese da me nodaro vedutta et letta, alla quale, a nome de Sua Signoria Reverendissima et Illustrissima diede et a puro et semplice affitto concesse a ser Antonio q. Battista Oliveto de Arfanta al presente habita in Cisone presente stante et conducente per anni tre prossimi venturi da esser principiati adì 3 del corrente mese l'orto di Sua Signoria Reverendissima et Illustrissima posto in Cisone luogo detto alle Chiodare. Nel modo et stato che se ritrova al presente. Il qual horto fu veduto da comuni amici delle parti et da essi eletti, cioè per messer Aalamon Salamoni et messer Lorenzo del Follo et fu ritrovato essere esso horto in questo stato cioè scomenzando dalla pergola se ritrova con stange n. diese;

nel quadro verso l'Eccellentissimo Signor Podestà sono vaneze n. 8 vangade;

et un'altra vaneza tra pori e cevole;

nel quadro grande verso le chiodare una vaneza de bisi et vaneze n. 8 vangade;

nel quadro drio la lozetta sono vaneze doi fava, vaneze doi agio et un'altra vaneza tra pori et piante di verze;

la strada per traverso se ritrova tutta netta et la strada che se ritrova fuori per mezo è netta fino al mezo;

il resto de esso horto se ritrova tutto vodo et la lavanda tutta se ritrova scazà stante.

Riservandosi detto messer Pasquale per nome come discripto per uso di casa il quadro della spariserà, con li modi patti et conventioni infra-scritte, cioè:

che il detto ser Antonio sia tenuto ogni anno commodar et governar li rosari dando li agenti di esso signor abbate le stange et le sacche, ma che prò le rose debbano esser di sua Signoria;

che esso ser Antonio sia tenuto arlevar del li artichocchi et governare li sparisi essendo tenuti gli agenti di esso Reverendissimo Signor a dare ogni anno cara diese ledame, cioè cara cinque per coltivar l'horto et altri cara cinque per li sparisi et artichochi; che detto ser Antonio sia tenuto far et tenir in conzo le pergole et piantar et refossar delle vide et metterne dove ne manchano, sempre però sia tenuto migliorare detto horto et non peggiorare et pagar debba ogni anno et in rason di anno de affitto semplice alli agenti di Sua Signoria Illustrissima in contadi lire quaranta de piccoli cioè L. 40, cioè la mittà da Nadal et l'altra mittà da Pasqua et ovi quindese et uno cesto de persegi a suo tempo;

che occorrendo esso horto facesse bisogno per casa di esso Reverendissimo et Illustrissimo Signor conte Abbate esso ser Antonio sia tenuto relassar nel modo che al presente se ritrova et secondo che li detti huominl'han veduto esso horto cioè di sopra...".

Con lo stesso atto viene dato a mezzadria il masetto di S. Francesco; a settembre, il procuratore dell'Abate, Zuanne Sandrino da Soligo, sul quale graveranno forti sospetti in merito ai delitti di cui si era macchiato Marcantonio, si accorda col giardiniere Antonio Setti della riviera di Salò per il governo del giardino e della cedrara posta in Cison in Casagrande: riceverà 80 ducati all'anno, bel salario, una casa con un letto fornito di due paia di lenzuola e una pignatta per farsi da mangiare.

(Il documento si trova in Archivio di Stato di Treviso, Notarile I, b. 1088, notaio Nicolò da Como, cc. 19r-20r e 18v-82v.)





L'Orto Botanico di Padova archetipo degli Orti Botanici moderni

Luigino Curti

già Prefetto dell'Orto Botanico di Padova

Gli argomenti che si possono addurre per dare il lustro che si merita a questa plurisecolare istituzione patavina sono molti. Si può iniziare il nostro discorso riportando un breve tratto dell'atto di fondazione, tuttora depositato presso la Biblioteca Marciana di Venezia; se ne possono trarre spunti importanti.

“La cognizione delli semplici medicinali, la qual invero è il principal fondamento di tutta la medicina, è stata sempre appresso li antiqui, et appresso tutte le genti in grandissimi pretio ... et perché li dottori, et scolari di medicina hanno con molta instantia supplicato, si che debba ritrovar in Padova un luogo idoneo, nel quale si possa comodamente piantar, disponer et conservar li semplici, acciò che con il senso, et con la investigatione, si possa perfettamente, et con facilità acquistar tale scientia, per l'universal beneficio delli homini, la qual cosa sarà di grandissimo ornamento di quel studio nostro, et che invitarà molti scolari con augumento delli datii nostri; però si ha già dato opera di haver un luogo delli Venerandi Monaci de Santa Giustina circondato dalle Acque et attissimo a questo servitio ...”. Il documento fu approvato nella seduta del Consiglio dei Pregadi del 29 giugno 1545 con 137 voti a favore, 3 contrari, 17 astenuti.

Prendendo lo spunto da quanto sopra, come prima osservazione ricordiamo l'uso della parola “semplici” per indicare le piante medicinali che al tempo costituivano il maggior numero di componenti dei “medicamenti”, cioè delle medicine. I componenti potevano essere di origine vegetale, animale o minerale, ed erano miscelati in varie proporzioni nei cosiddetti “medicamenti composti” mentre erano di una sola tipologia nei “medicamenti semplici”. Siccome per la gran parte di questi ultimi si usavano solo le piante, la parola “semplice” passò ad indicare le piante medicinali e il luogo in cui si coltivavano era chiamato “orto” o “giardino dei semplici”.

L'uso delle piante a scopo terapeutico si perde nella notte dei tempi e certo altrettanto si può dire della loro coltivazione. Nel corso dei secoli e dei millenni, la conoscenza sull'uso delle piante a scopo terapeutico si è accumulata, affinata e trasmessa: dalla medicina più antica (Mesopotamia ed Egitto) a quella greca, romana, araba si arrivò a quella medioevale. Il Medioevo forse non fu quel tempo di oscurantismo che molti dicono essere stato, ma non si può negare un rallentamento o stagnazione nel campo delle conoscenze che qui ci interessano. Nel chiuso dei monasteri ad opera di pazienti amanuensi si cercò di conservare e



L'Orto Botanico di Padova in un'immagine di repertorio

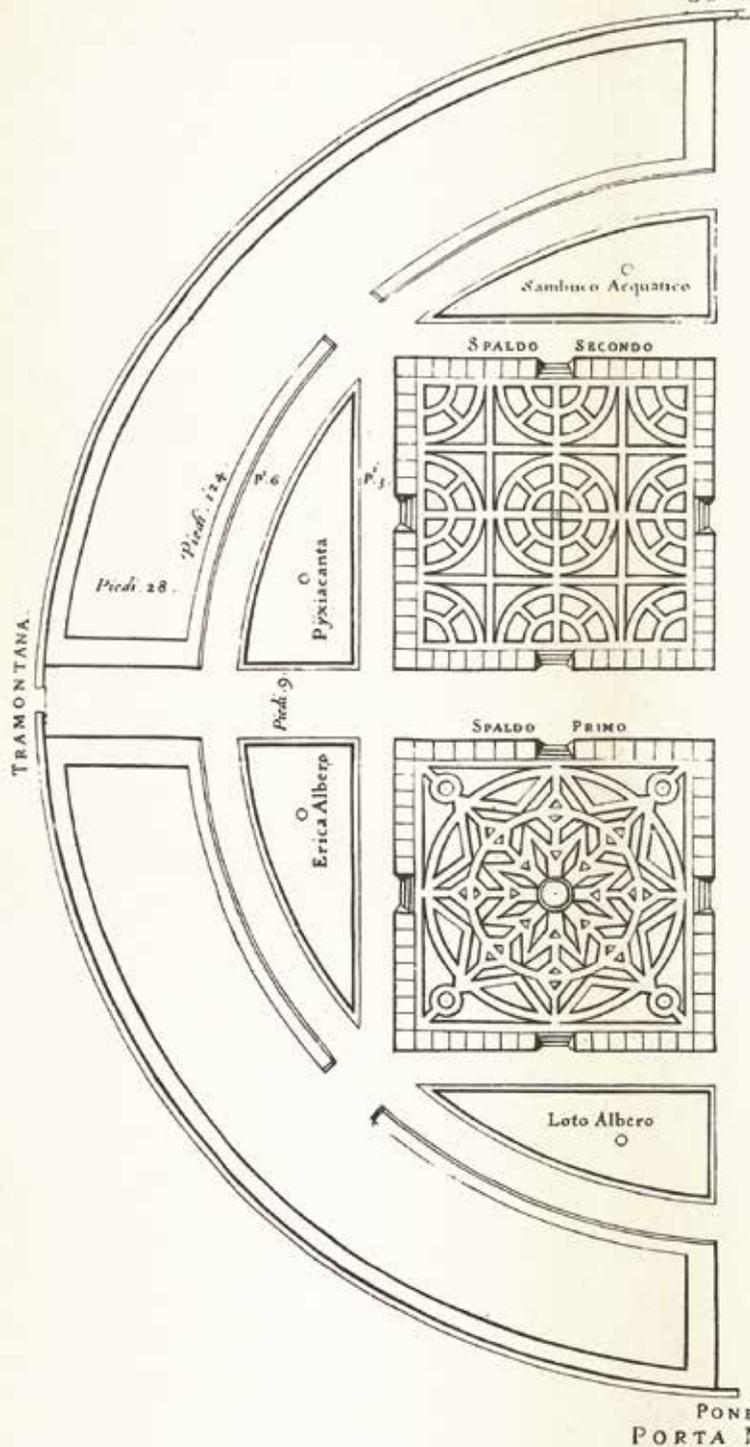
tramandare le conoscenze acquisite nell'antichità classica, ricopiando i testi scritti e le rappresentazioni grafiche. Col senno di poi sembra facile capire come, sommandosi nelle varie successive copie anche piccole variazioni, modifiche o correzioni più o meno arbitrarie degli amanuensi, i lettori si trovassero alla fine tra le mani testi alquanto diversi dagli originali. In particolare, i disegni, già insignificanti per la loro semplicità, normalmente volevano rappresentare fantasticamente le presunte proprietà terapeutiche piuttosto che la forma reale delle piante.

Lo studio delle piante, rivolto esclusivamente al loro uso terapeutico, era considerato "mate-

ria medica" di stretta pertinenza degli studenti della Facoltà di Medicina nonché di docenti che volessero curare e approfondire tale settore di studi. Nel 1533 il Senato Veneto istituì presso l'Università di Padova un insegnamento (cattedra) denominato "Lectura simplicium" specificamente dedicato allo studio applicativo delle piante medicinali. Fu il primo in Italia e venne affidato al prof. Francesco Bonafede. Fin dall'inizio il docente e gli studenti si resero conto delle difficoltà per un valido insegnamento, costituite soprattutto dalla discrepanza tra le descrizioni e le raffigurazioni delle piante contenute nei testi e la loro reale forma in natura. Si rese quindi indispensabile avere a disposizione

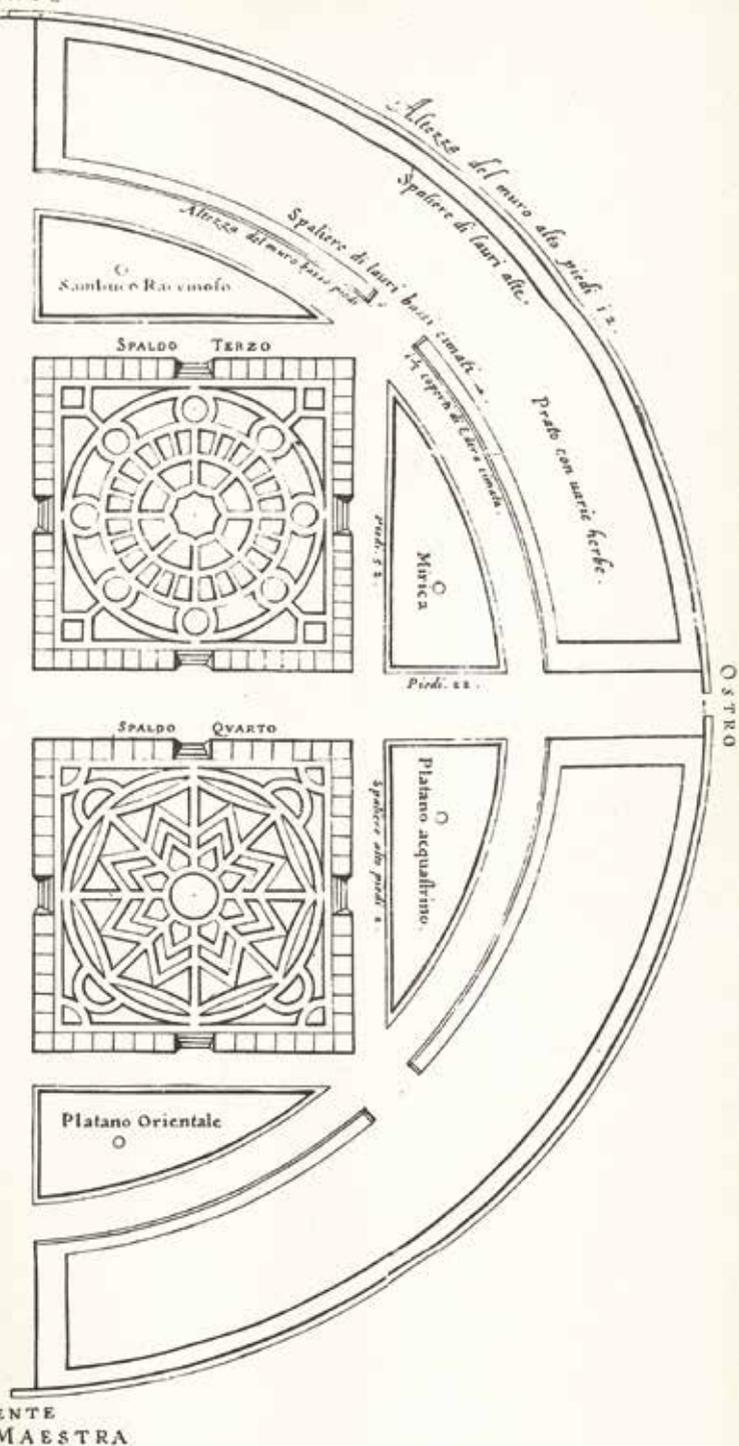
PIANTA DELL HORTO D

LEVA



LE SEMPLICI DI PADOVA

NTE



del materiale fresco, ovvero piante coltivate e conservate in un luogo idoneo. Erano i frutti di quella fioritura culturale, tutta italiana, nata dall'Umanesimo e maturata nel Rinascimento, considerata come la nascita della Scienza moderna: dalla rivisitazione filologica dei testi antichi per ripulirli dalle incrostazioni medioevali, alla osservazione dal vero della natura e alla misurazione dei suoi fenomeni. Sono gli elementi fondativi che maturarono l'idea di un Orto dei Semplici che il Bonafede, insieme ad altri "dottori, et scolari di medicina" chiese con insistenza ai Riformatori dello Studio di Padova. La richiesta - da sottolineare la partecipazione degli studenti - fu soddisfatta con l'editto del giugno 1545.

Una delle prime preoccupazioni prospettate dai legislatori era trovare il luogo adatto, ovviamente vicino al centro della città dove aveva sede l'Università. Per le piante significava innanzitutto avere costante disponibilità d'acqua per le necessarie irrigazioni. Fu preso in affitto un appezzamento di circa due ettari degli orti del monastero di S. Giustina che soddisfaceva la richiesta: fu costruita allo scopo una ruota idrofora che dal vicino canale Alicorno sollevava l'acqua da distribuire in tutto l'Orto attraverso una rete di tubature. Questo sistema rimase in funzione fino agli anni Trenta del secolo scorso allorché fu sostituito da un pozzo artesiano che pescava acqua a 150 m di profondità e arrivava in superficie a temperatura di circa 25 gradi centigradi.

Il progetto architettonico dell'Orto probabilmente fu opera di una commissione, come si direbbe oggi, ma il nome più prestigioso che si ricorda in proposito è quello di Daniele Barbaro, patrizio veneto, illustre studioso e letterato, nonché architetto dilettante. La realizzazione fu affidata ad Andrea Moroni, di Bergamo, operante allora a Padova per la costruzione dell'attuale sede comunale, del palazzo del Bò

nonché della Basilica di S. Giustina.

L'ideazione e l'utilizzazione dell'Orto Botanico furono rapidi, già un anno dopo gli studenti vi avevano accesso. La sua completa realizzazione invece fu, per motivi vari e forse non solo economici, piuttosto lenta. L'Orto, come lo vediamo oggi, fu completato nei primi decenni del '700 ad opera del prefetto abate Felice Viali, ma la prima mappa dettagliata è del 1592, allegata al manualetto "L'Orto de' Semplici di Padova" redatto durante la prefettura di Andrea Cortusio.

Il valore storico-documentario del nostro Orto sta nell'aver mantenuto, oltre la sede originaria, il disegno dei fondatori. Poiché il terreno acquisito era di forma irregolarmente trapezoidale, per non perdere terreno nel ridurlo a quadrato, vi fu inserito un grande giardino circolare, di circa 90 metri di diametro (*hortus sphaericus* o *hortus conclusus*) allo stesso tempo proiezione della sfera celeste e forma perfetta, requisito classico del cerchio. Se tutto ciò può alludere anche al macrocosmo, al suo interno il macrocosmo, o se vogliamo la Terra, è rappresentato da un grande quadrato suddiviso in quattro "quarti" tra loro separati da due viali principali che si incrociano al centro con direzione Nord-Sud ed Est-Ovest, forse pensati per ricordare l'importanza che l'astrologia aveva nella medicina del tempo. Una larga corona circolare circonda il grande quadrato al quale si raccorda tramite otto triangoli isosceli, due per ciascun "quarto". A loro volta corona circolare e "quarti", delimitati da cancellate settecentesche in ferro battuto, sono suddivisi in piccole parcelle quadrate delimitate da lastre interrate di trachite lunghe 70 centimetri. Le parcelle sono disposte una accanto all'altra in maniera geometricamente diversa nei quattro quarti. Si potrebbe pensare a qualcosa di simile ad un vaso interrato, uno per ogni singola specie, quasi un compromesso tra lo spazio sufficiente ad un

congruo sviluppo della pianta e le specifiche esigenze colturali di ciascuna. Le circa duemila parcelle potevano ospitare le piante note ed in uso nella medicina del tempo (qualche centinaio) per la loro osservazione e conservazione, cioè per uso didattico; le parcelle restanti restavano a disposizione di nuove specie da studiare e sperimentare (“la investigatione” ricordata nell’atto di fondazione).

L’esigenza della nuova scienza (sperimentale) aveva spinto gli studiosi ad uscire dalle aule per esplorare il territorio. Nella nostra regione divennero subito famosi il Monte Baldo e il Monte Summano. La prima esplorazione documentata di quest’ultimo è legata al nome del primo prefetto. Il Summano diventa un mito, una meta facile da raggiungere da Padova dove il nuovo Orto fungeva da centro studi con i suoi illustri docenti, sempre disponibili per scambi, ospitalità e appoggio logistico. Nonostante la modesta altezza (m 1295) per la sua ubicazione e conformazione il nostro monte si rivelò presto assai ricco di specie varie, di “biodiversità” in termini attuali. Si poteva salirvi e scendere in un giorno, ma era anche possibile essere ospiti dei monaci Girolimini che risiedevano presso la cima, esperti conoscitori dei semplici e preparatori di vari medicamenti. Famosi studiosi di tutta Europa andavano a gara per avere semi, bulbi, piante (vive o secche) del Monte Summano.

L’atto di fondazione in parte è anche una specie di statuto che indica cosa coltivare, perché e a che cosa servire. Così si parla di piante nostre, ma anche “peregrine” e di “altri luoghi”, ma stranamente non si fa cenno alle Americhe dalle quali a metà Cinquecento erano già arrivate centinaia di piante (la patata, il pomodoro, il tabacco, il mais, ecc.). Si ricordano invece con enfasi le “insule nostre di Candia, et di Cipro, ove sono li più laudati semplici ...”. L’area operativa di Venezia fu sempre e solo il Mediterra-

neo orientale con i suoi porti, dove arrivavano le carovane con le spezie e altre merci preziose del lontano Oriente. È noto come i Veneziani fossero gran lavoratori e insieme oculati amministratori dei beni accumulati, soprattutto in età matura dopo esser andati per mare più o meno a lungo. Gli investimenti erano ben calcolati, dovevano rendere: l’Orto Botanico affidato all’unica università della Repubblica doveva essere il meglio possibile per fare da richiamo a gran numero di studenti stranieri, che ovviamente non erano dei poveracci e avrebbero portato ricchezza nonché mantenuto buon rapporto con Venezia al ritorno in patria. Forse si può anche pensare che nelle intenzioni di Venezia ci fosse quella di coltivare in patria le spezie d’importazione, date le difficoltà crescenti del navigare poste dall’impero ottomano.

La didattica dei semplici si completò nel 1561 con la nuova cattedra denominata “Ostensio simplicium” ovvero illustrazione e osservazione delle piante dal vero da tenersi nell’Orto, mentre la Lectura si svolgeva nella sede centrale dell’Università. Tutto ciò continuò per secoli: nel 1842 si decretò la costruzione in Orto dell’aula per le lezioni e solo dal 1840 il docente di Botanica fu esonerato dall’uso della toga durante le lezioni pratiche tra le airole dell’Orto.

Tra le finalità che i Riformatori si proponevano colpisce quella riguardante il controllo dell’operato degli speciali che componevano i “medicamenti” su indicazione dei medici. Questi ultimi, come sopra detto, non sapevano riconoscere le piante: con il rinnovamento della didattica avrebbero imparato a “regolare et ordinare” l’operato delle “speciarie”, ove si componevano le medicine “con cose false et guaste a destrutione della vitta degli homeni ...”. Sostituzioni e imbrogli dovevano essere piuttosto comuni, fonti ovviamente di più facili guadagni.

Il costo dei medicinali non doveva essere alla portata di tutte le tasche se praticamente da subito i semplici dell'Orto furono oggetto di ruberie, tanto che a loro protezione fu innalzato un alto muro, inizialmente non previsto; tra le poche semplici norme per la regolamentazione dell'Orto, a seconda della gravità del reato, per i ladri erano previste multe pecuniarie, carcere e addirittura l'esilio.

A custodire l'Orto fu nominato un Praefectus al quale si richiedeva una buona conoscenza dei semplici e delle varie problematiche riguardanti sia la coltivazione che lo studio. Il primo fu Luigi Squalerno, detto Anguillara dal luogo di origine, eletto nel 1546 per dirigere e custodire l'Orto, ma non per insegnarvi. Ciò fu assegnato al suo successore Melchiorre Guilandino nel 1561 con la cattedra "Ostensio simplicium" già prima ricordata. Questi dunque fu insieme prefetto e docente e fino al '700 le due mansioni furono ora separate ora unificate; successivamente furono sempre svolte dalla stessa persona, fino al 1970 allorché l'amministrazione dell'Orto fu definitivamente separata da quello che nel tempo, in parallelo con l'evolversi dello studio delle piante, divenne l'Istituto di Botanica e Fisiologia vegetale, architettonicamente configurato come edificio con spazi per i laboratori sia didattici che per la ricerca, aule per lezioni ed esercitazioni, la biblioteca e le varie collezioni botaniche; una parte importante era riservata ad abitazione del Prefetto. Riassumendo e completando, la parte muraria e lapidea del nostro Orto attualmente comprende detto edificio che si allunga verso est con la ottocentesca aula ad anfiteatro e una successiva costruzione, pure ottagonale, originariamente serra, ma poi suddivisa in vari locali. Concludono la serie alcune serre ottocentesche in successione rettilinea. Il muro in mattoni che racchiude l'Orto circolare è sormontato da una balaustra in pietra d'Istria. I quattro punti

cardinali del cerchio sono segnati da quattro portoni con pilastri monumentali sovrastati da grandi vasi in pietra (acroteri) portanti fiori in ferro battuto di quattro specie diverse. Poco discosta dal portone nord si erge la serra a torre contenente un magnifico esemplare di Palma nana o di S. Pietro, la pianta più vecchia dell'Orto, datata 1585. Al centro di ciascun quarto sta una elegante fontana a coppa, mentre una fontana circolare sta al centro dell'Orto dove si incrociano i due viali principali. Altre due fontane circolari ornate da statue stanno subito all'esterno della porta est e sud. Lungo il muro circolare sono disposte, parte all'interno e parte all'esterno, una decina di altre piccole fontane, alcune circolari e altre a semicoppa: servivano un tempo ad attingere l'acqua quando i "semplici" erano annaffiati uno ad uno manualmente.

Rimandando ad altra occasione l'elencazione dei meriti accumulati nel tempo dall'Orto di Padova, con le sue storiche collezioni, i suoi illustri Prefetti e docenti, a conclusione del presente discorso voglio ricordare che da pochi anni accanto al vecchio Orto, gioiello architettonico di giardino rinascimentale, è stato costruito il "Giardino della biodiversità" che, in una serie di serre tecnicamente all'avanguardia, traccia un percorso a tappe, con piante delle varie zone climatiche che vanno da quella equatoriale a quelle temperate.

L' H O R T O DE I SEMPLICI

di Padoua,

Que si vede primieramente la forma di tutta
la Pianta con le sue misure : & indi i
suoi Partimenti distinti per Nu-
meri in ciascuna

Arella,

Intagliato in Rame.

*Opera, che serue mirabilmente alla memoria
de gli Studiosi.*

CON PRIVILEGIO.



IN VENETIA,
Appresso Girolamo Porro. 1591.

Dall'Orto di Padova ai giardini privati

Stefania Malavasi

Università degli studi di Padova

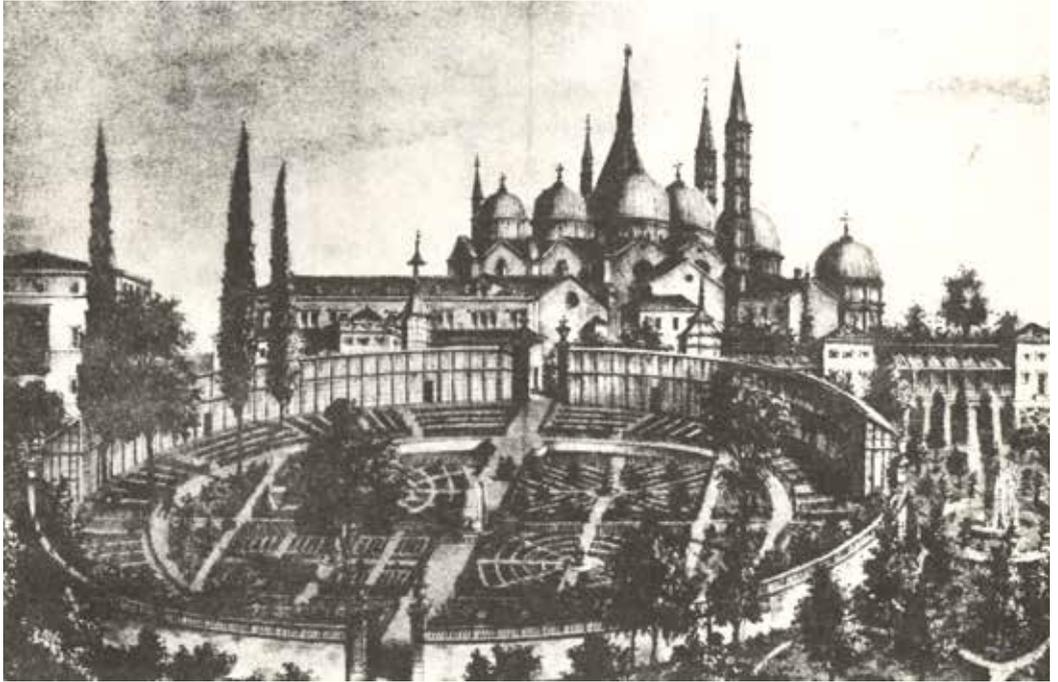
Spigolature e curiosità nella corrispondenza di personaggi illustri del XVI secolo

Il fervore e l'entusiasmo che seguirono la nascita dell'Orto botanico di Padova - sorto nel 1545 per delibera del Senato veneto - erano stati preceduti, nel 1532, dalla richiesta dell'università artista - nella quale si laureavano gli studenti in medicina - di un insegnamento dei semplici, «lection molto utile et necessaria alla medicina», così come auspicava anche Marin Sanudo. Gli studenti, infatti, conoscevano le piante "vive" solo attraverso gli erbari, quelli figurati o quelli secchi, che non sempre le presentavano nella loro forma "reale". Capolavori d'arte pittorica e miniatura i primi, "contenitori" di erbe essiccate i secondi, entrambi presentavano qualche insidia riguardante la vera natura di piante, erbe e fiori: per la fantasia degli artisti, che spesso si lasciavano prendere la mano dalla bellezza e rarità dei soggetti, e per la naturale deperibilità dell'esemplare secco, che nel tempo perdeva alcune delle sue caratteristiche peculiari.

Ciò premesso, grande restava l'evento legato alla nascita del primo Orto europeo, per le importanti conseguenze che ciò comportava dal punto di vista scientifico, culturale e insieme urbanistico. Al riguardo molte sono le testimo-

nianze, ma sicuramente una delle fonti storiche più importanti per ricostruire questa fitta rete di eventi e vicende personali - pubbliche e private - che gravitavano intorno all'Orto botanico di Padova, è contenuta nel *corpus* di manoscritti di Ulisse Aldrovandi, conservato nella Biblioteca Universitaria di Bologna¹: soprattutto il suo epistolario è al riguardo testimonianza preziosa poiché rivela quanto avveniva nel contesto accademico, insieme con vicende "private" - piccole e grandi rivalità, invidie e "dispetti", fragilità umane - anche al tempo frequenti e spesso ingenerose. Il primo spoglio del carteggio Aldrovandi si deve al botanico Giovanni Battista De Toni, che con le sue *Spigolature aldrovandiane*, raccolte in quasi vent'anni, insieme con altri studi sul medico bolognese, ne ricostruì non solo le vicende professionali, ma soprattutto la fitta rete di relazioni con personaggi che rappresentavano l'élite della cultura scientifica, anche europea, del periodo.

Considerando il contesto padovano e veneziano - nel quale Aldrovandi ebbe rapporti frequenti e non sempre facili - le principali figure di riferimento per il bolognese furono il primo Prefetto dell'Orto, Luigi Squarmerio - detto Anguillara dal paese d'origine, Anguillara Sabazia - Melchiorre Guilandino, Gabriele Falloppia e il veneziano Pietro Antonio Michiel. Le difficoltà



L'orto botanico di Padova. Guida dell'Orto botanico, Padova 1977

nel gestire le “esuberanti” personalità e l’ambizione di questi personaggi fu per il Prefetto cosa non facile: tuttavia i suoi contatti iniziali con Aldrovandi non furono complicati, come confermano quattro lettere che Anguillara gli inviava negli anni 1558-1560. Erano i tempi che precedevano la feroce questione con il senese Pietro Andrea Mattioli - aveva definito il Prefetto «Luigi scortica anguille» - che avrebbe comportato in seguito l’allontanamento “volontario” di Squalermo, dopo le accuse sleali del famoso naturalista. In realtà Anguillara era erborizzatore completo e scrupoloso - mentre il senese spesso si fidava incautamente dei suoi allievi - e Aldrovandi lo accompagnava in lunghe escursioni sul monte Summano, luogo celebre per la ricchezza della sua flora, insolita per quei luoghi. La loro corrispondenza seguiva una prassi comune an-

che agli altri corrispondenti: era un dare/avere pressoché costante, che vedeva in questi scambi un rituale quasi affannoso, sempre volto alla ricerca di piante e materiali rari. Anguillara, ad esempio, scusandosi di non aver potuto raggiungere Aldrovandi a Brescia, perché indisposto, chiedeva all’amico, insieme con alcuni semi di Angelica, «una dozzina delle vostre balle del melone, perché ne voglio mandare a Corfù; ove ne avremo qualche cosa che ne faremo poi parte a vostra eccellenza»: il Levante era sito prezioso sia per i botanici - spezie e in modo particolare alberi da frutto, pensiamo alla pianta del caffè, scoperta dal marosticense Prospero Alpini - che per i mercanti, soprattutto per prugne e albicocche “damascene”, che costituivano una vera rarità, per gusto e dolcezza, dovuti alle alte temperature di quei luoghi.

242
e da quel ritratto si puo imparare, qual sia la uera. ri-
tiene ancora il nome.

Trinità.

QUESTO semplice è noto, ne accade dirne altro.

Cepea.

PUOI uedere la Cepea nel castello di Montelice, &
per ogni monte del Padouano, del Bolognese, e in mol-
ti altri luoghi, con tutte le note datele da Dioscoride.
Non ui sò altro nome volgare.

Solidagine.

LA Solidagine si troua à Nocchio sul Lucchese, la
quale ha odore di Rose, quando è secca, & molto soa-
ue. Onde ancora nella Ongaria in alcuni luoghi è chia-
mata Rosunorz, ciò è Radice Rodia, benchè non sia Ra-
dice Rodia, come si fa.

Alisma.

HO ueduto molte sorti di Alisme, ma non conosco
gia la uera.

Campanula.

SONO tre le Campanule: una produce il fior bian-
co, una porporea, & la terza rosso. Da alcuni herba-
ri è chiamata Arcangelica, & nasce ne i monti tra
lè selue.

Onobriche.

LA Onobriche nasce per tutto con le medesime no-
te, & holla posta nell'horto publico di Padoua, oue si
puo uedere. ma non ui è nome uolgare.

Paris.

L'HERBA Paris in Italia è nota; ma non è Aco-
nito, come ben dice l'eccellentissimo Matthioli.

Hiperico.

Hiperico.

CHIAMASI lo Hiperico Herba di San Giouanni,
 & da alcuni altri Perforata, & anco Herba Rossa, ed
 tanto basti essendo uolgare.

herba S. S.
 Giovanni.
 p. Anata. her.
 rossa.

Barba Capri.

A PADOVA si chiama Crostofanaria.

crostofanaria

Asciro.

NON ui è altra differentia fra l' Hiperico, & que-
 sta pianta, se non che le foglie dell' Asciro sono maggio-
 ri, & il suo gambo è quadrato. nel rimanente poi sono
 simili.

differenza
 l' asciro, et

Ballamine.

LE Balsamine sono note in Italia : una sotto nome
 di Caranzi, e l'altra di Herba di Santa Catharina.

caranzi, herba
 S. Catharina

Androlemo.

Lo Androlemo è pianta con foglie maggiori dello
 Hiperico, & dell' Asciro, ma rare, con gambo tondo,
 & sottile. da questo in fuori è simile ad amendue le su-
 dette piante.

Pirola.

LA Pirola che si figura per Limonio, si uede lungo
 il fiume Reno di Bologna andando uerso Pistoia ad un
 castello, che si chiama la Sambuca.

luogo.

Coris.

NON SO, qual pianta sia il Cori : Trouasi
 nondimeno à Sasio nella Pietra Pania di Toscana
 una specie di Hiperico con foglie sottili, & picciole di
 niuno odore, ò sapore, il quale Maestro Luca Ghini
 pensaua, che fosse il Cori : ma per la uerità altro non
 è, che lo Hiperico. & il luogo è cagione, che sia così

2 2 picciolo :

O. MATTIROLO



ILLUSTRAZIONE DEL PRIMO VOLUME
DELL'ERBARIO

DI

ULISSE ALDROVANDI



GENOVA

TIPOGRAFIA DI ANGELO CIMINAGO

Vico Mele, 7. int. 5-6

1890.



L'insediamento di Venezia in quei territori - attraverso i propri ambasciatori e i vari funzionari di corte, particolarmente il medico personale del bailo - consentiva scambi e relazioni di ogni specie, non soltanto politico-diplomatiche: qui basti citare la figura di Andrea Alpago, per trent'anni *medicus* a Damasco, che con la sua traduzione del *Canone* di Avicenna, condotta sugli antichi originali arabi - edita a Venezia da Luc'Antonio Giunti nel 1527 - aveva contribuito non poco alle conoscenze medico-farmaceutiche del tempo. Un esempio fra i tanti che conferma il continuo scambio fra le principali città della Terraferma e il Levante, emporio privilegiato per merci rare e preziose. Di certo Anguillara, che aveva visitato quei luoghi, aveva lì i suoi referenti, cui rivolgersi per le richieste più disparate, delle quali faceva partecipi i colleghi. Così era per Aldrovandi, cui il Prefetto tornava a scrivere per ringraziare, pur in ritardo, di quanto gli era stato inviato: purtroppo «la causa è venuta dalla gran malattia che mi aveva astreto alla morte». Si era ripreso grazie alle cure del «compar Faloppia» e all'aiuto di tale «signore Belecato», che lo avevano sorretto «in quelli furori e rumori».

Si parla qui di Faloppia, al tempo di certo anatomista fra i più noti e al momento anche amico, e di tale Belecato: questo personaggio, insieme ad altri, faceva parte, per così dire, di una piccola "famiglia" che si era creata - come vedremo dalla corrispondenza Aldrovandi-Guilandino, e dall'epistolario dello stesso Faloppia - a casa di quest'ultimo: amici, conoscenti e colleghi, che erano ospitati durante il loro soggiorno a Padova. Era il medico bresciano Luigi Bellacatti, professore di medicina pratica a Padova dal 1531 al 1564, che vediamo, nel 1556, firmare un consulto - insieme a Faloppia e altri due medici - inviato al duca Ottavio Farnese per suoi problemi di salute.

Tornando alla lettera di Anguillara, non

mancava la richiesta di vari semi e il riferimento a una pianta rara che egli sapeva essere a Bologna, «una sorte de Colocasia, qual fa seme e chiamasi Canna de India», incorrendo in un errore - lo scambio di specie diverse - molto comune a quei tempi, quando le piante provenienti da lontano non erano ancora del tutto note. La prima delle due cui il botanico faceva riferimento era infatti originaria dell'India e del Bangladesh, la «Canna» dei Caraibi e del Centro America. La lettera successiva porta la data del 12 febbraio 1560, e conferma che l'incerto stato di salute del Prefetto - «son fresco del male che appena tengo la penna in mano» - era durato a lungo: tuttavia egli sperava «a Iddio piacendo [...], di far pasazo per la costa degli Epiroti et vedere il Peloponneso [...] e passare più avanti», alla ricerca di nuove piante. Non ha notizie, come gli chiede Aldrovandi, «di un parento del Gisnero che è a Padova [...], perché lui è a Venezia». Il riferimento è forse a un familiare del naturalista svizzero Conrad Gessner - che aveva soggiornato un mese a Venezia nel 1544 - e con il quale Anguillara era in rapporti epistolari molto stretti, insieme con Aldrovandi, Faloppia e Pietro Antonio Michiel, a rinnovata conferma che lo Studio di Padova aveva raggiunto una fama europea.

La corrispondenza di Anguillara con Aldrovandi si chiude con una lettera successiva di tre giorni, che vale la pena riportare:

«Mio signore, m'è giunto, da poi scritto la mia, un pesce con con la più bella dendadura del mondo, ed è grandò due brazza. Ho hauto ancora una tigena, uno scordio grande et un porcho, et dei musuli e un baleo, e una pinna et altre cose le quale poi son picule, di poco momento in una casa, e posto ogni cosa il coriero non le ha potuto portare perché ci va fatica... Se V. E. vol le presente cose io ce le mandarò, ma non so se gli rinrescerà la spesa: perdio, io gli ho pagato tre scudi d'oro, mi vengono

da Corfù et me scriveno mandarme un vitel marino piculo, si che avisatime quel che io ho da fare et ordinate con il coriero el tuto. Non altro, il Signore Idio vi felicità».

Si tratta di reperti appartenenti al mondo marino. Il porco di mare, chiamato anche pesce balestra o pesce porco, proveniente dalle acque del Mediterraneo, Oceano Atlantico, di Canada, Brasile e Sudafrica, è molto apprezzato in cucina, e anche il vitello marino è ottimo in tavola. I muscoli, o muscoli o ancora moscioli, sono molluschi bivalve, oggi rarissimi a causa dell'inquinamento dei mari, e per questo ancor più apprezzati, tipici delle acque di Trieste, Dalmazia e Croazia, ma pure della Puglia. La missiva è testimonianza della passione e dell'impegno, anche economico, che il Prefetto investiva nella raccolta di materiali rari - non solo appartenenti al mondo vegetale - per l'Orto o per lo scambio con i naturalisti del tempo; altresì fa conoscere l'attenzione verso la tipologia di nuovi alimenti che saranno in breve tempo introdotti nella cucina padovana, soprattutto nei fastosi banchetti ufficiali in onore di ospiti stranieri, come dimostrano gli eccellenti studi al riguardo. La richiesta di Aldrovandi è d'altro canto significativa poiché il bolognese stava dando vita al suo museo, cosa che lo avrebbe impegnato per tutta la vita, con grande dispendio di energie e di beni personali. Quanto ad Anguillara - la lettera è del 1560 - si stava avvicinando la sua partenza per Ferrara, "preparata" dalle ben note polemiche dei colleghi, e forse per questo si chiudono i suoi rapporti epistolari con il naturalista bolognese.

Lo dimostrano le lettere a lui inviate da Guilandino, suo successore, e da Falloppia, che si incrociano nello stesso giorno e anno, il 1554, quando la "congiura" contro Squalerino era già iniziata. Infatti, il prussiano scriveva ad Aldrovandi definendolo «quel asino de Luigi Ro-



Achillea. C. Durante, **Herbario nuovo**, Venezia 1684

manesco» che a suo dire, non avendo saputo individuare una pianta - «quel ramoscello del Balaustio [il frutto del melograno] che habbe nel giardino del magnifico Pasqualigo, che noi cercando con grandissima diligenza per tutti libri non trovavamo mai, sia poi ritrovato a caso sotto la tavola» - aveva cercato di occultarla in modo maldestro. Rincarando: «Questo dico a ciò che la E. V. cognosca le gran carotte del quel gaioffo che se fa chiamar Crateva». Del fatto era a conoscenza anche Gaspare Gabrielli, laureato *in artibus* a Padova, e proprietario di un rigoglioso giardino botanico: per dieci anni *medicus* a Ferrara e allievo del celebre Antonio Musa Brasavola, qui insegnò prima filosofia naturale e successivamente, con l'istituzione della cattedra di *Lectura simplicium medicamentorum* ne divenne docente. Tornato a Padova si dedicò agli ozi letterari, scrivendo poesie, e



Iperico. C. Durante, **Herbario nuovo**, Venezia 1684

dando vita a un prestigioso cenacolo letterario. Anche a lui era nota «la cosa del Micheli», cioè il rifiuto di Pietro Antonio Michiel - dopo una sincera collaborazione e amicizia - di ricevere Squalermo nel suo giardino a Murano, dove coltivava limoni e soprattutto molte varietà di meli. Seguita da queste «dovute» precisazioni, la lettera si chiudeva con la promessa di mandargli presto «la radice del Tulipan et la foglia della Musa [in genere riconosciuta come pianta del banano, ma con dimensioni più modeste], perché la Mag.a del Pasqualigo non si trova adesso in Padova [...]. Il signor Gabrielle insieme col eccellente Fracanzano si raccomandano pur assai a V. E. pregandola dignarsi a salutar a nome loro il eccellente messer Luca. State sano». Anche il vicentino Antonio Fracanzani era personaggio bene inserito a Padova, dove si era laureato in medicina, in-

segnando successivamente logica, ricoprendo quindi la cattedra di medicina teorica, poi quella pratica, che insegnò anche per due anni a Bologna, prima di fare ritorno allo Studio padovano.

Se a questo contenuto si unisce quello della missiva di Falloppia, dove spicca un Michiel «martellato dalla giusta ma imbrattata coscienza» - l'iniziale sodalizio con Squalermo, poi rigettato - si può ben capire quanto i rapporti fra i tre fossero ormai deteriorati, nonostante i passati anni trascorsi a «praticare» insieme la scienza botanica, soprattutto con il grande medico botanico bolognese Luca Ghini, citato a fine lettera, al quale tutti erano debitori - così come lo era Aldrovandi con Squalermo - di un sapere conquistato attraverso ripetute ed entusiasmanti «campagne botaniche» caldegiate e attuate da Ghini, sia nel periodo pisano che in quello vissuto a Bologna. I rancori accademici, tuttavia, non prevalevano sulla passione per la botanica, che restava salda attraverso scambi continui di informazioni e di specie più o meno rare.

L'accenno al giardino di Filippo Pasqualigo, «loco dove sonno tutte quelle cose che mi richiedete» compare anche nella lettera successiva, quando Aldrovandi richiedeva nuove piante per il suo catalogo e per il giardino: «di quelli semplici che mi scrivete non li ho potuto mandare adesso per mancare in Padova il magnifico Pasqualigo patron di quel loco dove sonno tutte quelle cose che mi richiedete», a conferma che il sito forse superava l'Orto botanico per varietà di specie, tanto che lo stesso Prefetto si riforniva dal suo proprietario, nobile veneziano, fratello di quell'Alvise - senatore e letterato di fama, ricordato anche per le sue imprese militari - fra le quali la guerra contro gli Uscocchi, pirati dalmati, nell'incarico di Capitano da Mar. Interessante, con riferimento ai personaggi più o meno conosciuti che fre-

quentavano lo Studio, è pure la richiesta che Guilandino fa ad Aldrovandi perché ospiti per qualche tempo un suo amico straniero, al momento a Padova ma interessato a recarsi a Roma, «homo molto dotto, di medicina et philosophia peritissimo, et in lettere humane grece et latine eccellentissimo; chiamasi per nome messer Giovanni Carnario Fiandresse», che sarà poi medico di corte in patria.

L'anno successivo (1556) vedeva la morte di Luca Ghini, per il quale Falloppia, scrivendo ad Aldrovandi, spende parole di profondo affetto: «la trista novella del mio caro compadre, la quale mi trafisse il cuore, parte per la perdita d'un tal huomo, parte per la compassione di questa povera famiglia, colla quale compatisco nelle viscere del cuore»; il seguente è ancor più difficile per l'aggravarsi della malattia del medico che, oberato dai troppi impegni con lo Studio, «dalla fatica sono ridotto a mal termine in guisa che se voglio star sano mi bisogna mangiare una volta sola al giorno. Et non essere huomo quasi, et con stento anchor mi mantengo». Falloppia, sempre più prostrato nel fisico, cominciava a pensare a un trasferimento a Bologna, ove «attendere alla medicina», per lui impegno meno gravoso, dato che le lezioni di anatomia, con le conseguenti dissezioni, si tenevano durante il periodo invernale, nefasto per la sua salute.

Restava comunque forte il suo impegno con la botanica, così come traspare dalle quattro successive lettere inviate ad Aldrovandi, che in maggio aveva compiuto un viaggio per erborizzare sui Monti Sibillini, nelle Marche. Da qui era tornato con molte specie rare, che anche Falloppia - impossibilitato a partecipare al viaggio per una nuova indisposizione - aveva ricevuto tramite uno degli amici del bolognese. Si allontanava intanto quella «maledetta speranza, la quale mi ha nutrito infino a mezzo ottobre» di una sistemazione a Bologna, come



Melissa. C. Durante, *Herbario nuovo*, Venezia 1684

si intende da una lettera del novembre 1558, dove l'anatomista esprime la sua amarezza e insieme elenca la dettagliata situazione degli insegnamenti nello Studio. Questa non fu tuttavia per quell'anno l'unica sua pena: esplose infatti la polemica Guilandino-Mattioli, quando il senese, intingendo la penna nel fiele, lo accusava di essere «la balestra» dalla quale era uscita la freccia avvelenata, per difendere «quel tristo vostro allievo del Guilandino». In realtà sotto la cenere covavano i continui riferimenti di Mattioli al rapporto omosessuale fra il prussiano - «quell'hermafrodito» - e il suo maestro, risaputo da tutti ma accettato nell'ambiente accademico con discrezione, anche perché i due erano legati da un affetto profondo, che Guilandino dimostrerà curando

A G L I O .



e sostenendo l'amico nella sua gravosa malattia. Lo stesso Mattioli non era comunque senza peccato: al riguardo sembrano appartenere a questo periodo, o quantomeno all'anno precedente, due lettere non datate di Pietro Antonio Michiel ad Aldrovandi, laddove i riferimenti al senese e a «quel Tedesco» legato a Falloppia riportano il discorso nel contesto della botanica, confermando tuttavia certe mancanze del primo - «il Mathiolo mai manda cosa alcuna fresca ma sempre vecchia», e di contro una rinnovata gratitudine a Guilandino, che aveva spedito al bolognese «uno fagoto di semi rari et di cose bellissime».

È difficile pensare che Mattioli avesse mandato piante essiccate, perché Aldrovandi le inserisse in un *hortus siccus*; in quel periodo, infatti, la richiesta di chi possedeva un Orto era soprattutto quella di piante verdi e possibilmente in buono stato, per poterle mettere a dimora, vederne i tempi di crescita, raccogliervene semi o bulbi. Michiel, nel riportare le sue richieste al bolognese, parla con grande entusiasmo della «summa cortesia ch'io ho avuto dal magnifico messer Sigismondo di Cavali vostro qual è che a molti et infinitissimi ha dato delle Cipole da Costantinopoli, et in gran quantità come al Pasqualigo, Cornaro et a molti altri, et a me pur come in segno di amore». Una breve nota merita il riferimento alla cipolla, che già Andrea Alpago, nella sua traduzione del *Canone* di Avicenna, aveva segnalato per il suo uso anche in Oriente, con una specie chiamata *Bulbus*, apprezzata per la sua dolcezza. La descriveva, per forma e grandezza, simile al pero moscatello, di colore scuro: lo stesso termine era usato anche per indicare lo scalogno.

Nelle due lettere successive del 1559, Mattioli invia ad Aldrovandi «uno tulipan con il fiore et bulbo aciò la possi meglio iudicare: vedranli le radici che son le parti principali [...]. Mi nasce di gran varietà di cose, non mancherò di visitarla

con tutto quello che io averò». Il tulipano era al tempo un fiore molto richiesto, per bellezza e rarità; sconosciuto in Europa, nel 1554 lo aveva portato a Vienna l'ambasciatore austriaco a Istanbul, anche se la pianta non era turca, ma proveniente dalla Persia, dove cresceva spontanea. Fu dunque quasi indispensabile, per i botanici, possederne un esemplare, coltivarlo e scambiarlo con chi ne aveva specie diverse per tipo e colore; sarà l'Olanda, agli inizi del Seicento, a diventare il centro più importante per la diffusione di questo fiore: i bulbi più rari erano battuti alle aste a prezzi elevatissimi.

E a Padova - così come scriveva Guilandino ad Aldrovandi proprio nel settembre 1554 - l'unico ad avere nel suo giardino il tulipano era Filippo Pasqualigo, al quale lo si poteva richiedere. Ulteriore conferma che il nobile veneziano possedeva un *viridarium* di grande pregio, ricolmo di ogni rarità. Non tutti però erano disposti allo scambio di piante e semi: Michiel se ne lagnava con il bolognese, soprattutto riferendosi a Cortuso, il quale «mi ha dato bagie di le cose ho per V. S. come la me ricchiese, ma el mi potrà venire per le mani anche io che lo guiderdonerò come merita»; e ancora «io ho mancato di rispetto al cortese Cortusio, il qual mi profferse quelle mostre di piante desiderate, né mai non solum me le ha mandate, ma pure mi ha scritto parole, dunde essendo Cortusio quello che si puote aspetare da uno tale lo poteti considerare». Il personaggio al quale fa riferimento il veneziano è Giacomo Antonio Cortuso, altro personaggio illustre della botanica di quegli anni, successore di Guilandino nella guida dell'Orto, e proprietario di un imponente giardino. Va detto tuttavia che le richieste di Aldrovandi - soprattutto a Michiel - erano continue e pressanti, non solo per fiori e piante, ma anche per animali, vivi o essiccati: uccelli, galli, «pessi [...], per li quali si ha in mandare andar in pescaria [...], una Seppa

come la si ritrovan, et non l'ho fatta curar perché si sarebbe guastata [...]». Il tutto comportava anche spese ingenti, sia per il materiale da acquistare, che per i corrieri che lo dovevano recapitare, che spesso non erano affidabili; accadeva così che le cassette, contenenti merce rara e preziosa, venissero aperte per asportarne parte del contenuto, e rivenderlo altrove. Alle lagnanze di Aldrovandi per non aver ricevuto le cose richieste, Michiel rispondeva che il corriere, pur pagato, aveva aspettato giorni prima di partire, e «io pensandomi che horamai fussero guaste, la risolsi con uno malan che Dio gli dia»

Dal settembre 1561 i rapporti epistolari fra Michiel e Aldrovandi si interrompono, mentre proseguono quelli con Guilandino e Falloppia, con un registro che appare diverso, più concentrato su temi accademici e questioni personali: nel febbraio 1562 Guilandino, ancora coinvolto nella questione con Mattioli, sperava nel sostegno del bolognese e insieme nell'appoggio di Antonio Cavalli - figlio di Marino, futuro podestà di Padova e Riformatore allo Studio con il quale si incontrava a Padova, insieme con Falloppia, durante i frequenti soggiorni in città del veneziano, che dimorava nel maestoso palazzo di famiglia alle Porte Contarine. Il favore di questi potenti personaggi, come si deduce dalla corrispondenza fra i tre, avrebbe potuto risolvere molti problemi rimasti sospesi, e consentire soprattutto a Falloppia una sistemazione a Bologna. Nello Studio, infatti, le tensioni fra i docenti non erano poche: dopo il caso Sigonio-Robortello la frequenza degli studenti ad alcune discipline era altalenante e l'ateneo bolognese sembrava offrire sistemazione più tranquilla e sicura.

Ma l'interesse per piante e frutti continuava, coinvolgendo nell'intenso scambio anche Antonio Cavalli che - come scrive Falloppia - dal suo giardino aveva mandato ad Aldrovandi



Aloe. B. Bordiga, *Storia delle piante forastiere*, Milano 1791-1794

«alcuni frutti che vengono dal Brasil, ma non ha havuta historia alcuna, perciò io le aggiungo che si chiama Arcagion, et nascono sopra un albero grande non so di qual foglia [...]». L'anatomista aveva forse individuato, così come rimarca nella descrizione della pianta, quella dell'anacardo, chiamato anche Arcagiù o acagiù, il cui seme viene generato da una pianta simile a un piccolo melone, alla base del quale si forma a sua volta una sorta di peduncolo, quasi come una piccola mela, che contiene appunto l'anacardo. Le continue richieste di Aldrovandi tuttavia non potevano essere esaudite con la sollecitudine richiesta perché, riferiva Guilandino «La compagnia che era già in casa nostra è disunita, essendo quasi tutti andati alla patria,

e non vi è altro in casa che io e messere Cornelio; il signor Falloppio e il Colombi andorno a Modena [...], io fra poco andrò a Vicenza e poi a Verona». La lettera di Guilandino è del luglio 1562, tre mesi prima della morte di Falloppia: e la «compagnia» che viveva nella sua casa era composta da stranieri - studenti o medici - tornati in patria, o da amici che erano rimasti con il prussiano.

La repentina scomparsa dell'anatomista vedrà diradarsi, fino a cessare, anche i rapporti epistolari di Guilandino, ormai Prefetto dell'Orto, con Aldrovandi², chiudendo così un intreccio non solo di legami scientifici, ma anche umani, che sono parte integrante della storia della medicina agli albori della nuova scienza. Insieme a quelli con Squalermo, illustrano un mondo che a volte sembra essere quasi sovrastato da un nuovo sapere - frutto di elementi diversi, conquistati spesso con fatica - al quale era necessario adeguarsi con rapidità, benché ancora dipendenti dal mondo degli antichi. Questi "scienziati" - insieme con i loro contemporanei - possono dunque considerarsi affannati pionieri del loro tempo: le scoperte che provenivano dal Nuovo Mondo, e ancor più l'impressionante diffusione della stampa, necessariamente ponevano medici e botanici di fronte a non pochi cambiamenti, che si possono individuare, con la dovuta cautela, attraverso alcuni aspetti che ne appaiono come i più conseguenti e che vanno a coinvolgere, in direzioni diverse, la città di Padova, i territori vicini, la vita culturale e sociale.

Dicevamo dei giardini, e oltre a quelli citati, altri confermavano una evoluzione urbanistica di non poco conto, che aveva avuto, nello sviluppo della "civiltà di villa", tanto praticata dai nobili veneziani, una ispirazione notevole anche nell'ambito cittadino: era infatti un *exemplum* il giardino della famiglia Mussato ai «Carmini», dove il capostipite della famiglia,

Gianfrancesco, aveva edificato un superbo palazzo. E ancora quello di Lorenzo Priuli alla Saracinesca, del cardinale e letterato Pietro Bembo in contrada san Giacomo, ora via Altinate; lo aveva ereditato il figlio Torquato, provvedendo ad attuare miglorie e inserimento di nuove piante. Nella seconda metà del Seicento Giovan Francesco Morosini, Procuratore di San Marco e Riformatore dello Studio, vantava un *hortus* fra i più belli della città, sito in via San Massimo, vero esempio di gioiello botanico. Si può ben capire come Padova avesse migliorato la struttura urbana grazie a questi interventi, che univano al contempo il vanto del prestigio familiare, ma insieme offrivano quanto di più prestigioso proveniva dai luoghi del Levante, dando vita al gusto per nuove sperimentazioni anche nella tradizione gastronomica locale, con l'inserimento di spezie e frutti sconosciuti al tempo, e per questo sempre più ambiti.

Accanto agli esempi "pubblici", anche gli orti dei conventi non erano da meno: forse non altrettanto appariscenti, perché davano dimora soprattutto ad erbe e piante curative, univano alla pratica della ricerca anche l'uso quotidiano dei più consueti "semplicetti", le erbe domestiche più umili - rosmarino, salvia, prezzemolo e altre erbe di San Giovanni - per il consumo di viandanti e pellegrini che si recavano in città per devozione a Sant'Antonio e a Santa Giustina: e basti citare l'esempio della sua farmacia all'interno del monastero, che ancora oggi produce un olio molto usato e apprezzato. La frequentazione dell'Orto botanico da parte degli studenti influiva anche, seppure molto lentamente, sull'attività delle spezierie, luoghi del dominio incontrastato degli speciali, ai quali dovevano necessariamente affidarsi i medici per la composizione delle loro *receptae*: da sempre preparate con erbe essiccate, con la pratica dal vivo era pos-

PROSPERI
ALPINI
DE PLANTIS AEGYPTI
LIBER.

IN QVO NON PAUCI, QVI CIRCA
herbarum materiam irreperunt, errores, deprehenduntur, quo-
rum causa haectenus multa medicamenta ad vsu[m] medicinae ad-
modum expetenda, plerisque medicorum, non sine artis iactura,
occulta, atque obsoleta iacuerunt.

AD IOANNEM MAVROCENVM
*Antonij Filium Patricium Venetum
Clarissimum.*

Accessit etiam liber de Balsamo aliàs editus.



VENETIIS, M. D. XCII.

sibile sottrarsi ai frequenti errori cui le spezie erano soggette: sia per lo scambio d'identità della pianta che per la sua conservazione e deperibilità, quest'ultima dovuta ai lunghi viaggi cui i prodotti erano sottoposti. Questi cambiamenti non furono tuttavia rapidi, legati com'erano a condizionamenti e difficoltà di tipo diverso: Falloppia stesso ebbe intuizioni innovative sia per lo studio dell'anatomia che per la cura della sifilide - dalla quale era tormentato - e aveva personalmente sperimentato l'uso del mercurio. Nello Studio fu innovativa l'influenza di docenti stranieri - l'inglese Harvey e le sue ricerche sul cuore e la circolazione a fine Cinquecento - nell'Orto quella di Prospero Alpini, allievo di Guilandino, che dopo gli anni trascorsi in Egitto, fu lettore dei semplici nel 1594, e Prefetto nel 1603, portando con sé l'esperienza maturata fuori dalla Patria. Ma la "rivoluzione" verso una nuova scienza era ancora fortemente condizionata da Ippocrate e Galeno, i testi dei quali continuavano a costituire imprescindibile materia di studio per la laurea in medicina.



Sesamo. P. Alpini, *De plantis Aegypti liber*, Venezia 1592

Note

- (1) Biblioteca Universitaria di Bologna, ms. 382, trascrizione a cura di Alessandro Tosi, ora consultabile anche online.
- (2) L'ultima lettera di Guilandino ad Aldrovandi, scritta «Di Padova, dall'Horto Medicinale», è del maggio 1573, dove lamenta di non poter accontentarlo per le piante richieste, poiché l'inverno rigido non ne aveva fatta germogliare alcuna.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Di Pietro, P. (Cur.). (1970). *Epistolario di Gabriele Falloppia*, Università degli Studi di Ferrara. p. 1-83, in part. pp. 26-27.

Vercellin, G. (1991). *Il Canone di Avicenna fra Europa e Oriente nel primo Cinquecento. L'interpretatio Arabicorum Nominum di Andrea Alpago*. Utet.

In particolare, l'eccellente introduzione, pp. 7-49, dove si descrivono i legami e i rapporti veneziani con la cultura araba, la presenza dei medici veneziani nei territori del Levante, la loro funzione professionale e la piena integrazione nella società locale.

Zaggia, S. (1993). Lo scomparso Orto botanico di Giovan Francesco Morosini a Padova. *Padova e il suo territorio. Rivista di storia arte cultura*, a.8, 45, 18-20.

Scopel, M. (2006). La cucina della salute di Giovanni Dondi medico padovano. *Appunti di gastronomia*, 50, 5-26.

Scopel, M. (2010). Le piante alimentari nell'Interpretatio Arabicorum Nominum di Andrea Alpago. *Appunti di gastronomia*, 63, 5-40.

Dove si confrontano le piante alimentari descritte da Alpago con quelle già note e usate a Venezia e nel suo territorio.

Malavasi, S. (2017). *Piante magiche, segreti arcani. Simbologia e proprietà delle piante. Erbari, libri di segreti, incanti delle streghe*. Cleup.

Russo, L. (2021). *La rivoluzione dimenticata. Il pensiero scientifico greco e la scienza moderna*. Feltrinelli.

Malavasi, S. (2022). *Studenti a Padova, medici in Oriente. Viaggi ed esperienze professionali e culturali di laureati illustri dello Studio (secoli XVI-XVII)*. Angeli.

Gli orti della Marca Trevigiana nel primo Cinquecento

Mauro Pitteri

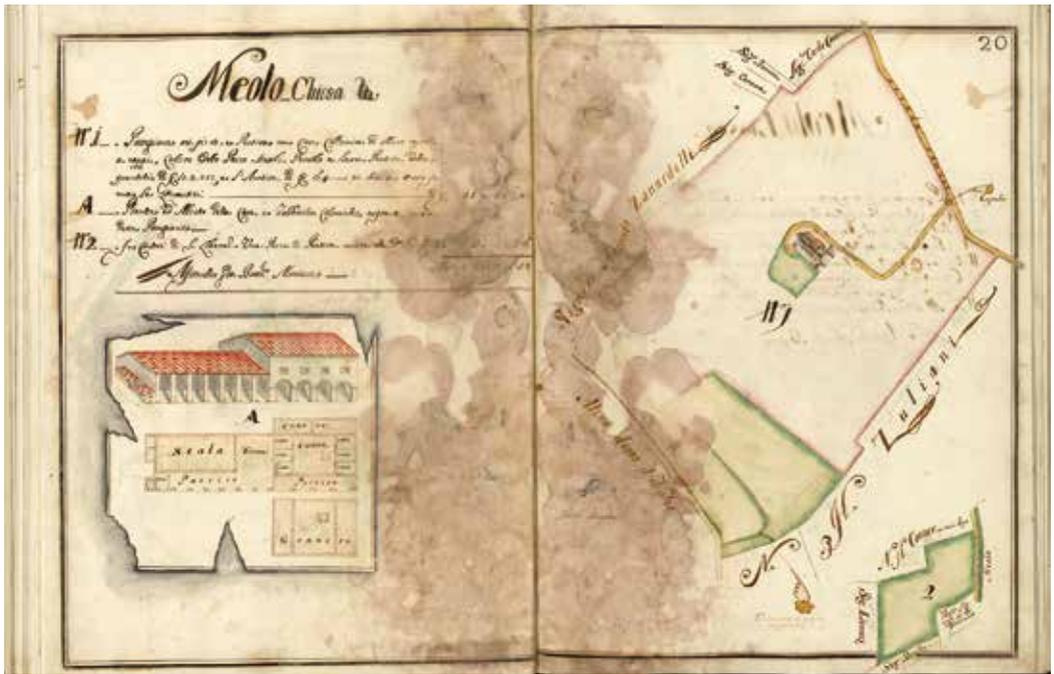
storico

Si è scritto che la fortuna della gastronomia italiana sia dovuta anche all'intreccio tra alto e basso, ossia tra le sontuose tavole dei ricchi e le parche mense dei poveri, insomma, lo spozializio tra selvaggina pregiata e spicchi d'aglio e cipolla. Certo, le liliacee erano il cibo di chi non aveva nulla. Lo attestano alcuni motti cinquecenteschi, ad esempio: *“Che mi del certo so che no ti ga niente da magnar/ se no ghe scalognate, aio, segole da to par”*. Se ne potrebbero fare altri di esempi: *“Vu se el me nutrimento come l'aio ai Bergamaschi”*, così un contadino aveva sussurrato alla sua bella, rimarcando nel contempo, la povertà di chi proveniva dalla città orobica. Invece, un altro innamorato si era preso gioco della sua cortigiana, abituata a ben altre prelibatezze, offrendole: *“Un porro, un capo d'aglio, una cevola sarà el to colombin”* e per colombino intendeva ironicamente un delizioso manicaretto. Pur definiti da Agostino Gallo “cibo rusticano”, sia l'aglio sia le cipolle comparivano sovente tra le onoranze pretese dal padrone di una bella campagna. Ad esempio, nel 1542, un notaio di Treviso certo non si vergognò di chiedere al suo colono cento teste d'aglio e cinquanta cipolle. Se poi il patto era di colonia parziaria, il locatore pretendeva pure la metà di ciò che si coltivava nell'orto.

Orti e broli

Nel primo Cinquecento, chi percorreva le campagne trevigiane, presso le case padronali poteva posare lo sguardo sugli orti adiacenti ai broli, i giardini, protetti sovente dalla stessa siepe o da un muretto. Difficile distinguerli da lontano. Da quelle recinzioni spuntavano le cime degli alberi da frutta presenti sia negli orti sia nei giardini. Ad esempio, a Chiarano, nel brolo di un nobile di Treviso, allignavano “quattro pomeri grandi e due piccoli, otto nogere, grandi e otto piccole, quattordici susineri, quattro mareschi, tre cereseri grandi e due piccoli”, poi due piedi di “nosoleri grandi, una sorbolera granda e un persegero”; ma anche nell'orto adiacente vi erano alberi: un grande noce, “un armeliner, sei susineri”, ancora, due peschi, un nocciolo, “un pomer codogno, due figeri piccoli”. In un altro orto nei pressi ecco tre ciliegi e quattro alberi maritati alla vite. Nel 1560, a San Gorgo al Monticano, l'azienda di un nobile veneziano aveva “horto grandando et piccolo” con venti alberi.

Se in campagna l'albero non permetteva di distinguere i giardini dagli orti padronali, lo stesso non accadeva nei pressi della città, dove invece gli alberi erano stati divelti e gli edifi-



Disegno di una delle tante case coloniche appartenenti alle proprietà dell'Ospedale di Santa Maria dei Battuti di Treviso. In tutte le case il perito, Angelo Prati, si premura di disegnare l'orto, collocato sempre nelle pertinenze della casa colonica (1786). Archivio Ospedale Santa Maria dei Battuti di Treviso, B. 672, "Perticazioni e disegni di tutti li beni del pio Ospitale di S. M. de Battudi di Treviso nella parte delle Zosagne..."

ci abbattuti per scopi militari. Perciò, i coltivi della spianata di Treviso erano destinati all'arativo nudo e all'orticoltura. Nel 1542, l'ortolano Nadal Zotto del borgo di Santa Maria Maggiore aveva piantato aglio, "scalogne zentil" e porri. Altri suoi colleghi corrispondevano d'affitto cipolle, aglio, rape e meloni. Un monastero si riservava una parte dell'insalata (*olera*) per il suo refettorio. Quello di Santa Margherita pretendeva che nel suo orto si coltivassero insalate, cucumeri (cetrioli) cardi, meloni, prezzemolo, erba e spinaci "pro tempo quadragesime". Tra le mura e i borghi del castello di Noale, disegnavano un fitto reticolo le siepi che proteggevano 10 ettari complessivi di terra tutta destinata a orti, frutteti e giardini, perlopiù di proprietà veneziana, e lo stesso succedeva nei borghi

e presso le mura di tutti gli altri castelli della Marca. Non mancavano poi gli orti specializzati in erbe medicinali, che si trovavano soprattutto all'interno di conventi e monasteri e dei grandi ospedali come quello di Santa Maria dei Battuti di Treviso, ma alla salute della famiglia era destinata pure una parte dei broli padronali così diffusi in campagna.

I principali prodotti dell'orto

Per procurarsi ciò che non si poteva coltivare, ad esempio, qualche manciata di sale, il contadino doveva ricorrere ai piccoli mercati sparsi un po' ovunque e il denaro necessario se lo guadagnava vendendo un po' di eccedenze, quando c'erano, soprattutto delle verdure, mol-



Hortus conclusus. P. de' Crescenzi, *De agricultura vulgare*, Venezia 1511

to ricercate dal ricco mercato cittadino, specie durante i periodi di astinenza dalla carne come la Quaresima. In genere, gli orti dovevano essere molto produttivi. Così vicini alle case, erano i soli terreni abbondantemente concimati e sovente decisivi per l'economia familiare. Forse fa il gradasso coi forestieri Berto Panada, personaggio del Baldus, quando dice di poter offrire loro "navones, ravas, verzasque, cucumera, zuccas, porra, favam frescam, remolazzos, ayas, cipolla", grazie alle sue 5 biolche di terra grassa, ossia, tre campi trevisani. Poi, Berto coltivava anche meloni e destinava una parte di terra al foraggio per la vacca e per il somaro che gli davano molto profitto. Ebbene, nel 1547, in un orto del Montello si coltivano le stesse verdure,

era "fornido et pieno di belle verze, salate, fave et rape", circondato "da do bande" dal suo muro e da una siepe "da le altre do parte". Le verdure erano presenti soprattutto negli orti fatti lavorare dai ricchi. In quelli dei poveri si pensava piuttosto a combattere la fame e perciò privilegiate erano le leguminose, ma neppure esse, come le liliacee, disprezzate dai più agiati.

La fava non era solo pianta da ristoro e da sarchiata, ma la si coltivava anche negli orti, così come i fagioli. Nel 1530, un discreto quantitativo di baccelli fu rinvenuto nelle *teze* (rustici) della Mestrina, ma fave e fagioli erano diffusi ovunque. Nel 1574, l'inventario di un granaio di Campigo registrò anche quattro sacchi di fave e



V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia 1687

due e mezzo di fagioli. Pochi anni prima, in due granai di Riese furono rinvenuti in tutto sei sacchi di fave e cinque di fagioli. Lo stesso si poteva riscontrare in quelli del Quartier del Piave, dove le *teze* custodivano anche dei piselli, e del territorio di Noale. Naturalmente non si trattava del fagiolo americano, oggi il più comune, ma del mediterraneo e primaverile fagiolo dell'occhio, così chiamato per la pigmentazione più scura attorno all'ilo, a forma di iride. Sono invece invernali i ceci dal tegumento bianco detti nel Veneto di allora *pezzoli*, ossia, della cicerchia, mentre con l'antico nome di *cesera* si doveva intendere una diversa qualità di ceci, dalla pigmentazione più scura. Il canone d'affitto prevedeva spesso la consegna di un sacco di legumi in quartato,

formula frequente nei patti agrari, forse un riferimento allo stajo, antica unità di misura i cui sottomultipli erano quattro quarte; dunque, ogni anno il colono doveva portare nell'aia del padrone una quarta rispettivamente di fava, fagioli, cicerchia e ceci, come fece nel 1545 uno di Dosson San Lazzaro, perché il canone padronale lo obbligava, appunto, a corrispondere "starum unum leguminum in quartatorum". Poca fortuna nel Trevigiano hanno avuto invece le lenticchie (*lente*), coltivate solo da pochi.

Gli orti padronali

Alle leccornie delle tavole cortigiane, l'Ariosto fa credere di preferire "una rapa/ ch'io



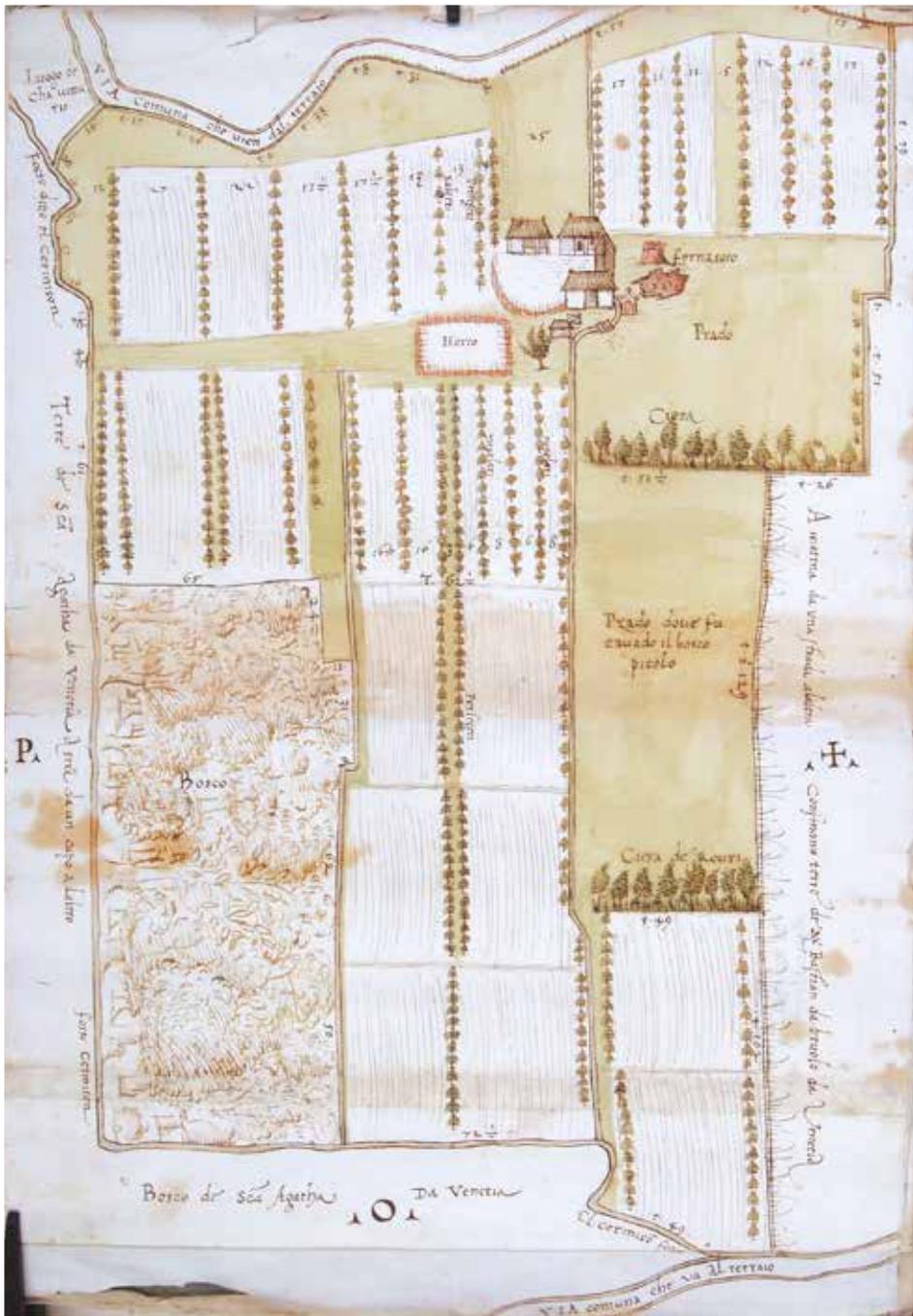
C. Durante, *Herbario nuovo*, Venezia 1684

cuoca, e cotta s'un stecco me inforco, / e mondo, e spargo poi di acetto e sapa", la sapa era un concentrato di mosto cotto. In realtà le rape non mancavano nei deschi dei più agiati. Per citare un esempio illustre, nel 1536, Francesco Barbaro obbligò il suo colono di Crespignana a consegnargli un terzo del raccolto delle rape da condurre nel cortivo della sua dimora di Maser, sedime dove poi Palladio avrebbe edificato la celebre villa per i suoi figli umanisti Marc'Antonio e Daniele.

A Conegliano e nel Quartier del Piave i contratti parziari riservavano sempre al proprietario un terzo dei legumi e delle rape. A Noale, un patto agrario del 1530 obbligava il colono a seminare nell'orto ogni sorte di legumi e le rape. Anche nelle aziende date in affitto in ge-

neri, tra le onoranze compariva spesso qualche *bena*, cesto, di rape, perché in cucina erano di "gran commodità" da usare nelle minestre o arrostiti nell'insalata o lessate in composta. Ad esempio, nel 1518, il nobile di Treviso Alvise Sugana volle due *bene* di rape dal suo colono di Branco. Là vicino, da Conche, un'altra *bena* di rape partiva alla volta della casa cittadina del nobile Bartolomeo Spineda. Nel 1568, il monastero veneziano di Santa Marta esigeva in modo sistematico quella crucifera, ne voleva "unum calatum" ciascuno da tutti i suoi coloni.

Dunque, i ricchi proprietari non disprezzavano affatto gli ortaggi. Anzi due di loro, lettori di Pier de Crescenzi, nelle edizioni veneziane del 1519 e del 1534 dell'opera dell'agronomo bolognese segnarono tutto un calendario di semina e di lavori dell'orto: cipolle, cavoli, verze ma anche radicchio e carciofi, bisi e asparagi, finocchi e cardì oltre agli odori per la cucina, prezzemolo, salvia e rosmarino. Testimoniavano questo interesse orticolo le stesse adiacenze delle signorili case di campagna, a più piani, chiamate dall'estimo del 1542 case da stazio o case solerate. Infatti, quei registri indicano spesso la presenza di un orto presso il brolo. Gli esempi di questa simbiosi potrebbero essere numerosi. A Monastier, presso la casa grande da stazio con tre colombaie di Vincenzo Contarini, vi era un "cortivo murato attorno, broylo, horto, forno et pozzo". Nella podesteria di Castelfrano, a Bessica, Andrea Loredan deteneva una grande azienda con la casa da stazio e "caneva, teza, cortivo et horto"; un cittadino di Treviso aveva presso la sua dimora di campagna "cortivo, orto et un brolo" contiguo di due campi. A Loria, Zuanne Zorzi, possedeva la casa da stazio e anche lui con cortivo, orto e un brolo di due campi. A Castion, la nobile famiglia veneziana di Ca'



In questa straordinaria tavola della possessione delle monache Camaldolesi del Monastero di San Parisio di Treviso, in Mogliano Veneto, il perito, il notaio Francesco da Biadene, disegna con perizia calligrafica le case, l'orto, le piantate delle viti maritate a "noslerei e persegeri" (1525).
 Archivio di Stato di Treviso, **Corporazioni Religiose soppresses**, Monastero di San Parisio, b. 25.

Podesteria/quartiere	orto	brolo	brolo/orto	brolo/orto/chiusura
Aolo	5,6	92,4	-	-
Campagna	7,8	-	-	-
Castelfranco	2,2	132,1	-	-
Conegliano	-	-	-	1,9
Mestre	-	-	-	57,6
Mestrina	-	-	36,1	
Motta	-	5,6		
Noale	-	-	44,6	
Oderzo	-	21,6	-	-
Quartier del Piave	-	22,3	-	-
Zosagna	-	-	109,6	-
Totali	15,6	274,0	190,3	59,5

Tab. 1. **Estimo trevisano del 1542.** Superficie in ettari di orti, broli e chiusure nei quartieri della podesteria di Treviso e delle podesterie di Aolo, Castelfranco, Conegliano, Mestre, Motta, Noale e Oderzo

Benedetto, poteva godere del “cortivo, horto serado da muro et un brolo contiguo” ampio sette campi.

Gli ufficiali dell'estimo continuarono a usare la stessa formula: “cortivo, horto con un brolo contiguo”, per molte altre ditte, come, ad esempio, quelle di altri due nobili veneziani a Godego, una di Magno Lioncini che teneva per suo uso l'orto e un brolo di poco maggiore ai due campi; e un'altra di Francesco Mocenigo, sempre cortivo, stavolta con un brolo “circondato da muro” poco superiore al campo. A Fanzolo, fu registrata l'azienda degli Emo che comprendeva “una casa de coppi con cortivo et horto circondato de muro” e con un brolo contiguo prativo piantato e vitato e “con fruttari et parte prativo de campi 16”. Dopo quella di Maser, l'estimo descrive così un'altra grande azienda agraria con una dimora padronale che il genio di Andrea Palladio avrebbe riedificato tra il 1554 e il 1565.

Ora, i capitoli dell'estimo del 1542 consideravano esenti dall'imposta orti e broli inferiori ai quattro campi tenuti per uso del proprietario.

Invece furono registrate le particelle destinate a broli e orti che superavano tale superficie o che si trovavano distanti dalle case o che venivano affittate a terzi. È così possibile avere un primo dato, sia pur sottostimato, della superficie tenuta a orto e giardino in alcune delle podesterie del Trevigiano.

Nel primo Cinquecento, la superficie accatastata di orti e broli compresa qualche chiusura era di ettari 540 almeno, poco più di mille campi, ma si trattava solo di quelli che i periti estimatori giudicarono passibili di tassazione. Sia pur di molto inferiore al reale, questo dato dà comunque indicazioni significative, come i circa duecento campi destinati a orti e giardini nelle podesterie di Castelfranco e Aolo, i siti ameni del bel paesaggio veneto, ove più che altrove l'utile s'intrecciava col dilettevole, non a caso luoghi dei committenti di Andrea Palladio.

Nella Mestrina, i grandi proprietari denunciavano come «tenuti per loro» i broli e gli orti, come fece Marc'Antonio Lion presso le torri di

Casale sul Sile. Ciò sta a dire che erano condotti in economia, fatti lavorare direttamente dai loro coloni o da giardinieri e ortolani salariati, mestieri abbastanza diffusi a Treviso, città ricca di orti. Tuttavia, quelle partite venivano iscritte all'estimo solo se superavano i quattro campi. Così accadeva anche nei due quartieri della Campagna dove quasi sempre gli orti e i broli della casa padronale erano a conduzione diretta. Pure a Mestre, Veneziani e forestieri in genere conducevano in economia i broli che circondano le loro case di campagna e qualche appezzamento contiguo. Quando concedeva la sua azienda alla parte, il padrone pretendeva «la metà di tutti li frutti che in quello saranno raccolti» oltre al diritto di consumare «gli erbazi» durante il suo periodo di permanenza in campagna, così nel 1573 pretese il titolare di un podere di Mogliano. A volte, si chiedeva al conduttore di aumentare la superficie destinata agli ortaggi. Il detentore di un fondo a Zelarino obbligò il colono ad ampliare l'orto fino alla casa, riservandosi la metà dei prodotti, mentre il resto della possessione era locato con un canone fisso in generi. In quello stesso anno, presso la laguna, a Bottenigo, il nobile Tron commise al suo colono di «mantenere un ortesel di rasoli et nose per uso de la possession dandoli esso locator mezzo ster de nose et li rasoli».

Se orti e broli inferiori ai quattro campi non furono registrati dall'estimo del 1542, lo furono invece molte case signorili, non tutte però, perché, non essendo sottoposte a tassazione, non sempre furono iscritte nei libri d'estimo.

Dunque, siamo sempre di fronte a indicazioni sottostimate.

Purtroppo, manca il dato di Asolo, campagna certamente densa di dimore signorili. Comunque, insistevano nella Marca almeno 416 case che per la loro ampiezza avevano di certo nelle

Podestaria / quartiere	Case da stazio o solerate
Campagna	50
Castelfranco	145
Mestre	63
Mestrina	104
Noale	13
Quartier del Piave	3
Zosagna	38
Totale	416

Tab. 2. **Estimo trevisano del 1542.** Case da stazio o solerate

rispettive adiacenze un orto o un brolo o entrambi. Supponendo come visto negli esempi che ognuna di esse disponesse di almeno due campi di orto e brolo, ai 540 ettari censiti ne andrebbero aggiunti altri 432, e perciò non si dovrebbe andare molto lontani dal vero affermando che almeno mille ettari di orti e giardini condotti in economia da nobili e cittadini e da qualche ricco distrettuale con i loro alberi da frutta ingentilissero il paesaggio agrario trevigiano del primo Cinquecento.

Gli orti contadini

Nel Trevigiano del primo Cinquecento, la maggior parte delle aziende agrarie superiori ai due ettari erano condotte con patti agrari che prevedevano la corresponsione di un affitto in generi o, se vitate, misto, ossia un canone fisso per i cereali e la metà del vino. Di solito, questo contratto lasciava al consumo della famiglia contadina i prodotti dell'orto che era considerato parte integrante della casa colonica per il cui uso venivano già consegnate al padrone le onoranze in carne porcina, uova e animali di bassa corte e al massimo, come si è visto, qualche cesta di rape e un po' di aglio e cipolle. Essendo perciò poco ampi e dediti soprattutto all'autoconsumo, anche questi orti non furono registrati nei libri d'estimo.

Poi esisteva una folla di contadini, i distrettuali, coltivatori diretti del proprio fondo di modeste dimensioni, a volte poche spanne di terra. Essi, spesso, disponevano di aziende inferiori all'ettaro, dove non poteva mancare un orto. Questo potrebbe essere un altro indizio rilevatore dell'effettiva estensione dell'orticoltura cinquecentesca. Non è azzardato supporre che a ogni piccola ditta distrettuale lavorata in economia corrispondesse un orto, di superficie decisamente inferiore a quella degli orti dei ricchi, ma non per questo meno intensamente coltivata.

Podestaria / quartiere	Distrettuali
Campagna	1674
Mestre	405
Mestrina	610
Motta	294
Noale	662
Oderzo	651
Quartier del Piave	2068
Zosagna	589
Totale	6953

Tab. 3. **Estimo trevisano del 1542.**

Numero delle ditte distrettuali a conduzione diretta

La tabella ci fa supporre l'esistenza di circa settemila orti lavorati dalle famiglie contadine.

Alla rilevazione mancano alcune podesterie, perciò non si pensa di esagerare affermando che nella Marca la zappa e il rastrello impugnati anche da mani femminili e infantili coltivavano almeno diecimila orti. Infatti, la podesteria di Castelfranco non è tra quelle indicate in tabella, ma chi ha svolto la ricerca sui libri d'estimo del 1542 ha comunque registrato gli appezzamenti che avevano nelle adiacenze un orto, contando in tutto 1348. Molti di questi orti si trovavano nei borghi e dentro le mura del Castello, ma tanti altri erano diffusi nei pressi delle case dei villaggi del territorio. Spiccavano quelli di Gode-



C. Durante, **Herbario nuovo**, Venezia 1684

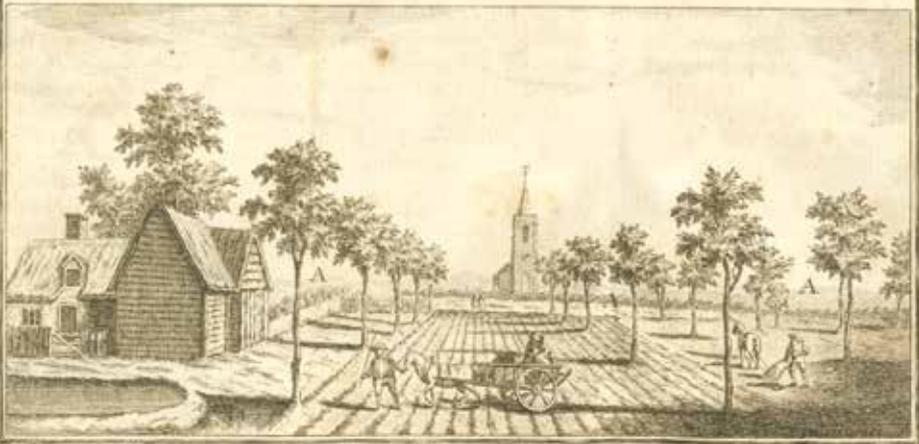
go e di Resana rispettivamente con 112 e con 114 adiacenze ortive.

Questa considerazione, le case dei villaggi con vicino un orto, spinge a cercare un altro indizio per avere un'idea di quanto ampia fosse la superficie orticola contadina, ossia, il numero degli edifici adibiti ad abitazione. Infatti, anche quelli più umili, i casoni veneti, disponevano davanti all'ingresso di qualche fazzoletto di terra da destinare agli ortaggi.

Ovviamente, molte abitazioni sono sfuggite all'estimo, tuttavia, quelle censite risultano essere oltre quindicimila. Le aree collinari poi



Figure 1^{re}



Chapmanier sculp.

Figure 2^e

Podestaria / quartiere	cortivi	case	casette	casoni
Campagna	55	1459	179	172
Castelfranco	-	962	75	247
Conegliano*	672	1000	139	71
Mestre	-	1557	-	-
Mestrina	19	858	130	339
Motta	531	734	-	-
Noale	57	955	-	-
Oderzo	1153	1440	-	-
Quartier del Piave	71	200	30	-
Zosagna	-	1294	404	234
Totale	2558	10.459	957	1063

*estimo 1518, esclusa la città

Tab. 4. **Estimo trevisano del 1542.** Numero degli edifici censiti nei quartieri della podestaria di Treviso e delle podesterie di Castelfranco, Conegliano, Mestre, Motta, Noale e Oderzo

erano caratterizzate da un regime fondiario polverizzato con numerosi appezzamenti di dimensioni minime che tuttavia comprendevano una modesta dimora e un orticello e probabilmente in gran parte sfuggite alle rilevazioni fiscali.

Superficie complessiva degli orti della Marca trevisana nel 1542

Oltre a quelli zappati vicino alle abitazioni rurali, esistevano anche degli orti associati ad altre tipologie colturali. Già si è detto di Castelfranco, ma anche nei due quartieri della Campagna alcuni orti erano compresi in terreni tenuti a coltura promiscua o a prato, per un totale di circa dieci campi. Poi, a undici particelle indicate genericamente come *sedime* erano associati altrettanti orti per una superficie complessiva di circa cinque campi. Anche nelle campagne di Oderzo e Motta, potrebbe sembrare che brolo e orto coprissero una superficie alquanto limitata, ma ciò era dovuto solo al fatto che chi compilò i registri

d'estimo non sentì la necessità d'indicarli, se non di rado.

Grazie a una compravendita del 1540, conosciamo le dimensioni di un orto sito a Nervesa, sulle pendici del Montello. Ebbene, in misura trevigiana, era largo nove piedi e lungo ventisei, in tutto 38,16 mq. Piccole dimensioni. Del resto, un adagio veneto cinquecentesco recitava così: *"Quatro boteghe fa una merceria, quatro vaneze fa un orto"*, quattro porche, insomma, poche decine di metri quadri. Eppure, per soddisfare le esigenze di una famiglia contadina di tipo patriarcale un orto dovrebbe essere più ampio almeno il triplo. Se poi si voleva coltivare anche per il mercato, come avveniva in prossimità di Mestre, allora potevano esserci anche orti contadini molto ampi, fino a un quarto di campo, ossia ha 0,13.

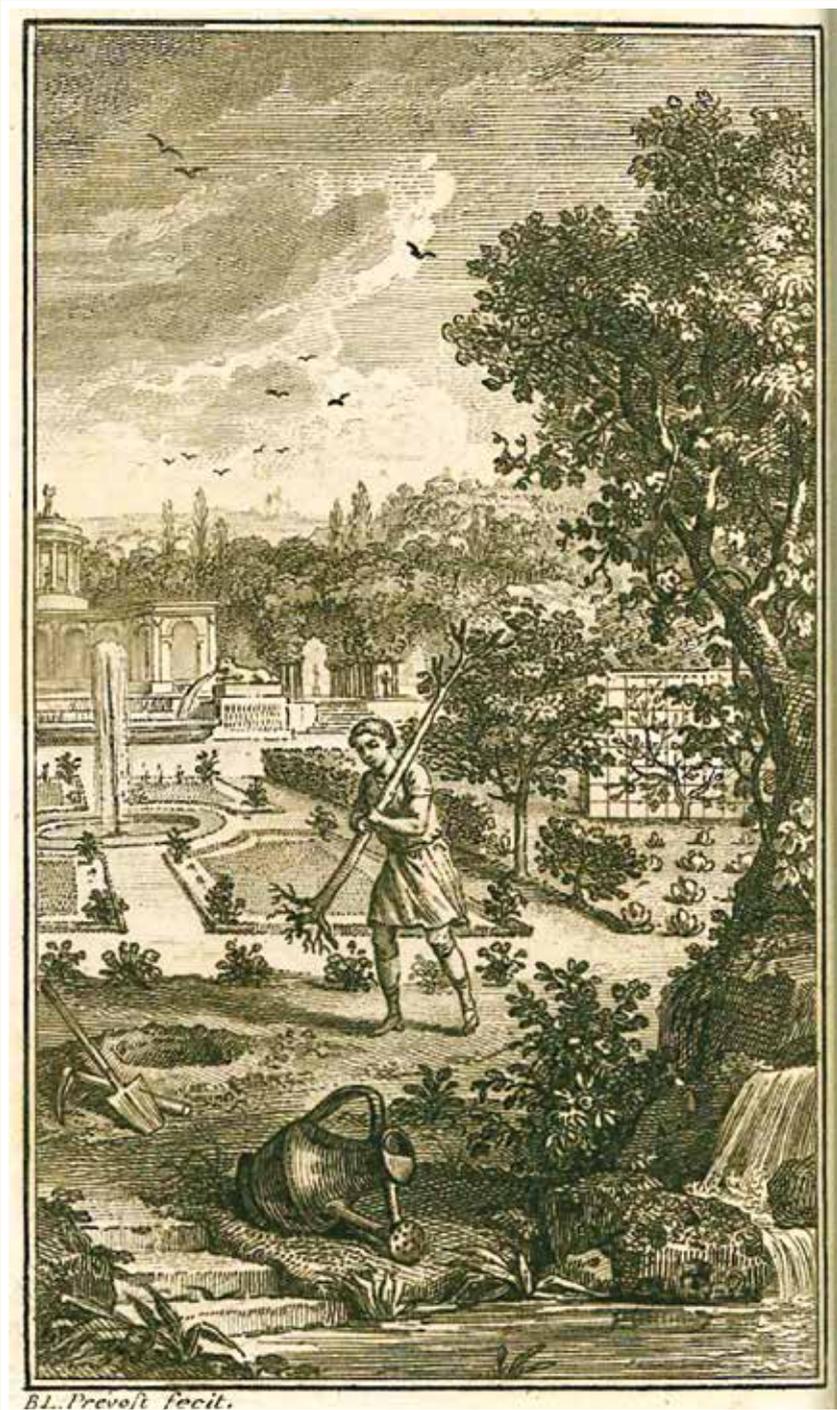
Azzardiamo una media, 100 metri quadri per orto contadino, e abbiamo visto che circa 15.000 sono le abitazioni nelle podesterie dove è stato possibile censirle e settemila le condu-

zioni dirette distrettuali. Vero che il dato delle conduzioni dirette si sovrappone a quello delle abitazioni, poiché spesso comprende casa e appezzamento di terreno, ma non era sempre così. Abbiamo l'esempio di Castelfranco dove le case censite sono state 1284, ma gli appezzamenti con un orto adiacente erano cento di più. Inoltre, se li avessimo, a questi andrebbero aggiunti i dati delle altre podesterie che non sono state oggetto della ricerca o che non hanno il dato delle abitazioni. Perciò sicuramente sono più di ventimila gli orti coltivati dalle famiglie coloniche e dai poveri distrettuali della Marca. Ipotizziamo così almeno altri 200 ettari di coltura intensiva orticola contadina. Superficie di certo sottostimata.

Concludendo questo tentativo di ricerca quantitativa, a metà Cinquecento, tra orti signorili, orti contadini, orti e broli messi in estimo, per l'autoconsumo e per rifornire i mercati cittadini, la Marca trevigiana poteva contare su almeno 1.200 ettari destinati a rape, verdure e legumi, a cui andrebbero aggiunti quelli ubicati all'interno della città e dei castelli. Non era poca cosa.



C. Durante, **Herbario nuovo**, Venezia 1684



RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ho utilizzato i dieci volumi della ricerca sulle campagne trevigiane in età moderna promossa dalla Fondazione Benetton Studi e Ricerche di Treviso: vol. 1 *Mestrina*, pp. 52, 108, 146; vol. 2 *Noale*, pp. 70, 96, 197; vol. 3 *Conegliano*, p. 145; vol. 4 *Oderzo e Motta*, pp. 46-48; Vol. 5 *Zosagna*, vol. 6 *Le Campagne*, pp. 50, 215; vol. 7 *Mestre*, p. 75; vol. 8 *Asolo*, p. 89; vol. 9 *Castelfranco*, pp. 211- 212; vol. 10 *Quartiere del Piave*, pp. 87, 159, 175, 204, 263-264, per i quali si rimanda al sito della stessa:

<https://www.fbsr.it/publication-category/campagne-trevigiane-in-eta-moderna/>

Le indicazioni delle case da stazio nei saggi di **M. Pitteri** e **M. Vigato** in Derosas, R. (Cur.). (2006). *Villa. Siti e contesti* (pp. 67, 70, 74, 80, 99-103, 116). Fondazione Benetton Studi e Ricerche.

Le sentenze e i proverbi sono presi da **Cortelazzo, M.** (2007). *Dizionario veneto della lingua e della cultura popolare nel XVI secolo* (pp. 30, 329, 920). La Linea Editrice.

La citazione da **Gallo, A.** (1978). *Le vinti giornate dell'agricoltura et de piaceri della villa* (p. 131). Forini Editore. Le ricette con le rape a p. 130.

La citazione di **Ariosto** da *Satire*, III, vv. 44-49.

Le sottolineature al testo di **Pier De Crescenzi** in Ambrosoli, M. (1992). *Scienziati, contadini e proprietari. Botanica e agricoltura nell'Europa occidentale, 1350-1850* (p. 61). Einaudi.

Le citazioni dal *Baldus* di **T. Folengo** sono tratte dall'edizione: Folengo, T., Chiesa, M. (Cur.). 2006. *Baldus* (II, 255-59; IV, 171 e 195; VII, 600.). Utet.

Sgaravatti: storia di un'impresa vivaistica padovana

Elisa Pastorelli

antropologa

La storia dell'impresa vivaistica Sgaravatti, ricostruita da David Celetti attraverso le fonti archivistiche¹ e le voci di membri della famiglia, ex-lavoratori e organizzatori sindacali, è una delle schegge "restaurative della memoria" che, riunite nella collana diretta da Mario Isnenghi *Ottocento a Padova. Profili ambienti istituzioni*, rimettono in luce la storia dei luoghi e delle persone che hanno definito e strutturato la storia di questa città, permettendo ai Padovani - di nascita o d'adozione, spesso universitaria - di soddisfare il bisogno di ricordare, annusare e ripercorrere i propri ieri collettivi.

In età veneziana, la scarsità di investimenti fondiari e la bassa produttività del lavoro che fecero seguito alla rapida crescita demografica resero l'agricoltura veneta - centrata, specialmente nel padovano, sulla cerealicoltura - un settore problematico dal punto di vista gestionale, con poche possibilità di soluzione. Tra queste ultime si situa lo sforzo che i proprietari più industriosi operarono nel tentativo di sviluppare produzioni alternative, sostenuti dalla volontà pubblica di ricercare una nuova cultura agronomica. Così, oltre alla coltivazione del riso e della canapa, si diffuse il florovivaismo, favorito, specie in territorio padovano, da una vasta disponibilità di terreni fertili e manodopera a buon mercato, dalla presenza dell'Orto

Botanico, della cattedra di Agricoltura dell'Ateneo patavino e dall'amore per i fiori e le piante che, dapprima diffuso tra gli aristocratici veneziani, dopo la caduta della Serenissima si espanse con maggior vastità in ambiente borghese. La seconda edizione della Festa dei fiori nel 1846, che l'anno precedente aveva conferito alla città di Padova il primato italiano nell'ambito delle esposizioni florovivaistiche italiane, assunse carattere internazionale con la partecipazione delle società orticole di Vienna e Parigi. La competenza e l'ambizione degli Sgaravatti fondatori furono quindi i fertilizzanti che, in un ambiente già ottimale, garantirono la crescita di una delle attività più fiorenti del settore dell'epoca.

L'avvio della nuova impresa fu anche conseguenza di fortunate vicende familiari, legate alle relazioni intrecciate dai suoi membri con la società nobiliare veneziana prima e l'alta borghesia poi. La parabola storica di questa vicenda imprenditoriale ebbe infatti origine nel 1810 quando, dopo aver curato per vent'anni gli orti e i giardini dell'abate Farsetti a Santa Maria di Sala, Benedetto Sgaravato - poi nobilitato in "Sgaravatti" - venne chiamato a Saonara dai nobili veneziani Morosini per essere assunto in qualità di giardiniere. Il primo dei suoi tre figli, Angelo, originario di Maserà, fu l'unico



MSC
C-XX
35 (8)
BIBLIOTECA INTERN.
"LA VIGNA"
VICENZA

cazione Semestrale N. 72

Conto Corrente colla Posta

MSC-C-XX. 35 (8)

PREMIATO STABILIMENTO
D'ORTICOLTURA
F.lli SGARAVATTI

SAONARA
(PADOVA)

Catalogo Generale
e PREZZO CORRENTE

1 Ottobre 1902

76 Ettari di Cultura

Catalogo Sgaravatti, 1902

a continuare il servizio prestato dal padre alle due famiglie, approfondendo le proprie conoscenze botaniche e acquisendone di nuove in ambito commerciale grazie ai viaggi all'estero che, su commissione del nobile veneziano, era tenuto ad effettuare in cerca di nuove essenze. Arricchitosi producendo direttamente e vendendo a domicilio e al mercato padovano di Prato della Valle sementi, bulbi, piante fruttifere e ornamentali, con il declino delle fortune patrimoniali della nobiltà veneziana Angelo acquistò parte del terreno dei Morosini, suoi antichi padroni, ove costruì il primo nucleo fondiario dell'azienda Angelo Sgaravatti, che nel 1860 raggiunse i 3 ettari. In seguito alla morte del suo fondatore nel 1865, essa venne lasciata in eredità ai figli, che mutarono l'insegna in Fratelli Sgaravatti - mantenuta, si vedrà, fino al 1926 - e notificarono quattro anni più tardi l'esercizio commerciale presso la segreteria del Comune di Padova. Decennio dopo decennio, all'impegno della famiglia nell'attività commerciale si accompagnò l'affermazione economica e sociale: già il figlio di Benedetto, Antonio, oltre a mantenere il controllo sui beni di famiglia, fu cavaliere al merito del lavoro, ufficiale postale e assunse l'incarico di sindaco di Saonara, rivestito quasi per l'intero cinquantennio successivo dai suoi eredi, le cui ville nel 1918 divennero residenza del re d'Italia a Saonara e Monselice, quest'ultima quartier generale italiano durante il conflitto Mondiale.

Il successo che conseguirono negli affari e i conseguenti riconoscimenti sociali, insieme alle cariche pubbliche che hanno reso gli Sgaravatti un esempio delle dinastie imprenditoriali che si affermarono insieme al capitalismo liberale nel corso del XIX secolo. Tuttavia, i primi anni dopo l'Unità non furono facili, al punto da rendere necessaria la richiesta alla Camera di Commercio di una riduzione d'imposta di eser-



Catalogo Sgaravatti, 1908

cizio di 20 lire annue; gli affari non ebbero bisogno di questa agevolazione, che venne negata, infatti, ripresero quota e si intrecciarono in breve con una clientela illustre su scala nazionale, che comprendeva Casa Savoia, i principi Orsini e i maggiori Comuni italiani. Tramite un atto nel luglio 1890 i Fratelli notificarono alla Camera di Commercio l'attività di produzione e commercializzazione di piante e sementi e, al fine di garantire una buona struttura giuridica all'azienda, divisero il patrimonio ereditato, assegnando la direzione dell'azienda ad Antonio, Luigi e Benedetto, mentre i fratelli Giovanni e Giuseppe ottennero oltre ad un saldo in denaro la gestione dei negozi del centro, che sarebbe durata fino alla loro liquidazione nel 1890.

Per poter accedere alle fasce alte e servire



Catalogo Sgaravatti, 1909/1910

clienti importanti anche in territorio europeo la direzione scelse di puntare sulla qualità, alla quale associò un'innovativa procedura di vendita tramite catalogo: per garantire piante belle e sane il figlio di Benedetto, Angelo, costituì nel 1910 un laboratorio interno di analisi e un decennio successivo cabine di disinfezione dedicate al trattamento fitosanitario. Queste attenzioni, dedicate anche alle sementi, vennero premiate a partire dal 1885 con i brevetti di Sua Altezza Reale il Principe Eugenio Di Savoia Carignano, di Sua Maestà il Re d'Italia e di Sua Maestà la Regina Madre d'Italia – fedeli clienti del vivaio – ed assicurarono all'impresa un crescente numero di vendite all'estero, sostenute ed incrementate attraverso un'accurata e rapida gestione delle spedizioni tramite

l'istituzione di recapiti postali e l'ufficio postale di Saonara, aperto tra il 1887 e il 1888.

Così, sempre fedeli al requisito della qualità, nel 1900 si annoveravano tra le proprietà Sgaravatti 5 milioni di barbatelle da vite e 600.000 alberi da frutto insieme a decine di migliaia di rosai di centinaia di varietà; nel 1910 le proprietà Sgaravatti raggiunsero i 250 ettari complessivi estesi sui territori di Saonara, Albignasego, Legnaro, Maserà di Padova, Carpanedo, Salboro, Voltabarozzo, Sant'Angelo di Piove di Sacco, Vigonovo, Abano Terme.

L'assetto venuto a crearsi dopo la morte di Luigi nel 1913 creò tuttavia tensioni interne alla famiglia, che portarono alla divisione equa del capitale sociale e dei compiti e delle responsabilità: i figli di Antonio – deceduto nel 1901 – vennero posti alla guida dell'area piante, mentre Benedetto e i suoi figli, si dedicarono al settore sementi. Dopo la morte di Benedetto, suo figlio Leone occupò la posizione di gerente della Fratelli Sgaravatti insieme al cugino Vittorio, figlio di Antonio.

Per quanto riguarda le condizioni di lavoro il vivaismo richiedeva un'elevata quantità e intensità di manodopera a basso costo, specialmente in autunno e all'inizio della primavera, stagioni di trapianto e impianto. I lavoratori ideali erano dunque i giornalieri, assunti la mattina presso i cancelli dell'azienda e operativi per il tempo necessario, fino a 12 ore; tempi e risultati, così come eventuali infrazioni, venivano annotati su un registro che veniva trasmesso agli uffici responsabili delle paghe le quali per la maggioranza ruotavano intorno ai 40-50 centesimi all'ora - condizione che, nel 1930, imponeva di lavorare almeno tre giorni per dieci ore ciascuno per poter comprare un chilo di carne -. Per comprimere il costo della manodopera e garantire un ottimo profitto aziendale il personale non stabile veniva selezionato tra le categorie marginali e non di rado

venivano applicate sanzioni pecuniarie. Tali condizioni innescarono proteste - una tra le altre quella del 1908, capeggiata dal cappellano della parrocchia di Saonara Don Giuseppe Meggiorin - che si estinsero solo durante la Grande Guerra e il fascismo. Dal primo dopoguerra i fondi raddoppiarono e la forza lavoro raggiunse i 2000 dipendenti complessivi dei quali 50 nell'apparato amministrativo.

Dal punto di vista del mercato, la commercializzazione venne garantita dai cataloghi di vendita i quali consentivano di contattare ampi e differenti spazi e clienti a costi relativamente bassi: redatti con grande minuzia da grafici ed editori di fama nazionale, furono inviati in tutta Italia e all'estero, costituendo il principale strumento di marketing dell'azienda. Altra garanzia offerta all'acquirente grazie al catalogo - sul cui formato si tornerà a breve - fu la corrispondenza tra quanto ordinato e quanto ricevuto: il cliente era tenuto a specificare in una lettera i propri dati, la stazione di ritiro e le caratteristiche e i generi richiesti, indicandone tipologia, forma, calibratura, quantità ed eventuale qualità di rimpiazzo. Le lettere venivano numerate, registrate e ricopiate dagli addetti alla corrispondenza che emettevano cartellini riassuntivi di ciascun ordine, consegnati ai capisquadra ogni mattina per poi procedere all'espianto dei prodotti ordinati e alla loro consegna nei punti di raccolta stabiliti. Qui la merce veniva posta su carri e condotta alla sede centrale di Saonara, dove si procedeva con un'ultima verifica della corrispondenza tra numero di cartellino, ordine, prodotti da inviare, per poi imballare e spedire l'ordine. L'operazione si concludeva con il calcolo del prezzo di trasporto e l'emissione della fattura in triplice copia, una legata alla merce, un'altra inviata al cliente e l'ultima trattenuta dall'azienda. Il pagamento veniva effettuato dai clienti già noti entro tre mesi dalla data di spedizione, limite

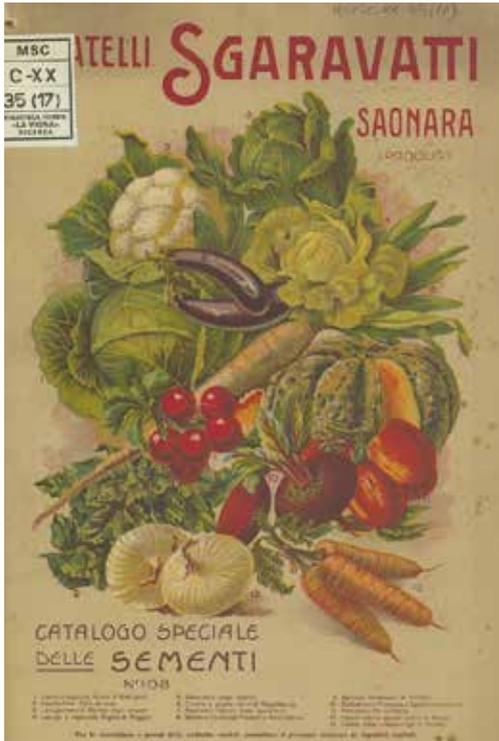


Catalogo Sgaravatti, 1914

oltre il quale venivano concessi quindici giorni di tempo per emettere un assegno.

Le vendite all'estero vennero gestite quasi sempre dai membri della famiglia in quanto coinvolgevano spesso grossisti e produttori, con i quali venivano interscambiate anche tecniche produttive e conoscenze merceologiche, le quali garantirono alla Sgaravatti novità interessanti in ambito nazionale.

Come già detto, un ruolo fondamentale nel successo delle vendite venne esercitato dal catalogo di vendita, redatto inizialmente in formato tascabile e progressivamente ingrandito e aumentato di spessore - raggiungendo un centinaio di pagine nel primo ventennio del XX secolo - per contenere più informazioni ed immagini relative alle piante e alle altre specie



Catalogo Sgaravatti, 1915

botaniche commerciate, alla modalità di messa a dimora, alle cure e ai consigli utili per garantirne la crescita, con una minuzia tale da rendere i cataloghi la base per pubblicazioni autonome anche da parte di docenti universitari. Questa lista descrittiva dei prodotti disponibili, suddivisi per categorie e varietà, era preceduta da una presentazione della storia della società, dalle informazioni necessarie per visitare gli stabilimenti, dalle condizioni commerciali e dalla presentazione, corredata da fotografie dai lavori già svolti, dello studio di architettura che all'interno della società progettava parchi e giardini. Seguivano a fine catalogo una sezione dedicata agli attrezzi, l'indice e la lista delle precedenti pubblicazioni curate dalla ditta. La pubblicazione, che avveniva in italiano - ec-

cetto pochi esemplari in francese, tedesco ed inglese - con cadenza trimestrale a partire dal 1885, perdurò dopo le trasformazioni e le divisioni della ditta per interrompersi tra il 1970 e il 1980.

Poiché la produzione di piante e quella di sementi necessitavano infrastrutture, strumentazioni, competenze, processi produttivi e strutture di costo differenti, si decise di costituire due distinte società. Questa divisione proprietaria - avvenuta nel 1927 ma ufficializzata solo nel 1929 - risultò complessa, sia per i rapporti familiari già complicati dalle tensioni sui principali mercati di sbocco, sia per il maggiore sviluppo che contraddistingueva il reparto piante il quale disponeva peraltro di un maggiore patrimonio fondiario. Messi all'asta i due rami, il gruppo di Vittorio fu costretto a ritirarsi, ottenendo il controllo della produzione di sementi insieme ad un indennizzo e alla promessa congiunta di evitare concorrenza reciproca fino al 1936. Utilizzando immobili e terreni appartenuti alla Fratelli Sgaravatti nacque così la Fratelli Sgaravatti sementi, che nel 1943 prese il nome di Sementi Sgaravatti SpA, con un capitale di un milione di lire diviso in mille azioni e sottoscritto da Vittorio e i suoi figli fino alla morte del primo, evento che segnò il passaggio della presidenza nelle mani del figlio Erinus. Quest'ultimo nel 1953 venne nominato amministratore unico ed acquistò progressivamente le azioni dei fratelli, mentre il figlio Guido alimentò con i capitali di famiglia la Sas dott. Guido Sgaravatti di Guido Sgaravatti e C., cessata insieme alle Sementi Sgaravatti SpA nel 1967, tre anni dopo la sua fondazione. Per quanto riguarda la strategia utilizzata nel settore sementi, dagli anni Trenta si puntò sulla meccanizzazione del processo produttivo, riducendo il personale e aumentando intensità e produttività del lavoro; si cercò inoltre di

RAFFIA



Si usa per la legatura delle viti invece dei salicci e dei giunchi e dà un ornamento di prezzo e di lavoro del 50 per cento. E' pure il migliore legante per gli innesti e per le foglie di Tabacco.

Per 1 Kg. L. 1.50 — Dieci Kg. L. 12.50

Per partite di almeno 100 Kg. prezzi da convenirsi per corrispondenza.

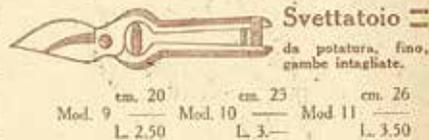
Un pacco postale di 5. Kg., franco nel regno, L. 8.—



=: Innestatoi =:

o Coltelli
per innestare

Modello 1 L. 2.—
" 1 (Tipo inglese) L. 7.—
Modello 2 L. 2.50
" 3 " 3.50
" 4 " 2.—
" 5 " 2.50



Svettatoio =:

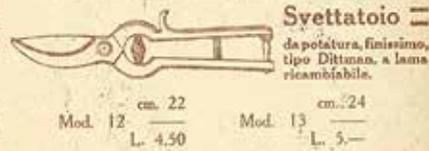
da potatura, fine,
gambe intagliate.

cm. 20 cm. 23 cm. 26
Mod. 9 Mod. 10 Mod. 11
L. 2.50 L. 3.— L. 3.50



=: Potatoi =:

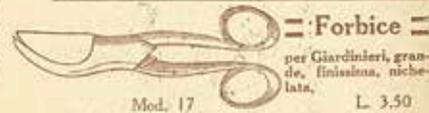
di varie grandezze
per alberi fruttiferi
Modello 6 L. 3.50
" 7 " 3.—
" 8 " 2.50



Svettatoio =:

da potatura, finissimo,
tipo Dittman, a lama
ricambiabile.

cm. 22 cm. 24
Mod. 12 Mod. 13
L. 4.50 L. 5.—



=: Forbice =:

per Giardinieri, gran-
de, finissima, niche-
lata,

Mod. 17 L. 3.50

= ESECUZIONE DI PROGETTI =

per costruzione o sistemazione di Parchi

Giardini, Frutteti, Vigneti, Roseti



Dietro rimessa dei necessari
dai plantometrici, la Ditta assume
l'incarico di fornire progetti e disegni
di FRUTTETI, VIGNETI,
PARCHI, GIARDINI, ROSETI.
ecc. Il prezzo, di detti progetti, corredati
dai relativi preventivi costo piante ecc.
verrà trattato per corrispondenza.

diversificare l'attività, estendendola alla produzione di concentrato di pomodoro – per la quale si acquistarono due stabilimenti dedicati a Cesena –, all'estrazione di fango minerale ad uso termale, alla gestione di un essiccatoio e di una cava di pietra. Le attività di Monselice e di Vo' Euganeo furono cessate, mentre vennero acquistate aziende agricole in Campania e nel Veneto. Oltre a mantenere i cataloghi di vendita per essere vicini alla clientela ed aumentare il fatturato, vennero aperti numerosi negozi per un totale di quattordici esercizi e si conclusero accordi con grossisti che garantirono la presenza del marchio in Germania, Francia e Stati Uniti. Tuttavia, i numerosi investimenti risultarono azzardati da parte degli amministratori che, assunti per rapporti di parentela, non sempre risultavano qualificati. Di conseguenza il capitale aziendale venne ridotto nel biennio 1960-1961, mentre l'attività sarebbe stata cessata sei anni più tardi.

Per quanto riguarda i figli di Benedetto, che ebbero la meglio nell'asta, essi strutturarono la Fratelli Sgaravatti Piante – estesa su circa 200 ettari di fondi agricoli – fissando le specifiche responsabilità e i doveri di ciascun membro ed evidenziando da subito il carattere unitario e indivisibile dell'azienda con un atto di regolamento della comunione, valido dal 1930 fino al 1953, nel quale si stabiliva anche la suddivisione degli incarichi tra fratelli che designava Leone responsabile della funzione amministrativa. Le innovazioni della ditta si concentrarono su uso delle serre riscaldate, la coltivazione in vaso, l'ampliamento delle produzioni di piante ornamentali, le quali venivano sempre più richieste dall'ufficio di architettura interno all'azienda per la progettazione di giardini, parchi, campi sportivi; la sperimentazione di nuove tipologie vegetali restò invece nelle mani di iniziative spontanee da parte di singoli dipendenti quali Walter Pino Salmaso, sotto la cui guida si

ottennero due nuove varietà di rose. L'ambito commerciale venne rafforzato specialmente dal figlio di Leone, Benedetto, che affermò la presenza della ditta sul mercato belga francese, in Olanda e in particolare in Germania. Durante e dopo la guerra si verificò tuttavia un forte rallentamento del mercato centro-europeo, soprattutto tedesco, che spinse la Fratelli Sgaravatti Piante a penetrare nei mercati dell'Italia centro-meridionale. Tale operazione, che spinse ad acquistare 20 ettari di terreno coltivabile nel pistoiese nel 1936 e un'altra decina di ettari a Roma un decennio dopo, venne avviata grazie alle numerose operazioni compiute durante il ventennio fascista dalla ditta: quest'ultima contribuì alla piantumazione dell'Eur, all'alberatura di numerose vie della capitale e alla realizzazione di opere per conto dell'INPS e della Società Autostrade. Dunque, sostenuta dall'impulso edile della capitale, la Fratelli Sgaravatti Piante conobbe la massima espansione produttiva alla fine degli anni 30, per assistere ad una flessione del fatturato, subito superata, nel secondo dopoguerra. Ciò che portò alla divisione dell'azienda fu l'irrisolvibile conflitto insorto tra i cugini Alberto e Benedetto dopo che alla moglie di quest'ultimo furono cedute dagli zii Giuseppe e Alvisè le rispettive quote, scatenando il ricorso giudiziale del padre di Alberto, Angelo; dopo due anni di trattative, nel 1958 il capitale sociale fu attribuito per tre quarti a Benedetto e sua moglie Maria Luisa Montesi, mentre il resto venne lasciato ad Alberto e Angelo. Sorsero così due nuove aziende – la A&A Sgaravatti Vivai successori fratelli Sgaravatti e la Grandi Vivai Benedetto Sgaravatti – presenti ambedue in tutti i territori dell'ex Fratelli Sgaravatti Piante con l'intento di assicurarsi entrambe la continuazione dell'attività d'impresa; fu proprio questo tentativo a scatenare, a lungo andare, un'accesa concorrenza.

La A&A Sgaravatti Vivai successori fratelli

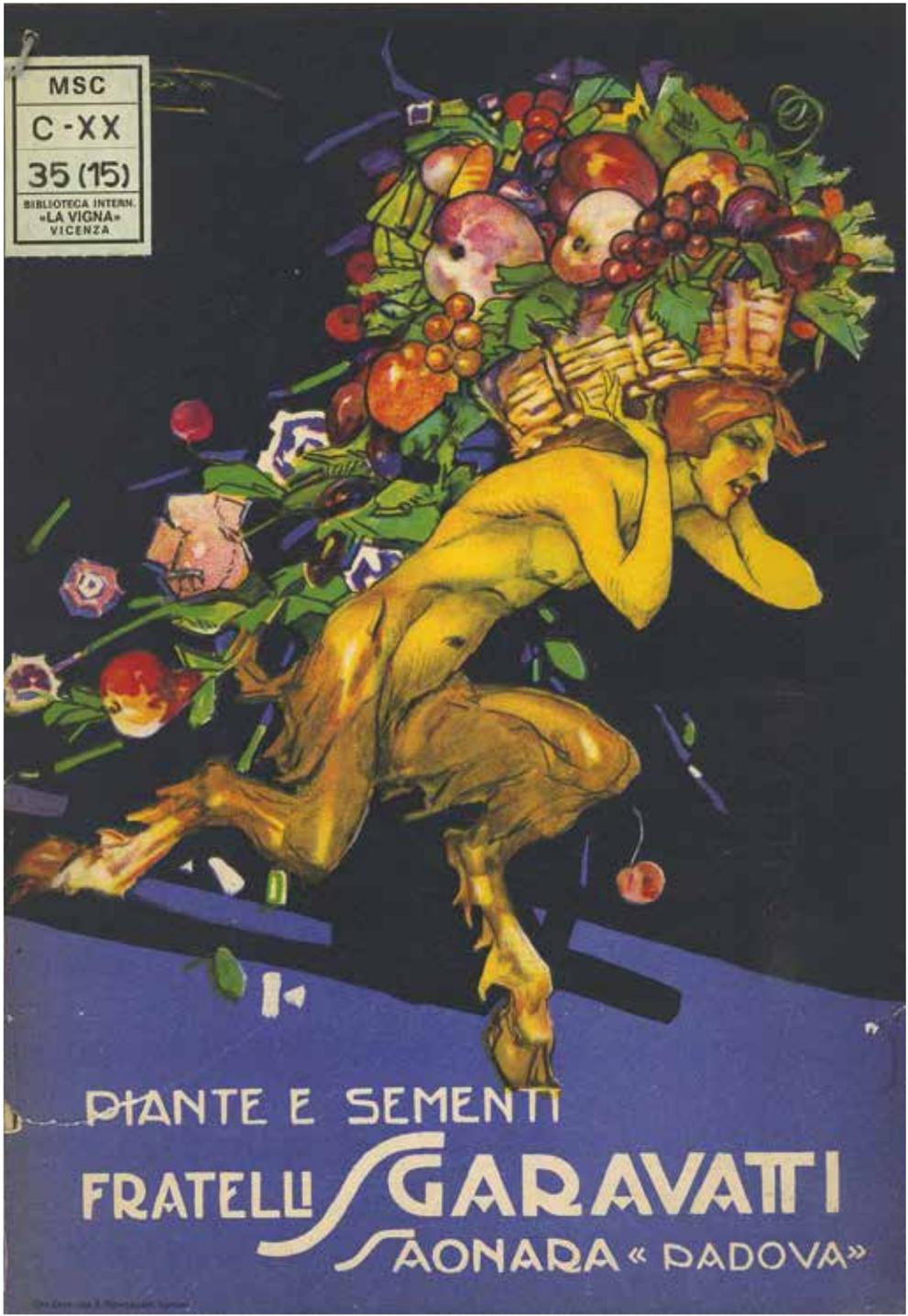
Sgaravatti - Piante, divisa tra Angelo e suo figlio Alberto, dedicò alla coltivazione di piante da interno ed esotiche il proprio terreno, esteso per 60 ettari nei comuni di Saonara, Vigonovo, Pistoia e Roma, ai quali vennero annessi altri 40 ettari acquistati a Dolo e Mirano. La concorrenza sempre più agguerrita da parte dei piccoli vivaisti, insieme alle proteste e alle reazioni sindacali innescate dai continui licenziamenti dell'azienda, ridussero notevolmente il livello di attività, che nel 1993 contava sei dipendenti. Per quanto riguarda invece le sorti della Grandi Vivai Benedetto Sgaravatti i beni aziendali furono attribuiti per due terzi alla consorte di Benedetto, con la quale quest'ultimo divise per il 45% beni, attività mobiliari e coltivazioni, lasciando al figlio Leone il restante 10%. Le coltivazioni si estendevano su circa 220 ettari a vivaio estesi nel padovano, a Pistoia e Roma; la strategia aziendale puntò sui comparti più promettenti, acquistando alcune decine di ettari in Sardegna - dove venne inaugurata la filiale di Cagliari attiva dal 1959 al 1968 - cedendo gli immobili meno redditizi, specie nel padovano. Si scelse inoltre di potenziare l'apparato commerciale allestendo depositi a Trieste, Napoli, Torino e Porto Cervo e negozi a Torino, Cagliari e Napoli. Nel maggio 1961, alla mostra internazionale Flor 61 del capoluogo piemontese, la ditta ricevette numerosi premi oltre al primato nel settore a livello europeo, riconoscimento ribadito dalla stampa nazionale nel 1962, anno in cui la ditta impiegava ben 600 operai e 60 tecnici per sostenere il commercio nazionale ed internazionale specialmente con la Germania, la Francia e l'Olanda, interessate rispettivamente a piante da frutto, rose e bulbi. Alla luce del successo riscontrato nessuno pensò alla progettazione di opere di modernizzazione dei metodi di lavoro e delle strutture amministrative e di produzione, almeno fino alla progressiva assunzione di maggiori responsa-

bilità da parte di Leone, altamente ingegnoso e ricco di idee innovative. Sotto la sua guida si adottò un sistema computerizzato di gestione dei cataloghi e di controllo delle spedizioni alla clientela, si rinnovò l'offerta attraverso rose confezionate che potevano durare almeno tre mesi, si potenziò il comparto della progettazione di aree verdi insieme a Paolo Sgaravatti, architetto progettista, garantendo la fornitura di piante sempre più grandi, tappeti erbosi a rotoli, aiuole già fiorite e cespugli. La direzione restò in famiglia ad eccezione delle filiali di Roma, Pistoia e in Sardegna, ove vennero posti a capo dirigenti esterni. Gli interventi e i progetti innovativi di Leone si rivelarono tuttavia eccessivamente tardivi, e a causa della mancanza di solidità amministrativa e gestionale la ditta non riuscì a sostenere la concorrenza e gli elevati costi delle strutture produttive.

Un ultimo tentativo venne fatto nel 1978, cercando di collaborare con la CITACO SpA in un appalto per la forestazione di aree desertiche contigue alla città araba di Abu Dhabi, costituendo oltre alla SpA Benedetto Sgaravatti anche la SpA Sgaravatti Engineering. Quest'ultima, lo stesso anno, vide restituirsi dalla CITACO - ritiratasi dal progetto - la stessa quota che le aveva ceduto e fu obbligata a terminare i lavori senza ricevere alcun pagamento. Per cercare di arginare la crisi la Sgaravatti fu costretta a contrarre le dimensioni aziendali e di conseguenza l'occupazione, scatenando le proteste operaie sostenute dai sindacati, che insieme alla concorrenza di piccoli vivai a gestione autonoma contribuirono ad aggravare le condizioni aziendali.

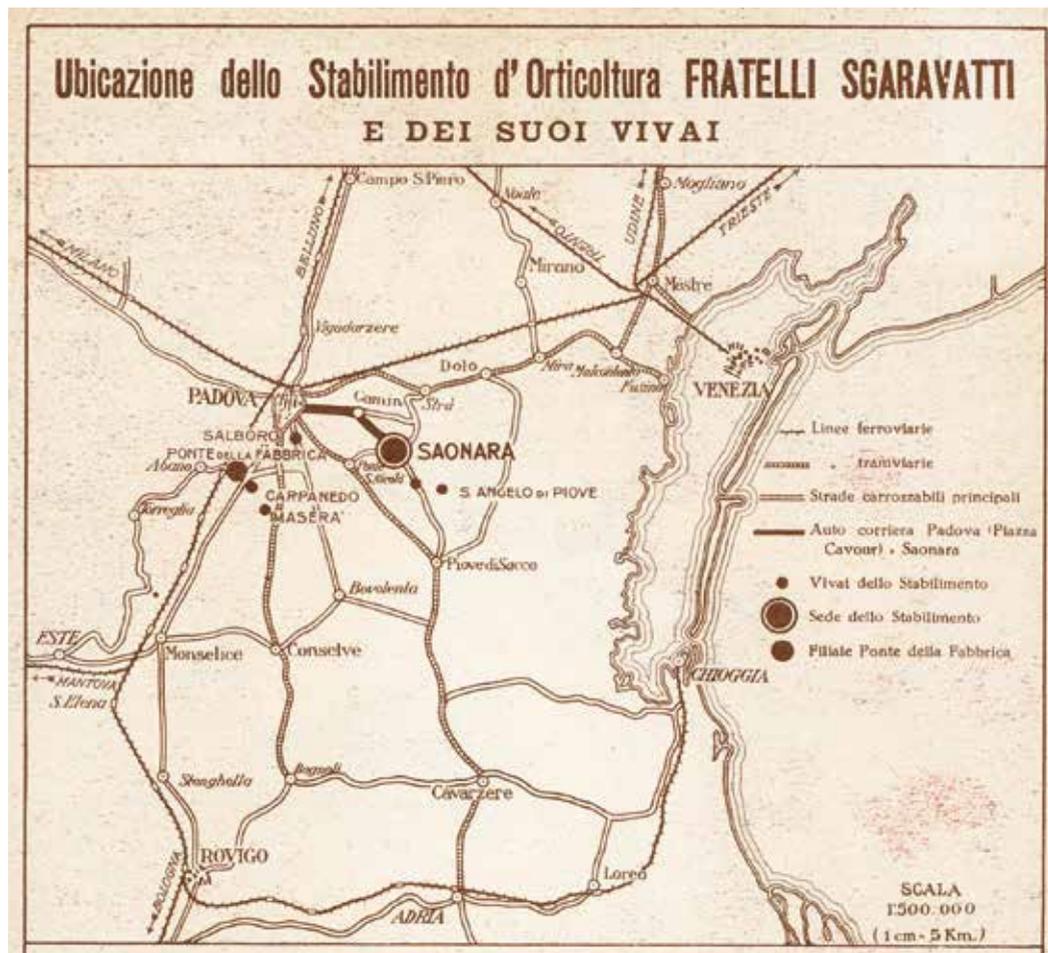
Soffermandosi quindi sulle cause del dissesto dell'azienda, esse furono congiunturali e strutturali, dovute alla crisi economica del settore edile e dell'industria cartaria con i quali l'attività florovivaistica collaborava strettamente, oltre che all'applicazione di nuove regole di

MSC
C-XX
35 (15)
BIBLIOTECA INTERN.
«LA VIGNA»
VICENZA



PIANTE E SEMENTI
FRATELLI **S**GARAVATTI
AONARA « PADOVA »

Catalogo Sgaravatti, 1925



Catalogo Sgaravatti, 1925

impiego e salariali - che imponevano un adeguamento dello stipendio operaio - e alla già citata concorrenza da parte di piccoli vivai autonomi - che, grazie alla loro dimensione ridotta, sfuggivano a ogni controllo liberandosi da oneri fiscali e contributivi per offrire prodotti di qualità dubbia ma a prezzi bassi - . Anche dal punto di vista commerciale il mantenimento del catalogo come unico strumento promozionale si rivelò sempre meno adatto a stimolare il mercato, oltre al fatto che i servizi postali risul-

tarono sempre più inefficienti e i costi di spedizione elevati.

Per predisporre un nuovo piano di riassetto venne organizzata un'indagine con l'obiettivo di approfondire le dinamiche della crisi tra il 1979 e il 1980. Si puntò di conseguenza sulla vendita diretta presso la sede, le filiali e i nuovi depositi e negozi a Torino, Trieste, Abano terme, Napoli e Cagliari, sospendendo la pubblicazione dei cataloghi. Tuttavia, la mancanza di miglioramenti delle condizioni finanziarie

costrinse alla progressiva chiusura dei centri di vendita e alla cessione degli immobili, anche per poter contestualmente ridurre la manodopera da stipendiare. Per perseguire quest'ultimo obiettivo si cercò inoltre di meccanizzare al massimo ogni fase, limitare le specie coltivate e affidare a terzi le coltivazioni residuali. Sul lato finanziario si decise di contrarre un prestito di 2 miliardi a medio termine.

Con lo scopo di rilanciare l'attività commerciale si decise di istituire una rete di agenti a commissione e di incentivare la vendita a vivaisti, coltivatori, rivenditori come supermercati e grandi magazzini o centri del verde. Nel 1979 la società Alba sementi del gruppo Montesi firmò un atto congiuntamente alla famiglia Sgaravatti, promettendo di effettuare i finanziamenti necessari e prestare le garanzie previste dal piano di ripresa aziendale a patto che gli Sgaravatti si impegnassero a concorrere alla realizzazione del progetto di riassetto patrimoniale. L'andamento delle vendite fu però disastroso, al punto da obbligare a licenziare ulteriori 50 unità, scatenando immediate reazioni sindacali: alle prospettive direzionali sostenute dagli Sgaravatti ma anche dagli impiegati, che puntavano al ridimensionamento aziendale, si oppose il punto di vista degli operai agricoli e del sindacato, convinti della possibilità di proseguire l'attività e della volontà degli Sgaravatti di abbandonare l'azienda per investire in altri settori. A fronte di questa opposizione di contrastanti mentalità e concezioni dei rapporti umani, lo scontro fra le parti fu acceso ed esteso ad operai di altri settori, agli organi di governo locale, alle organizzazioni dei lavoratori e al Partito Comunista - che sostenne l'interpretazione del sindacato sull'intento di riconversione della ditta da parte dei suoi dirigenti -, che si dimostrarono solidali con i compagni di lotta.

Nel maggio 1979 il primo sciopero di 24 ore, insieme alle minacce di smantellamen-

to, segnarono l'inizio dello stadio finale della parabola storica della Grandi Vivai. Convinti dell'assenza di crisi nel settore i sindacati sostenevano i lavoratori ipotizzando un intervento regionale a favore della trasformazione dell'impresa in una cooperativa operaia. In particolare, nel Gazzettino del 5 maggio 1979 si trovano riassunte le soluzioni proposte in occasione dell'incontro tra le parti avvenuto presso la sede di Padova, tra le quali la richiesta di costituire due cooperative di lavoratori licenziati che avrebbero beneficiato di agevolazioni nella cessione di terreni macchinari, piante e clienti appartenuti alla Grandi Vivai.

Nel mese seguente parteciparono a una nuova giornata di sciopero i lavoratori non solo della Grandi Vivai e della A&A Sgaravatti, ma anche addetti in altri settori e i sindacati, mettendo in atto quello che il comunicato stampa sindacale del 28 giugno 1979 definì un isolamento morale e politico dei proprietari, nella convinzione che, alla luce dell'espansione del settore florovivaistico, la crisi non fosse responsabilità dei lavoratori. D'altro canto gli impiegati continuarono a lavorare svolgendo anche opere di competenza operaia, mentre la direzione non cedette: il 4 luglio 1979 Paolo Sgaravatti illustrò in un'intervista al Gazzettino le cause della crisi e, sottolineando l'importanza dei lavoratori che generazione dopo generazione avevano contribuito a portare avanti l'azienda, avanzava al sindacato la richiesta di istituire un piano serio, contrariamente a quello assenteista organizzato dai sindacati che aveva causato la distruzione dell'unico patrimonio ancora disponibile, le piante.

Il Comune di Albano, su richiesta del sindacato, pose il vincolo florovivaistico sui terreni della Sgaravatti, per impedire ai proprietari di espiantare le colture dopo che nei diritti di proprietà su ampie quote coltivate subentrò anche Destro Matteo, al quale era stati anche

venduti parte dei terreni di Abano. In queste condizioni la direzione dovette scendere a compromessi: davanti alla Commissione Provinciale di Conciliazione di Padova, nel luglio 1979, essa accordò una maggiore gradualità dei licenziamenti, incentivi economici di buona uscita e la promozione di forme cooperative tra gli ex dipendenti.

Nello stato di crisi in cui si trovava, la Grandi Vivai Benedetto Sgaravatti cessò ufficialmente l'attività nel 1982, dopo aver venduto terreni, dimesso personale, ceduto tutte le piante e i beni aziendali - compresa gran parte del patrimonio della moglie Maria Luisa Montesi - per onorare i debiti contratti. Le strutture rimaste di proprietà della famiglia Sgaravatti vennero concesse in affitto nel 1982 alla società Edera, già responsabile della gestione del vivaio romano.

I figli di Benedetto, Gianfranco e Leone, tentarono di deviare positivamente le sorti dell'azienda di famiglia avviando, nel 1979, la Srl Figli di Benedetto Sgaravatti: essi progettano di combattere la competizione delle piccole aziende - che per la loro dimensione ridotta riuscivano a sfuggire a controlli fiscali mantenendo quindi costi contenuti pur offrendo prodotti di dubbia qualità - associando alle competenze gestionali, commerciali e organizzative una struttura più snella e solide finanze. Il capitale iniziale di 20 milioni venne portato, l'anno seguente, a 500 milioni, insieme alla conversione della società in SpA Original Sgaravatti. Oltre alla vendita all'ingrosso di piante, bulbi, sementi e articoli da giardinaggio e alla realizzazione di aree verdi, sostenuta nella parte progettuale da Paolo Sgaravatti, a capo di uno studio di architettura, si progettò il commercio al dettaglio tramite grandi magazzini self-service denominati Garden Center, i quali consentivano di esporre grandi quantità di merce mantenendo limitato il personale. Un altro punto di forza e unicità della ditta

sarebbe stata la distribuzione attraverso autisti-operatori che con mezzi propri avrebbero raggiunto gli acquirenti scaricando la merce direttamente presso le loro ditte, offrendo quindi un servizio che i piccoli vivai locali non avrebbero potuto permettersi. Per fare fronte alle estensioni limitate delle proprie serre la Original Sgaravatti avrebbe inoltre fatto ricorso ai migliori fornitori nazionali ed esteri per l'acquisto di piante ornamentali, attrezzi, concimi, antiparassitari, mobili, rivenduti successivamente con il marchio di famiglia, garanzia di affidabilità, serietà, qualità, esperienza, origini antiche e una storia prestigiosa. Nonostante nel 1981 i risultati furono molto positivi sia in ambito finanziario, in particolare nel Garden Center di Sassari, che sul piano organizzativo, con la conclusione del progetto del Garden Center romano sulla via Cassia e l'apertura degli uffici di Porto Cervo e di due punti vendita a Roma, sul finire dell'anno successivo la ditta dovette ridimensionare i propri progetti a fronte della crisi finanziaria del Gruppo Montesi. Con la cessione dei vivai di Pistoia, maggior deposito di piante della ditta, la capacità operativa dell'azienda viene ridotta al minimo, costringendo la società a sciogliersi; restarono attive le attività sarde annunciate nella Srl Sgaravatti Mediterranea Commerciale, tuttora gestita da Rosi Zuliani, succeduta al defunto marito Leone Sgaravatti nel 1986.

L'ultimo tentativo di mantenere viva la presenza familiare in ambito vivaistico venne fatto attraverso la collaborazione con la Cooperativa Vivaisti Saonara, Covisa, sancita da un accordo sottoscritto, sotto l'impulso di Gianfranco Sgaravatti, il 25 novembre 1981. Nel luglio 1983 alla Covisa, fondata nel 1971 da un gruppo di piccoli vivaisti, venne concesso l'affitto dell'azienda Grandi Vivai Benedetto Sgaravatti e l'uso dei relativi terreni e immobili insieme al permesso di servirsi del nome Sgaravatti. Ciò

avrebbe consentito di unire alla base produttiva della cooperativa l'esperienza, le competenze gestionali, commerciali e organizzative, la clientela, gli edifici, le serre, le macchine operatrici, le attrezzature, le piante ornamentali – nelle quali, a differenza di quelle fruttifere, i soci della Covisa non erano specializzati – e la fama della Sgaravatti, garanzia di qualità su scala internazionale. Il progetto commerciale prevedeva l'estensione della produzione interna alla progettazione e realizzazione di aree verdi, seguita dalla commercializzazione di bulbi e sementi e dalla fornitura a contratto di piante e sementi a grandi magazzini e Garden Market. Tuttavia, nonostante gli oneri di funzionamento molto limitati di cui godevano i membri della cooperativa, i risultati non soddisfarono le aspettative, inducendo la Covisa a dissociarsi dagli Sgaravatti.

Il corso storico delle ditte Sgaravatti, che unisce al caso aziendale le vicende familiari, dimostra la profondità dell'intimo intrecciarsi tra elementi personali e umani, aspetti culturali, trasformazioni sociali, politiche ed economiche. Seguendo la parabola storica delle ditte Sgaravatti si può facilmente evincere che il rapido cambiamento che, dagli anni Sessanta del secolo scorso, modificò le modalità operative, i parametri d'acquisto, i gusti non solo del settore florovivaistico ma della società anzitutto, minò profondamente e senza alcuna possibilità di recupero la coesione interna e gli efficienti modelli di produzione, comunicazione e promozione dell'impresa padovana. Oggi, dunque, della ditta non resta solo un importante "distretto vivaistico", ma la memoria storica che, con le sue attente ricerche, David Celetti ha voluto riportare vivida nei ricordi padovani di quelli che sono o furono abitanti di questa città.



Catalogo Sgaravatti, 1913

Note

- (1) Tutti i dati storici riferiti ad atti o spartizioni riportati nel testo originale e nella presente sintesi sono stati rilevati attraverso le fonti dell'Archivio Privato Sgaravatti e del Centro Studi Etторе Luccini. quest'ultimo utile per documentare le vicende che opposero l'azienda ai sindacati.

L'orticoltura urbana. Origini, sviluppo e multifunzionalità

Irene Gaffo

Dottoressa in Scienze e cultura
della gastronomia e della ristorazione

L'orto ha avuto un ruolo importante nella storia dell'uomo sin dall'antichità assumendo, nel corso dei secoli, significati e funzioni differenti: dal sacro al profano, dall'utile al dilettevole, entrando ed uscendo dal tessuto urbano a seconda delle necessità e della cultura del tempo; talvolta mitizzato ed esaltato, altre volte nascosto e marginale. Dall'analisi condotta emergono in modo evidente le diverse funzioni dell'orticoltura urbana: l'orto può essere visto come fonte di sostentamento, come forma di appagamento spirituale, come terapia contro la nevrosi e come simbolo di resistenza e lotta all'attuale modello sociale, economico e politico. È nel suo carattere multifunzionale che risiede la sua grandezza, perché l'orto sfama, cura, educa. È infatti incontestabile che la connessione dell'uomo con la sfera naturale sia ancestrale e produca effetti positivi sia sull'individuo che sulla collettività. All'interno del sistema orto si concretizzano molte risorse e funzioni, perché coltivarlo non è solamente un atto agricolo, ma anche culturale, economico e sociale.

Le origini dell'orto vanno ricercate nei miti legati alla terra, primo fra tutti il giardino dell'Eden: luogo fecondo e splendido che offriva tutto ciò di cui l'uomo aveva bisogno. Wil-

liam Temple scriveva: "Se crediamo alle Sante Scritture dobbiamo riconoscere che Dio onnipotente ha pensato che la vita di un uomo in orto fosse la più felice che gli potesse dare, altrimenti non avrebbe collocato Adamo ed Eva in quello dell'Eden; che quella era una condizione innocente e felice; e che l'agricoltura e le città cominciarono dopo la Caduta, con la colpa e la fatica" (Temple, 1995, p. 59). Altro esempio di giardini di eccezionale bellezza, assimilabili all'immagine del Paradiso, sono i giardini pensili di Babilonia: luogo dove crescevano sia piante ornamentali che produttive e primo esempio di orti all'interno del tessuto urbano; vi crescevano una grande varietà di piante, alberi ad alto fusto e frutti (Greco, 2010, p. 8).

Come per i Babilonesi, anche per gli Egizi i giardini erano associati a luoghi di produzione e di piacere, ed erano caratterizzati dal connubio tra piante ornamentali e commestibili. Il giardino egiziano era annesso ad edifici civili e religiosi e si sviluppava in un'area circondata da mura, protetta dal deserto e dalle piene del Nilo, era caratterizzato dal rigore geometrico e da un'attenta composizione vegetale che si contrapponeva all'ambiente desertico, sterile ed irregolare; al suo interno crescevano fiori di



*La Creazione nel Giardino dell'Eden. C. Estienne, **L'agricoltura, e casa di villa**, Venezia 1668*

loto accanto a porri e lattuga, diversi tipi di ortaggi, legumi ed alberi da frutto, che ben hanno esplicito, anche per la civiltà greca e romana, Flandrin e Montanari in "Storia dell'alimentazione". Nella civiltà greca vi è una distinzione tra le funzioni di giardino ed orto, il primo un luogo sacro, che solo successivamente assunse un carattere ornamentale, il secondo produttivo, atto a garantire la sussistenza alimentare e a fornire reddito, fondamentale per lo sviluppo della polis. Nell'antica Grecia, così come poi nella civiltà romana, l'agricoltura ricopriva un ruolo importante e veniva considerata l'unico lavoro manuale degno dell'uomo libero: così la descrivevano Socrate ed Esiodo, che celebravano il lavoro agricolo ed il suo valore etico. Per la civiltà romana, sin dall'età Repubblicana,

l'orto era un luogo di produzione, necessario al sostentamento familiare, dove si coltivavano cereali, ortaggi e alberi da frutto, una sorta di dispensa a cielo aperto, tutelato dai lari, le stesse divinità che proteggevano le case. Nelle abitazioni popolari a più piani, dette insule, le verdure erano coltivate su piccoli orticelli pensili sulle finestre e sui balconi; la varietà di ortaggi era molto ampia, anche perché essendo Roma un crogiolo multietnico, le coltivazioni riflettevano la diversità della popolazione. I romani si definivano un popolo valoroso proveniente dal mondo agricolo, l'agricoltura dunque era l'attività manuale più degna per l'uomo civile. Catone scriveva: "E per lodare un brav'uomo lo dicevano agricoltore e buon colono; e chi siffatta lode otteneva credesi averne conseguita una



I giardini pensili di Babilonia in una stampa francese settecentesca

grandissima. Or io credo che chi si dà ai commerci sia un uomo ardito e solerte in acquistar ricchezze, ma, come ho detto, pieno di pericoli e sciagure. Dagli agricoltori invece escon uomini fortissimi e valorosissimi soldati e il loro profitto è giusto e sicuro e non ha nulla di odioso; e non son tratti a cattivi pensieri coloro che a questo lavoro si sono dati". Catone fu il primo a descrivere in prosa nel *De agricultura* tutte le prescrizioni culturali fondamentali; lo stesso vedeva nell'agricoltura un'attività importantissima, capace di formare cittadini retti, onesti e devoti alla patria, e infatti nel suo trattato li invita tutti a praticare l'attività agricola. Per i romani la coltivazione era segno di una certa agiatezza, premessa alla condizione di cittadi-

no, un cittadino che era, nel contempo, contadino e soldato e che, al ritorno della guerra si occupava dei suoi campi che gli fornivano il cibo simbolico del cittadino-soldato, il pane (Flandrin et al., 2007, p. 158). L'agricoltura veniva considerata l'occupazione civilizzata per eccellenza proprio perché per mezzo dell'aratura un terreno si trasformava da incolto a coltivato; in quest'ottica gli orti, non essendo sottoposti a rotazione e non avendo quindi il tempo di riposo (maggese), erano i terreni maggiormente civilizzati (Flandrin et al., 2007, p. 149).

Nel Medioevo, a causa delle invasioni barbariche e al conseguente declino dell'Impero romano, si perse gran parte del patrimonio culturale, agricolo ed economico. Grazie all'orticoltura monastica fu possibile il recupero delle tecniche agricole, l'orto all'interno del monastero acquisì un notevole valore: era un importante luogo di conservazione del sapere oltre che di produzione, era il luogo di incontro tra saperi scientifici e misticismo, simbolo della magnificenza di Dio, permetteva di recuperare il contatto con la natura ed entrare in relazione con l'universo, rappresentavano una linea di confine tra bene e male, ordine e caos. In epoca feudale, i giardini e gli orti urbani assunsero una duplice funzione: da un lato contribuivano all'alimentazione della popolazione urbana, dall'altro rappresentavano fonti alimentari e di guadagno integrative per i contadini; Pinto G. sostiene che: "(...) per i contadini medioevali l'orto rappresentava una sorta di zona franca, al riparo dei prelievi signorili". Era quindi completamente a disposizione della famiglia contadina e assumeva una notevole importanza nel contesto degli scambi all'interno dei mercati rurali ed urbani. Attraverso questi mercati, infatti, i coltivatori potevano acquistare i beni di cui non disponevano (ad esempio il sale, indispensabile per la conservazione del cibo e per molti altri usi) e per farlo vendevano le ecce-

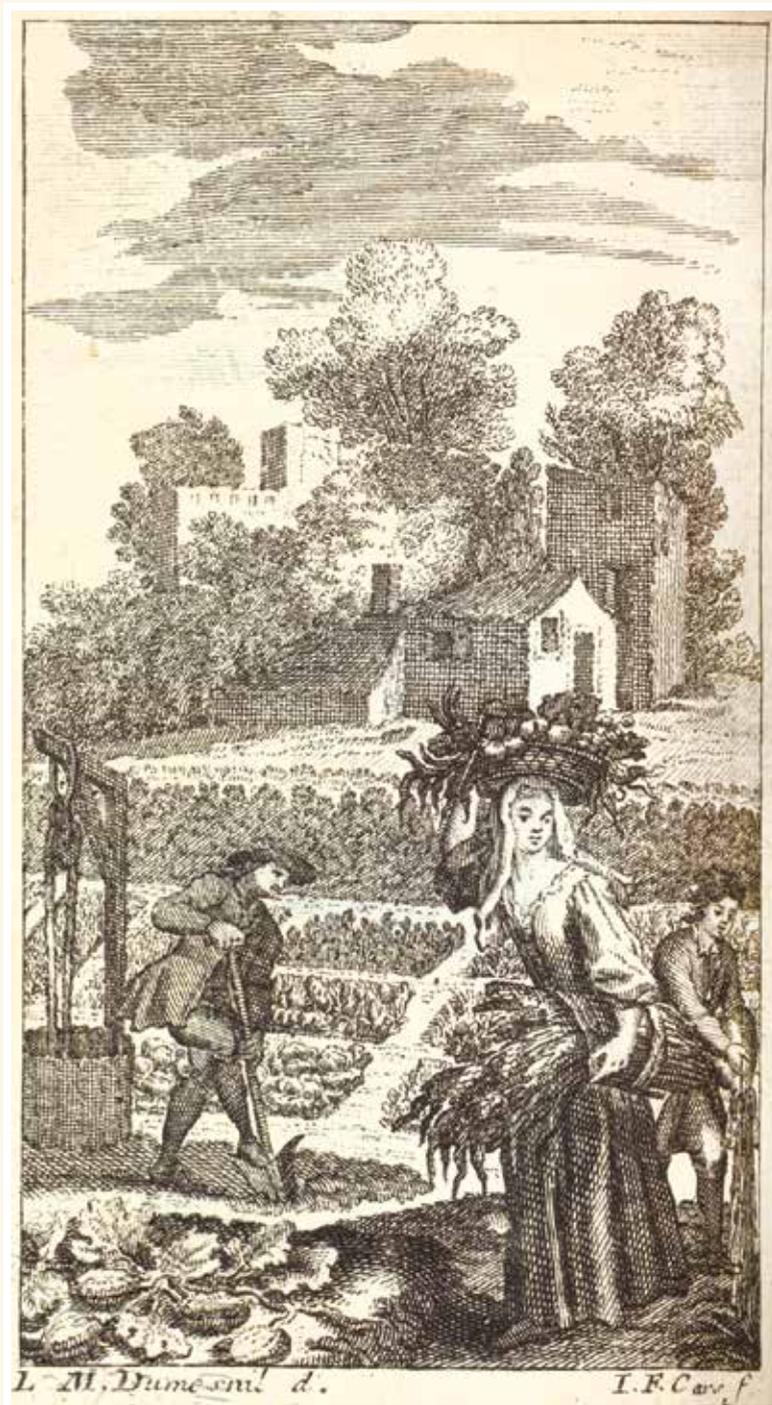


Giardino egizio nella Tomba di Nebamon - Hamadasa

denze, soprattutto le verdure (Accademia dei Georgofili, 2002, p. 506).

A partire dal XV secolo si avrà nuovamente la separazione tra il concetto di orto e di giardino, non più il giardino Medioevale con funzione produttiva e di testimonianza della grandezza del creato, bensì una distinzione tra l'orto, con funzione prevalentemente produttiva, e il giardino, con scopo decorativo, pensato come luogo di piacere, idealizzato ed inteso come un insieme di elementi volti ad una ricerca estetica (Greco, 2010, p. 14). Nelle ville suburbane lo

spazio dedicato alla bellezza superò quello dedicato all'utile, gli orti infatti erano sempre più ridotti e defilati; sopravvissero invece all'interno delle città, negli spazi liberi o all'interno dei monasteri. Nel corso del XVI secolo, l'orto in quanto tale perse di valore: d'altro canto, nello stesso periodo molti studiosi cominciarono ad occuparsene dal punto di vista botanico e scientifico. La scoperta del Nuovo Mondo e l'importazione di numerose varietà botaniche sconosciute stimolarono gli specialisti a compiere studi e ricerche per far luce sulla grande



J. Vanière, *Praedium rusticum*, Amsterdam 1731

confusione che regnava nel riconoscimento dei vegetali (Violani, 2012, p. 49). Nella seconda metà del Cinquecento, furono costituiti gli orti universitari; questi erano legati spazialmente o giuridicamente alle università, in particolar modo nelle città di Pisa, Padova e Pavia, dove furono istituiti orti che dipendevano dalle cattedre di medicina. Gli orti universitari erano luoghi in cui si svolgevano ricerche scientifiche, educazione naturalistica e anche catalogazione e conservazione del patrimonio vegetale (Greco, 2010, p. 15).

Nel Seicento, con la crescita della popolazione e la caratterizzazione dello spazio urbano dalla corrente barocca, si ebbe lo spostamento del fenomeno dell'orticoltura fuori dallo spazio cittadino. In epoca barocca si può parlare di un verde scenografico, volto a rappresentazione del potere del sovrano. Il più significativo esempio in tal senso sono i giardini di Versailles, al cui interno vi era il *jardin potager* o l'orto del re, atto ad approvvigionare la corte francese e ad esaltare l'eccellenza di questa nell'orticoltura. Il *jardin potager*, infatti, offriva una grandissima varietà di frutti ed ortaggi, venivano utilizzate tecniche avanzate per ottenere primizie come i fichi a giugno, al fine di soddisfare le voglie del re e della sua corte.

Nell'Ottocento l'orto assunse una notevole importanza, divenne una forma di sopravvivenza non solo alimentare, ma anche fisica e spirituale. La rivoluzione industriale portò a profonde mutazioni nel rapporto tra individuo, società ed ambiente: con l'industrializzazione, un numero elevato di lavoratori rurali si spostò in città in cerca di lavoro nelle fabbriche e ciò comportò il sovraffollamento delle città, la perdita di spazi liberi e la formazione di ghetti; crebbe così il bisogno sociale di nuovi spazi ricreativi e la domanda di "salute" (Baldo, 2012, p. 16). In risposta alle problematiche legate alla città moderna, il verde e la natura acquisiro-

no un valore educativo, sanitario e distensivo, fondamentali al fine di migliorare il benessere della società. In questo quadro, dove la città industriale era anche sinonimo di sporcizia, inquinamento, sovraffollamento ed individualismo, il ritorno alla coltivazione nei centri urbani ebbe un ruolo importante nella vita del contadino, divenuto ormai operaio, il quale versava in condizioni economiche precarie, di emarginazione sociale e di malnutrizione. L'orto consentiva infatti un'integrazione del reddito e allo stesso tempo permetteva di compiere attività fisica e di ristabilire un contatto con la natura, in contrapposizione alle alienanti ore trascorse nella realtà della fabbrica (Greco, 2010, p. 18). Al fine di alleviare le condizioni degli operai, le amministrazioni locali, le fabbriche e le comunità religiose misero a disposizione degli appezzamenti di terreno per la coltivazione di ortaggi o per l'allevamento di animali. Erano gli orti dei poveri in Italia, i *migrant gardens* anglosassoni, i *jardins ouvriers* francesi (Tei et al., 2010, p. 60). Su queste basi si svilupparono i villaggi operai o villaggi industriali come possibili soluzioni abitative in contrapposizione allo sfrenato sviluppo urbano. I villaggi operai si diffusero in tutta Europa: generalmente si collocavano ai bordi delle città e definivano intorno a queste dei nuovi distretti; erano espressione del filantropismo industriale del XIX secolo, come possibile soluzione alla crescita della città industriale. In questi, l'orto si faceva sintesi dei caratteri della campagna ed era sempre presente nelle abitazioni dei lavoratori; l'operaio, infatti, era occupato in un'attività fisicamente e moralmente sana e ciò riduceva la possibilità che venisse coinvolto in atti politici o iniziative comuni contro il datore di lavoro (Greco, 2010, p. 18-20). Con il tempo, la realtà dei villaggi operai e l'esigenza di possedere uno spazio da coltivare si diffuse dagli insediamenti industriali verso le zone residen-



Una fattoria didattica, esempio di agricoltura urbana

ziali. L'utilità sociale degli orti spinse i governi alla creazione di orti famiglia e si sviluppò "l'allotment movement", ovvero il fenomeno di assegnazione di terreni che proprio a partire dall'Ottocento si diffuse in Europa ed America. *Allotment* è un termine inglese che indica l'assegnazione di un appezzamento di terreno coltivabile ed individuale che viene affittato. Nel Regno Unito vi furono i primi procedimenti di assegnazione supportati da un quadro giuridico: infatti, si tratta del Paese in cui si hanno i casi più documentati di questa pratica (Lopez Izquierdo, 2013, p. 7). Si può iniziare, quindi, a parlare di orti urbani che a cavallo tra 800 e 900 divennero di notevole importanza all'interno delle città europee e statunitensi.

Nel Novecento, l'orticoltura urbana continuò

ad essere fondamentale per la sussistenza alimentare. Nel periodo delle due guerre si svilupparono i cosiddetti "orti di guerra". Durante le guerre, infatti, le zone rurali erano isolate rispetto al centro urbano e i prodotti difficilmente raggiungevano il mercato cittadino. In questo contesto, la coltivazione all'interno del tessuto cittadino divenne fondamentale al fine di far fronte allo stato di emergenza alimentare. Venivano coltivati non solo i lotti assegnati, ma anche ogni spazio verde disponibile. La legge italiana permetteva di coltivare qualsiasi terreno al fine di aumentare la produzione alimentare e fu così che seguendo l'imperativo di "coltivare ogni zolla", ciò che prima erano giardini privati, parchi pubblici, aiuole e piazze cittadine, si trasformò in una moltitudine di orti;

a Milano, ad esempio, nel 1942 si coltivavano più di 10000 orti, destinati alla produzione di cereali, legumi, patate ed ortaggi (Greco, 2010, p. 23). Conclusosi il periodo di emergenza, il fenomeno dell'orticoltura diminuì notevolmente e gli orti cominciarono ad essere considerati inappropriati al contesto urbano e degradanti dal punto di vista paesaggistico e vennero così sostituiti da parchi e giardini. In Italia questo fenomeno fu particolarmente rilevante: gli orti diminuirono drasticamente e bisognerà attendere gli anni '80 per vederli nuovamente all'interno del tessuto cittadino. Negli altri Paesi europei, come Germania, Francia, Svizzera, Austria e Olanda, la precedente istituzionalizzazione dell'orticoltura permise, almeno in parte, di preservare il fenomeno, che a partire dagli anni '60 ebbe un nuovo sviluppo: passò dalla sua finalità originaria di assicurare l'approvvigionamento di derrate alimentari, all'assolvere funzioni estetico ricreative, educative e terapeutiche (Tei et al., 2010, p. 60). In America invece, a causa della crisi dell'economia degli anni '70, vi fu un arresto del mercato immobiliare che portò ad un progressivo decadimento di molte aree urbane. In risposta a ciò e al crescente disinteresse delle amministrazioni pubbliche verso la diffusa emergenza sociale ed ambientale, si svilupparono, a partire dai primi *community gardens*, molti movimenti di appropriazione e riqualificazione volontaria di terreni abbandonati e degradati. Nacque da parte dei cittadini l'esigenza di riqualificare le aree degradate: i cosiddetti *vacant lots* vennero recuperati, ripuliti dalle macerie e restituiti sotto forma di giardini alla comunità. Queste aree presero il nome di *community gardens* (Greco, 2010, p. 34). Ai *community gardens* americani conseguì il movimento di *guerrillas gardening*, nome coniato da Liz Christy, che nel 1978, insieme ad un gruppo di trenta persone, lanciò palloncini di semi e bulbi, compiendo la prima

impresa del gruppo per la riqualificazione di una zona tra Houston Street e Bowery Street, area che oggi gode della protezione dei Parchi di New York; in quegli anni si sviluppò un'azione comune che non scaturiva più dall'emergenza alimentare, com'era stato per i *Victory gardens*, bensì dall'esigenza di migliorare la qualità della vita e di restituire le aree abbandonate alla comunità (Greco, 2010, p. 34). Nel rapporto uomo-natura si assistette ad un'inversione di paradigma: il giardino non era più quello spazio addomesticato e ordinato dall'uomo in opposizione alla natura selvaggia, come lo era per le civiltà antiche, bensì uno spazio concluso da preservare dall'opprimente sviluppo urbano; l'uomo non era più il dominatore della natura ma il suo difensore (Greco, 2010, p. 35). Dopo questo inquadramento storico dell'orticoltura, è interessante andare a vedere il ruolo che riveste oggi all'interno delle nostre città.

Si può cominciare con il distinguere, all'interno dell'agricoltura urbana, due macrosettori: *urban farming* e *urban gardening*. Per *urban farming* si intendono le imprese, come gli agriturismi che promuovono i prodotti e l'agricoltura locale o le fattorie didattiche e terapeutiche che praticano "agricoltura sociale", che solitamente si possono trovare nella fascia urbana o periurbana. Per *urban gardening* si intendono orti e giardini a scopo produttivo individuale oppure collettivo; si tratta della coltivazione urbana su piccola scala di piante edibili, aromatiche o ornamentali (Colli, 2015, p. 4). L'orticoltura urbana è quindi, una realtà complessa e vasta: orti per anziani, fattorie didattiche, orti terapeutici, parchi agricoli, orti familiari o *rooftop gardens* (Colli, 2015, p. 3). Gli esempi di orticoltura urbana sono molteplici e diversificati, possono essere promossi da enti privati o pubblici, cooperative, amministrazioni locali o da singoli individui. Da ciò si evince come multifunzionalità sia la parola chiave che per descriverne il ca-

rattere. Per semplificazione, le funzioni dell'orticoltura urbana si possono dividere in cinque macrogruppi: economico-produttiva, ecologico-ambientale, didattico, sociale e terapeutico.

Per descrivere la funzione economico-produttiva, è necessario approfondire il tema dell'agricoltura urbana nei paesi in via di sviluppo, poiché è proprio in questi che è più manifesta. Infatti, risulta fondamentale al fine di garantire la sicurezza alimentare come fonte di integrazione del reddito e per lo sviluppo dell'economia locale. Nel corso degli anni, i governi di diversi Paesi, tra cui Cuba, Argentina e Brasile, hanno sviluppato dei programmi per la riduzione della fame, basati principalmente sull'intensificazione della produzione agricola all'interno delle città (Tei et al., 2010, p. 74). Vi sono diversi esempi virtuosi dell'agricoltura urbana nei paesi in via di sviluppo. Ad esempio, la città di Teresina, nella quale gli orti sono stati promossi fin dal 1987 dalla prefettura municipale al fine di sostenere le famiglie senza reddito, per lo più trasferitesi dalle campagne in città con la speranza di migliori opportunità di vita. Nel corso di un ventennio a Teresina sono stati creati 53 orti comunitari che occupano una superficie di 220 ettari e vengono coltivati da 1200 famiglie (Roiatti, 2011, p. 88). Significativo è anche il caso della Repubblica Democratica del Congo, che fa parte "di quella ventina di paesi che negli ultimi dieci anni" -scrive Roiatti- "hanno chiesto aiuto alla FAO per incentivare la diffusione dell'agricoltura urbana" (Roiatti, 2011, p. 44). Kinshasa, la capitale, è una megalopoli i cui abitanti, dal 1995 al 2000, sono cresciuti di oltre un milione; questo fenomeno ha interessato anche altre città del Paese, come Lubumbashi, dove i cittadini, come risposta all'elevato sovraffollamento, hanno iniziato a coltivare ogni terreno abbandonato pur di sopravvivere. Spesso, però, sono state adottate tecniche rudimentali di coltivazione:

l'irrigazione risultava carente, non venivano utilizzati fertilizzanti e nemmeno sementi garantite (Roiatti, 2011, p. 44). La FAO, in collaborazione col ministero dello Sviluppo Rurale e le amministrazioni della città ha provveduto a regolarizzare l'occupazione della terra, a realizzare serre e sistemi di controllo delle acque e ad organizzare incontri di formazione (Roiatti, 2011, p. 45). Inoltre, grazie ad accordi con le ONG, sono stati avviati programmi di micro credito; in questo modo sia i singoli coltivatori che le cooperative di produttori hanno potuto avviare piccole imprese ed acquistare gli strumenti necessari alla coltivazione. Grazie al progetto della FAO, gli orti si sono diffusi anche all'interno delle scuole e, rispetto al 2000, gli orticoltori producono più del doppio della quantità di frutta e verdura; i redditi di gran parte della fascia povera si sono quadruplicati e circa sessantamila persone hanno trovato direttamente o indirettamente lavoro grazie all'orticoltura urbana, in particolare le donne (Roiatti, 2011, p. 45).

Oggi nei paesi in via di sviluppo la funzione economico-produttiva dell'orto è sicuramente la più importante; questa dimensione, come si è visto, è stata vissuta anche nei Paesi occidentali e in Italia negli anni '70 e '80, legata al periodo di espansione industriale e strettamente connessa ai fenomeni di immigrazione (si intende una migrazione interna, da sud a nord dell'Italia) (Tei et al., 2010, p. 62). L'orto nelle grandi città era una fonte di integrazione del reddito, ma anche un elemento di identificazione; attraverso il lavoro della terra i migranti ritrovavano le proprie radici e i valori ad esse connessi (Tei et al., 2010, p. 62). Negli anni '90, a causa del diffuso benessere, nei Paesi industrializzati la funzione utilitaristica dell'orticoltura è divenuta secondaria e si è passati ad una diversa accezione della produttività; un orto non viene più coltivato per sfamarsi o avere

un'integrazione del reddito, ma per avere dei prodotti freschi e del territorio.

Con l'aumentata sensibilità dei consumatori verso la provenienza e la salubrità dei prodotti, nonché verso l'impatto ambientale delle tecniche di produzione; l'orticoltura urbana è diventata un'alternativa allo sfruttamento intensivo della terra e all'uso massiccio di pesticidi e concimi chimici; permette di valorizzare i prodotti tipici del territorio, conservare la biodiversità, offrire prodotti genuini e allo stesso tempo favorisce lo sviluppo di microeconomie. Inoltre, gli orti in città portano ad un cambio di paradigma: la piccola distribuzione in alternativa alla grande distribuzione, la vendita diretta invece di quella impersonale dei supermercati, l'acquisto di prodotti locali al posto di quelli industriali e di importazione.

Singolare è il caso della città di Detroit, dove per risolvere problemi come il "food desert"¹ l'agricoltura è stata inserita nella pianificazione urbana. Questa iniziativa ha portato ad una larga produzione di ortaggi freschi che, entrando nelle tavole delle famiglie, hanno contribuito a ridurre l'acquisto e il consumo di cibi da discount o da fast food. L'orticoltura ha anche riqualficato una città che ormai sembrava deserta. Come scrive Roiatti: "La riscossa di questo angolo di America impoverito e incattivito da una criminalità rampante, passa anche da bietole e cavoli" (Roiatti, 2011, p. 90). Daniel Carmody, gestore della società no profit cui è stato affidato l'altromercato cittadino di Detroit, sostiene: "Ripartire entro i confini della città il 20% della produzione, trasformazione e vendita al dettaglio del cibo può creare fino a 5000 posti di lavoro, generare guadagni aggiuntivi pari a 125 milioni di dollari e tasse per quasi 20 milioni di dollari, cifre che salgono a 36 mila, 900 milioni e 155 milioni se si considerano le contee limitrofe a Detroit" (Roiatti, 2011, p. 101).

È facile notare come attraverso gli orti, in-

fatti, sia possibile ridurre l'impronta ecologica umana, in quanto vengono applicati principi di agricoltura non-intensiva e si sviluppano la coscienza ecologica e la cooperatività tra i cittadini. All'interno di un orto i rifiuti organici vengono riciclati nella coltivazione e vi è un attento bilancio tra input e output in modo tale da minimizzare lo spreco di risorse; inoltre, l'etica del riuso applicata in orto può riflettersi nelle azioni della vita quotidiana di chi la pratica (Restelli, 2013, p. 41). Le varie forme di orticoltura urbana svolgono un'altra importante funzione per l'ambiente, quella di salvaguardia della biodiversità; il loro ruolo è infatti anche quello di valorizzare e di conservare i prodotti tipici del territorio, attraverso il recupero di varietà antiche che molto spesso non vengono più utilizzate nell'agricoltura tradizionale. L'orticoltura urbana può ridurre l'inquinamento atmosferico perché le piante catturano polveri e particelle inquinanti, migliorano così la qualità dell'aria; inoltre, attraverso gli orti urbani si può ridurre l'utilizzo dei mezzi di trasporto per il commercio di prodotti ortofruttili. La vendita locale dei prodotti orticoli consente di percorrere meno chilometri per trasportare i prodotti dalle campagne alle tavole dei consumatori, riducendo così l'impatto ambientale del trasporto. La presenza di vegetazione nel tessuto urbano comporta un miglioramento del microclima attraverso il processo evapotraspirativo, con cui la temperatura e l'umidità vengono controllate e mitigate. Inoltre, le piante possono riflettere dal 20 al 25% della radiazione solare, abbassando quindi la temperatura nelle aree urbane (Restelli, 2013, p. 41). Infine, la presenza di suolo coltivato permette di ridurre il runoff e l'erosione superficiale data dalle piogge.

L'orticoltura urbana svolge una funzione didattica perché gli orti scolastici servono ad educare i bambini al rispetto per l'ambiente, al valore della biodiversità e a costruire un rap-



Rooftop garden, esempio di agricoltura urbana



porto con il cibo più profondo e diverso (Ciorni, 2012, p. 17). All'interno di un orto i ragazzi hanno la possibilità di imparare il sistema ciclico della natura, delle stagioni, dell'acqua e quello alimentare. Attraverso la coltivazione comprendono il ruolo delle piante e di come l'orto sia inserito all'interno di un sistema molto più ampio di cui tutti gli esseri viventi fanno parte e vengono educati alla percezione del tempo e dello spazio nell'ambiente di vita, nel quale ad una crescita corrisponde necessariamente una decrescita (www.paesaggioix.fandom.com). Risulta di grande importanza che i bambini comprendano questo concetto, che si oppone nettamente al sistema industriale e consumistico nel quale vivono, definibile come un sistema lineare, che aspira ad una crescita infinita e continua. I bambini camminando tra gli scaffali dei supermercati sviluppano la certezza in una disponibilità illimitata di prodotti che va ben oltre ogni bisogno; l'orto permette loro di capire, oltre ai cicli della natura, come ogni cosa possa essere reintegrata (www.paesaggioix.fandom.com). Al contrario del sistema lineare industriale, che genera rifiuti, in un orto il concetto di rifiuto, inteso come avanzo da eliminare, non esiste, esso ridiventa una risorsa da immettere nel ciclo naturale. In questo modo i bambini sviluppano consapevolezza e rispetto verso la natura e i suoi ritmi e diventano dei cittadini ecologicamente formati, in grado di contribuire per un futuro sostenibile (Tei et al., 2010, p. 63). All'interno delle scuole, la coltivazione può essere utilizzata come strumento per applicare le nozioni apprese in classe. Il tempo passato in orto facilita lo sviluppo cognitivo, stimola i sensi, insegna la disciplina, la pazienza e l'osservazione e inoltre permette ai ragazzi di sviluppare capacità manuali e logiche (Tei et al., 2010, p. 66). A partire da metà degli anni Novanta, in America, gli orti si diffusero nelle scuole grazie ad Alice Waters, la

quale, tramite il movimento Slow Food USA, decise di proporre nelle scuole un nuovo metodo di educazione alimentare basato sull'attività pratica in orto; gli orti per la loro vocazione formativa vennero chiamati "didattici", "school garden" o "schoolyard". Il progetto denominato "edible schoolyard" si diffuse velocemente sino ad arrivare in Italia nel 2004, con il nome "orto in condotta". Gli orti possono assumere un ruolo non solo didattico in senso stretto, ma anche educativo verso la collettività. Oggi gli orti con carattere formativo vengono realizzati a vari livelli dagli asili alle università; essi permettono di accrescere la consapevolezza riguardo alla complessità del vivente, sviluppano la cooperazione e la responsabilità; le persone tornano così in contatto con il cibo. L'Harvard Community Garden e Coltivando (l'orto del Politecnico di Milano) sono due esempi di come gli orti possano diventare luoghi di sperimentazione e diffusione della cultura, non solo per i più piccoli (Restelli, 2013, p. 36). Sono diverse, infatti, le Università che hanno deciso di inserire l'orto all'interno del proprio Ateneo.

La funzione sociale dell'orticoltura urbana si esplica quando gli orti, con tutte le attività ad essi connesse, divengono un veicolo per creare comunità più unite. Essi sono un importante strumento di aggregazione sociale, intergenerazionale ed interetnica, e rappresentano un mezzo per l'inclusione di persone e gruppi svantaggiati, come immigrati, donne, anziani o disoccupati. Gli orti urbani possono essere considerati come uno strumento sociale, in quanto permettono di rompere le barriere che le città hanno eretto tra gli abitanti, consentendo un processo di trasformazione e rivitalizzazione del tessuto urbano e riducendo così il rischio di isolamento ed esclusione sociale. L'orto urbano richiede la partecipazione attiva dei cittadini, e di conseguenza crea uno spazio di interazione, di lavoro collettivo e di relazione.



L'orto scolastico, esempio di orticoltura urbana

All'interno di un giardino comunitario spesso non vi è una struttura definita; ciò permette alle persone di legarsi e lavorare in modo sinergico, e quello che scaturisce è qualcosa che va oltre il raccolto, è la creazione di una comunità dove gruppi precedentemente in conflitto si uniscono; ne sono un esempio i luoghi dove c'è una forte immigrazione, inoltre, viene stimolata la collaborazione tra diverse generazioni, facendo diventare patrimonio sia l'esperienza che l'inesperienza (Bussolati, 2012, p. 98). La ricchezza dei giardini comunitari sta nella differenza tra le persone, ognuno può dare il proprio contributo, per questo sono luoghi dove cultura, arte e natura si intersecano. Nei giardini comunitari, oltre all'attività di coltivazione, vengono organizzate feste, incontri di-

dattici e formativi; si generano comunità proprio perché vi sono momenti di svago, pratiche di condivisione e accoglienza (Bussolati, 2012, p. 100). Un altro caso in cui gli orti divengono uno strumento sociale è quello degli orti aziendali, ovvero quegli orti che si sviluppano sui balconi e sui tetti degli uffici. Vengono offerti dalle aziende ai dipendenti come un benefit facoltativo, al fine di favorire l'instaurarsi di relazioni ed abbattere le barriere gerarchiche, sviluppando un miglior clima lavorativo e una maggiore coesione. (Kaplan e Kaplan hanno dimostrato che gli ambienti naturali facilitano l'attivazione dell'attenzione involontaria e risvegliano la curiosità: di conseguenza, risultano rigenerativi per la mente e permettono il recupero dell'attenzione volontaria e la ridu-

zione della fatica mentale) (Righetto, 2015, p. 20-21).

Il valore curativo delle piante era riconosciuto sin dall'antichità. Nell'Antico Egitto, ad esempio, venivano prescritte lunghe passeggiate nei giardini del palazzo del faraone ai pazienti con disturbi mentali. I Cinesi Taoisti, più di 2000 anni fa, credevano che i giardini avessero effetti benefici sulla salute e a tal scopo li progettavano e li costruivano. In Europa l'uso dei giardini a fini terapeutici veniva praticato nei monasteri che avevano sempre un *hortus* dove far passeggiare gli ammalati (Righetto, 2015, p. 42) e nel '600 si hanno le prime documentazioni degli effetti benefici dell'attività orticola negli ospedali psichiatrici spagnoli. Ufficialmente la nascita dell'orticoltura terapeutica viene fatta risalire al XIX secolo in America, grazie alle assunzioni del Dr Benjamin Rush (1745-1813), le cui teorie si diffusero anche in Europa, in particolare in Spagna, Belgio e Francia. Ciò che sta alla base della terapia orticolturale è il fatto che il lavoro con le piante porta effetti positivi sia fisici che psicologici, ma anche cognitivi e sociali: oggi, infatti, l'ortoterapia è riconosciuta e viene utilizzata in tutto il mondo, come si può riscontrare dagli obiettivi e dalle attività di numerose associazioni. In Italia il panorama dell'agricoltura sociale è piuttosto variegato e la sua diffusione è relativa; la figura del terapeuta orticolturale qualificato non è definita, infatti si parla perlopiù di ortoterapia, termine che comprende al suo interno sia la terapia orticolturale che l'orticoltura terapeutica (Righetto, 2015, p. 49). L'ortoterapia in Italia viene condotta soprattutto da cooperative sociali che operano in campo agricolo o da aziende agricole convenzionate; risulta invece meno diffusa la sua applicazione in ambito sanitario. Sanità, agricoltura e sociale sono dunque i tre diversi ambiti in cui viene applicata (Righetto, 2015, p. 51). Per quanto riguarda l'ambito sani-

tario, viene utilizzata nella neuroriabilitazione, nelle case di riposo, negli istituti per ciechi, nei programmi di disintossicazione, di sostegno al dolore, nei programmi per malati terminali e per malati di Alzheimer; in ambito agricolo si fa riferimento alle aziende convenzionate che inseriscono all'interno del loro percorso produttivo persone svantaggiate mediante l'uso di programmi dettagliati e sotto il controllo dei terapisti (Righetto, 2015, p. 52). In ambito sociale viene utilizzata nei programmi per giovani a rischio, per vittime di abusi e donne vittime di tratta, per dipendenza da gioco, in programmi per il recupero di disabilità e per l'inserimento lavorativo; inoltre, viene utilizzata nei centri di accoglienza, nelle strutture penitenziarie, negli istituti correzionali e nei centri diurni per anziani o per persone con disabilità fisiche o mentali.

Note

- (1) Per *food desert* si intendono aree dove sono presenti solo fast food o rivenditori di tabacco, alcolici e al massimo cibi precotti, l'agricoltura è stata inserita nella pianificazione urbana (Roiatti, 2011, p.90). Detroit è una città che ha visto l'emigrazione di molti di suoi abitanti in altre città, infatti a causa della crisi economica del 2008, il tasso di disoccupazione era salito al 28%. Oggi a Detroit esistono 1200 orti cittadini e 300 community gardens, grazie al progetto della Wayne State University e del Detroit Food Policy Council (Restelli, 2013, p. 33).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Temple, W. (1995). *I giardini di Epicuro ovvero sull'orticoltura*. Passigli.

Accademia dei Georgofili (2002). *Storia dell'Agricoltura Italiana* (Vol. 2). Polistampa.

Flandrin, J.L., Montanari, M. (2007). *Storia dell'alimentazione*. Laterza.

Greco, C.M. (2010). *Paesaggi commestibili. Prospettive di agricoltura urbana a Milano*. [Tesi di laurea, Politecnico di Milano].

Tei, F., Giaquinto, G. (2010). Origini, diffusione e ruolo multifunzionale dell'orticoltura urbana amatoriale. *Italus Hortus*, 17 (1), 59-73.

Tei, F., Giaquinto, G. (2010). Origini, diffusione e ruolo multifunzionale dell'orticoltura urbana amatoriale. *Italus Hortus*, 17 (4), 71-97.

Roiatti, F. (2011). *La rivoluzione della lattuga. Si può riscrivere l'economia del cibo?*. Egea.

Baldo, M. (2012). *La città nell'orto. Analisi esplorativa degli orti urbani di Mirafiori sud per un progetto di riqualificazione dal basso*. [Tesi di laurea, Università degli studi di Torino].

Bussolati, M. (2012). *L'orto diffuso. Come cambiare la città coltivandola*. Lit.

Cato, M.P. (2012). *Liber de agri cultura*. Famiglia Ventura Editore.

Cioni, L. (2012). *Orti-culture. Riflessioni antropologiche sull'orticoltura urbana*. [Tesi di laurea, Università degli studi di Bologna].

Violani, P. (2012). *L'Orto e l'anima. Dal giardino dell'Eden agli orti urbani*. Avaliardi.

Restelli, G.E. (2013). *Gli orti comunitari: struttura, multifunzionalità e diffusione. Il caso del comune di Milano*. [Tesi di laurea, Università degli studi di Milano].

Lopez Izquierdo, M. de Las Nives (2014). Il

ruolo dell'agricoltura urbana nelle relazioni tra istituzioni e cittadini nell'Europa contemporanea. In Malatesta, M., Rigato, D., Cappi, V. (Cur.), *Politica e territori nel mondo contemporaneo*. Bologna: Dipartimento di Storia Culture Civiltà.

Colli, E. (2015). *Gli orti urbani nella città contemporanea: uno studio di caso su pratiche e strumenti della policy*. [Tesi di laurea, Università degli studi di Milano-Bicocca].

Righetto, C. (2015). *Giardini per rivivere: orticoltura e giardinaggio a fini terapeutici in contesti sanitari*. [Tesi di laurea, Alma Mater Studiorum-Università degli studi di Bologna].

SITOGRAFIA

<https://paesaggioix.fandom.com/>

Eco-sostenibilità e spiritualità nel giardino giapponese

Barbara Waschimps

nipponista

In Giappone l'osservazione dei cicli naturali e l'adattamento dell'uomo ad essi sono fattori che hanno ispirato prassi di coltivazione oggi definite sostenibili. Il bilanciamento tra l'azione della natura e l'azione antropica è alla base della progettazione come della produzione. Questa sorta di consapevolezza ha informato il pensiero e le arti per secoli. L'esperienza di un giardino giapponese, quale che sia lo stile di cui è impregnato, non può non causare risonanza immediata e spontanea nel visitatore, che vi avverte una sorta di concentrazione di energie benefiche sapientemente indotta.

IL GIARDINO: SPAZIO NATURALE, SPAZIO SPIRITUALE

L'arte dei giardini giapponesi ha dovuto attendere la seconda metà del XIX secolo per godere di quell'attenzione dedicata ad altre forme artistiche tradizionali, pur rappresentando con la poesia e la pittura, alle quali anche si ispira, uno degli apici del patrimonio culturale nipponico. In Asia, non diversamente dall'Europa, il giardino è uno spazio delimitato e protetto, separato rispetto all'interno e all'esterno, e nasce con più di una funzione. L'orto è destinato ad un uso alimentare, laddove il giardino costi-

tuisce un ambiente vivo cui l'uomo, attraverso una serie di artifici, conferisce simbologie e finalità volte a soddisfare i bisogni estetici o le esigenze spirituali di committenti colti.

Uno dei termini giapponesi più antichi per designare il giardino è *niwa*, originariamente legato sia all'ambito agricolo sia a quello religioso, utilizzato per indicare zone sacre che venivano svuotate e delimitate, chiaramente distinte dallo spazio naturale circostante. La coltivazione sistematica del riso, che risale al II secolo d.C., porta alla recinzione di spazi sacri nei templi shintoisti, atti a propiziarsi i favori delle divinità ai fini del raccolto; queste aree erano appezzamenti semplici, coperti di ciottoli, dove avevano luogo le cerimonie. Nel tempo in Giappone il giardino si svincola dalla mera utilità economica per compiacere i desideri delle classi più alte e per favorire la contemplazione, e a tal fine entra in opera la progettazione - di fatto una manipolazione della materia vivente. Ma come sosteneva l'antropologo e yamatologo Fosco Maraini, laddove "le architetture di paesaggio in altre parti del mondo esprimono il dominio dell'uomo sulla natura, in Asia orientale si è sempre aspirato alla fusione dell'uomo nella natura", in una sorta di 'cosmocentrismo' - figlio del principio triadico



Giardino di muschio, *Saihōji*, Kyoto

di origine cinese *ōshakei* (il Cielo verticale, la Terra orizzontale, l'Essere umano trasversale), fortemente radicato in Giappone.

L'attenzione si rivolge a paesaggi ideali, ispirati da vedute naturalistiche effettivamente esistenti, o simbolici di paradisi naturali. Dal VI all'VIII secolo l'aristocrazia imperiale si diletta con scene marine realizzate tramite grandi stagni costellati di isole e *suhama* (spiagge sabbiose) sulla riva. I modelli di giardini pervenutici erano stati introdotti dalla Cina insieme al buddhismo nel VII secolo, subendo una progressiva rielaborazione secondo i canoni autoctoni: già prima di allora le rocce allo stato naturale e l'acqua si configuravano come elementi imprescindibili.

Nella concezione greca e romana la roccia

è inanimata, un elemento inerte; non così in Asia orientale: essa concentra forze primordiali ed è considerata uno stato della materia vicino alle energie cosmiche assolute. 'Disporre le pietre' era una delle espressioni che indicavano la costruzione dei giardini, così come 'formare montagne e corsi d'acqua'. I due elementi chiamati *sansui* - montagna e acqua - si connettono in una relazione che rispecchia i principi cinesi dello *yang* e dello *yin*, fondendosi nella topografia. La 'montagna' si riferisce originariamente ad un'altura in tutta la completezza della sua configurazione naturale con boschi e foreste, in opposizione a quanto costruito dall'uomo, e il giardino si andrà formando intorno a una roccia immersa nell'acqua a rappresentare la montagna cosmica, lo *Shumisen*, che sorregge



Giardino del Padiglione Orientale, Palazzo Imperiale di Nara

il cielo e lo separa dalla terra; l'acqua dal suo canto è portatrice di energie vitali, esercitando inoltre un'azione purificatrice.

Il giardino di epoca classica era collocato a sud del padiglione principale della villa nobiliare e consisteva in uno stretto stagno o lago orientato longitudinalmente, contenente una o più isole. Sul lato sinistro si trovava una cascata che scendeva da una collina artificiale. Alla contemplazione estetica si accompagnavano attività ricreative, come gite in barca, competizioni poetiche o concerti, durante le quali si celebravano la bellezza e la varietà cromatica dei fiori e del *foliage*. I riferimenti pittorici sono un'altra fonte di ispirazione che ha contribuito allo sviluppo del giardino durante tutta la sua storia;

l'architetto Tadao Andō mette in evidenza che “il sistema spaziale giapponese è bidimensionale, la distanza relativa tra l'osservatore e gli oggetti è costituita da punti di riferimento. Con i risultati cumulativi di questa relazione si crea l'immagine totale. Tale metodo trascende la misurabilità dello spazio fisico e lo spazio arriva ad essere tanto spazio vitale quanto spirituale. Mentre in Occidente la percezione è tridimensionale, scultorea e diretta, in Giappone è bidimensionale, pittorica e implicita”.

Verso la fine del periodo Heian (794-1185) l'aristocrazia giapponese diviene sempre più devota nella pratica religiosa e i giardini si modellano sull'ideale della Terra Pura, regno del buddha *Amida*, come illustrato nelle scritture



Giardino della Villa Imperiale di Katsura, Kyoto, esempio di stile *kaiyū*

e nei *mandala*. La sensibilità verso la non-permanenza (*mujiō*) del pensiero buddhista porta la contemplazione della bellezza transitoria di ogni istante su un piano metafisico attraverso l'osservazione del ricambio naturale: ad ogni stagione il paesaggio rivela nuovi colori e nuove connotazioni inducendo nell'essere umano la consapevolezza del mutamento.

L'arte dei giardini giapponesi segue nel tempo diverse modalità di fruizione per poter esperire il rapporto con l'ambiente naturale. Al giardino per la contemplazione dall'interno di un edificio successivamente si aggiungerà l'esperienza della contemplazione immersiva, e i paesaggi saranno ripensati per la visione a stazioni fisse o in movimento. È questo il cambiamento più sensibile con il passaggio al cosiddetto me-

dioevo giapponese, un lunghissimo periodo di guerre intestine che amplificano il senso transeunte dell'esistenza.

I giardini vengono privati del ruolo ricreativo per sottolineare l'aspetto contemplativo; si riducono le dimensioni, utilizzando sempre più tecniche di mimesi e di miniaturizzazione (*mitate*); le combinazioni cromatiche stagionali vanno svanendo a favore di muschi, alberi senza fiori, e di nuove rocce. L'austerità e la spiritualità del buddhismo Zen, diffusosi in Giappone nella prima metà del XIII secolo, influenzano fortemente la dominante classe militare sotto il profilo estetico e intellettuale; è di questa epoca l'applicazione del *karesansui*, il paesaggio secco, uno degli apici dell'arte paesaggistica mondiale. I rigorosi spazi realizzati

con rocce a rappresentare montagne e cascate, e ghiaia al posto di ruscelli, richiamando elementi degli antichi giardini di epoca Heian e dei cortili dei santuari, si impregnano al contempo di profondo simbolismo. Un capolavoro di questo stile si trova all'interno del *Saihōji* di Kyoto, tempio anticamente dedicato al buddha *Amida* e successivamente al buddhismo *Zen* di scuola *Rinzai*, con un giardino riprogettato dal monaco *Musō Soseki* nel XIV secolo e realizzato all'epoca con splendide isole di roccia ricoperte di sabbia bianca. Oggi sito Unesco, è noto anche con il nome di *Kokedera*, 'tempio del muschio', a testimonianza delle 120 varietà inserite in epoca Meiji. Con dodici secoli di storia ininterrotta, e grazie a sofisticate tecniche di preservazione, il *Kokedera* è una delle migliori rappresentazioni di un ambiente spirituale naturale dovute all'uomo. L'altro picco nell'ambito della progettazione coincide con la nascita dei giardini del tè, massima rappresentazione di semplicità e di naturalezza senza apparente artificio. L'approccio alla sala per la cerimonia del *chanoyu* avveniva attraverso un sentiero lastricato (*roji*) per predisporre l'adattamento interiore dell'ospite; il *roji* era costituito da pietre distanziate in modo da regolare il passo e mantenere un'attenta consapevolezza.

Con l'avvento della lunga pax Tokugawa i giardini tornano alla loro *grandeur* di rappresentanza, ed il binomio lago-isola, mai abbandonato, si ricongiunge agli ampi padiglioni, e alla riproduzione di vedute celebri, grazie al metodo chiamato 'paesaggio in prestito' (*shakkei*): elementi naturali o artificiali esterni al giardino vengono inglobati nella veduta grazie ad una sapiente disposizione degli alberi e degli spazi. Il complesso di questi stili all'interno di uno stesso progetto definisce il 'giardino da passeggio' (*kaiyūshiki teien*) del periodo Edo (1603-1868), quasi una metafora

dei pellegrinaggi che poterono moltiplicarsi di nuovo in quell'epoca. La stratificazione di tutti questi canoni è di fatto presente nel substrato spirituale e culturale del popolo giapponese.

L'ORTO: LUOGO DI BUONE PRASSI

In un paese dove la superficie coltivabile è sempre stata molto limitata (il 20% del totale, con un effettivo utilizzo che oggi non raggiunge il 13%, il grosso del quale riservato alla risicoltura), e sfruttata intensivamente in maniera aggressiva, i piccoli appezzamenti erano vitali alla sopravvivenza e alla varietà nell'alimentazione. Campi collegati alle magioni principali (*yashiki hatake*) sono testimoniati sin dal 300 a.C.; nel periodo Edo vi erano campi privati presso le abitazioni dei contadini e dei samurai. Come nel caso di terreni più estesi, la consociazione delle colture è stata sempre molto praticata, e nei piccoli orti la combinazione di ortaggi e frutta compatibili è stata utilizzata per ottenere piante più sane e nutrienti. Veri e propri tesori della cucina notoriamente virtuosa del Giappone, e cardine dell'alimentazione vegetariana grazie anche alle attività secolari all'interno dei complessi templari buddhisti.

A partire dagli anni '40, nonostante un crescente abbandono delle terre da parte dei contadini, nasce lo studio e la pratica della cosiddetta 'agricoltura naturale' - che ben si adatta ai piccoli appezzamenti - da parte del botanico Masanobu Fukuoka in seguito all'osservazione della qualità dei campi dove non si era intervenuti sui meccanismi di autoregolazione del terreno. Fukuoka aveva ripreso l'antico concetto *Zen* del 'non fare' (*muji*) che il sinologo Jean François Billeter descrive nella sua origine cinese come uno "stato di perfetta conoscenza della realtà della situazione, perfetta efficacia, e realizzazione di una perfetta economia di



Orto condiviso sul tetto della stazione di Ebisu, Tokyo

energie". Nell'applicazione di Fukuoka il *mui* si esplicita con il non arare/non concimare/non usare pesticidi/non diserbare. L'eliminazione dell'aratura porta ad una germinazione di superficie; la concimazione si crea grazie agli scarti della coltivazione che lasciati sul campo fungono da pacciamatura. I prodotti di questi metodi e di una biodiversità già insita nella tradizione sono piante forti, che generano alimenti che mantengono inalterate le loro proprietà nutritive più autentiche. Questo modo di ripensare il ruolo dell'uomo nella coltivazione ha avuto seguaci (e critiche, va detto) in molte parti del mondo e ha contribuito alla nascita dell'agricoltura sinergica.

Ma negli ultimi venti anni il Giappone si è ritrovato con più del 60% degli agricoltori oltre i 60 anni, e molte organizzazioni hanno sensibilizzato l'attenzione pubblica oltre che

sull'emergenza demografica del settore, anche su una maggiore necessità di alimenti sicuri e sani. Significativa è stata più di recente l'influenza di autori come Naoki Shiomi, il quale nel suo libro "Vivere metà contadino / metà altro" sostiene che c'è bisogno di impegnarsi singolarmente per l'autosufficienza alimentare e nel resto del tempo va seguito il proprio scopo di vita per poter guadagnare. Nel Giappone tradizionale le famiglie delle zone rurali, parallelamente alla coltivazione dei loro terreni, spesso praticavano attività collaterali quali la tessitura, la ceramica, la falegnameria, la pesca, e Shiomi dice che nulla ci impedisce di fare altrettanto, magari cominciando a seminare frutta e verdure sul nostro balcone, o in un orto condiviso.

La pratica degli orti condivisi è stata presa molto seriamente in Giappone. Agrimedia Inc.,



Bambini. Orto condiviso, Yokohama



società titolare del progetto *Share batake*, mette in collegamento abitanti delle prefetture di Tokyo, Kanagawa, Saitama e Chiba sensibili alla sicurezza alimentare, con contadini anziani senza successori. Sono più di 130 i campi condivisi o in affitto e a ogni gruppo di utenti, che includono pensionati, donne e famiglie con bambini, vengono assegnati 10mq di terreno. I cittadini senza esperienza iniziano a coltivare le proprie verdure attraverso la consulenza di professionisti e le loro esperienze vengono pubblicate entusiasticamente sui canali di comunicazione del progetto. Altro esperimento partito nello stesso periodo e nelle stesse aree è quello delle *sorado farm* (lett. fattorie di cielo e terra) ubicate sui tetti di alcune stazioni della East Japan Railway Company, di cui quattro a Tokyo. Non solo pendolari ma anche abitanti del quartiere, o aziende, possono affittare dai 3 ai 6mq di terreno e la domanda è in continua crescita, tanto che la compagnia ha messo in cantiere il progetto di coprire tutte le stazioni principali.

VERSO UNA SINTESI SOSTENIBILE

Anche i paesaggisti si sono interrogati sulla creazione di forme di giardino che integrino frutta e verdure. Lo studioso Toshio Kijima è un forte sostenitore del recupero della tradizione nell'utilizzo efficiente dello spazio dei piccoli orti tramite la coltivazione di piante compatibili con il fine di avere raccolti migliori e alimenti più sani. Gli architetti Takeo e Keiji Uesugi sono convinti che, invece di usare piante che forniscono solo valore ornamentale, alberi da frutto, erbe e ortaggi possono rendere il giardino "un paesaggio che produce alimenti. Melograno, cachi, yuzu e altri alberi di agrumi, prugni, albicocchi - e tra gli ortaggi melanzane, pomodori, fagiolini e zucchine - sono le migliori piante da incorporare lungo un sentiero ser-

peggiante all'interno del giardino. È sufficiente dare a queste piante lo spazio per crescere, senza bisogno di posizionarle in file."

Quello che possiamo, e dobbiamo, apprendere dall'esperienza produttiva e spirituale giapponese è che spazi naturali apparentemente semplici reindirizzano la responsabilità verso l'essere umano per il quale sono stati creati, parafrasando il paesaggista Marc Treib. L'ambiente naturale non è un luogo in cui siamo spettatori passivi, ma un *medium* per comprendere il nostro posto sulla terra.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Dal Co, F. (1994). *Tadao Ando: le opere, gli scritti, la critica*. Electa.

Shiomi, N. (2006). *Hannō Han-x toiu Ikikata*.

Nitschke, G. (2007). *Japanese Gardens: right angle and natural form*. Taschen.

Masanobu, F. (2008). *La rivoluzione del filo di paglia*. Libreria Editrice Fiorentina.

Di Felice, P. (2012). *L'universo nel recinto. I fondamenti dell'arte dei giardini e dell'estetica tradizionale giapponese* (Voll. 1-2). Olschki.

Kijima, T. (2020). *Japanese Style Companion Planting*. Tuttle Publishing.

Si raccomanda anche: Lista bibliografica e indice degli autori (2007), *Giornate di studio sul paesaggio, Giardini giapponesi*, Treviso, 2007 (Biblioteca della Fondazione Benetton Studi Ricerche).

SITOGRAFIA

Treib, M. Lessons from the Japanese Garden, <https://pacifichorticulture.org/>

Arte e Orto

Chiara Casarin

Storico dell'Arte e semiologa

Dell'inesauribile rapporto tra Arte e Natura non si è mai smesso di scrivere così come non si è mai scritto abbastanza. Un'indagine su questo fronte, consapevolmente sfidante o riduttiva, non potrebbe soddisfare l'esigente palato dei cultori di entrambi i temi se non dedicandole un intero excursus enciclopedico con tanto di laboratorio pratico a corredare la teoria con il lavoro delle mani vere protagoniste delle due arti, la prima visiva o poetica e la seconda fatta di innesti, di potature, di semine e di raccolti. Ma della più circoscritta relazione tra arte e ortaggi è certamente possibile cogliere qualche esempio emblematico che sappia raccontare, anche in maniera allusiva o ironica, la bellezza e la forza che nascono dall'unione tra la creatività umana e quella divina.

Dai primi giorni di febbraio ad aprile scorsi, ho visitato una mostra deliziosa, piccola ma gratificante, intitolata *Giardini e virtù medicinali, salute e bellezza tra passato e presente* a Venezia nelle Sale Monumentali della Biblioteca Nazionale Marciana. Nell'occasione sono stati esposti, per la prima volta al pubblico, i *Cinque libri di piante* compilati da Pietro Antonio Michiel (1510-1576), in cui le caratteristiche e le virtù di 1.028 fra piante ed erbe erano corredate da altrettante illustrazioni dipinte. L'autore dell'erbario Marciano era un appassionato di materia medica ma

non un professionista (medico o naturalista), faceva crescere le piante nel proprio giardino-orto botanico lagunare di San Trovaso, ne indagava caratteristiche morfologiche e proprietà medicinali o tossiche alla luce degli studi antichi e con l'osservazione diretta. Le incisioni che illustrano i suoi volumi sono dei piccoli capolavori di realismo. Anche alla Biblioteca Internazionale La Vigna si conservano edizioni rare e particolarmente pregiate di volumi illustrati in cui vere e proprie opere d'arte grafica corredano o annunciano testi relativi all'agricoltura, alla viticoltura e in generale alle scienze agrarie. Parte del fondo bibliografico è stata digitalizzata ed è disponibile alla consultazione online. In particolare, vanno segnalati i due frontespizi, dei volumi: "Gli elogi del porco", di G. Ferrari e C. Frugoni del 1761 oppure "La Salameide poemetto giocoso", di A. Frizzi Venezia del 1772. Il primo con un ritratto lineare e semplice ma ben fatto di un maialino rosa, il secondo con una scena più articolata sui temi dell'orto.

Possiamo dunque affermare che il debutto della proficua relazione tra arte e orto, si manifesti per scopi educativi nei volumi di divulgazione delle pratiche agricole, con la presenza di illustrazioni utili alla comprensione del testo e all'individuazione delle piante e degli ortaggi

GLI ELOGI
DEL PORCO
CAPITOLI BERNESCHI

DI

TIGRINTO BISTONIO

P. A., E ACCADEMICO DUCALE
DE' DISSONANTI DI MODENA.



IN MODENA
PER GLI EREDI DI BARTOLOMEO SOLIANI STAMPATORI DUCALE
MDCCLXI

Con licenza de' Superiori.

LA
SALAMEIDE
POEMETTO GIOSOSO
CON
LE NOTE



· VENEZIA MDCCLXXII
Appresso Guglielmo Zerletti
Con Licenza de' Superiori e Privilegio.



Maestro di Hartford, **Vaso di frutta, fiori e ortaggi**, ante 1607. Galleria Borghese, Roma

oggetto dei trattati. Ma le piante, i fiori, gli ortaggi sono sempre stati presenti, a corredo della scena principale, nelle opere d'arte quali pitture, affreschi e sculture, fossero queste a tema religioso, mitologico o storico. La svolta che ritengo particolarmente interessante si ha quando questi soggetti prendono il sopravvento sulla scena principale e passano dall'essere semplice decoro a protagonisti assoluti.

Un esempio è il "Vaso di fiori, frutta e ortaggi" dipinto ad olio su tela dal Maestro di Hartford agli inizi del XVII secolo oggi conservato presso la Sala del David a Galleria Borghese, proveniente dalla collezione di Scipione Borghese e acquistato dallo Stato italiano nel 1902. Da alcuni fu erroneamente attribuito a Caravaggio, forse per una somiglianza con la mano del grande pittore nel trattamento del colore e delle velature che generano le ombre e le profondità o forse ancor di più in alcuni dettagli formali

come la cesta di vimini e gli elementi vegetali rappresentati. In ogni caso, l'opera faceva parte della collezione del cardinale Scipione Borghese e nella quale erano presenti anche altre opere di Caravaggio, tra cui il cosiddetto *Bacchino malato* e il *Giovane con canestro di frutta*.

Fu Federico Zeri, nel 1976 ad attribuire l'opera al Maestro di Hartford ma, fino a tempi piuttosto recenti, l'autore resta un capitolo ancora aperto in alcune discussioni tra gli storici dell'arte. Aglio, zucche e zucchine, verza, cardi, sedano pomodori e peperoni sono descritti minuziosamente e così ben disposti e nettamente visibili da far sembrare il dipinto un catalogo di produzione agricola con un certo gusto classificatorio. Più che una composizione realistica di un tavolo ricolmo di ricchezze della terra, l'ordine e la precisione nella distribuzione spaziale indicano la necessità di distinguere nettamente i singoli elementi per apprezzarne la buona



Vincenzo Campi, **Fruttivendola**, c. 1580. Pinacoteca di Brera, Milano

maturazione nonostante presenti una varietà di frutta e verdura di diverse stagioni. Il dipinto contiene anche degli elementi simbolici come la lucertola e il ramarro, interpretabili quali indicatori di virtù e lungimiranza.

Ad anticipare di più di un secolo la natura morta del Maestro di Hartford, è la "Fruttivendola" di Vincenzo Campi, databile alla fine degli anni Settanta del Cinquecento e conservata presso la Pinacoteca di Brera a Milano. Pur essendo questa una scena all'aperto che integra anche la bella figura femminile della fruttivendola, la necessità di raccontare dettagliatamente per forme e colori la freschezza dei prodotti dell'orto e del frutteto rimane il tratto distintivo. Anche in questo dipinto, pesche, fichi, fave, ciliege asparagi, verze e carciofi sembrano voler attrarre l'osservatore per la loro bontà. A

rappresentare l'abbondanza e la generosità di Madre Natura, anche in questo dipinto, i frutti della terra sono maturati tutti insieme nonostante le diverse stagioni di cui alcuni sono felice esito e questo ci spinge a ricercarne un significato più spirituale sull'abbondanza dei frutti raccolti da chi ha ben seminato che realistico e descrittivo di una stagione o di una attività agricola precisa.

Tra i più popolari autori del Cinquecento, emerge senz'altro Giuseppe Arcimboldo (1527-1593) autore di innumerevoli dipinti in cui prodotti della terra e figura umana anziché coesistere o alternarsi nelle scene principali dei dipinti, si fondono e diventano una unica figura antropomorfa caratterizzata dalla fisionomia composta dalle forme dei vegetali aggregate in una unica massa. Uno dei casi più emblematici



Giuseppe Arcimboldo, **L'ortolano**, 1587-90.
Museo Civico "Ala Ponzone", Cremona

ci è "L'Ortolano" del 1587, conservato presso il Museo Civico di Ponzone in cui cipolle e tuberi, formano le guance, due grossi funghi diventano labbra, gli occhi sono nocciole e la barba lunghe foglie di cicoria alternate a ciuffi di menta. La fama di Arcimboldo divenne presto così diffusa essendo egli l'autore che, all'epoca, dipingeva nella maniera più stramba mai vista prima. Le sue 'teste composite' fatte di ortaggi, come in questo caso, oppure di frutta, fiori, intrecci legnosi spinsero presto diversi seguaci a imitarne l'idea espandendo la scelta dei materiali della composizione a busti formati da strumenti per la cucina o per l'agricoltura. Due di queste opere, per la precisione due incisioni provenienti dal Designmuseum di Copenaghen, sono state recentemente esposte alla mostra "De' visi mostruosi e caricature. Da Leonardo Da Vinci a



Anonimo, **Humani Victus Instrumenta Agricultura**, 1569. Collezione privata

Bacon" organizzata dalla Fondazione Giancarlo Ligabue a Palazzo Loredan a Venezia.

Molti sono i viaggi a cui ci può condurre un tema come il rapporto tra le arti dell'orto e le arti visive nella storia. Abbiamo raccontato qui solo qualche esempio più per la meraviglia degli occhi che del palato. Nell'arte contemporanea, ma già nella seconda metà del Novecento, c'è stato qualche artista che ha inteso trasferire alla bocca le capacità di lettura estetica di un'opera. Si pensi alle performance, alle avanguardie o, più di recente, alla semplice banana matura attaccata con lo scotch a una parete di una galleria dal celebre Maurizio Cattelan. L'arte, in tutte le sue declinazioni e per tutti gli usi consentiti dalla capacità sensoriale di cui disponiamo, merita di essere sempre gustata, fino all'ultima ciliegina.

Orti Scolastici

Michele Romano

formatore Slow Food

Il progetto "Orto in Condotta" di Slow Food ci aiuta a comprendere perché l'orto può essere visto come un laboratorio di vita e per quale motivo sia importante introdurlo nelle scuole. I miei coetanei, nati poco più di 50 anni fa e cresciuti come me in campagna, potrebbero pensare che parlare di orto a scuola sia strano. Durante la nostra infanzia l'orto era ricondotto ad un ambito familiare, ognuno di noi ne aveva uno a casa e rappresentava una parte integrante della nostra quotidianità e delle nostre abitudini. In pochi decenni le abitudini familiari sono cambiate e le nuove generazioni si sono via via allontanate dal mondo rurale. La grande distribuzione si è fatta sempre più spazio tra le nuove abitudini, enfatizzando e accentuando il distacco dell'umanità dalla madre terra. Questo cambiamento del modo di vivere ha causato la perdita dei tanti insegnamenti che la terra e la natura ci possono dare. Quanti di noi conoscono la stagionalità dei prodotti e la loro esatta provenienza? I nostri nonni potevano dire di sì, e noi?

In questo contesto dove ci adagiamo sulla comodità dell'aver tutto e subito, l'orto scolastico diventa uno strumento prezioso di educazione. Per un bambino avere un orto a scuola non significa semplicemente "possedere un orto", ma essere partecipe della sua costruzione e veder-

ne i frutti. L'orto diventa un mezzo concreto per mettere in pratica le nozioni che la scuola già fornisce come teoria mediante la sua didattica. L'orto permette di toccare con mano un nuovo modo di creare, di rispettare, di condividere e di cooperare, attraverso una modalità nuova e riconoscibile. Questo, per molti ragazzi, risulta essere una strategia più comprensibile e tangibile di apprendimento, che amplia la didattica teorica e che quindi può risultare più stimolante e valorizzante.

Educazione valoriale

L'orto ci insegna a saper aspettare: non si semina oggi per raccogliere domani, ma ogni singola azione è essenziale per poter vedere i frutti del nostro lavoro. La pazienza si accompagna così alla speranza, necessaria per dare un senso alla fatica e al tempo investito. Questo spiega anche perché si parla di "verde speranza". Prendersi cura di un orto significa anche imparare ad accettare gli insuccessi, come una semina che non germoglia o una grandinata che rovina il raccolto. Durante uno dei progetti Orto in Condotta, un bambino di origine nordafricana, che frequentava i primi anni di scuola primaria, era tornato nel proprio paese d'origine per trascorrere lì le vacanze estive, e



al suo ritorno aveva portato con sé una piantina di banana. Questo gesto aveva suscitato l'ammirazione di tutti i suoi compagni di classe, che si sono presi cura con lui della piantina. Nonostante la dedizione il banana non superò l'inverno. L'insegnante colse l'occasione per affrontare delle lezioni di geografia e per spiegare le zone climatiche, permettendo di imparare anche da un insuccesso che si è trasformato così in un'occasione di apprendimento.

L'orto permette di acquisire anche nuove informazioni sulle regole della natura e sulla necessità di doverle rispettare. L'orto non soddisfa la voglia di mangiare i pomodori a gennaio, disponibili invece tutto l'anno al supermercato, ma ci permette di mangiarli molto più gustosi d'estate.

Impiegare la propria fatica nel veder crescere un seme permette di dare un grande valore al risultato finale, che non si riduce al prezzo sullo scaffale. Questo ci ricorda che il cibo ha un'anima, è la storia di chi l'ha coltivato, è il tempo che è stato impiegato e per questo non può essere sprecato. Mi piace ricordare un bambino che a scuola aveva coltivato i piselli, li aveva sgranati uno a uno, li aveva cucinati assieme all'insegnante e infine li avevano mangiati. Durante una cena a casa, una sera, erano avanzati solo pochi piselli. La mamma suggerì di buttarli, ma il bambino le ricordò quanta dedizione e impegno erano stati necessari per coltivarli. Anche se pochi, sarebbero stati buoni il giorno dopo. Questo episodio dimostra come sia importante insegnare ai bambini il valore del cibo.

Orto e didattica

Il progetto Slow Food Orti in Condotta, oltre ad utilizzare l'orto per trasmetterne il valore, permette di intraprendere dei percorsi ad ampio raggio relativi alla formazione sensoriale,



imparando a degustare e a conoscere la storia dei nostri prodotti e delle varietà locali.

Spesso l'attesa dei risultati si trasforma in voglia di assaggiare ciò che si è coltivato, anche se non sempre coincide con il proprio cibo abituale. Vedere dei ragazzi mangiare dei ravanelli perché li hanno piantati e coltivati loro stessi, rappresenta un grande risultato nell'ampliamento dei propri gusti, che a volte è favorito dalla partecipazione al progetto di qualche chef locale.

Nell'orto scolastico si coltivano diverse varietà di piante per rendere l'esperienza didattica il più completa possibile. Ecco perché nell'orto si troveranno ortaggi, frutti, ma anche cereali come orzo, frumento, farro. I cereali in particolare si prestano ad essere collegati con i vari periodi storici della civiltà umana, quindi facilmente integrabili con l'insegnamento della storia. Inoltre, hanno un ciclo produttivo che

coincide con l'anno scolastico, e questo permette di sperimentare la loro crescita nella sua totalità.

Non c'è una modalità standard di orto proposto, ma anzi viene lasciato spazio alla diversità, permettendo così all'orto di rispecchiare la classe che se ne prende cura. Spesso, quindi, gli orti sono diversi tra loro, alcuni si specializzano negli aromi, con la creazione delle spirali di erbe aromatiche, altri prediligeranno altri tipi di piante, alberi e ortaggi.

L'orto può anche essere uno strumento terapeutico, come dimostrato dai giardini realizzati all'interno di reparti ospedalieri pediatrici nel corso degli anni. In questo caso l'orto è uno strumento silenzioso, lento ma presente, un motivo di impegno che dona ai ragazzi fiducia.

Educazione ambientale

Mai come in questo periodo si sente parlare di "educazione ambientale" e avere un orto nelle scuole significa avere un laboratorio ambientale pratico permanente. Dalla ricerca delle migliori varietà di piante da coltivare all'implementazione di soluzioni per ridurre il consumo di acqua, l'orto diventa una piacevole sfida per gli studenti alla ricerca delle soluzioni migliori. A volte, queste sfide coinvolgono partecipanti di diverse generazioni, dando luogo a risultati sorprendenti. In un plesso scolastico, una classe di terza elementare ha presentato ai propri genitori il progetto per la realizzazione di un orto scolastico durante un incontro coordinato dagli insegnanti. I genitori, motivati dalla richiesta ben strutturata dei loro figli, si sono subito messi all'opera per contribuire alla realizzazione dell'orto, acquistando una motopompa a benzina per l'irrigazione. Tuttavia, dopo aver portato il nuovo acquisto a scuola, sono stati fermati dai loro figli che volevano trovare un modo più sostenibile per irrigare

l'orto, evitando l'uso di fonti di energia fossile. Questo ha stimolato i genitori a cercare una soluzione alternativa, trovata attraverso l'uso di pannelli fotovoltaici e serbatoi di accumulo per l'acqua. Così, l'orto è diventato uno strumento di scambio e collaborazione tra diverse generazioni per raggiungere un obiettivo comune.

I nonni ortolani

Nella realizzazione dell'orto a scuola spesso collaborano i nonni, chiamati da noi "Nonni ortolani", che partecipano attivamente sia dal punto di vista pratico che emozionale, accrescendo il bagaglio culturale dei propri nipoti, proprio come avveniva mezzo secolo fa. Il ruolo del nonno è fondamentale poiché rappresenta la trasmissione del sapere in modo dolce e sereno, attraverso l'esplorazione delle conoscenze che appartengono alle proprie radici. La ricerca continua di cosa piantare nell'orto, unita ai ricordi dei nonni, a volte porta a delle situazioni veramente piacevoli ed emozionanti. Un esempio è ciò che è successo in una scuola primaria, dopo aver ricevuto dei semi di fagiolo Verdon, una varietà coltivata il secolo scorso ed ora via via sempre più abbandonata. I ragazzi hanno deciso di organizzare una ricerca, recandosi con dei semi nella casa di riposo del paese, suscitando molto interesse e qualche lacrima di emozione tra i presenti che hanno ricordato il proprio passato. In conclusione, l'orto scolastico non è un semplice fazzoletto di terra coltivata, ma uno strumento poliedrico di educazione didattica e valoriale, che permette di riscoprire le proprie origini e mettere in contatto generazioni diverse imparando a rispettare gli altri e la propria terra.





CLASSE 4

ORTO

Gli orti terapeutici di Andrea Mati

Lucia Conti

Direttrice e Coordinatrice della Cooperativa Sociale Puccini Conversini di Andrea Mati

Ortoterapia: la storia

Per fare Ortoterapia, non basta una pianta o un seme e a volte nemmeno una pianta, un seme e un terapeuta.

Sebbene la costruzione di una relazione con il verde e la natura sia un ottimo modo per fronteggiare le situazioni e gli eventi stressanti della nostra vita, secondo alcuni autori è molto riduttivo definire qualsiasi uso di tale disciplina come terapeutico.

La Terapia Orticolturale viene definita come un processo attraverso il quale le piante, le attività di giardinaggio e l'innata vicinanza che sentiamo con la natura stessa sono usate come strumenti in programmi terapeutici e riabilitativi: un processo attivo, in cui l'orticoltura o il giardinaggio sono utilizzati a supporto di altri mezzi di riabilitazione. L'intervento è dunque seguito da un terapeuta ed è centrato sulla persona, parte di un progetto che prevede obiettivi e verifiche periodiche.

Questo metodo comprende un programma di lavoro per ogni singola sessione e utilizza il giardino come luogo di esecuzione. Tuttavia, questo non esclude altre forme di interazione tra la persona e il verde in altri contesti.

Essa include la cura, l'interesse, la riabilitazione, la promozione della crescita fisica e

mentale e l'innalzamento della qualità della vita stessa; inoltre, prevede attività che non possono essere effettuate dalla persona da sola, senza il supporto di un terapeuta. Il terapeuta ha infatti il compito di creare la connessione con la natura e il verde, passaggio fondamentale per l'avvio di un processo terapeutico dove si giunge a dare al paziente la capacità di riconoscere che quello che sta facendo ha un senso profondo e che non si tratta solo di "fare delle attività di giardinaggio" in sé e per sé.

Anche a livello progettuale c'è differenza tra un Giardino Sensoriale e un Giardino Terapeutico quali luoghi in cui si praticano attività ben distinte tra loro: il primo fa infatti riferimento ad un'influenza positiva sul visitatore in cui il giardino induce un miglioramento del benessere sia dal punto di vista fisico che spirituale e può dare sollievo da uno stato di stress psicologico associato ad una malattia, ma non influenza direttamente sui risultati delle cure.

Il Giardino Terapeutico, invece, è appositamente studiato per produrre un determinato risultato: non è dunque propriamente rivolto a dare sollievo interiore, anche se questo effettivamente può verificarsi ugualmente, ed è maggiormente focalizzato su obiettivi terapeutici più strettamente connessi alla patologia o alla disabilità in questione.



Gli obiettivi specifici sono diversi, ma la premessa comune è che il contatto con la natura comporta cambiamenti positivi che migliorano la vita di pazienti, familiari e personale medico degli ospedali.

L'ortoterapia nel nostro Paese è relativamente diffusa in campo psichiatrico e del disagio sociale ed è condotta, nella maggior parte dei casi, da cooperative sociali che operano in ambito agricolo, mentre molto più limitato è il suo utilizzo in ambito sanitario o all'interno di un contesto ospedaliero.

L'ortoterapeuta, nei paesi in cui è stata definita la specifica figura professionale, è impegnato a condurre programmi che si focalizzano sull'utilizzo esclusivo dell'ortoterapia e del giardinaggio come metodo di intrattenimen-

to. In Italia questa figura viene preparata nel Master in orticoltura terapeutica tenuto dalla Fondazione Alma Mater dell'Università di Bologna.

L'ortoterapia è in sé una disciplina volta a riabilitare persone di ogni età con patologie e disabilità fisiche e/o psichiche, attraverso specifiche attività selezionate, graduate e finalizzate, allo scopo di rendere il soggetto in grado di raggiungere la massima autonomia e indipendenza in tutti gli ambiti di vita. L'ortoterapia cerca di portare la persona al raggiungimento del proprio massimo grado di autonomia rispetto alla disabilità di cui soffre, attraverso il "fare".

L'obiettivo è dunque quello di individuare il trattamento, mettendo al centro il paziente stesso con le sue attitudini e la sua storia, in





un'ottica che vede la persona disabile non più come malato, ma come soggetto avente diritti. Il fine principale della terapia in questione è gestire il paziente, per consentirgli di partecipare attivamente al contesto sociale e migliorare la qualità della sua vita. Attività significative possono motivare e promuovere lo sviluppo di abilità fisiche e sociali che portano a competenze e capacità e favorire il coinvolgimento del paziente stesso, termini essenziali per il raggiungimento degli obiettivi specifici. L'ortoterapeuta è quindi la figura chiave nello svolgimento di questo lavoro, è il tramite tra il suddetto individuo in cura ed il giardino, e tra altri terapisti, medici specialisti, caregiver e il verde stesso.

Prendersi cura di un orto e delle sue piante è di fatto un'attività benefica che consente di allontanare e abbassare i livelli di stress. Proprio come in un mutevole scambio di energie, mentre si dona tempo e amore alla natura, questa ci ripaga regalando serenità, autostima e benefici per l'umore.

Le evidenze scientifiche indicano che l'attività di giardinaggio e orticoltura ha un impatto significativo su diversi aspetti, come la regolazione della pressione sanguigna, del battito cardiaco e l'aumento dei livelli di serotonina e vitamina D nel sangue. Questi sono obiettivi cruciali nella lotta contro la depressione. La cura dell'orto e dei suoi frutti diventa un'occupazione stimolante a 360 gradi che coinvolge il paziente e stimola la sua attività fisica, riappropriandosi di un atteggiamento positivo verso la vita. Dal punto di vista psicologico, tale pratica aiuta a migliorare i livelli di autostima del soggetto e promuove la creatività del lavoro manuale. Si potrebbe asserire che l'Ortoterapia è un'attività parallela alla nostra esistenza, che insegna a rispettare gli altri esseri viventi e a prendersene cura, riconnettendosi coi cicli e i tempi che la natura richiede per dare i suoi frutti.

Inoltre, ha un forte valore educativo grazie

alla consapevolezza della provenienza del nostro cibo. Il nostro laboratorio ha come obiettivo di incentivare il paziente a gustare gli ortaggi che coltiva e successivamente applicare queste conoscenze in cucina, grazie alla collaborazione di un nostro chef esperto, proponendo ricette sane e facili da preparare. Questo permetterà di godere del frutto del proprio impegno, creando un senso di sinergia e collaborazione tra l'uomo e la natura. Questo laboratorio culinario può essere effettuato sia all'aperto per le preparazioni senza cottura, sia in una cucina professionale attigua alla nostra struttura dove sperimentare le varie preparazioni.

I benefici dell'ortoterapia nella disabilità

L'ortoterapia, essendo un metodo terapeutico e riabilitativo, apporta numerosi benefici dal punto di vista fisico, sociale e psicologico alla persona con disabilità, non solo a livello individuale, ma anche relazionale.

L'ortoterapia interessa diverse aree, tra cui la sfera fisica. Attività come seminare, curare le piante e raccogliere i frutti aiutano a sviluppare la psicomotricità, stimolano il movimento, la coordinazione occhio-mano e aiutano a dosare la forza per le persone con disabilità. La sfera cognitiva è coinvolta nell'apprendimento di nozioni sulla semina, nell'utilizzo di strumenti manuali e nella memoria di alcuni nomi di piante, aumentando così la concentrazione, l'attenzione, la capacità di svolgere un compito e le capacità logiche. La sfera emotiva è positivamente influenzata dal contatto con la terra e la natura, riducendo lo stress, i comportamenti aggressivi, l'affaticamento mentale e combattendo la depressione. La sfera affettiva è rafforzata dal verde e dall'aria aperta, che infondono un senso di rilassamento e quiete, riducendo l'ansia. Il contatto con la terra e la natura in uno spazio verde rafforza l'autosti-



ma e la fiducia, poiché il successo nella crescita di piante o coltivazione di terreni porta soddisfazione. Infine, la socializzazione è promossa dalla possibilità di condividere attività con altre persone, contrastando la solitudine e l'isolamento, e aumentando l'autostima e la fiducia in sé stessi per le persone con disabilità che vivono in ambienti limitati come istituti.

La coltivazione della terra aumenta le capacità affettive (il paziente si prende cura delle piante), migliora l'autonomia, favorisce la socializzazione e le relazioni sociali. Inoltre, lavorare in gruppo stimola un senso di responsabilità per la cura di un altro organismo vivente e per raggiungere un obiettivo comune, toccando con mano i risultati del loro lavoro fatto insieme.

La percezione di sé, la conoscenza del mondo

naturale e le abilità acquisite attraverso l'ortoterapia aiutano le persone disabili a riconoscere le proprie capacità e a sviluppare una percezione positiva di sé come persona capace. Questo permette di ritrovare competenze e abilità, allontanando l'idea di sé stessi come unicamente portatori di un deficit. L'ortoterapia, dunque, può essere considerata un'efficace tecnica riabilitativa che migliora il benessere psicofisico e, grazie al contatto diretto con la natura, aiuta a "combattere" la disabilità in molte forme, sia lievi che gravi.

I giardini terapeutici di Andrea Mati

La realtà del Giardino Terapeutico rappresenta una risorsa importante nel trattamento

di alcuni disturbi connessi a determinate malattie, permettendo di unire la valenza del percorso clinico con l'apporto benefico del contatto diretto con la natura.

Nelle patologie psichiche e a carico del sistema nervoso centrale risulta necessario porre l'individuo in un contesto di profonda serenità, in modo da predisporlo ad un proficuo approccio terapeutico.

Trarre giovamento dalla natura è un punto di partenza fondamentale e un elemento fortemente coadiuvante per la buona riuscita del percorso riabilitativo. Pur avendo ormai perduto il contatto e la conoscenza della natura, dobbiamo sempre ricordare che l'uomo si è evoluto con essa e ha costruito la propria unicità di essere vivente in un ambiente del tutto naturale.

Tornare a riappropriarsi di un corretto rapporto con il verde è indispensabile per tutti e soprattutto per coloro che a causa di gravi deficit psico-fisici hanno perduto o non hanno mai posseduto la capacità di disporre a pieno della propria vita. Le piante non rappresentano solo un supporto terapeutico, ma diventano protagoniste della riabilitazione olistica dell'individuo che attivamente si prende cura di esse e acquisisce fiducia in sé stesso e nelle proprie capacità. Dall'osservazione della crescita delle singole piante e dei cambiamenti cui sono soggette si possono cogliere parallelismi con la propria esistenza.

I benefici specifici sono evidenti. Dedicarsi a lavori manuali, quali la creazione di un'aiuola o l'esecuzione di operazioni di giardinaggio, attiva quei processi cognitivi fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi specifici della terapia. Seminare e veder crescere una pianta stimola l'iniziativa personale, promuove la presa di coscienza individuale e riequilibra il concetto di sequenza temporale.

Le piante reagiscono molto rapidamente alle

cure umane e le ricompensano con il rigoglio vegetativo, innescando un feedback positivo che contribuisce al rafforzamento dell'autostima della persona nel pieno rispetto dei ritmi naturali.

Il giardino terapeutico per la Malattia di Alzheimer

La Malattia di Alzheimer-Perusini è la forma più comune di demenza senile degenerativa primaria, progressivamente invalidante. L'esordio di tale patologia si può avere in età presenile, intorno ai 65 anni, ma anche precedentemente. Il sintomo caratteristico è la difficoltà, sempre maggiore, di ricordare gli eventi recenti con perdita della memoria a breve termine. Sintomatologia correlata: disorientamento, depressione, scarsa o assente capacità di prendersi cura di sé.

La struttura dello spazio del giardino terapeutico è concepita come una sorta di percorso guidato lungo una serie di stimolazioni sensoriali e percettivo-emozionali, con la finalità di riattivare i ricordi acquisiti nella giovinezza e sedimentati nella memoria a lungo termine. Esso si snoda seguendo una linea ovale, atta a creare un continuum circolare, attraverso il quale il concetto del "passeggiare" (wondering), andare, viaggiare, riveste una particolare importanza, correlato al bisogno di scaricare la crisi d'ansia del paziente dovuta alla cosiddetta "sindrome del tramonto", che investe tali soggetti durante la sera e li induce a scappare per tornare alla loro "casa", alla loro infanzia.

Il tema del "viaggio" è, da molti anni, oggetto di studi accreditati in questo campo ed è stato dimostrato che le persone affette da tale sindrome sentono forte la necessità di camminare, apparentemente senza una meta, per raggiungere ciò che sentono di aver perduto. Ottimale è intervallare il percorso stesso con



zone capaci di riattivare e stimolare le capacità motorie e sensitive.

Un giardino terapeutico concepito per la Malattia di Alzheimer potrebbe quindi strutturarsi in due aree: la zona della riattivazione sensoriale e della reminiscenza (affioramento dei ricordi positivi dell'infanzia e giovinezza) della memoria a lungo termine e la zona della riabilitazione motoria e manuale.

L'accesso alla prima area è basato su un percorso circolare (wondering), che aiuta a scaricare ansia e panico, per raggiungere lo stato di benessere desiderato. Nel centro vi è un'aiuola di piante aromatiche e graminacee per la riattivazione sensoriale e un sistema di orti a cassoni per esercitare le abilità manuali e ricordare le attività lavorative comuni del passato. Si racco-

manda l'utilizzo di piante da fiore dai colori intensi, come Gaure e Camelie, e di alberi di piccole dimensioni, come olivo e ciliegio, con chiome aperte per evitare la proiezione di ombre profonde.

Azione terapeutica in sintesi:

- Stimolazione della percezione sensoriale e riabilitazione fisica, motoria e manuale.
- Superamento delle crisi di ansia legate alla "sindrome del tramonto".
- Riattivazione della memoria a lungo termine e recupero dei ricordi positivi dell'infanzia.
- Abbassamento dei livelli di stress e ansia e induzione di uno stato di fiducia e benessere.
- Riduzione del carico farmacologico.

Il giardino terapeutico per l'autismo

L'Autismo, più correttamente il Disturbo dello Spettro di Autismo, per le sue numerose varianti è un disturbo dello sviluppo neurologico e si caratterizza per la compromissione della comunicazione verbale e per l'elevata difficoltà nelle relazioni interpersonali. I primi sintomi della patologia si manifestano entro i 2 anni di vita del paziente. Approcciarsi in questo caso ad una progettazione di verde terapeutico significa strutturare uno spazio naturale secondo il principio del "giardino sensoriale", dunque predisporre un'area pensata per la stimolazione e riattivazione dei sensi e dei vari aspetti della multisensorialità cognitiva. Pensata per questo tipo di giardini è la realizzazione di "nicchie verdi", da comporre con l'ausilio di varie specie di piante (es. buxus), al cui interno vi possano essere predisposte diverse e variegata esperienze sensoriali, immersi nella natura e a contatto con essa per infondere quel senso di protezione e sicurezza di cui le persone affette da tale disabilità hanno necessità primaria.

Esse non tollerano, se non in modo sporadico e selezionato ad una sola persona (genitore o operatore), di essere coinvolti in attività che li distraggano dalle ritualità ossessivo compulsive (stereotipie) tipiche della loro condizione, pena l'esplosione di una incontrollata crisi di panico anche autolesionistica o violenta. Attraverso l'accompagnamento in determinate nicchie, delimitate e protette, si viene a creare una sensazione di benessere e fiducia che può portare i pazienti a rilassarsi e a iniziare così una sorta di esplorazione e di contatto con la natura, sempre guidata dalla persona di riferimento che li accompagna in questa esperienza sensoriale ed emozionale. Sono sconsigliati gli spazi aperti, dove l'individuo può andare incontro a crisi di agorafobia, è meglio prevedere invece un percorso che si snodi dolcemente tra

le nicchie ed è consigliabile una fruizione individuale per evitare problemi di orientamento. "Le nicchie o stanze verdi" possono essere suddivise per stimolare diversi sensi, selezionando attentamente le piante da metter a dimora. La zona del tatto e del gusto potrà ospitare piante aromatiche in varietà e graminacee commestibili, Gaura. Lungo il percorso potranno essere collocati alberi a portamento fastigiato. Nella zona dell'olfatto si potranno piantare erbacee e bulbose con fioriture profumate, mentre lungo il percorso alberi di piccola e media dimensione con fioriture. La zona dell'udito potrà ospitare Buddleia in varietà, arbusti con bacche ed erbacee. Lungo il percorso potranno essere messi a dimora alberi di piccola e media dimensione come Sorbus in varietà e Koelreuteria.

Azione terapeutica in sintesi:

- Riduzione del carico di ansia e di stress.
- Induzione di un senso di fiducia e di benessere generale.
- Riduzione delle stereotipie o ritualità compulsive.
- Limitazione dell'atteggiamento ristretto e chiuso al prossimo.
- Progressiva apertura all'altro e disponibilità alle relazioni interpersonali.
- Diminuzione delle crisi di panico violente e autolesionistiche.

Il giardino terapeutico per la Sindrome di Down

La Sindrome di Down è una condizione patologica genetica, legata alla presenza di un cromosoma in eccesso. La malattia viene diagnosticata al momento della nascita o preventivamente tramite screening prenatale e la sua sintomatologia coinvolge sia l'aspetto prettamente fisico sia quello organico con disturbi al sistema cardiovascolare, respiratorio, schele-



trico e immunitario sia, infine, quello mentale e neurologico con evidente ritardo cognitivo. Il giardino terapeutico mira a migliorare le funzioni cognitive superiori nei pazienti affetti dalla suddetta patologia, attraverso la riabilitazione della psicomotricità, del coordinamento motorio e manuale, e il ripristino delle risposte sensoriali.

A tale scopo il giardino si presenta come un grande prato circondato da alberi, al cui centro è prevista la realizzazione di un'aiuola condivisa denominata "Aiuola delle adozioni". Il progetto terapeutico prevede proprio il coinvolgimento di soggetti portatori di handicap che andranno a piantare, direttamente nello spazio adibito a tale scopo, alcune specie di fiori o arbusti a loro scelta, delle quali poi si pren-

deranno cura nel tempo e che verranno a formare una vera e propria aiuola mista. L'attività si propone di stimolare il senso di condivisione e riattivare quelle abilità motorio-manuali in via di compromissione, nonché di instillare e accrescere nei singoli l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità.

Azione terapeutica in sintesi:

- Stimolazione dell'area cognitiva.
- Riabilitazione fisica con il lavoro manuale di piantagione.
- Induzione di un profondo stato di benessere e annessa riduzione dello stress.
- Diminuzione dei comportamenti aggressivi o di chiusura.

- Promozione della propria autostima.
- Sviluppo di un senso di appartenenza sociale e instaurazione di relazioni.

I nuovi Giardini Mati: gli spazi verdi per la riconnessione con la natura

La situazione degli ultimi 50 anni è peggiorata a causa della pigrizia fisica e mentale. La politica di connessione attraverso tecnologie che sostituiscono i rapporti diretti tra le persone e l'affidamento della memoria e del ragionamento a computer e strumenti collegati hanno permesso al mercato e alla politica di appropriarsi di dati personali, inondando gli utenti di pubblicità e influenzando il loro pensiero e la loro opinione.

Da queste considerazioni nasce l'idea di uno spazio dedicato alla sconnessione e alla riconnessione, un luogo dove recuperare il modello di vita del raccoglitore cacciatore-nomade. Un innovativo ritorno alle origini in cui l'uomo e la donna si trovano da soli ad affrontare la natura che li ha generati.

La cura di malattie fisiche e psichiche che portavano spesso al decesso o a enormi sofferenze, di persone anche molto giovani, ha fatto passi da gigante che non possono andare persi, anzi, devono divenire protagonisti di una visione futura atta alla riconnessione con la Terra e le sue peculiarità.

Nel proporre lo spazio formativo terapeutico, il focus è sulla riconnessione fra l'umanità e l'ambiente naturale, prendendo in considerazione la figura dell'uomo e della donna raccoglitori nomadi. Tuttavia, la parte del cacciatore è considerata anacronistica data la situazione attuale, estremamente artificiale, del nostro pianeta. Il progetto prevede la creazione di sei spazi per migliorare l'attuale scenario e riappropriarsi della propria dimensione atavica e genetica. Questo progetto nasce dall'esigenza

sempre più sentita da ogni individuo di riconnettersi con il mondo naturale.

Nell'universo digitale, di cui facciamo parte, la morsa delle tenaglie virtuali, ci stringe inevitabilmente e sempre più ci troviamo spersonalizzati e divisi, come in una scissione interna, tra quello che il nostro istinto proclama come necessario e ciò che fuori di noi preme pesantemente sulle nostre vorticoso esistenze.

Al fine di rispondere a questo grido d'allarme, insieme ad un team di collaboratori specializzati, come medici e luminari in varie discipline cliniche, i Nuovi Giardini Mati si propongono di migliorare, attraverso una peculiare riconnessione con l'elemento naturale, la qualità della vita di ognuno, sia che soffra di particolari disturbi o che soltanto senta l'intima esigenza di riavvicinarsi ad uno stato primigenio del vivere.

Ecco come e perché sono nati i Giardini per la Riconnessione, avanguardia ed elaborazione evoluta del precedente modello di Giardino Terapeutico.

Si tratta di spazi verdi, nei quali è possibile fruire della bellezza e del potere rigenerativo della natura, in tutte le sue declinazioni:

- Spazio Verde "ecocentrico": un luogo ameno nel quale sperimentare il bisogno di riappropriarsi dei ritmi naturali dell'uomo, alla stregua dei nostri antenati.
- Spazio Verde per la cura dell'ansia e depressione: a metà strada tra un giardino terapeutico e uno spazio di riconnessione con la natura, che arriva in risposta alla domanda sempre più frequente di aiuto e sostegno nelle forme più o meno acute di stati depressivi ed ansiogeni che il nostro stile di vita ci impone, attraverso esperienze sensoriali ed esperienziali a contatto con l'elemento naturale.
- Spazio Verde per i disturbi alimentari: un'area strutturata e pensata appositamente per che soffrono di problemi legati all'alimen-



tazione (anoressia nervosa, bulimia) e più in generale per fornire una risposta adeguata all'esigenza diffusa di una sana e corretta alimentazione.

- Spazio Verde per il disturbo evitante di personalità: un valido trattamento per uno stato patologico che colpisce sempre più individui nella nostra società e che porta ad un completo isolamento della persona dal contesto sociale e dalle relazioni interpersonali.
- Spazio Verde per l'elaborazione del lutto: una sorta di passaggio o attraversamento nel verde da uno stato di lutto (perdita di una perso-

na cara, eventi traumatici in genere) a uno di rinascita a nuova vita attraverso la rinascita della natura.

- Spazio Verde per il disturbo dell'attenzione: un problema che riguarda molti giovani, soprattutto nell'età pre-puberale, che soffrono di patologica perdita della concentrazione, con conseguenze negative sulle prestazioni giornaliere e sullo sviluppo cognitivo; a tal proposito si propongono una serie di attività ludiche nel verde per promuovere l'attenzione e la concentrazione, attraverso percorsi di riabilitazione cognitiva e di coordinazione motoria.

Pietro de Crescenzi.

De agricultura

Nota sull'autore

Pietro de' Crescenzi fu un giudice e agronomo bolognese. Nato nel 1233 circa, studiò logica, medicina, scienze naturali e soprattutto diritto. Pur senza conseguire il dottorato, approfondì gli studi giuridici fino al punto di comparire in due documenti notarili del 1268 con il titolo di "iudex". Per trent'anni, dal 1269, seguì come assessore vari podestà. Nel 1298 si ritirò dalla vita pubblica, dividendo il suo tempo tra Bologna e la sua residenza rurale di Villa dell'Olmo. Tra il 1304 e il 1309 si dedicò alla stesura dell'*Opus ruralium commodorum*, considerato il più importante trattato di agronomia medievale. Morì a Bologna verso il 1320. Uomo di cultura varia e aperta, durante tutta la sua vita mantenne stretti legami sia con l'Università di Bologna che con lo *Studium* dei Domenicani. La carriera di assessore gli permise inoltre di raccogliere osservazioni, di confrontare le tecniche agricole, i sistemi di coltivazione, i paesaggi rurali di parecchie zone dell'Italia settentrionale. Il suo trattato di agronomia si basò su tre tipi di fonti: gli autori antichi, i moderni e l'esperienza personale. Il piano dell'opera e la sua organizzazione rivelano molta originalità rispetto alle opere antiche, ma la vera modernità sta nella decisione di pubblicare un'enciclopedia pratica destinata ad un pubblico socialmente ben defi-

nito: quello dei borghesi che avevano costruito nel contado le proprie ville. L'opera è divisa in 12 libri dedicati a topologia, botanica, cerealicoltura, viticoltura, arboricoltura, orticoltura, silvicoltura, topiaria, veterinaria, caccia e allevamento. Tutte le attività rurali non sono mai separate dal quadro concreto nel quale devono svolgersi. Il significato più originale dell'opera sta in questo legame intimo tra le tecniche agricole, i sistemi di cultura e i tipi di territorio privilegiati. De Crescenzi mira a definire modi di cultura e sistemi di produzione in perfetto accordo con un ecosistema che tenga conto dei fattori di differenziazione introdotti dai microclimi, dalla pedologia e dagli interessi economici del padrone della villa. La villa appare come il centro dell'insieme che dirige e ordina le terre che gravitano intorno alla residenza del padrone o del suo fattore.

Per il suo carattere di enciclopedia pratica, il libro ebbe grande fortuna: fu tradotto in italiano da un anonimo toscano del XIV secolo (prima ed. 1478), poi in francese, in inglese, in tedesco e perfino in polacco. Si contano 132 manoscritti e 57 edizioni a stampa.

Le notizie sull'autore sono state tratte da: Toubert, P. (1984). Crescenzi, Pietro de'. In *Dizionario biografico degli italiani* (Vol. 30).

Petri de crescentijs ciuis Bononiensis epistola commodorum ruralium

In nomine sancte et indiuidue trinitatis Amen

Venerabili in

Christo patri et dño spū ali viro summe religionis ac sapiētie fratri Hymerico de placenna sanctissimi ordinis fratrum

predicator generalis magistro dignissimo Suis Petrus de crescentijs ciuis Bononiensis seipsum ad omnia semper mandata obsequiosa paratum. Cū presentē librum ruralium commodorum ad dei omnipotentis honorem et serenissimi regis Karoli delectationem meamque ac ceterorum utilitatem inchoassem et mediam multas et variis occupationibus impeditum perficere distuli. Verū a vestra nobili sanctitate ut completerem rogatus quod pro domino mandato libenter recepi. Iudiciorum et curiarum occupationum strepitum relicto quibus non poteram sic animum ut operi expediret quietē habere ad ruris habitationem seipsum generari me transtuli et ne oculis inutilibus aliquo tempore inficiar iustisq; satisfactionibus voti celestis regis auxilio librum perficere curavi. Et ceteris ei quod primo scripseram addidi multa vitia que postea vidi et per experientiam approbavi. Vestre igitur dominationi eundem grandi affectu offero corrigendum per vestram prudentiam que summa est et vestrorum fratrum humiliter supplicans quod ipsius elimet rubigo et quod est vitale non spernatur. Nam aperte cognosco quod nec me nec forsitan per alium possent integre sciri omnia de quibus in toto libro tractat propter infinitam agendorum varietatem que semper sub proprio motu celesti virtute consistit. Et ab omnibus omnia preterita scribi possunt cum auxilio eius qui sine defectu preterita presentia et futura cognoscit. Non est opus quod de fide non tractat reprobari vel sperni debet patris maculis in quo plura vident. Sicut nec

eradicatur rosarium quibusdam spinis similitas rebolentes exhibeat rosas. Nec absconditur arbor panis vermiculosis pomis in qua multa inveniunt iocunda

Incipit liber ruralium commodorum a Petro de crescentijs ciue bononiensi ad honorem dei omnipotentis et serenissimi regis Karoli compositus.

Liber primus

De locis habitabilibus

Debis eligendis. Et de curijs et domibus et his que habitationi in rure sunt necessaria faciendis. Et primo de bonitate loci habitabilis et cognitione communi

De aere et cognitione bonitatis vel malicie eius. De ventis et cognitione bonitatis vel malicie ipsorum

De aqua que hominibus competit et cognitione bonitatis vel malicie eius

De situ loci habitabilis et cognitione bonitatis vel malicie eius

De curijs sive tumbis in diversis locis diversimode faciendis

De inrursaca dispositione curie

De puteis et fontibus faciendis et qualiter aqua inveniatur et probeatur

De aqueductu

De cisternis et cisternulis

De materijs domorum

De officio villici

De officio paritissimam qualiter debet agere ac villici opera et rationem inquirere

Liber secundus.

De natura planta

Drum et de rebus communibus cultui cuiuslibet generis agrorum

De his que omni plante conueniunt secundum generationis principia

De diversitate generationis plantarum

De substantia et origine et generatione plantarum

De diuisione platearum et presertim integrale

Libro sesto

Cap. II

Degli orti e della loro coltivazione

Parlando generalmente degli orti, dico prima, che l'aere desideran libero e temperato, o al temperato prossimano, e ciò è manifesto; imperocché i tempi e i luoghi di troppa caldezza ovvero di freddezza temono. E in quegli l'erbe quasi all'ultima aridità pervengono, se allora da molte piove ovvero da bagnamento non s'ajutino. E similmente veggiamo, che i luoghi e i tempi non possono sostenere della mortificante frigidità. Ancora veggiamo, che ne' luoghi ombrosi di niuna ovvero poca utilità sono. E la terra desiderano mezza asciutta e umida piuttosto che secca; imperocché la terra creta e l'argilla sono agli orti e a' loro coltivatori molto nimiche. E l'erbe nella troppo soluta terra poste nel principio di Primavera, ottimamente si producono, ma nella State si seccano. Ancora l'orto desidera d'essere innaffiato, e che sopra sé rivo abbia, per lo quale si possa per convenienti solchi, quando bisogno sarà, innaffiare. E se questo non puote avere, abbia in sé una piscina ovvero fonte o pozza che in luogo di rivo succeda. E se niuno di questi puote avere, facciansi molte fosse piccole per l'orto, nelle quali l'umor delle piove per alcun tempo si ritenga.

Onde Palladio nobilmente disse, che l'orto che al cielo temperato soggiace, e di fontane o umore innaffiato, è quasi libero, e non abbisogna d'alcuna scienza di seminare. Anche richiede la terra grassissima e imperò nella più alta parte sua letame sempre abbia, il cui sugo quello da sé feconda. E di quello una volta ogni anno sed è se n'ha abbondanza, catuno spazio degli orti s'ingrassi in quel tempo, che seminare ovvero piantar si dovranno. Sia ancora l'orto alla casa prossimano, ma il sito sia di lungi dall'aja, imperocché la polvere della paglia ha per nimica,

perché fora e secca l'erbe. La venturosa postura dell'orto è quella, alla qual lievemente il piano inchinato, il corso dell'acqua discorrente per li spazj spartiti fa discorrere. Sed egli s'ha copia della terra agli orti disposta, le parti sue così sono da dividere, acciocché quelle, nelle quali l'Autunno si semina, nel tempo del Verno si vanghino; e quelle che nella Primavera semineremo, nel tempo d'Autunno dobbiam cavare, acciocché l'una e l'altra vangata si ricuoca per beneficio del caldo e del freddo. Ma ne' luoghi umidi da seminare, nella Primavera utile sarà, e appresso alla fine di novembre far molti, solchi concavi, a' quali discorra il soperchio umore dell'aje nel tempo della sementa, acciocché più maturamente cotal luogo, quando i solchi saranno ripieni, si riempian di semi. Ma se mancanza di terra s'abbia, in qualunque tempo dell'anno la terra intra umidità e siccità si trova uguale, si può lavorare, e incontanente seminare. Ma se ottimamente sarà ingrassata, quelle cose che seminate saranno, maggior riceveranno l'accrescimento; ma il pastino si faccia profondo. La prima volta grosso con vanga, e si spanda letame sopra la terra, e poi co' marroni ancora minutamente si pastini, e quando far si può il letame e la terra si mischino, e in polvere si riducano. Ma quando sarà da seminare, con una fune si facciano ajuole quasi due o tre piedi ampie e lunghe quanto vorrai, sopra le quali si gitterà il seme, e col rastrello si coprirà. E s'alcuna cosa di terra dura nella superficie sarà rimasta, si triti, e di nuovo l'ajuole, cioè le porche si cuoprano di letame, e massimamente quando si fa sementa vernale, imperocché ingrassa la terra, e'l seme dal freddo difende. All'erbe, cioè lattughe, bietola, borrona, cavoli e tutte l'altre, che nel luogo dove si fa il semenzajo predetto erano divelte, quando si fa il posticcio utilmente si piantano attorno alle porche, acciocché sen'abbia la Quaresima seguente, e non faranno nocimento al semenzajo; e di quelle potrai quante

vorrai serbar per seme. Puossi ancora negli orti far sementa di più erbe tutto l'anno, nel quale l'aria e la terra naturalmente o per industria d'uomo si trovano iguali intra umidità e siccità, o che non partano troppo all'egualità. Ma la principale e miglior sementa è in due modi. L'una è di Primavera, che si fa nel mese di febbrajo ovvero di marzo; l'altra autunnale che si fa nel mese di settembre ovvero d'ottobre in tal modo, che ne' luoghi freddi l'autunnale sementa più avaccio, e quella della Primavera più tardi si faccia. Ma nelle calde regioni l'autunnale più tardi far si puote, e quella della Primavera più avaccio. Ma questo impertanto sappi, che ne' temperati luoghi e ne' caldi la sementa miglior si trova, se fatta sarà in fine di novembre ovvero nel principio di dicembre, che se del mese di marzo o di febbrajo si faccia (avvegnachè innanzi all'avvenimento di febbrajo i semi non nascano) che molto più maturamente l'erbe per la Quaresima s'avranno, e i porri e le cipolle più tosto si potranno trasporre. E possonsi accomodevolmente seminar l'erbe separatamente e mescolatamente, imperocché se mischiatamente si seminino, quando saranno cresciute, si divelgano quelle che saranno da trasporre, sì come cavoli, porri e cipolle. E di queste, quelle che traspor non si debbon prima, si divelgano come gli atrebici e gli spinaci che non durano negli orti; rimangano la bietola e'l pretosemolo e santoreggia e alcuni cavoli, ed alcune delle lattughe e de' finocchi e altre, le quali catuna a convenevole radezza ridotte si sarchieranno, acciocché a dovuto compimento vengano. E l'erbe si debbono seminar più rade, che trasplantar non si dovranno; ma quelle che si traspongono, più fitte sono da seminare. Ed è da notare, che colà dove piantar si debbono i porri, cipolle e cavoli, fagiuoli, miglio, panico, zucche, melloni, cocomeri, cedriuoli e poponi, si possono del mese di dicembre, gennajo, febbrajo seminare tutte le erbe che si consumano ov-

vero si trasplantano innanzi alla piantagione delle predette cose, sì come sono spinaci, atrebici, lattughe, cavoli, porrine, cipolline e tutte altre simili; è da guardare, che i semi che si spargono, non sien corrotti; ed imperò da elegger sono quelli che hanno dentro farina bianca, e che maggiormente saranno pesanti e grassi e grossi, e né più di quegli sieno tali, che non avanzin l'età di un anno. Impertanto spesse volte adiviene, che i semi quantunque buoni sieno, se seminati saranno, non nascano per alcuna malizia de' corpi celesti impediti. Ed imperò utile spesse volte si trova seminarli insieme diversi semi, acciocché 'l tempo ad alcuno de' semi contrario, al tutto non ignudi la terra, avvegnachè le piante intra loro s'impediscono alcuna volta, siccome di sopra provato è nel libro secondo. Ma l'erbe il più delle volte veggiamo comodevolmente insieme nascere e vivere, sì come apertamente si manifesta ne' prati ed in altri luoghi, ne' quali diverse erbe insieme, e rade volte solamente d'una generazione la natura per suo natural movimento produce, la quale seguitar dobbiamo in tutte le cose sì come guida. Ma sappi, che di tutte le erbe ottima sementa è, quando la luna sarà in crescimento, per la ragion che di sopra dissi nel libro secondo. E spesse volte addiviene, che non sia utile sementa che si fa, quando avrà proceduto troppo oltre con lo scemare. L'erbe si traspongono in terra ben lavorata, fatto il foro col palo o nelle porche o d'attorno a molte porche, le quali sieno nuovamente seminate. Il traspiantamento si fa quasi di tutte erbe, trattone spinaci e atrebici e aneti in ogni tempo, nel quale le piante alquanto saranno cresciute, e la terra non sarà troppo secca, avvegnà non sia molle sì come molte richieggono. Fassi il trapiantare, acciocché 'l sapor dell'erbe in meglio si muti e dimestichisi. E quelle che troppo spesse nate saranno, così rade si pongano, che sarchiar si possano e pervenire al dovuto accrescimento. E non è necessario nel

trasporre fermar le radici; ma in alcune utile è tagliar la sommità delle radici, si come nel trattato di catuna si manifesterà apertamente. Sarchiansi quante volte l'erbe nocive nascon tra loro, che così col sarchio come con mano ottimamente si tolgono, acciocché alle migliori erbe non rubino il nutrimento. Fassi ancora sarchiamento, quando per lo peso della terra e per le operazioni de' ventipiovoli e calcamento degli andanti la terra sarà troppo assodata; ma questo sappi, che quando la terra è troppo molle, non si tocchi; ma se sarà troppo secca, avvegnachè la terra muover non si possa, l'erbe nientedimeno col sarchietto si recidano, la qual cosa molto farà pro agli orti. Avvengono agli orti molti nocumenti, imperocché alcuna volta la necessità ci costringe fare orto in terra troppo soda e cretosa, alla quale molto fa prode, se sabbione vi si mischi ovvero moltitudine di letame, e la terra spessamente si muova. E alcuna volta è sì rara, cioè asciutta, che l'umor ricevuto agevolmente si risolve, e l'orto nel tempo della State troppo si secca; al quale fa prode se vi si mescola letame e creta, se non può agevolmente innaffiarsi, o non piova per lungo tempo. Ma se l'orto è al postutto troppo acquoso, sia attorniato di grandi fossi, e per l'orto si facciano anche tali, che l'umore acquoso superchievole discorra alle parti estreme. Ma se sarà troppo secco e arido, non sia intorno affossato, imperocché traggono l'umor dell'orto; e si lavori alto due piedi imperocché così coltivato abbandona la secchità. E nel tempo del gran caldo s'innaffi, e le piante piccole s'adombrino; e nel Verno freddo si cuoprano le nuove semente, acciocché dal soverchio freddo, quelle che lavorate saranno non si corrompano. Contra le nebbie e rubigine, come dice Palladio, dei ardere paglie, e i purga amenti in più luoghi per l'orto disposti insieme tutti quando vedrai soprastar la nebbia. Contro alle lumache sieno raccoglitori, che quelle dell'orto rimuovano. Contro alla formiche, se hanno nell'orto foro,

il cuor della coccoveggia al foro si ponga, si come Palladio dice, ovvero con origano e zolfo trito spargi il forame. Se di fuori vengono, tutto lo spazio dell'orto con cenere ovvero di creta cigniamo: e se farai una linea d'olio, non ardiranno d'entrare infinattando che sia secco. Ma questo è malagevole; ma sarà utile questo fare intorno all'arbo-re ch'ha le formiche. Contr'all'eruche, i semi che da seminar sono, di sugo di sopravvivo sempre s'imbagnino, ovvero del sangue dell'eruche, ovvero per mano de' fanciulli si colgano e uccidansi, quando l'orto molestano. Il cece è da seminare intra i camangiari, come dice Palladio, per molte meraviglie, acciocché i camangiari, infestevoli animali non generino. In cuojo di testuggine tutti i semi che sparger dei, secca ovvero metti in più luoghi, o la menta semina tra'l camangiare in molti luoghi, e massimamente intra i cavoli. Contro a' topi e talpe fa pro negli orti gatte o mansuete e domestiche donnole. Alcuni i forami loro con creta e con sugo di cocomeri salvatichi empiono, e alcuni il foro con lavorio infinito alla terra soda cavano, e poi pongono acqua nel forame, il quale è in terra soda, e uccidono l'animale, il quale esce quindi. E ancora ogni seme degli orti ovvero de' campi si potranno salvare da ogni male e nocevoli animali ovvero cose contraffatte, se nel sugo delle radici de' cocomeri salvatichi e dell'eruche, mescolate insieme si macerino. L'erbe che si colgono per lo cibo, alcune si ricidono col coltello rasente terra, e di molte solo le foglie si colgono, le quali a dovuto crescimento sien pervenute, si come s'osserva nella bietola, schiarea, borrana, prezzemolo e cavoli; ma nel Verno i cavoli al tutto si ricidano. Ancora in tutte queste cose, fuori che nel prezzemolo e finocchio e salvia, e alcun'altre, se spesse volte lo stipite quando nato sarà e cresciuto, si tolga via, più lungo tempo verde e senza seme s'avrà. Ma per medicine si convien cogliere, poiché cominciano avere intera quantità, la quale è innanzi de' de fiori si varii il colore e caggiano. Ma i semi si colgono, poi-



La semina. P. de' Crescenzi, *De agricultura vulgare*, Venezia 1511

ché'l loro termine è compiuto, e seccansi da loro la crudezza e l'acquositate. E le radici sono da corre, quando le foglie caggiono. I fiori coglier si vogliono, poché interamente sono aperti, innanzi che si disfaciano e caggiano. Ma tutta l'erba coglier si dee, quando alla sua integrità sarà pervenuta; e i frutti sono da cogliere, poché finisce il compimento loro, e innanzi che siano a cadere apparecchiati. E tutte cose che si colgono al discredere della Luna, migliori sono e più conservevoli che quelle che si colgon nel crescimento. E simigliantemente tutte cose che si colgon nel tempo chiaro, son migliori che quelle che si colgon in disposizione d'umidità d'aria o prossimano a piovà. E le salvatiche in veritate sono più forti che le domestiche e di

minor grandezza, secondo Plinio; e delle salvatiche quelle de' monti, e quelle i cui luoghi son ventosi; e i più alti son più forti. E quelle il cui colore sarà più tinto e il sapore più apparente e l'odor più forte, saranno in sua generazione più potenti. Ancora sappi, che la virtù dell'erbe s'addebolisce in due o in tre anni al più. L'erbe e i fiori e i semi da servar sono in luoghi secchi e oscuri, ed in sacchi; od in vasi ben turati meglio si servano, acciocché l'odore è la virtù non si parta, e spezialmente i fiori. Ma le radici meglio in sottile rena si servano, se elle non son radici, che seccate si servino, le quali similmente in luogo secco e scuro meglio si serveranno. Ma i semi de' porri e delle cipolle meglio che altrimenti, ne' suoi gusci si serveranno.

Le delitie, & i frutti dell'agricoltura, e della villa

Le delitie, & i frutti dell'agricoltura, e della villa, libri tre, spiegati in ricordi particolari; ove con avveduta diligenza, e perfetta esperienza si scopre la grandezza della raccolta, & il profitto abbondante, che dal farla ottimamente coltivare se ne raccoglie. In Venetia, presso il Sarzina, 1634.

Bellunese, nato nel 1584, Giovanni Battista Barpo intraprese la carriera ecclesiastica, diventando sacerdote e decano del Capitolo della cattedrale di Belluno, carica che mantenne per 18 anni. Tuttavia, nutriva un grande amore per la vita nei campi e raccolse le sue conoscenze sulla vita agricola nell'opera "Le delitie e i frutti dell'agricoltura e della villa", stampata per la prima a Venezia nel 1634 grazie al nipote Tommaso che si occupò di predisporla per la stampa. Nonostante la sua scrittura semplice e priva di raffinatezze barocche, l'opera è considerata una preziosa testimonianza della vita di campagna dell'epoca. Divisa in tre libri, il primo tratta dell'agricoltura in generale, dell'architettura della villa e degli animali della corte. Nel secondo libro Barpo parla delle viti, degli alberi da frutto e dei vari tipi di ortaggi, offrendo numerosi consigli pratici. Il terzo libro tratta delle biade, dei semi, dei cereali, del bosco e dei prati. L'opera si conclude con un capitolo dedicato alla nobiltà dell'agricoltura definita come "una delle

cose migliori, e a torto ignorata, della prosa georgica e accademica".

Molti scritti del Barpo sono rimasti incompiuti a causa della sua incostanza. Accanto alle *Delitie*, rimane la *Descrizione di Civald di Belluno e suo territorio* (Befiuno 1640), un'operetta di interesse quasi esclusivamente documentario, ma che contiene notizie utili sulle località descritte, con particolare attenzione per gli aspetti agricoli ed economici. Giovanni Battista Barpo morì nel 1649 a Belluno.

Le notizie sull'autore sono state tratte da: Torcellan, G.F. (1964). Barpo, Giovanni Battista. In Dizionario biografico degli italiani (Vol. 6).

RICORDO XVII

Del Horto, e prima de gli Asparigi.

Un horto senza Asparagi è, come la mensa senza Pane, la Padrona di casa quando è visitata d'alcuna sua amica, gli fa vedere il suo bel[l']Horto; e veramente non può dir meglio il Padre Falcone, non vale un Maravidis la Padrona di casa che non ha un bel[l']Horto, ben piantato, seminato, zappato, e serbato, si fanno vedere le

belle Latuche, l'Herbete, i Cavoli, Rucola, ma non vi è una longa vanezza d'Asparagi, questa è pura, e mera miseria della tua donna di casa, quando il Padre di Famiglia hà degli Asparigi, e de Colombini per imbandimento, si può contentare, e viver lieto tutta l'Estate; l'Asparago è di buonissimo nutrimento sopra tutti gli altri erbaggi, dura ottimo tutto Luglio (se farai a mio senno), e della sua bontà non occorre, che te lo predichi, se pure non fossero silvestri, de quali non parlo, servendo più tosto per medicina, che per la tavola; l'huomo s'attrista nel seminar Asparigi, per dover stare tre, e anco quatro anni prima che mangiarne, e i Pomi, Peri, le Noci, quanto tempo ci vuole? oltre l'esser sì fallaci; l'Asparago non t'inganna, ogn'anno frutta, e la sua raccolta dura quattro mesi, ogni giorno con utile, che gli altri frutti in un sol giorno molti sgombrano, lascia più tosto l'insalata, la minestra, i fiori, e attendi a gli Asparigi, questo ti serve per insalata, cotto con Sale, Ooglio, & Aceto, per minestra levato l'Aceto, e aggiuntovi il Pepe, e una poca della sua acqua e anco per pesce lesso infarinato, e fritto, ò in su la Craticola sopra d'una carta, con dell'oglio, e delle spetie; per ultimo pasto anco crudo, con Sale, e Pepe, vero è che il suo odore è più tosto ingrato, putendo fino l'orina doppio mangiato, in resto è tutto sano, tutto buono, non parlo del capo grosso che stà/ sepolto nella terra, come intervenne a quel nostro merloto goloso invitato al convito, che mal pratico cominciò mangiarselo dal capo grosso, perchè era rivolto verso lui, con quel capo su l'orlo del piato, e ritrovatolo tanto duro, si lasciò scapar di boca, che un ferocce mulo non haverebbe mangiata quell'herba, & io mi lascio scapar di boca quest'altra, di non haver bisogno veder gli altrui scritti nel[l']estender il presente ricordo, per la longa prattica nel seminarlo, zapparlo, e mangiarlo, per ciò habbi bellissimo seme, buonissimo letame di Pecora, o Colombina, una forte zappa, poi eleggi che terreno ti piace, per tutto

va bene mediante le tue fatiche, sminuzza la terra profonda un piede, ò poco meno, leva tutti i sassi tanto piccioli, quanto grandi, letamala benissimo, spiana ugualmente, semina di Novembre, sijno fatti tre, ò quatro buccchi all'impari ugualmente, un piede discosto l'uno dall'altro, quatro dita profondi, caccia per ogni bucco tre, ò quatro di quelle Pomelle, che contengono il seme, copri, guardagli da Galline, ò altri animali, che non gli disotterrino, poi alla Prima Vera, quando cominciano spontar piccioli come spile allontanagli l'herba, curali delicatissimamente, sì che nel levar l'herba non si muovano pontino, nè s'offendano le loro radiche, e vedi bene, che molte volte prima scaturisce l'herba dell'Asparago, che ti conviene andarlo scoprendo con l'occhio, poi con delicata mano nettarlo d'ogn'intorno, il primo Anno ci vuole accuratissima diligenza, e pazienza infinita, altrimenti lasciandolo superchiare dall'herbacio, tu sei spedito affatto, che molte cose non è possibile scorgere, e conoscer quel suo pennacchino sorgente, per liberarlo da tant'oppressione, che lo soffoca, questa fatica è esquisitissima diligenza in tutti i modi ricerca il primo anno, vero è che piantato con radiche, sei libero da simil industria, ma per ciò non abbrevij il tempo delli tre anni, per mangiarne, che se taglierai gli primi anni l'Asparago piantato, ò si seccherà affatto, ò farà pochissimo frutto, vuole in ogni modo pigliar piede, e far ottima fundamenta, prima ch'esser tocco dal coltello, oltre che l'esser seminato, lo farà allargar facilmente, che quelle minutissime radiche, figlie naturali di quel terreno, più amorevoli al padre, l'abbracciano, e vanno bra[n]colando, pur che/non manchi tu dal tuo canto, in ben coltivarlo ogn'anno, nè scordati quando è fanciullo, liberarlo spesso da quella legatura dell'herbacio, come il figliolo dalle fascie, e che la tua educatione, ogni volta che vedi il bisogno, sij libera da ogni impedimento, il che avviene di Maggio, e di Giugno ogni otto, ò quindici giorni, perchè il

suolo ben stabiato germoglia abbondantemente, & l'herbe inutili sono facili à crescere, per ciò curali, Zerbagli spesso, e una sol volta all'anno fagli un buon letto ò coperta di letame vecchio, poi al Marzo leva leggermente quella paglia avanzata dalle piogge, sminuzzala con Zappeta gentile, sì che non offendi le radiche tenerelle, visitagli, non con gli occhi, ma con le tue sante mani, piegati volentieri, che mi crepa il cuore, in veder l'herba soffocar un Asparago, così sarai securissimo, e il tuo horto ti farà honore, e sarai sempre lodato, e benedetto da Dio, e da me, che faccio tanta stima di quest'herba, che se bene tengo addietro quanto più posso la penna, convenmi però per mia satisfazione, e per decoro dell'herba allongar questo ricordo, oltre la mia inte[n]tione, quando adonque sono passati gli tre anni, sicuramente taglia l'asparago, caccia il coltello con la punta due dita sotto terra, tronca gli anco del bianco, che stà coperto, perchè lasciandolo di sopra riceverà l'acqua piovaticcia, che penetrando alle radiche, le putrefarà, ma lo lascerai sopravanzar mai più d'un cubito, che sarà più saporito, non acquisterà l'odor dell'herba, e le radiche manco affaticate nel somministrar tanta materia nel gambo longo, faranno più figlioli, sì che non perdi cosa alcuna, e così potrai tagliar l'Asparago tutto Luglio, e se gli brami ben primaticij, doppio havergli dato il suo buon letame, ò di Colombina, ò di Pecora, copri di sopravvia con strami, ò paglia marcita, ò monditie della casa ripossate al Sole, e alla pioggia, ò simil altra grascia leggiera, poi al Marzo scoprendo ritroverai l'Asparago cresciuto nel caldo di quel letame mezo palmo, e siati per avviso di non mai repiantar, ò mover le sue radiche, lasciale inspessire, e allargare quanto vogliono, attendi pur in coltivarlo bene, e tenerlo netto tutto l'estate, che finalmente, andando in seme, soffocherà, da sé, l'altre herbe, lasciando anco quelle vanità di sepelir corni de Castrati, ò/ segature d'ossa, per fargli belli, non havendo il no-

stro Cielo bisogno di simil trovati, oltre che à Dioscoride non paia manco ciò di credere, nè coprirli con terra crivellata, e men minuzzata, ma si bene di ottimo, e puro letame ben marcio; L'Asparago presto si cuoce, nè vuol star più nell'acqua bollente, di quello che fa l'Ovo per sorbirsi, onde è nato il proverbio, *coquantur citius quam Asparagi*; provoca gagliardamente l'orina; vuole bene Dioscoride, che le radiche sue, portate addosso, rendano sterili tanto i maschi quanto le Donne, ma perdonemi tanto autore che, se egli non crede a Corni, io non ho fede a questa sua sterilità, che non s'accosta alla buona Filosofia, così sono facili gli scrittori lasciarsi scappar dalla penna le curiosità, benchè lontanissime dal vero, per farsi stimar singolari, per lo fumo della gloria, come ha fatto Quinto Curtio, che descrive una grandissima paura che hebbe Alessandro Magno il maggior Capitanio ch'habbia veduto il Sole, quando satio di prede, e di ricchezze, calatossi per lo Gange nell'Oceano, vide il flusso, e reflusso del Mare, non più osservato, ò conosciuto da lui, tuttavia che in Macedonia lo dovesse benissimo haver veduto sotto alle proprie sue finestre; e Solino oltre tantissime sue bugie, che le Pernici se impregnano col[l']odor del vento spirante per appresso al Maschio, come fanno quelle buone femine, che s'ingravidano al caldo de lenzuoli, ò che se gli attacca il mal Francese dalla pilella dell'acqua Santa, e de gli altri, che non è tempo hora, che intitolano i loro libri Miracoli di natura, per venderli bene, e conseguir sicuro frutto delle loro fatiche, appoggiati forse alla sentenza del Doni, che quegli sono buoni, che hanno spazzo nelle boteghe de Librari alle volte per la bella inscriptione, dicano ciò che vogliano i letterati delle loro invetrie [*recte inventive*]; ma dubito anch'io per la mia penna, udir quella risposta di quell'huomo da bene, che voleva farsi scopar a suo modo, onde per tutto ci è che dire, ma chi la indovina, pare da savio.

RICORDO XVIII*De Pisi, Piselli, Ceseri, Ceci, e Fagiuoli.*

Gli Hortolani, che vendono le semenze, danno da intendere a compratori, che gli semi de Ceseri, Pisi, ò Piselli, vogliono esser corrosi da vermi, altrimenti non nascerebbono, ne sò ove fondino questa bella mascherata, se non per trar danari da quelle cose, che niente vagliono, avendo io sperimentato i Pisi bianchi seminati incorrotti più buona pruova fare, se forse non avvenisse, che busati, gli vermi sottoterra non gli noiassero, non havendo quella dolcezza ch'hanno i sani, ma parlando de Ceci, pare che tutti gli scrittori vogliono che sia la Cesera, che si mangia a Veneggia molto saporitamente rossa, e anco bianca, che noi addimandiamo pezzuoli, e a Roma pur Ceci, Paravento, Caccia mosche, e Passa tempo per vendersi ne suoi baccelli freschi, attaccati al gambo in manipoli, che servono a sudetti dettami, ma parlando de Piselli tondi, bianchi, che si chiamano Pisi, ò Ceseri, dico, che tu li semeni di Febraio subitamente passati i geli, e scolate le nevi, vogliono il letame, pongli tre dita sotto terra nel buco fatto col bastoncello, poi copri, e calca, e sijno tre, ò quattro grani per ogni bucco, lontani mezo piede l'uno dall'altro, tirati a filla, che fanno più bella mostra, quando sono alti un palmo, dagli con la Zappa terra, poi pianta de palli bicorni, de virgulti con suoi ramuscelli, acciò passino salendo avviticchiarsi, seminagli in divesi tempi, per haverne al Luglio, & l'Agosto sempre de freschi, che sono delicatissimi in minestra, e presto si cuoc[i]ono, sono anco ottimi ne suoi baccelli, e soprapostogli l'oglio, il Sale, l'aceto, e delle spetie, si seccano al Sole, e si mangiano tutto l'anno in minestra, ma se vuoi cosa delicata, quando sono freschi, pongli nel tegame, con petrosembolo, ooglio, pepe, e naranza, lasciagli cuocer a fuoco lento, poi metti in tavola:/ quando hai finito gli Asparagi, questi sopravengono,

doppo a quali cominciano i corneti de Fagiuoli; Hora de Pisi si fanno con la farina le pastelle per gli Uscignoli, che dolcemente gli provoca al canto la Primavera, sono ventosi, e per ciò vogliono a gli appetiti Venerei, vagliono in ogni caso le buone spetiarie, e il vero condimento, per levargli i nocumenti si è l'oglio di mandola dolce, il suo stame è buonissimo alle Pecore. I Ceci veramente, che noi chiamiamo Pezzuoli amano la medesima coltura, vero è, che si seminano per lo più nei campi, disustantiano il terreno, si che dagli del buon letame, amano luoghi bassi, e humidi, che per ciò appresso noi non allignano se non piccioli, e duri, che non mai si cuocono a bastanza, onde gli chiamano alcuni straca denti, sono simili in natura a Pisi, se bene, manco nocivi, particolarmente i bianchi, che da poco tempo in quà si sono introdotti anco in Vineggia, e vengono dal Polesine di Rovigo molto grossi, e teneri, e giovano alle reni, e alla milza, e alle durezza de Testicoli in luogo di faveta, sono anco di grand'efficaccia contro la pietra nelle reni, e per generare molto sperma, si frequentano da molto golosi di donne, tuttavia che in fine sia posto più tosto da chi molto s'affatica, che da gente delicata, e otiosa, come anco i Fagiuoli, che gonfiano, generando molta ventosità, tanto i grandi turchi di variati colori, come i piccioli; li primi si seminano di Maggio in luogo grasso, vogliono appoggio, e però stanno bene appresso alle siepi, ò nei campi della Sagina, ò Sorgo, che si vadino brancolando sù per lo gambo della biada, si mangiano gli loro baccelli cenerini nell'insalata cotti, ovvero lessi infarinati, e fritti, come ottime Lamprede, e anco stuffati nel tegame, con la concia de tartuffoli, ooglio, pepe, aglio, e naranza; maturi, e secchi sono pasto da contadini che assai lavorano, di durissima digestione, e però bene d'haverne per mangiarli giovani, e per adornar anco l'Horto, ove si vuole far ombra per l'estate, e spaliere per divise, e anco in sù le fenestre nelle casselle, per

riparo della reverberatione de raggi Solari, che percuotono in alcuna stanza, molto esposta al meriggio, e freschi fatti bollire con quattro grani di Sale rafreddati posti in aceto, mutandolo in capo a quindici giorni, si/ conservano tutta la Quaresima in insalata, ovvero messi a molle, poi stuffati, e fritti come si è detto, le loro foglie poste nelle letiere tirano a se li Cimeci, ò perche avviticchiatisi in quella loro asprezza, non possino più svilupparvisi, ò per l'odore grato a quell'animale, essendo così ordinato, che qual si sia cosa creata habbi simpatia, ò antipatia con alcun'altra, come l'huomo inimico del Serpe, la Pecora del Lupo, il Leone del canto del Gallo, i Polcini del Nibbio, e tutti alla prima veduta fuggono senza altro ammaestramento, che dalla sagacissima, e sapientissima madre natura, così per contrario, il Pavone ama la Colomba, la tortora il Papagallo, il Cane l'huomo, & l'huomo ama l'Oro, ò sia il color giallo, e risplendente, ò virtù occulta, ò bellissima vita, ò longa esperienza de giovamenti che a bisogni corporali, e voglie mentali t'apporta, questo si sà di sicuro, e fermo, ch'egli è amato communemente da tutti, eccettuatine alcuni Santi Padri, per comprarsi il Paradiso, che l'hanno vilipeso, ma questa Istoria Sacra molto più sublime di quella d'Agricoltura dobbiamo riverire, e credere senza passar più innanti; ò forse, ch'essendo composto di tal perfetta mistione elementare, che lo rende come incorrottile sopra tutte le pietre, e altri metalli, per la simpatia della perpetuità con la mente humana, non potendo questa, se non doppio sciolta da corporali legami, fruir il suo Creatore, gode l'oro, come oggetto più a sè simile d'altra qual si voglia cosa sublunare, e come suo Dio terrestre, e per ciò non maravigliarti lettore cortese, se la mia penna anch'essa vaga di così delicato Metallo, Zappando nella coltura dell'Horto, ha fatto questo breve passaggio all'oro non men amato da chi legge, che da chi scrive; ma per non scordarmi in tutto del

promesso ricordo, dicoti delle piante, dall'herbe, da campi, e dal Giardino potersi anco levar à contemplationi sottilissime il nostro buon Padre di Famiglia, convenendo alle volte dalle picciole, alle grandi, & occulte meraviglie farne paragone, come apponto queste foglie de Fagioli m'hanno hora reddoto alla memoria un meraviglioso parto, che fanno alcune foglie, ò cocchie, come Pigne prodotte da certi arbori soprastanti all'onde marine, nell'Isola di Sudero, e Hirlanda, che cadendo nell'acqua, divengono in poco/ tempo uccelli come Anitre, che quegli Isolani chiamano slachis, & essendo Catholici si mangiano però, come parto del mare la Quaresima, ò sia il seme putrefatto, dal quale per l'influenza del Sole, come nascono molti viventi dalla putredine senza coito, così sorga quest'animale, ò che dentro a quella fogliosa scorza s'annidi alcun vermicello, che per simpatia con l'acqua marina vada in maniera augumentando, che divenga poi sì fatto animale, come il Bigatto dalla Galetta, ò alcun particolar influxo mediante le cause sublunari concorrenti in tal luogo a quella formatione a noi occulte, ciò si sà di certo avvenire; con ciò brevemente passiamo a Fagiuleti bianchi piccioli, che si seminano ne campi di Marzo, ben che questi non costumiamo nei nostri terreni, ma ben sopra le mense, che sono la Quaresima delicatissimi ben cotti, con tropissimo oglio, del sale, delle spetie, & un poco d'aceto, per levargli molti nocumenti, tuttavia, che mangiandosi a satietà, gonfiano, e difficilmente si digeriscono, sono più tosto da gente, che s'affatica, che da studenti, ò otiosi.

RICORDO XIX

De Ravanelli, Radici, Gnifari, ò Carrotte.

Non vorrei sotto l'ombra di questo ricordo seminarli menzogna, anzi promettoti dirne sinceramente delle Carrotte la verità, che si

seminano li primi giorni di Giugno, Luna scema, terreno leggero, acciò le radici vadino al basso, ben profondo, e ben stabiato, poi subito nate sarchiale, e le troppe spesse leuale, ripianta delicatamente, che appicheranno, e se le loro foglie mostrano orgoglio, strappane parte di esse, acciò il vigore vada all'ingiù, si mangiano di verno, e di Quaresima, che per ciò si seminano di Giugno, per haverle mature di/ Settembre, poi al San Martino fanne la raccolta, con forte Zappa, sì che tutta la radica ti rimanga, sepelissi poscia nella cantina sotto alla sabbia, altrimenti aghiaccieranno; sono le bianche, e le rosse tutte d'una qualità di far orinare, tuttavia che i Medici commendino le più rosse, si mangiano in insalata, e anco in minestra molto aggradevoli, sono però ventose, e di poco nutrimento, a che si rimedia col Pepe, e col mangiarne poche, si cuocono lesse, ò sotto alle braggia tagliate in fettarelle ritonde infarinate, e fritte nell[l']oglio, servono per Pesce, generano non molto buon sangue, onde chi patisce delle Moroidi, ò della Rogna, deve fuggirle; simil coltura vogliono le Pestinache, e poco anco s'allontana la loro qualità, questo è, che si mangiano per lo più fritte intiere, levatone però il medollo con quella materia lignea, e sfese giù per lo mezzo rivolte prima nella farina, ò in pastella fatta con Zucchero, e acqua rosa. Gli Ravanelli appresso noi rare volte vengono grossi, ma in Veneggia se ne ritrova di otto, e dieci libre l'uno, sono i bianchi teneri liscij, che a Roma chiamano radici, sono anco i Ramoraci mordicanti la lingua, e il palato più de gli altri, e questi vendono i Norsini per Roma, che portano la Cicorea selvatica, ritrovandogli nella campagna, senza coltura manuale nati da sè, le Radici sono più dolci, & il Ravanello vada di mezo sapore trà le radici, e ramoracio; hora quanto al nostro interesse il Ravanello tanto il bianco, quanto il nero, vuole esser seminato di Luglio, così non vada in semenza, e sarà buono l'inverno, e anco

la Quaresima, potrai però lasciarne qualche piede, per la semenza, che più vecchia che gitterai, più grosso verrà il frutto, & di Luglio maturerà, lo gettano alcuni in compagnia delle rape nei campi, ò pure da sè nell[l']Horto, vuole in ogni caso letame assai, esser sarchiato, e se lo traspianterai, allignerà bene, ma quando è molto caldo, cresce nella foglia, che stà bene strapata, e calcato coi piedi, acciò l'humore vadi all'ingiù, è ottimo con l'insalata, per eccitar l'appetito, ma più sano in poca quantità doppio pasto, che per antiparistasi fà digerir gli altri cibi, per conoscer i buoni, vedi ch'habbino la scorza molle, e delicata, e spierali al lume di candela, che tu vedrai le magagne di dentro, si conservano l'inverno nella sabbia, come le Carrotte, se l'ami non/tanto mordicante, poni il seme per un giorno, e una notte nell'acqua mellata, si seminano parimente di Febraio per haverli la Prima Vera, ma quando sentono il gran caldo vanno tutti in foglie, alle volte anco trasmettono tutta la virtù nella radica, se staranno dui anni sottoterra, non vanno in seme, e tutto l'aumento vada al basso, così mi è avvenuto, e così devono fare con qualch'arte gli Chiozoti, e Lioti, che gli fanno sì grossi, de quali si può dire, come disse Bartolo stando appoggiato ad un scrittorio de Banchi, e formata una citatione, il cursore gli là abbreviò, e corresse, onde ei disse, che fanno più gli Cursori di Roma, che i Dottori fuori di Roma, così voglio inferire, saprà meglio un Garzone Bergamasco ben essercitato in alcuni particolari di Chioza, che tutti gli scrittori d'Agricoltura antichi, e moderni, se non che questi, per la Theorica, e ingegno prestante, s'accomoderebbono in breve a siti, terreni, e aria diversa, secondo il freddo, caldo, ò la varietà del luogo, e in proposito di Lio, non posso passar con silentio un gratioso pensiero d'un mio amico Patriota per causa della goletta, che così ritrovandomi d'estate ardente, intorbidato, e oscuratossi il Cielo de subito caddè una gragnuola impetuossissima,

che, posso dire, fradicò a quei miseri Hortolani ogni suo bene, e l'amico sospirando, e gemendo era mezo, che desperato quando io per consolarlo lasciai scaparmi di bocca, che non si lagnasse tanto, poichè quella tempesta non aveva fatto alcun danno a suoi vini, ò formenti di terra, e che poco danno era quello contro un poco d'herba, ma egli con le lacrime a gli occhi per la perdita di tanta gola disse che per tutto si trova grano, e vino, ma non altrimenti Melloni da Lio; cibo molto differente dal Ravanello imbandimento di povere persone affamate, che anco le loro foglie tritte mangiano nell'insalata molto saporitamente, e molti Filosofi, e Santi Padri, e anco persone di molta stima, per fuggir tante incommodità ch'apportano gli apparati sontuosi, ò per penitenza de loro peccati, ò per far vita tranquilla fuori dalle insidie, e de gli aguaiti [*recte* agguati], si sono contentati più dell'acqua limpida, bevuta con nappo di legno, che d'esquisita bevanda in nappo d'oro ammalciata ò affascinata, e così d'un semplice Ravanello havuto da fedel mano del suo Agricoltore, che d'un/ esquisito Fagiano presentato da sospettosa mano di corteggiano; non è però tanto abbietta questa radica, che non entri in molti medicamenti, per le sue generose virtù di levare il brusore dell'orina, romper la pietra nelle Reni, liberar dalla Itteritia, per lo purgare che fà per orina, e posta una fetta di Ravanello sopra la morsicatura del Scorpione la guarisce, e sopra l'istesso Scorpione gli dà morte, oltre molti altri nobilissimi medicamenti, che questo non è luogo de tutti raccontargli.

RICORDO XX

Del Finocchio, Anetho, e Aniso.

Non hò ancora veduto auctor moderno che tratti del Finocchio, doppo che si è introdotto per cibo nelle mense communemente in tutte

le Città d'Italia, e particolarmente in Bologna, là dove così bene alligna, che si veggono i campi intieri seminati, e piantati, anzi vogliono, che trasportato il suo seme in altri paesi, faccia buonissima pruova, ma però ogni anno rinovato col seme Bolognese, e veramente à Ferrara, à Roma, e à Vineggia non hanno gli Hortolani potuto arrivare alla perfettione del Bolognese, onde al tempo de Scrittori d'Agricoltura, e de medici si vede l'Istoria del Finocchio più a modo di medicina, che di cibo frequentato in su la tavola da ogni sorte di persona, e al tempo di Castor Durante non è manco da credere, che fosse in uso, per la poca lode, che gli ne dà, volendo che per medicamento più che imbandimento si debbia usare, e tuttavia si sà quanto si[a] frequentato da gli uomini per la dolcezza, e bontà sua, così nel fiore, come meglio mangiandosi in cartozzetti teneri, e giovani; si semina adonque il Finocchio di Febraio, e di Marzo, ponendo prima il seme una notte a molle/ in un fico secco, ò nell'acqua melata, mettendone quattro, ò sei grani per bucco, come si è detto de Pisi, così unendosi quel seme, farà il gambo più grosso, vuole buon terreno grasso, e letamato, e ben Zappato, tuttavia, che gli scrittori commendino il terreno arido, e sabbionino, ma ciò conveniva più tosto a quel suo antico finocchio, del quale non costumavano mangiar gli cartozzetti, ma il nostro moderno vuole più tosto terreno humido, e ben profondo, si semina anco al Settembre, ò l'Agosto, che custodito sotto alla neve, e ghiaccio la Primavera presto ingrossa; Gli Giardinieri, e Hortolani pongono ogni loro industria, per haver in ogni tempo del finocchio, per empirne la borsa del gran guadagno, che ne traggono; vuole adonque esser spesso sarchiato, bagnato, e datogli terra secondo che và crescendo, che quella parte del gambo che stà sotto terra, si fa bianca, tenera, e dolce; si traspianta anco, ma ho veduto meglio allignare il seminato, che lo traspiantato, quando è alto da terra un piede, ò

uno e mezzo, si cava con le radiche, e si mangia con del Sale le parti più tenerelle, ovvero lasciando andar in fiore, poi tagliato al San Martino rasente terra, e coperto con buon letame bovino passate le brine, la Primavera germoglia felicemente, e quelle piccole gambucce lesse, e cotte in minestra sono molto aggradevoli al gusto, si fa il succo di Finocchio, e l'acqua dalli Speciali per ottimo rimedio à chiarificar la vista, e tenir lontano qual si sia patimento da gli occhi, e mangiato tanto il seme, come il gambo scaccia la ventosità, impedisce la putredine de gli altri cibi, e per ciò dieci de suoi grani, con un poco di Sale, doppo pasto, è ottimo rimedio, per conservar il buon fiato, mentre il deffetto del puzzone venga dal stomaco, non da denti guasti, ò altro mancamento delle fauci, è buono il Finocchio in cartozzetti, e anco in fiore attaccato però a suoi fusceletti posto in aceto forte, in vasi di terra cotta, con quattro grani di Sale, & l'aceto sij cangiato in capo a quindici giorni; ecci anco il Finocchio selvatico, che molto ammareggia, nè si costuma se non messo in aceto fortissimo, ò per condimento d'alcun altro cibo, come nella conserva, che si fa de Rape, Navoni, Fonghi, e simil altre; le sue fiorette giale raccolte, prima che faccino il seme/ secche al Sole, si conservano per condimento de gli altri cibi, in luogo de spetiarie, che fanno sani, e molto gustosi gli altri mangiari, come sopra al fegato, gli arrosti, e sopra gli uccelletti in aceto, & altri imbandimenti, sono i Finocchi nella Guinea tanto grossi, che ne fanno archi fortissimi del loro gambo; s'annidano volentieri trà Finocchi le Serpi, ove curano anch'esse le loro infermità de gli occhi, e facilmente si spogliano dell'antica sua scorza, e però bene quando sono giovani, e molto spessi, starne avvertito, per non mangiar inavvertentemente [*recte* inavvertitamente] nell'insalata, come molti fanno nella Primavera, quei loro pinacchini molli, e delicati, tocchi da Serpi, ove lasciano ben spesso la loro velenosa saliva,

tanto è soggetta la vita nostra à infirmitadi destrugitrici della nostra salute, non solo nei cibi, ma anco nelle veste, nei panni, nei letti, ove ben spesso s'annidano Scorpioni, Ragni, Phalangi, Aspidi, Basilischi, e simil altre bestie, nelle botti del Vino, per le Vipere, che amandolo molto, quando non si tengono ben chiuse, v'entrano, & l'avelenano, e fino da Cani fidelissimi custodi della tua Corte quando fatti rabbiosi ti morsicano, oltre tantissimi ritrovati diabolici inventati da gente ferina, per far morire innanti tempo gli loro nimici, il che quando pure avvenisse ad alcuno della tua Famiglia (per non passar sotto silentio così importante materia), per cagione d'alcuna velenosa morsicatura, ricorri al rimedio del Pollo, ò Gallina apperto vivo, e posto sopra la pontura, come ho detto nel primo libro, e quando il veneno fosse dato per bocca, se non havessi il Medico con che consigliarti, ne Teriaca, ò altro elettuario, che è sempre bene d'haverne in casa, per presentaneo rimedio, ricorri a medicamenti generali, che sono il vomito fatto con arte, se non puoi naturalmente, pigliando oglio commune tepido puro, ò mesticato con acqua, e non havendo oglio piglisi del butiro, che rendendo lo stomaco simil liquori ontuosi, verrà anco a render parte del veneno tolto, oltre che l'ontuosità attaccatassi alla pelle de gli intestini, ovierà al mal effetto, che porrebbe far il veneno, & se quello havesse di già passato più basso, e tu con cristeri pur ontuosi de brodi, sevi, e grassi liquidi solleva il povero paziente, perchè, chi hà tempo hà vita, in questo mentre verrà il/ medico che ti sovvenirà, oltre di ciò è anco buono metter gli strentori a bracci, e gambe del paziente tormentandolo (destramente però) né lasciarlo dormire, acciò il veneno non habbia facoltà di passar alle parti interiori, & al cuore, che sarebbe spedito affatto, e tanto basti, per un'estrema necessità di Villa, se pur non volessi aprir un Asino, Bue, Cavallo, ò Mulo, e riporvi dentro l'infermo, acciò il calor di quell'a-

nimale tiri a sè il Veleno del paziente, come fece il Duca Valentino, che se bene allongò con tal mezo la vita, toltasi col veleno, che doveva levar à Cardinali, la perdè però infelicemente sotto Pampalona, ove il destino lo portò ignudo morto sopra un Cavallo, per opra d'un suo scudiero ritrovatolo nel campo ucciso, spogliato da nemici nel mezo d'altri cadaveri de Soldati, ove prima era stato Vescovo, e entrato *Rex pacificus*, così avviene a chi vuole tenir un piede nel Cielo, e l'altro in bordello, il che Dio voglia, che gli occhi nostri non veggano mai più simil cosa, che presuppongono una grave offesa contro sua Divina Maestà. L'Anetho più si costuma, per condimento, che per mangiarvisi solo, per la sua soverchia calidità, egli è molto simile al Finocchio, & ama la medesima coltura, si usa in Roma tanto frequentatamene, che è passato in proverbio quando alcuno non si contenta, ò della servitù, ò de vestimenti, delle stanze, ò di qual si sia altra cosa, si dice, costui vorrebbe l'Anetho, quasi che egli sia il condimento d'ogni cosa, perchè il suo buon odore, e sapore s'accomoda con qual si sia cibo (a chi però diletta quell'accutezza), vero è che vorrebbe esser piantato in luoghi caldi, ò ben esposti al Sole. L'Aniso parimente vuole luogo grasso, si semina la Prima Vera, ma quel noioso odore dell'herba fà danno all'altre, se non lo metti ben discosto, e appartato, vero è che il seme è molto grato, e utile per scacciar la ventosità, che franto riposto in Carafone d'acqua ben battuta, si può dare quell'acqua à bere sicuramente a gli ammalati, entra anco ne gli salati di Porco, oltre che si confetta per imbandimento doppio pasto.

RICORDO XXI

Del Aglio, Cipolle, Porri, e Scalogne.

Ordine, tempo e misura dice il Savio, tutto è buono al suo tempo, tutto piace con misura, e

tutto sta bene nel suo ordine; l'Aglio con tante maledittioni dategli da Horatio da Venosa con l'insalata tenero in tempo de Primavera a tutti piace, posto nei Tartufali con misura è ottimo, e messo per ordine appeso nella Cucina, honora come un bellissimo Arrazzo di Fiandra quella sì nobil stanza, gli Cuochi non sanno fare una buona vivanda senza aglio, ò Cipolla, egli è la Teriaca de Villani ne gli estremi caldi, un valoroso difensivo contro la Peste, una esquisita medicina contro vermi, un riparo inespugnabile dell'aria cattiva, l'antidoto sicuro contro l'acque putride, oltre al condimento dell'agliata, e fatto bollir nella Lentichia, Cavoli, Pezzuoli perde ogni qualità cattiva, e in difficienza de Fonghi, con quei fichi che non vengono maturi tagliati in quattro parte fatti bollire, posti nel tegame con pepe, petrosemolò, aglio e naranza, è meglio de Tartufali, a tutti piace, & è molto sano, però piantalo a Prima Vera per tempissimo, in terreno Casalengo ben sminuzzato, de suoi spichi, in Luna scema, sarà più dolce, calca la foglia quando sponta, che il vigore vadi nella radica, per farsi grosso, sarchialo più volte, dagli terra, e vuole il caldo, che per ciò noi l'habbiamo minuto, e fatto venir col caldo del letame, non si conserva longamente, raccoglilo in Luna scema, appendi all'ombra qualche giorno, e conserva per ottima munitione, se ben è pasto da Villano non istà male in casa, quello che ha molti spichi è migliore, l'intiero è il maschio, tutto che i venditori gridino aglio maschio, persuadendosi che il nome di maschio debba prevaler in tutto, che falla nel[l']aglio, vuole Dioscoride, che applicato a morsi/ de cani rabbiosi giovi, e mangiato crudo vaglia alla tosse vecchia, e a chiarificar la voce. Le Cipolle si seminano pure di Primavera in terreno ben letamato, al Maggio si ripiantano, sarchiandole spesso, overo semina di Settembre, e repianta al principio d'Aprile, sempremai discoste l'una dall'altra, se vuoi, che vengano grosse, meglio alligna la Cipolla nel pa-

ese fresco, che non fà l'Aglio, pur che sij letamata, & è grandissimo dishonore de nostri Villani, che tutte le comprino, se bene hanno mani, letame, terreno adeguato, e ne siano golosissimi, tutto che si conservino con questo buon concetto di saperlo fare in ogni occorrenza, ma per esser cosa di poco rilievo, non si curano, in che vole[n]tieri gli escuserei, se io potessi dire col Poeta: *Pur ch'altamente habbi locato il Core.*

ma dubito che la sij pura miseria, ò ambizione molto segreta, come quei belli ingegni putaticij, che no[n] publicano gli loro scritti, e si co[n]tentano morir con la gloria del buon co[n]cetto, dubitando propalarli goffi in ottavo grado, se scoprono le loro inettie, e rimaner mesti, per no[n] haver celata, che stij salda al tocco della maladice[n]za. Le buone Cipolle vogliono buonissimo seme di cipolle grosse, che cominciano in casa a produr il tiglio, poi sepolte, e sostenuto il longo gambo dal seme con bastoncello, che non si strappi dal vento, semina è sarchia a Luna scema tutte quelle cose, ch'hanno da aumentar sotto terra, amano la superficie, a contrario dell'Aglio, amano il letame vecchio per farsi dolce, e più sane, che le forte fanno dolor di capo: sono in Roma le bianche molto forte, ma le grosse paonazze chiamate Gaetane, e Marchegiane sono dolcissime, tutte però crude sono pessime, ma cotte perdono la malitia, & acquistano la bontà, conferiscono all'appetito; crude tritale nell'acqua fresca, mangiale (riposate prima) nell'insalata, entrano in moltissimi condimenti con spetie, Pretrossemolo, Herbette, e in diversi altri modi, e maniere, secondo i costumi delle Cucine, e de Cuochi. Sono anco le Scalogne mordicanti la lingua, ma però appetitose, e da molti bramate, così hanno conservato il nome, per esser state portate a noi d'Ascalone di Giudea, ove Sansone (come racconta la sua legenda) uc[c]ise tanti huomini, e portò lontane le porte della Città di Gazara fu la meza notte, per la/ forza, che aveva nel Crine; La Scalogna

adonque ama la medesima coltura che l'Aglio, e se bene viene di seme, piantala però con suoi spichi è più bella, provoca Venere per la ventosità, si tagliano le sue foglie verdi nei mangiari in luogo di Cipolla; finalmente sono i Pori molto aggradevoli la Quaresima in minestra, si seminano d'ogni tempo in terreno ben profondo, insegna l'Eccellentissimo Matthiolo fargli col capo grosso come Cipolle, repiantandoli senza radiche, nè frondi, con un pezzo di tegola, ò altra simil cosa sotto, acciò non vadi all'ingiù, ma si allarghi, e divenga grosso: per la Quaresima piantalo d'Agosto, e per lo seme di Novembre, ò Febraio.

RICORDO XXII

Delle Coccozze, o Zucche, Cocumeri, Rape, Navoni.

Sono le Zucche varie di forma, se bene d'uguale qualità, e tutte amano uniforme coltura, levatene alcune di certe femmine, ch'hanno dentrovi poco Sale, la cui coltivazione s'aspetta per lo più alli ammogliati molto differente da quella de gli Agricoltori; hora sono le Zucche longhe, schiacciate, tonde, con le costole a guisa di Melone, senza costole come fiaschi, & una sorte di Zucche introdotte, credo io, da Reverendi Padri Capuccini, che fanno vasi, per la cerca del Vino, tanto smisurati, che paventano, alle volte, chi deve loro dare l'elemosina del vino, come quei Guardiani, che stanno al passo de Burchi dal vino, per lo Datio di Vineggia, che, per loro beverage, dimandano un bocale di Vino, che tiene mezo bigonzo, ma quelle dei Padri, nel giorno dell'estremo Giudicio, saranno picciole, rispetto alla gran somma de nostri peccati, se mentre siamo viatori, non la scemiamo, col empir bene le loro/ grandissime Zucche; Vogliono adonque le Zucche grandissima quantità di letame, buonissimi palli, e sostegni per ascender in alto, ò sopra pergolati fatti a posta, chi

non vuole vederle andar serpendo per terra, e ingombrar tutto l'Horto, si seminano di Primavera, messo a molle nel latte il seme una notte, per farle dolci, natte che sono, dagli terra, si repiantano, conservatogli però al piede la terra nattia, allignano bene su letamari istessi, tanto amano il grascio, e più vezzi, che gli farai, così alle Zucche, come alle piante, à gli animali, alle fabbriche, più honore n'haverai, e rammembrati, che gli scrittori hanno appreso dalli Agricoltori, ò dall'esperienza fatta con suoi sudori, e reddoto a una sicura regola, col mezo della ragione, il modo di ben coltivare, sì che presterai ancor tu maggior fede all'esperienza, che al bel nome de Scrittori, à quali preporrà la ragione medesima, così i Padri Capuccini debbono haver loro ammaestrati gli Scrittori delle Zucche grosse, col piantar il seme di mezo in molto grasso terreno, e adacuar spesso; col seme del collo le longhe, e quel del fondo le schiacciate, se bene tutte d'insipido sapore, frigide allo stomaco, se però non sono con varij condimenti temperate, ò fritte nella padella, liberate dalla qualità acquee, che in sè contengono; delle ben secche al fumo, ò al Sole, fatte prima ben nette, e curate d'ogni sporcizia, si fanno vasi leggeri, e commodi, da riporvi qual si vogli liquore, levandoli il mal odore, col sommergerle nei tinnazzi del mosto, quando bolle, ovvero empiute di pezze liquida, e votate, che rimane però al di dentro un'incrostata, che non lascia pigliar sapore dalla Zucca a liquori ripostivi. Gli cocumeri salvatici Asinini sono per gli Spetiali, con che fanno l'Elaterio validissimo à mover il corpo de gli hidropici, toltone però con dose determinata, che altrimenti eccedendo, sarebbe tanto veleno; gli domestici, che vengono ne gli Horti, richiedono simil coltura che alle zucche; qua[n]do sono piccioli come Noci si fà di essi co[n]serva in aceto fortissimo, per mangiarvisi da Carnevale co[n] gli arrostiti, gli crudi si mangiano ne gran caldi, in insalata con herbe calide, per

corregger la loro frigidità. Le Rape si seminano d'Estate, dopo il raccolto delle biade da spica, in terreno grasso, mesticando della polvere nel/ minutissimo loro seme, acciò nascano rare, e v[e]ngano grosse agevolmente, il seme si conseguisse sepelendo le rape nell']horto, ò altro buon terreno, passati i geli, che subito germogliano, e secco si conserva per l'estate, l'ultima vendemia è quella delle rape, là inverso ogni Santi, si conservano in luogo tepido, coperte con paglia de Sarasino, lontane dalla botte del vino, altrimenti gli daranno sapor di Rapa; leva la foglia con coltello ben penetrante, altrimenti faranno nuovo germoglio bianco, e tenerino, buono nell'insalata, se lo coprirai con farina di Zucchero, per levargli l'amarrezza della Rapa; si fà conserva fatte bollire, tagliate in quattro parte, pestate minutamente le loro code, e riposte nei vasi, con del finocchio, ovvero lesse, insalate, messe in aceto con un poco de vin cotto, ò veramente crude sepolte nelle vinaccie conservate la Quaresima, poi grattugiate, e concie con la Cipolla fritta, ma meglio con del buon brodo, ò con carne insalata di Porco doppio Pasqua, se bene in fine come dice il Reverendissimo Falcone sono tutte Rape; Pari coltura richiedono i Navoni, che sono più dolci, più longhi, di color pavonazzo, e bianco, si mangiano in minestra, nell'insalata cotti su le braggia con del Pepe, finocchio, che fanno orinare come anco le Rape.

RICORDO XXIII

Della Salvia, Assenso, Menta, e Seleno.

La Salvia si pianta con pedalini svelti, e strappati dalla madre con sue radici, d'ogni tempo, ma volendola di seme sarà meglio di Marzo, alligna in ogni aria, e terreno, vero è, che coltivandola migliora, e tenendosi perpetuamente all'ombra, finalmente si muore, quando gli suoi gambi sono iti in seme, troncagli, e germoglierà di novo, s'annidano/ volentieri i Serpi ne

loro cespugli; e grata per lo buon odore, messe le cime nella pastella di farina con Zucchero, e Acquarosa nella padella, con oglio, un poco d'uva passa, doi grani di Sale, cotte, e rafreddate sono delicatissime nelle vigilie per pesce, le loro foglie fanno bianchi i denti stropicciandosegli, e tenendole in bocca gli Avocati, ò Predicatori fanno la lingua sciolta, e molto espedita, danno molto gratioso sapore le loro foglie con gli uccelleti di Monte, e una fettarella di lardo arrostiti; vogliono anco i Medici, che un bichier del suo succo bevuto da una sterile, la faccia impregnare, per la calidità dell[']herba, ma io veggo, nei paesi Settentrionali freddissimi, le Donne tutte gravide, che non avviene verso mezzo giorno, per la siccità, e calidità dell'utero, onde si procrea l'huomo, sì come il terreno abbruciato non germoglia; se non fosse, che il caldo circondato dal freddo, si mantenga unito, e con maggior vigore, per conservazione di se stesso, così si faccia del freddo attorniato dal caldo, ma lasciamo deciderla a Signori Medici, e torniamo alla Salvia Romana, che pure si costuma ne gli horti, per lo soavissimo odore, bella verdura, che prima de gli altri erbaggi scopre la Prima Vera, e mesticarvisi anco (ma in poca quantità) nelle minestre, tutto che molto ammareggi. L'Assenso è di più sorte, habbiamo noi il montano poco differente dal[']hortense, con che Nicolò Chiavena accuratissimo semplicista fabbricò, con privilegio della Serenissima Signoria, la conserva tanto famosa, habbiamo anco il silvestre, che nasce copiosamente nelle vie, nei campi, tra sassi, e nelle siepe in luoghi montuosi d'Agordo, Zoldo, e Lavazzo, poco dissimile da quello de gli horti, ma tutto ammareggia gagliardamente, che debbono sentirlo quelli di stomaco frigido mangiando le cime crude, spicate dal gambo, senza altri ingredienti; di questo si fà il vino d'Assenso, & anco l'Aceto, ponendo le sue foglie in Carafa di vino al Sole, per alcuni giorni; gli suoi rami secchi posti tra le vestimenta, e panni lini, gli diffendono da

tarme, ò tignole, come parimente fà la Candella di sevo posta al fondo della cassa.

La Menta, Mentucia, ò puniolo gentile nasce ne gli horti da sè una sol volta portato, ò de pedalini, ò di seme (benche l'Eccellentissimo Gallo nieghi venir di seme) d'ogni tempo/ si può traspiantare, e quando sponta da terra giovanotto, egli è molto grato nell'insalata, e minestra, per lo buon odore, e perchè mordica la lingua, e palato; stà bene trà gli erbaggi divesi dell'horto, confacendosi con tutti, vuole Dioscoride che, tenuto dalle Donne nella Natura avanti al Coito, non le lasci impregnare, & che sia molto grato allo stomaco. Sovvengassi anco il buon Padre di Famiglia al Febraio, ò Marzo seminar il Seleno, e repiantarlo poi ne solchetti ben profondi, sì che, augumentando, possi dargli ottima terra, che il gambo diventa bianco, tenero, e dolce, mangiato con del Sale, e Pepe doppo pasto, che riscalda lo stomaco frigido, & aiuta la digestione, toltone però in poca quantità, e tiene conto di questi gentilissimi imbandimenti per la sanità, per lo buon nutrimento, che possono secondo la loro natura darti, con sue radiche, semi, fiori raccolti a suoi tempi secchi, e custoditi all'asciuto, che mentre dura l'hortaglie, non si mette mano alle granella, alle radiche, e alla farina, così per la parsimonia, e ottima economia, come anco per la Sanità, oltre che variando non ti danno noia, ma sempre novo diletto, e gusto, tutto che tante minutezze sijno di molto tedio, particolarmente à chi ha altro in capo, a quali sarebbe forse meglio il Pane, Vino, Carne, Ova, e Pesce, e con queste cinque proviggioni rinontiare a tutto il resto, essendo quelle communi a tutto il Mondo (ove però non si viva barbaramente). Si varia nel vestire, e nel parlare assai, ma nel mangiare, nel procacciarsi qualche amica (parlando per quelli che sono esenti da simil digiuno) e nel ripararsi dal freddo, a caldo, tutti cam[m]iniamo uguali; le tante minutezze, inventate per delicatezza da nostri maggiori, si potrebbero, è vero,

fasciare [recte lasciare], viver con manco briga, e forse manco infermitadi, ma così habbiamo trovato il Mondo, così sarà meglio lasciarlo, vivendo come si vive, vestir come altri veste, pensar ciò che si vuole, e mangiar ciò che si puole, ma non mangiar tutto quello che hai, ne dir tutto quello che sai, intendila per lo buon verso.

RICORDO XXIV

De Cavoli, Brasica, ò Verze, Cappucci, Spinaccie, e Endivia.

Questa varietà d'herbaccie, prodotte dalla benigna Madre Natura, mi alletta, più volte, passar ad alcuna curiosa speculatione, e far qualche piacevole, ma breve digressione, per passa tempo anche de chi legge questi miei Ricordi; Concorrerà la terra, l'acqua, l'aria, il Sole, e la tua opportuna industria, si farà felicissimo raccolto, tu l'attribuisci volentieri a Dio, perchè non conosci le cause seconde propinque, fatte da lui, per tal generatione, ò perche favorendoti il Cielo, arguisci con gusto la sua gratia, dalla tua felicità, acciò ti giovi, per lo buon concetto tra gli altri, ò perche l'intelletto s'acquieti al primo colpo, senza far passaggio mendicato della mente dall'una all'altra causa, ò pure, che vuoi fuggir la fatica mentale, della riflessione, per ritrovar la ragione, ma dubito che lo facci più, per fuggir le fatiche della Zappa, e della mano, e che voresti un Dio da per te, senza tanta industria, e tuoi sudori, e questa non è la vera via, perche Iddio causa universalissima provvede alle cose soprannaturali, ma quello che proviene dalla buona combinatione, e concorrenza de gli Elementi, aggiuntovi le tue fatiche, sono cose naturali, non miracolose, nè ti persuader manco, che la mia penna ti serva per Zappa, e l'inchiostro per ottimo letame, e che il tuo horto produca senza tuoi sudori, che t'inganni di grosso; si che volendo anco buoni Cavoli, Verze, Capucci seminali la Prima Vera,

Luna nuova, ovvero alla fine d'Agosto, per avergli l'Inverno, e la Quaresima seguente, essendo migliori mortificati dalle brine, e dalle nevi, e quando [h]anno tre, ò quattro foglie, repianta in buonissimo terreno doppo la pioggia, fatto il buco col bastone, ricalcatagli benissimo la terra addosso; e rammentati, che/ quest'herba, oltre le carezze, vuole abbondantissimo letame, sì che repiantandole, sarà bene, sommerger la radica nel letame bovino liquido, adacquale subito repiantate, se bene ha piovuto, e frà quatro, ò sei giorni rincalcia con acqua, poi dagli terra, e meglio, una badilata di sterco liquido bovino, e copri con terra, così verranno superbissimi come Pavoni, ch'un sol pedale pascerà tutta la tua gran Famiglia, leva le Rugole, e quelli ovetti attaccati alle foglie, estirpando più tosto la foglia vecchia, che altre in sua vece ringioveniranno; le mosche noiose, calalini, scaravaggi, e altri simili animalucci, che, con loro sterco lasciato cadere sopra a Cavoli, generano rugole: scacciali nell'estate, doppo le piogge, quando vanno in volta nell'horto, con ramuscelli d'arbori, o con ventoli, che non vi si fermeranno sopra, nè badar a superstitioni di Zapparle trè venerdì, ma si bene quando vedi il bisogno; sono di molte spetie, ma tutti d'ugual coltura, appigliati a chi più ti piace, fagli buona servitù, che aggradiranno le tue fatiche, rendendoti utile tutto l'Inverno, e doppo il raccolto, con pedali tronchi, germoglieranno cimole, e broccoli la Quaresima, che lessi, come gli Asparigi, sono delicati, e saporiti, con Naranza, Pepe, Oglia, e Sale, piantale discoste l'una dall'altra, che possino allargarsi, tutto che i Capucci non occupino tanto spatio, se bene sono più incerti de Cavoli, & amano certa tal quale aria, e terreno per lo suo dosso particolare appropriato, ma quando n'hai in copia, come sempre n'hanno i Germani, se vuoi minestra delicata tutto l'inverno, quando la neve è caduta, fà la raccolta, alcuni gli ripongono in cantina, con della terra al piede, e servano per loro uso; altri gli tagliano

minutissimi, con coltello ben radente, gli calcano in mastello ben netto tre dita alti, e una mano di Sale, poi un'altra mano de Capucci, finchè è ben pieno, coprono con tavola, con alcun peso di sopra, e lo Inverno se gli mangiano in minestra con del buon brodo di Vaccina, ò di Porco, & è delicatissimo cibo, che chiamano Craut frequentato particolarmente nel Friuli, fatto però venir la maggior parte di Germania; vogliono gli Scrittori, che il Cavolo mangiato crudo, resista all'ubbrachezza, e che stando/ vicino alla vite gli sia molto nocivo, e delle sue virtù sono pieni gli libri de gli Auttori; si mangia cotto con Pepe, Oglio, e Naranja molto saporitamente l'Inverno, over nel bon brodo, ò che si conciano i loro cuori bianchi col Caseo, e Onto Sottile a guisa de Maccheroni, aggiuntovi un poco di Pepe in polvere, così anco i Capucci molto più delicati, ò crudi, tritti minutissimi concii nell'insalata, si mangierebbe il piato, non che licarsi le dita, ma quando non hai genio, così de cibi, come del governo dell'horto, non t'impacciare, che bestia anderai in Villa, e bestia ritornerai, perchè invita Minerva niente di buono, ma fà sempre à voglia tua infingardito nell'otio, statene in allegrezza, dormi bene, in buonissimo letto, mangia del meglio, bevi del buono, fà de mobeli pretiosi, veste delicate, Cavallo generoso, stat[t]i in allegrezze, che verrai grascio al San Martino, come una Porchetta, e lascia lamentarsi l'ammalato in Prigione, il vecchio povero senza governo, quello che vede gli amici, e parenti dessolati, e che è fatto soggetto a suoi nemici, sarai vero Epicuro; ma se vuoi esser Agricoltore, le Spinacie, per la Quaresima, seminale di Settembre, ò Ottobre, e se venissero troppo grande, ragale; se tardano a nascer, adacquale, ma non le Zappare; sono pur pretiose le dui, ò tre prime volte, che tu le mangi la Prima Vera ben concie, rivolte nella padella, con troppissimo Oglio, Uvapassa, e Canella, e tutte le cose nuove, se bene osserverai, piacciono al primo, e secondo pasto; coprile

l'Inverno con Canne, ò Paglia, che non le calchi però addosso, tosale spesso, quando crescono, e abbellisci sempre il tuo horto di simil herbucce, tutto verrà à bene, come anco de Endivia, che si costuma in insalata, fatta prima bianchissima sotto la sabbia, ò coperta con terra, canne, foglie, paglia de Sarasino, ò legata stretta, ma meglio coperti gli loro piedi con piatelli, ò scotelle fatte a posta, che non respirando, nè essendo toccata dall'aria, verrà come neve bianca, e questo viene stimato per bellissimo segreto, io te lo scopro senza mancia, per non esser come alcuni rustici Agricoltori, che manco ti vogliono metter su la buona via, quando alzati i piedi in su le staffe, gli dimandi alla lontana il diritto sentiero, tanto/ sapessi per giovarti, che non risparmierei la penna, nè sò d'onde venga, che il Villano sij per lo più discortese, ingrato, e sconoscente, tutto che coltivi terreno benigno, grato, e remuneratore largo dell'altrui fatiche, più tosto direi l'aria lo faccia tale, per starvi sempre esposto d'Estate, e di Verno, sì che divenga ruvido, e grosso, ò l'habitationi pessime, ò il troppo viver in pace, e tranquillità lo rende ottuso; all'opposito del Cittadino, che per travagli accuisse l'ingegno, lo dice Esaia, *vexatio dat intellectum*, onde i Prigionieri, e Galeoti sono tant'astuti, e tutti gli oppressi sono accutissimi d'inventioni.

RICORDO XXV

Del Dragone, Dragoncello, Ruccheta, Boragine, Carbolo &c.

La militia, e mercatura furono sempre lodate, conseguendo il suo vero fine per industria, ò per fortuna, non altrimenti avviene dell'Agricoltura, ove l'industria ha la maggior parte, che rare volte sarà in tutto fallace, quando quella v'arri- vi, e tutte le professioni, con l'assiduità volenterosa di bene operare riescono perfette, nè mai ti consiglio porre all'esecuzione dirittamente alcu-

na cosa contro tua voglia, e se n'havessi qualche sentimento, ma le voglie lontanissime, aspetta il tempo, ò v'è eccittanto i spiriti à quell'opera, con l'occasione d'alcun bisogno, ò con tenerli vivi, con riflessione mentale, mentre sei libero dall'altre occupationi, ò col farne mentione con quelli della professione, e simil altri trovati, che senza avvederti, nè alcun tuo dissaggio, verrà la voglia del[l']operare; perchè non può l'huomo, se ben di sua libertà, / disponersi, per esempio, al Maritaggio contro al suo volere, entrar ne Claustri di Religione, ò conservar il celibato, e simil altre gravi resolutioni, ma conviene che tai pensieri habbino principij originarij, intrinseci, e reconditi nel[l']intimo del tuo cuore, secondo la disposizione de Sanguis, ò dell'immaginativa movente la virtù mentale, ò rationale, più ad un oggetto, che all'altro, così appunto emmi accaduto, senza sapere d'onde habbia origine questo motivo di scriver la presente Agricoltura questa state, che me ne stò ritirato in Villa, ove in altri tempi, in altre disposizioni, ò temperamento passerà, per così dire, un secolo, che non potrò metter sillaba in carta, nè accomodar la mano à simil materia, essendo sempre stato sì vario il mio ingegno, di non si fermar mai in un proposito longamente, tuttavia, che da miei studij resti ben pago, esser assai meglio professar un['] arte sola, che volersi mal tinger in tutte; e gran pazienza fù quella dell'Eccellentissimo Signor Gallo d'attender dodici anni con tanta assiduità alle sue venti giornate, che per ciò sono sì bene radicate, senza ponto crollare per qual si voglia impetuossissimo vento, che consacrare all'immortalità, viveranno eternamente nella memoria di gli uomini, ove i miei Ricordi se mai veggono la luce, al primo soffiar di Borea, saranno portati all'eterna oblivione; ma passiamo ad altro, seguano ciò che vuole, che il Dragone rimarrà egli eternamente appresso à fonti, e l'acqua correnti, e sempre morsicherà la lingua di quelli che se lo mangiano, forse così detto

à simiglianza del Drago di velenoso morso, se ben altri lo chiamano Targone, Barbaramente; si pianta con ramuscelli, da chi ne vuole, ne gli horti, nè mi è valuto il documento di Carlo Steffano, per farlo nascer di sementa, tagliar la Cipolla rossa, empir i tagli di seme di Lino, sotterrarla con delicata mano, che tutto fu fatto in vano, e perdonami tant'Autore, ò la cagion si dia alla varietà de terreni; Mordica parimente la Rucchetta, così la salvatica, come la hortense, che però viene in ogni terreno seminata da qual si voglia tempo, si conserva verde sotto alle nevi, ma facilmente va in seme, se non sei presto in tosarla spesso; è potentissima provocar Venere, onde nò istà/ bene il mangiarla sola, ma temperata con la Latuca, ò Boragine, che è pur herba molto frequentata ne gli horti, per la sua bontà, e per suoi fiori del color del Cielo, si semina d'ogni tempo, e una sol volta ad domesticata, in terreno ben grasso, mai più si disperde, venendo da sè, e da suoi semi cadduti fuor del baccello, quando sono maturi, si mangiano le foglie giovani nell'Insalata, che se bene pongono con loro asprezza le fauci, sono però molto salutifere, e particolarmente i fiori raccolti senza il gambuccio peloso, che cacciano la malinconia, ma sijno avvertiti quelli che hanno cura di raccogliarli, che l'Api non vi s'annidino nel fiore, per succhiar la rugiada, e ferischino le dita loro, ovvero, raccolte col fiore inavertentemente, concie nell'Insalata, morsichino la lingua, e le labbra de quelli che se le mangiano, con gravissimo loro dolore, e spasimo. Il Cerbollo molte volte nasce da sé, e si conserva sotto alle nevi verdeggiante, e molto bello, e molti vendendolo si credono che sij petrossemolo, per la simiglianza delle foglie, si costuma anco seminarlo la Primavera, che dura tutto l'anno, e non è ingrato con gli altri erbaggi, per esser mordicante, e durar verde anco l'Inverno; seguita il Petrossemolo frequentatissimo in tutti i condimenti, per lo suo grato sapore, ma è tanto tardo

alle volte in nascere, che questa è la maggior pazienza, ch'habbino gli hortolani, ma nato che sia, picciola briga ci vuole a conservarlo il primo anno, che non vada in fiore, tosalo spesso, che presto rissorge, pur ch'habbia l'acqua di sopra, e lo stabbio di sotto, nè molto esposto all'ardente Sole, ma ò sotto all'ombra de gli Arbori, ò longo al muro dell'horto, che volti il Sole presto; vogliono alcuni che le foglie tenute in bocca, e frequentate da coloro ch'hanno cattivo fiato, non lascino sentir quel mal odore da circostanti, in che io lodo assai più una bacca di lauro ascosa sotto la lingua, senza impedirti la voce, e d'un odore molto più grato, durabile, e sano; torno al petrossemolo, che si semina d'ogni tempo, ma meglio doppio il gelo, e le nevi del Verno, messo a molle nell'aceto il seme, se vuoi che presto nasca, ò bagnandosi il terreno leggermente con acqua di vita, il vecchio seme tardo nasce, ma si conserva quattro e più anni, senza far novo seme;/ le sue radici si mangiano di Verno, e da Quaresima infarinate, e fritte nell'oglio, per pesce, come le pestinache, e ne gli altri condimenti è tanto noto nelle cucine, che non ha bisogno della longa mia Istoria; La portulaca, ò grassola dal grasso, che a sé chiama, per divenir bella, nasce da sé (se però il tuo horto sarà ottimamente letamato), e volendola di seme, sarà meglio dà Primavera; conciala nell'insalata con altre erbe, ovvero fatta bollire, rafreddata, coperta, con un poco di sale, e messa in aceto per l'Inverno, ma in tutti i modi è frigida, nè si deve mangiar se non da stomachi gagliardi, ò ne gran caldi, per levar l'ardor dello stomaco a chi n'ha bisogno.

RICORDO XXVI

Della Lattuca Bietole, ò Herbetta, e Cicorea.

La più frequentata herba ne gli horti per tutto il mondo è la lattuca, ogni uno sà seminarla, re-

piantarla, e coltivarla d'ogni tempo, ma tutti non sanno farla nascer liscia, grande, crespa, capuccina, bianca, Francese, tenerissima, e delicatissima, e per ciò gli hortolani ci mettono del bello, e del buono, dico stupendissimo letame, grandissima diligenza in legar le foglie, che non vadino in seme, coprirla con petruccie, perchè non ascenda il suo gambo in alto, ritrovar sementa di tre cuori, far le vaneze pendenti al mezo giorno, coprirla con canne, ò paglia sostenuta con pertichette sopra palli bicorni, levandogli di Marzo al primo spirar de Favonio, nelli ardenti caldi adacquarla, ò trapiantarla in vaneze non tanto esposte al fitto meriggio; La più prestante è la Francese, che noi chiamiamo Romana ben condotta, che però non vadi in seme, al che si vieta, con legami di paglia attorniano il gambo, che non s'allarghi, per qualche giorno, così è ottima nell'insalata, ben salata, poco aceto, e ben ogliata, nè rivoglierla sei cento volte, ma i cuori cenerini accommodati a fila nel piatto, concij come si è detto, con fortissimo aceto sono delicatissimi, senza sminuzzarsi, ò indebolirsi con quei tanti rivolgimenti, che si leva ogni suo buon sapore; riesce anco meglio senza lavarvisi, ma curata, e netta graziosamente, e tutto al suo tempo, ne gran caldi ben matura, ma non habbia cominciato far il seme, che non vale un zero alhora, così è molto sana, provoca il sonno, e fa appetito; a Roma si strappa la cima delle foglie, ove vogliono esservi alcun nocumento, nè la tagliano con coltello, acciò il ferro non imprima alcuna cattiva qualità nell'herba, che vuole esser sarchiata da mano ben destreggiata, più tosto con le dita, che con ferro, ò con zappetta assai gentile, quest'herba è per diametro contraria alla Rucchetta eccitatrice delle voglie Veneree, e quella distruggitrice, come anco il suo seme bevuto col latte; si mangia cotta in minestra con butiro, e formaggio, ovvero nel buon brodo, è ottimo rimedio di temperar l'arsura alla lingua de febricitanti il torso

tagliato in fettarelle messe a molle, e tenute in bocca dall'ammalato, e in tutti i modi la lattuca rinfresca, e vale contro le infermità coleriche, che per ciò è buono frequentarla passato mezo Luglio, fino a mezo Agosto, tempo di canicula, facile in alterar il cuore de gli huomini, per ogni picciol disgusto, oltre alla forza del vino, che ne gran caldi sogliono tutti beber più del[l']usato, che tutto provoca alla collera, non già per l'influenza della Canicula ò del Leone, che dominì la tua volontà, ma sì bene, perchè i raggi perpendiculi ardentissimi, e la focosità della terra, per l'Estate accresciuta, vengono a scaldar i sanguini humani, che facilmente s'eccitano all'ira; e che sia vero, che non proceda dall'influenza del Leone, stimato da noi stella ardentissima del Zodiaco, dovrebbe in rispetto a tutto il mondo influire uniformemente, e tutta via alli nostri Antipodi, hora che io scrivo apponto ne' giorni canicolari, sarà il rigor del Verno, ci (*recte* sì) che essi aghiacciano, che noi sudiamo, nè sono altrimenti soggetti à passioni coleriche per causa del cielo, come noi non siamo di Genoa per eccitamento del Sole;/ Concedoti bene, che per accidente la tua mente, e intelletto, per opera de gli organi corporali, possa alcuna cosa dal cielo patire, come sarebbe se un estremo caldo ti cagionasse la febre, & la febre delirio, così anco eccitasse il tuo cuore a atti involontarij, ma non può violentar la tua libera volontà immediatamente, perchè *ego sum Dominus irrita faciens signa divinorum, convertens sapientes retrorsum, & scientiam eorum stultam faciens*, Esaia 4. essendo secondo noi Christiani la profetia mero dono di Dio, nè ti creder manco che il Diavolo sappia predir molte cose per certezza d'Astrologia, ma quello che sà, è tutta dottrina maliciosissima, le specie infuse de tutte le cose create, come dicono i Sacri Theologi, per ingannarti, e tutti gli Astrologi una che indovinino, cento mille ne fallano, alla quale fallacissima dottrina lasciamo attender gli Arabi, che hora hanno abban-

donata la Filosofia, e prohibitala, come dannosa alla loro setta; non nego però, che per alcune congetture di longa mano havute dalla complessione, e temperamento del corpo de gli huomini, non si possino predire varie cose, ma ciò appartiene più alla Filosofia, ò medicina, e tanto basti per non passar i nostri limiti, che però da Aristotele, e Horatio non sò che sijno stati prefissi a gli Agricoltori, potendo questi senza offension di lesa Maestà seminar dell'herbette la Primavera Luna nuova, per minestra tutto l'Estate, in terreno ben grasso, così della rossa, come della nera tutta però di pochissimo nutrimento, come sono quasi tutti gli herbaggi, questa particolarmente lubrica il ventre, vuole ottimo conciero con uvapassa, canella, oglio assai, e del[l']uva spina, ò agresta; la bianca è meglio, ma tutta presto v'è in seme, se spesso non la radi, e tosi, non si traspianta, ma tienila netta, adacqua, e mestica con Boragine, e petroselmolo; le sue radiche infarinate, e fritte sono ottime la Quaresima, l'acqua dove hanno bollite l'herbette, è stupenda per lavarvisi le berrette di panno, ò seta nere, macchiate di succidume, ò altro grasso, levandolo, e conservando un bel nero; delle herbette si fanno torte delicatissime, con elegger foglia ben netta, stringendole trà il pollice, e l'indice, poi con coltello radente tritarle minutissimamente, fritte con molto butiro, mesticate nel[l']uvapassa, canella, molte ova, mandole, zucchero, pignoli, doi grani di sale, e rivolte in pastella sottilmente estesa, fatta con fior di farina, acquarosa, butiro, ova, un poco di malvagia, al fondo della padella, con un poco di botiro, che non la lasci attaccare, cotta a fuoco lento, quando si porta in tavola spruzzata d'Acquarosa; altri la coprono con la sudetta pastella intiera, alcuni trittano sottilissimamente la pastella, e la spargono di sopravvia con un poco di Butiro, Zucchero, e Acquarosa, non ti consiglio però farne ogni giorno, ma verrà tal accidente, che vorai farti honore, ò per forestie-

ri, ò per fare alcun presente, ò per andar con altri a prans, e all[']improvviso l'huomo, se bene havrà la commodità, & il potere, non havrà il sapere; sarà anco bene, non vi essendo herbette, fatta la pastella di farina, come ho detto, posta nel fondo, coprila con zucchero, mandorle peste, pignoli, butiro fresco, poi un[']altra simil pastella, così ritorna a coprir di zucchero, mandole &c. fin che giongi all[']orlo della padella, cuoci a fuoco lento; sogliono al di sopra coprir con pastella fatta a divise di gelosie, di fiori, di rotelle, in forma d'animali, ò simil varietà per dilettrar il palato, & l'occhio nel medesimo tempo; altri fanno crostate, ò torte di peri, pomi, cotogni, melloni, secondo il gusto de viventi; ma acciò possi con poca spesa trarti la voglia d'una torta con manco briga, recipe buon latte fresco, ottimo formaggio grattugiato, ova, specie, pane parimente grattugiato, un cucchiaro e mezo di mele, quattro grani di sale, componi in un cattino netto, metti nel fondo della padella un poco di butiro, gitta la compositione, cuoci adaggio, ma bene, che pigli ben colore, e venga ben tosta, con un poca d'acquarosa, sarà ottima, e tu spendi un niente, e passiamo alla Cicorea, per non si perder in tante delicatezze da Villa, la quale è molto sana, non deve mai esserne privo il tuo horticcello, non richiede molta industria, il primo anno non v'è in seme, si può repiantare, e anco lasciarla di sua natura, si mangia tenerella, e quando è grande le sue foglie si tagliano minutissime col coltello, tenendole strette in mano a manipoli, lasciate a molle, che perdono totalmente l'ammarezza, strupicciato un poco d'aglio in sul piato, è molto grata/ nell'isalata, l'Inverno seguente coprila con terra, che farà un gambo bianchissimo, e tenero per la Quaresima, si è anco introdotto di mangiar quelle lunghe cime, quando cominciano far il fiore, tenere però, così crude, come cotte, a Roma si chiamano Mazzochi; cotta si dà à gli ammalati, con uvapassa bollita prima nell'aceto rosado, parti-

colarmente a quelli che sono soggetti al mal de reni; entra nei siropi, alcuni la trapiantano, per averla più tenera, altri la legano come la lattuca, ò endivia, per farla bianchissima, e tenera, vi è anco la cicorea silvestre picciola, che si costuma comunemente la Quaresima nell'insalata raccolta dalle pastorelle, molto aggradevole, e tutta conferisce all'ardor del stomaco, & è ottima in conservar il fegato netto; vuole Durante la cicorea, che fà il fior turchino girarsi al girar del Sole, il che non ho osservato nella hortuale, ma si bene in alcune altre piante, che propriamente si dimandano Girasole, con meraviglia de molti, ch'hà poi dato occasione alla favola di Clitia che sempre

Gira all'amato Sol l'afflitto volto.

ma perchè realmente senza favole si giri al moto del Sole, se non l'attribui[a]mo a virtù occulte, ò influenza celeste (direbbe alcun altro), non sò dove salvarmi, e girando anco in tempo piovaticcio nubiloso, e notturno, per disimbrogliarmi direi volentieri, come disse Christo nostro Signore al Prencipe de gli Apostoli: *Quid ad te?* perchè forse appunto questa è una di quelle cose, che a sé solo riserba, acciò conoscendolo t'è d'infinita prudenza, e sapienza, sopra tutte le cose, s'ami, lo riverischi, & honori come si conviene, non arrivando gli confusi Filosofi, per mezo delle ragion naturali, all'altezza divina, che in cose anco minime si mostra admirabile, e sublime, si che conchiuderò questo Secondo Libro con dire, che *De ignotis non est scientia.*

Il fine del Secondo Libro.

Gli Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia

Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia compilati dal cav. Filippo Re ... contenenti fatti, osservazioni, e memorie sopra tutte le parti dell'economia campestre. Milano, dalla Tipografia di Giovanni Silvestri, 1809-1814.

Filippo Re fu uno scrittore italiano di Scienze Agrarie vissuto tra il XVIII e il XIX secolo. Gli Annali sono una raccolta di informazioni sull'agricoltura italiana che si basano sulla collaborazione con numerosi corrispondenti esperti del settore. Lo scopo dell'opera, come indicato nella prefazione, è quello di migliorare l'agricoltura italiana, e l'autore sottolinea l'importanza di superare l'arroganza e l'ignoranza, e di sperimentare, osservare e confrontarsi senza pregiudizi per raggiungere questo obiettivo.

Filippo Re nacque a Reggio Emilia nel 1763 da una famiglia impegnata nel commercio di stoffe. Dopo essersi diplomato in scienze matematiche nel 1781, si dedicò agli studi botanici e all'agricoltura nei terreni di famiglia a Villa Cella e nella Valle di Campegine. Tuttavia, fu soprattutto nel giardino dello storico palazzo natale che Re compì le sue prime osservazioni e coltivazioni. Il giardino divenne quindi un luogo di studio, attrezzato per la coltura vivaistica.

Nel 1790 Re assunse la cattedra di Agraria al liceo di Reggio. Oltre ad essere un agronomo,

era anche un viaggiatore con lo spirito tipico dei viaggiatori del Settecento, interessato all'osservazione dei paesaggi, dei fenomeni naturali e degli aspetti umani e sociali dei territori visitati. Ci sono importanti testimonianze di queste esperienze nei suoi diari di viaggio e nella corrispondenza con la cognata Catterina Busetti, sua confidente per tutta la vita. Nei primi dell'Ottocento, Re fu segretario della Società agraria di Bologna e titolare della Cattedra di agricoltura dell'Università felsinea, di cui venne nominato rettore dal 1805 al 1806. Grazie alle sue opere, tra cui gli Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia, Re divenne un punto di riferimento per gli studiosi di agronomia e, successivamente, per quelli di storia dell'agricoltura. Le sue prime lezioni furono raccolte nel 1794 e poi pubblicate nel 1798 con il titolo di Elementi di agricoltura. Il *Saggio di bibliografia georgica* (1802) esaltava il valore pragmatico della scienza e si opponeva alle credenze popolari e ai lunari tipici del mondo rurale. Nel *Dizionario ragionato di libri d'agricoltura...* (1809) l'autore traccia un dettagliato profilo bibliografico degli autori di agricoltura a partire dal Cinquecento.

Filippo Re è considerato il fondatore in Italia di una teoria e di una pratica agronomica basata sulle conquiste scientifiche. Grazie alle sue innovazioni tecniche, Re innalzò le scienze

agrarie italiane a un livello moderno e diede un impulso decisivo alla diffusione della sperimentazione e dell'istruzione agraria. Questo contribuì alla proliferazione di una letteratura impegnata sull'argomento e alla diffusione delle pratiche agricole basate sulla scienza. Nel 1814, con la Restaurazione, Re fu sospeso dall'insegnamento e rientrò a Modena come docente universitario di agraria e botanica oltre che intendente ai Reali giardini.

Morì di tifo a Reggio Emilia nel 1817.

(1) Le notizie sull'autore sono state tratte da: Bonini, G., Pazzagli, R. (2016). Re, Filippo. In *Dizionario biografico degli italiani* (Vol. 86).

TOMO II

Coltivazione degli orti di Ravenna.

Del Compilatore.

Entro alla città si contano 26 orti, il maggior numero dei quali abbraccia un'estensione al più di tre tornature, e pochissimi di cinque. Ve ne sono venti nelle vicinanze. Sono divisi in quadri o parallelogrammi piantati lateralmente di alberi da frutto ed intersecati da viali erbosi che tutti comunicano insieme onde potere con comodo girare intorno all'orto per ogni parte. Questi sentieri sono ordinariamente di tre ed al più al più di cinque piedi. Colgono da essi l'erba in primavera per darne alle vacche da latte, che si considerano un ramo di entrata principale degli orti. Segano quella di estate per darla secca alle medesime in inverno. Si può calcolare che gli erbaggi, anche in quegli orti che eccedessero le cinque o più tornature, non ne occupino giammai più di quattro, restando il rimanente ad uso di prato pel bestiame.

Lo sterco umano è qui molto adoperato per la coltivazione degli erbaggi, e ciò che vi è degnis-

simo di universale imitazione si è che lo tengono sepolto per lo spazio d'un pajo d'anni, prima di porlo in uso, entro una buca. In generale poi letamano con tutte le varie sorti di concimi di stalla. Soltanto, lo che ancora è lodevolissimo, non gl'impiegano mai se non se quando sia ben fracido e quasi ridotto a terriccio.

La maniera con la quale innaffiano merita essa pure di essere conosciuta. Ogni orto ha due, tre e sino cinque pozzi, non essendovi comodo di avere altr'acqua. Gli ortolani distribuiscono il terreno, massime per quegli erbaggi che vogliono in estate o devono trasportare in autunno tante ajuole dette colà Toletti. Circondano le medesime con un piccolo arginello, sì che l'acqua non possa trascorrere, e le fanno larghe due piedi e mezzo, e lunghe in proporzione de' grandi rettangoli o parallelogrammi nei quali è diviso l'orto. In mezzo a queste vi è un sentiero onde potervi transitare col bigonciuolo posto sopra una carretta che quelli chiamano Barilone. Con un di que' vasi che dicon Mescola, che è una grande mesciroba di rame traforata dal contadino ravennate detta Zuccone, attaccata ad un bastone di legno innaffiano le ajuole. È poi da sapersi che prima di dare la forma soprascritta alle ajuole seppelliscono colla vanga una buona quantità di letame non molto stagionato. Dopo la seminazione vi spargono sopra, all'altezza di uno o due punti di oncia, stabbio bovino, asinino e cavallino mescolati insieme e ridotto in polvere. Quelli poi che servono delle materie escrementizie umane, le riducono esse pure ad apparenza terrosa e ne ricoprono i seminati, seguendo in ciò un'antichissima pratica, sebbene in moltissime altre parti d'Italia poco o nulla conosciuta. Anzi, l'economia degl'ingrassi negli orti ravennati è plausibile, giacché appena levato dalla terra un prodotto qualunque, subito lo eguagliano e spargonvi sopra una data quantità di letame grosso, al quale ancora aggiungono quello di pecora.

È noto quanto gli antichi apprezzassero gli asparagi di Ravenna, dei quali Plinio scrisse non esservi terreno ove meglio appunto riuscissero che quello. In oggi però non è molto in onore. Pure noterò alcune poche cose delle non dette riportando il metodo dei Ferraresi nel coltivare questo erbaggio nel vol. I degli Annali. Oltre i letami di stalla usano governare la sparagiaja co' ritagli di cuojo che fanno i calzolaj ed anche co' frammenti delle unghie di cavallo che provengono dai maniscalchi, ed in fine degli avanzi di pelli o ritagli che si ottengono nelle grandi fabbriche nelle quali conciano il cuojo. Anzi è certo che queste ultime specie di concime sono quelle che contribuiscono a rendere più grossi gli asparagi. Se il terreno sia sabbioso o poco fertile, maggiore è la dose. L'avvertenza principale per la scelta delle radici è che siano d'un bigio bianco e non giallo. Soprattutto abbiano l'occhio grosso e vigoroso, e quanto meno restano fuori di terra, quegli ortolani, e con ragione, pensano che con maggior sicurezza si attaccheranno. Le sparagiaje di Ravenna sono formate da radiche e forse non mai di semi, ed è alla fine di febbrajo, quando vada buona la stagione, che ciò si fa. Questo ramo di economia campestre è uno dei più lucrosi per maniera tale che una tornatura di sparagiaja render potrebbe un'annua rendita netta di scudi 181.14.9, e ciò partendo dal lato sicuro che una estensione di sparagiaja lunga pertiche quattro, e larga piedi sei ed once quattro, rende ordinariamente sei od otto scudi.

In generale gli ortaggi sono coltivati con molta diligenza. Fra questi i finocchj sono ricercati ancora fuori, e sono squisiti. Ne colgono per tutto l'anno, toltine gennajo, febbrajo e la metà di marzo. Fuorché in aprile e maggio, hanno indivie durante gli altri dieci mesi. Cominciano a cogliere i cavoli fiori in novembre e continuano ad averne sino alla metà di aprile. Non v'è sorta di erbaggio, almeno delle conosciute universalmente, che non venga colà coltivata.

TOMO III

Della coltivazione degli orti nel Distretto di Guastalla Dipartimento del Crostolo, del sig. Ingegnere Cani.

Sono divisi in tanti quadrati, od aree di circa 11 metri per ogni verso; ve ne ponno essere delle minori; la loro divisione è fatta da piccoli sentieri retti. Ogniajuola contiene soltanto una specie particolare. Ciaschedun orto avrà l'estensione dalle tavole 92 metri 44.80 alle 154.08.00, cioè dalle tre biolche alle cinque. Il distretto contiene circa trent'orti pubblici. Ve ne sono molti privati, che non servono che ad uso e piacere de' particolari. Non abbiamo il comodo dell'irrigazione, ma invece ci serviamo di diversi pozzi escavati in varie situazioni dell'orto, i quali sono sempre perenni d'acqua, a meno di una straordinaria siccità, e con essi si supplisce assai bene all'innaffiamento dei canali, sebbene sia di una gran fatica agli ortolani il trasportar l'acqua entro bigoncj posti sopra una carretta; ma sono assuefatti a questo lavoro, talché poco rincesce, perché persuasi, che se non si adacqua, i loro vegetabili languiscano in terra, e poco prodotto ricavano. Alla mancanza dell'irrigazione supplisce anche il piano basso delle nostre campagne, e le abbondanti rugiade della notte anche nel più grande estate.

I nostri ortolani non fanno grande avvertenza sulla natura degli ingrassi. Ogni letame e di qualunque sorta da loro s'impiega. Gli ortolani nel contorno della città comprano quello delle case, di cavallo, e d'ogni altra sorta, e n'impiegano molto, poiché ogni anno fanno tre o quattro raccolti, e così per ogni vangatura spargono del letame più o meno, secondo trovansi averne: la maggiore attenzione posta in pratica da loro si è quella di bene smoverne e stritolarne il terreno. Gli erbaggi coltivati sono molti, ed il consumo è grande. Tutti crescono prosperosamente e sono saporiti; e se non lo sono, questo non de-

riva da altro che da una cattiva coltura. Così si coltivano varie sorte di lattughe, penazzi, indivie fino alle ordinarie cicorie, pimpinelle ec. In essi abbiamo i cavoli romani ed i broccoli, verze, capucci, spinazzi, acetosa od erba brusca, dragone o dragoncello, aglio, cipolle, scalogne, carote gialle, rape, raffani, barbabietole, cren, sedano, prezzemolo di due sorti, finocchio, cardi, diverse fave, piselli di più sorti che si hanno in varie stagioni, fagioli diversi, molte specie di zucche, cocomeri, cetriuoli, meloni di più qualità, asparagi, articiocchi, a pungolo e senza pungoli, fragole di primavera e di tutto l'anno, le maggiostre, alcune specie di peperoni, capperi, melanzane, tomate o pomi d'oro; e se altri ancora qui fossero fatti conoscere, egualmente con esito vegeterebbero. Tali erbaggi sono consumati ne' pubblici mercati del paese, ove dalle terre e paesi vicini vengono settimanalmente a provvedersene; il resto si trasporta alla piazza di Reggio, che ne attirarebbe ancora più di quello vi si conduce. Non tralascio di far conoscere esservi molto rivendajuoli fuori del cantone che vengono a provvederne de' grossi carichi per loro conto. Le specie più ricercate al di fuori sono tutte le insalate, cipolle, finocchj, rafanelli, dragoncello, piselli, erbe, spinacci, aglio ec.

Quasi tutti gli ortolani del paese usano della stessa pratica e metodi; e se soltanto si potesse levare dalla loro testa quell'attacco sugl'influssi lunari, si guadagnerebbe molto: gli orti del contorno della città, ed i pochi interni sono i migliori, e lavorati da intendenti ortolani, i quali nell'atto di lavorare il terreno sanno scoprirne la natura, e sanno applicarne gli erbaggi adattati, avendolo appreso per esperienza, e sono attenti ad osservare la vegetazione delle diverse piante, per poter conoscere quale convenga portare più o meno nei diversi angoli dell'orto. Conoscono molto bene qual erbaggio addimanda o molta o poca acqua. È loro pratica costante giustissima di non innaffiare

se non la mattina avanti giorno, e così la sera s'incomincia sul tramontar del sole, ed evitano di farlo a sole scoperto; mentre ne indurirebbe troppo la terra, e ve ne formerebbe una crosta compatta, che con somma difficoltà lascierebbe penetrare i successivi innaffi. I pozzi da cui si attira dell'acqua coll'altalena sono molto larghi, e con poca di arte si procura di tenerli scoperti, onde il sole in parte le tolga l'ordinaria crudeltà. Alcuni ortolani però costumano di tenerli dentro dei legni e delle frasche; mezzo bastante a conservarla e renderla più alta a favorire la vegetazione degli ortaggi. Si conserva però un pozzo di acqua naturale e monda per lavare gli erbaggi. Sanno che dando tropp'acqua, per esempio, alle lattughe, queste riescono insipide, e quindi cercano piuttosto un sito o più coperto o più basso, ma più secco per situarvele. Sanno altresì occupare il minimo terreno per far succedergli, per così dire, all'indomani le raccolte: le ajuole degli asparagi sul finire dell'autunno si vangano, però a poca profondità; ivi si pongono delle lattughe, e delle cipolle in canna, e si levano in primavera prima che spuntino gli asparagi, ma si governano antecedentemente con buon concime. Frammezzo alle porchette dei piselli, e nei solchi che le dividono, si piantano delle lattughe, penazzi; così questi spazi non rimangono inutili, e con li piselli tardivi vi si pongono frammezzo dei ramolacci. Così tra li broccoli e cavoli si piantano altri erbaggi, talché, finito il raccolto di quelli, il terreno è di già coperto di una novella verdura. Sanno situare alla maggior distanza de' pozzi quegli erbaggi che abbisognano di poca o nessuna acqua. Hanno delle piccole porchette ben esposte al sole, onde approfittare del primo bel tempo e formare i semenzai, donde trasportare le piante nell'orto in siti preparati, per avere delle primizie, e per conservarle nel corso dell'anno, seminandole in diverse epoche. Questi semenzai si tengono coperti con paglia nelle notti fredde, e nell'esta-

te dal sole, aspettando le giornate propizie nella trapiantazione. Sanno far durare il finocchio tutto l'anno: negli estati calorosi impediscono vada in semente col coprirlo con una vangata di terra; così resta affatto bianco, più polposo e più grato; si distingue da essi il maschio dalla femmina, perché il primo è migliore, ed ha la forma quasi rotonda. Esso si semina spesso, e si dirada, levando i finocchietti, che si vendono in primavera, lasciandone altre piante alla voluta distanza per farle ingrossare a misura dell'avanzamento dell'estate. La cicoria indivia, a misura dell'avanzarsi dell'autunno, si cava colla radice, mentre dovendo rimaner sulla pianta, correrebbe il rischio di marcire. La medesima si conserva per l'inverno ammassandola entro una fossetta scavata in sito alto, e coperta con terra; altri la seppelliscono in letame non tanto bagnato, ma talvolta contrae del cattivo odore. I rafani egualmente estratti dalla terra si conservano per tutto l'inverno entro la sabbia.

In primavera, dopo sarchiato il dragoncello, lo innaffiano con letame ben dilavato nell'acqua, e di questa poltiglia chiara ne coprono il terreno, in seguito l'irrigano con acqua pura, così vegeta prosperoso; quando è raccolto tutto, si torna da capo, e si rinnova la raccolta. Le semenze di meloni, e le zucche che sono divorate dai vermi ed insetti sotto terra, le mettono frammiste con terra assai grassa, ed un poco inumidita entro una pignatta, ov'è qualche poco di fresco letame; così si sviluppano più facilmente e senza pericolo de' vermi. Assicurato il germogliamento di tali semi, il che conoscesi visitandoli spesso, si trapiantano a siti destinati, così si fa di ogni altra semente tarda o difficile a nascere. Con ciò si guadagna tempo. Nel finire dell'autunno tutti gli orti sono piantati, e verdeggianti come in primavera, e di quelle piante che soffrono il freddo e la neve. Hanno il primo posto le lattughe, che si frammischiano con belle divisioni fra altri erbaggi, e così vengono preparate per la

primavera. Il quadrato degli asparagi si è coperto di cipollini, e diviso con filari di lattughe. Un quadro contiene verze; un altro cavoli, sedani, cren, spinazzi, cicorie, cardì, piselli sopra inverno. Questi quadri talvolta sono piantati di lattughe, erbe, rape. A misura che nella primavera si consumano tali prodotti, si dispone il terreno per nuovi. A tale effetto, per aver più pronti gli erbaggi, e massime quelli da trapiantare, si ha una specie di vivaio, in terreno scelto, in ottima esposizione soleggiata in buon terreno e comodo; Sopra questa porzione si rivolgono le maggiori attenzioni. Ivi si seminano sedani, cappucci, rafani, carotte ec. che trasportano alle ajuole destinate, così si hanno sempre delle primizie; e se ne avanza da trapiantare, si vendono a chi ne vuole approfittare.

Quando si vogliono imbianchire certi erbaggi come l'endivia, si tiene coperta con paglia, come per salvare dai geli e dalle acque le verze ed i cavoli; prima dell'inverno si coricano a terra col mazzo verso mezzogiorno, levando una buona vangata di terra sotto il mazzo ove resta abbassato, e questa si pone sotto il gambo, che lo obbliga a star chino, e nello stesso tempo lo difende.

Sono attentissimi i nostri ortolani nel dar la caccia a gli insetti; in estate perseguitano le farfalle; in autunno le rughe o bruchi, ghiotti cotanto delle verze e dei broccoli, sicché a forza di attenzioni arrivano spesso a disfarsene. Ma le talpe sono un grave tormento per loro, quindi le inseguono nel loro cammino e tendono ad esse aguati. Vi sono molti che procurano di tenere lontani dagli orti i letamaj, perché nell'inverno ivi si annidano facilmente per ripararsi dal freddo; e se un tal nemico s'introduce nell'orto, molto guasto vi porta. Tale razza di topi è avidissima de' carciofi divorandone le radici. Alcuni se ne schermiscono, gettando sopra il terreno della fuligine di cammino. Altri praticano aprire d'intorno alle ajuole ove sono carciofi un fossetto angusto ma fondo, onde nello sbu-

care dalla sponda vi cadano dentro, rimanendo interrotta la loro strada, e se avvi dell'acqua, vi restino annegate, ed onde più facilmente si prendano quando non ve ne sia. Il grillo-talpa, da noi Bega Zuccaro, è un altro animale infesto. Questo ancora non lasciano di cercare, d'inseguirlo, ed ucciderlo quando l'incontrino.

Generalmente tutti gli ortolani sono nemici degli alberi da frutti, e da tuttociò che dà ombre. Non ne vorrebbero punto ne' loro orti: non ne intendono la coltura ed il pregio; perciò non hanno nessun riguardo alle loro radici nel vangare, e gli sfrondano senza proposito e cognizione. Amano il sole, e lo riguardano come il padre di tutte le cose; capiscono che il calore anima tutta la vegetazione, in conseguenza odiano tutto ciò che fa ombra, e toglie questo benefico effetto.

Gli ortolani guastallesi primeggiano anche sopra quelli del viadanese; e molti dei nostri sono passati al mantovano, al parmigiano e reggiano, e vi hanno fatta ottima riuscita: il che indica conoscer essi questa partita, se la sanno applicare alle diverse nature dei terreni, ai differenti climi.

TOMO IV

Memoria sulla coltivazione degli orti nei contorni di Reggio e di Gualtieri, Dipartimento del Crostolo, del sig. ingegnere Lodovico Bolognini.

La terra nera buona è la migliore per gli orti, perché in questa trovansi molte sostanze vegetabili nutritive, purché però sia di quella qualità che si stritola facilmente col lavoro, ed ammetta egualmente l'acqua. Alla fine, tutto il terreno che facilmente si stritola e non si ammassa, e che riceve l'acqua senza indurirsi, è buono, abbenchè non sia grasso, poiché il letame supplisce al difetto.

Ne' contorni della città, dove sono molti orti, poca di questa terra schietta s'incontra, mentre in generale la sua qualità tende, per quanto

apparisce dalla semplice ispezione, all'argilloso-quarzoso-calcare, e però al forte, ed è di color nero. Per render soffice simil quantità di terreni, e per viemmeglio adattarlo alla coltivazione delle piante ortensi, i più accurati ortolani correggono la tenacità di sì fatti terreni con vagliatura di rottami di fabbrica, e talvolta con terra di color rossiccio tendente al quarzoso-argilloso-calcare, cioè ladina e sciolta, che sovente si ritrova nel circondario: simili mescolanze in pratica fanno ottimamente, e meglio che il letame.

Nel contorno di Gualtieri, alla Riviera del Po, la terra degli orti è composta da *tivarro*¹ e da sabbia minutissima che vi si trova in grande quantità, e si deve alle deposizioni del Po. Questa mescolanza forma una terra ladina e grassa, cioè del genere delle quarzose-argillose. Questo terreno di un colore rossiccio chiaro si stritola facilmente col lavoro, ed è talmente sostanzioso, che si considera come la terra nera buona suddescritta, con la differenza che la terra di Gualtieri, e di Viadana produce gli erbaggi belli e vigorosi; il che si attribuisce molto all'aria grassa di quella valle, che deve essere pesante ed umida, e però più densa e carbonosa. Insipidi riescono generalmente gli erbaggi di questi luoghi, ma maturano più presto dei nostri; nel gran caldo poi s'arrestano, e cessa la loro lussuria che mostrano in primavera ed autunno. Al contrario, gli orti del Reggiano producono erbaggi più tardivi, a cagion del freddo più lungo, che alla riviera di Po, come pure a cagion di essere i terreni di quest'ultimo più freddi per la maggior quantità d'argilla da cui sono composti; ne producono ancora in minor quantità, e sono più piccoli, ma molto più sapidi ed odorosi: la loro vegetazione si mantiene costante per tutto il corso delle stagioni, non mancando l'irrigazione o la pioggia.

Non essendovi terra da orto simile alle qualità indicate, si sceglie la migliore, che nel nostro circondario per lo più pende al forte: questa si

lavora minutamente coll'aratro in agosto; in ottobre si ricopre di letame con quattro carra di quad. 13 l'uno del nostro braccio, e di nuovo si lavora ponendola in cavalle con solchi profondi fatti coll'aratro, distanti l'uno dall'altro un metro circa: usano alcuni degli ortolani più attenti d'introdurre nei solchi delle acque torbide, che traggono dagli scoli o dai canali dopo le piogge di ottobre, per i quali scorrono le acque di campagna, cessando quelle di torrente, affine di farle deporre; dipoi danno corso alle chiare, ripetendo quest'operazione a misura della stagione. Lasciasi così in cavalle il terreno tutto il corso dell'inverno, acciò, dicono gli ortolani, si purghi, e riceva gl'ingrassi dell'aria, dell'acqua e delle nevi, e perché ancora si conservi, più che sia possibile, asciutto.

Sul principiar della primavera si copre di nuovo il terreno con la metà del letame, cioè con carra due, che abbia fermentato almeno un anno; dipoi colla vanga si lavora minutamente, purgandolo da ogni sorta di radici d'erba, e frammischiano la terra col letame: dispongono nell'istesso tempo la terra in guisa che presenti una superficie ben piana ed a livello. Prima di seminarla in marzo, si lavora nuovamente con la zappa, dividendo il quadrato in vanizze o porche, secondo l'uso a cui si vogliono destinare.

Gli orti nel Reggiano si estendono dalle due biolche alle quattro, e pochi sino alle sei; un uomo lavoratore con una donna impiegano tutto l'anno nei primi, ed il doppio numero nei secondi, e più nei terzi.

Nel Gualtiresi gli orti sono quasi simili in grandezza, a riserva di qualche ben raro che si estende sino alle otto biolche, la cui coltivazione esige l'opera di sei o sette uomini, senza quella delle donne.

In Gualtieri si affittano in giornata otto zecchini e più la biolca; nel Reggiano si affittano qualche cosa di più. Per fare il fondo agli orti, gli

ortolani si servono del letame bovino che abbia almeno fermentato un anno, perché lo hanno nella propria massa; ma se lo dovessero comprare, si atterrebbero a quello di cavallo, perché farebbero con minor quantità; non si usa tenerlo al coperto, ma bensì in buche, dove gli ortolani gettano tutte le erbe che non mangiano le bestie, e lo voltano due volte l'anno, mischiandovi vagliature di rottami di fabbrica e stracci d'ogni sorta.

I letami che chiamano fini sono tenuti al coperto, non da tutti, ma dai più diligenti ortolani, o piuttosto da quelli che ne hanno il comodo, perché tutti conoscono essere utilissimo il tenere al coperto i letami d'ogni genere, e questi sono di pecora, di volatili e di cloache, e sono i migliori; se ne servono o per coprire la superficie delle vanizze dopo seminate, o per porlo nelle fosse o buche, ove trapiantano gli erbaggi, come nelle buche dei meloni, zucche, sedani ec. Il letame grosso costa circa lir. 30 di Reggio per carro; il trito lir. 40; il colombino, o l'altro sterco di volatili, lir. 3 la mina; le cloache lir. 55 il carro circa.

Due sono le opinioni degli ortolani riguardo alla successione degli erbaggi. Molti pretendono, che ingrassando il terreno con letame o con terra di natura diversa, e lavorandolo bene, si possa rimettere lo stesso genere d'erbaggi nel terreno medesimo ove furono prima levati, perché pensano, ed hanno per massima, che la terra come terra non somministri alcun alimento alle piante, e che l'alimento reale dipenda dai maggiori o minori vegetali nutritivi che contiene: questi adunque dicono, che provengono dall'aria e dai concimi; che l'aria vi s'introduce con la lavorazione; gli olj e Sali vi sono introdotti dall'acqua, dai letami, non che dalle nevi.

Altri più ragionevolmente pensano, che non si debban far successioni di piante della medesima specie, e quindi costituiscono un'alternativa coltivazione d'erbaggi, giacché ammettono il proverbio: orto nuovo, e canepajo vecchio.

Il lavorare la terra di frequente con vanga o zappa, tiene pulito dalle erbe cattive, poiché in tale occasione si levano con le mani, e si strappano quelle che nascono fra gli erbaggi; cura particolare che hanno gli ortolani perché le erbe selvatiche non facciano perire o almeno intristire le domestiche: le mani dell'ortolano e sue donne sono l'unico strumento a tal uopo. Ciò si eseguisce nell'istesso tempo che si prepara il terreno per la seminazione; alcuni si servono ancora di rastrelli con denti di ferro.

Allorché l'orto è vecchio, e allorché mancano gl'ingrassi opportuni, in questo caso è meglio porlo parte a canepajo, e parte a frumento, contendendosi il lavorare semplicemente il terreno, risparmiando il letame ad altr'uso; occorrerà soltanto un po' di colombina pel canape.

Non portano alcun danno i frutti piantati nell'orto, allorché però non offuscassero di troppo il terreno con l'ombra loro, per cui i bravi ortolani li coltivano nei confini dell'orto a spalliera come le viti che producono uva da tavola. L'orto si divide in tanti quadrati o rettangoli, a misura della sua grandezza o figura: per esempio, un orto di due biolche verrà diviso in sei parti da piccoli viali, senza verun riguardo al tempo in cui una delle parti può riprodurre il medesimo genere d'erbaggi.

Ognuno dei suddetti quadrati o quadrilunghi si suddivide in porche o vanizze larghe un metro circa e più, lunghe come il quadrato o quadrilungo; e se la lunghezza riuscisse esuberante per la diversità delle semine a cui sono destinate, si dividono a norma del bisogno con piccoli solchi: se poi trattasi di trapiantagioni d'erbaggi, o semine che tutte intiere possono contenerle, si lasciano della lunghezza sua naturale. La superficie di ogni quadrato deve essere alquanto più bassa dei viali che la circondano, perché le irrigazioni non li rendano impraticabili dalle cariuole, e deve essere a livello; i solchi che dividono le porche, profondi non più d'un buon

palmo, con poca pendenza per lo scolo delle acque: la loro direzione generalmente è sempre dal mezzodi al settentrione. L'irrigazione degli orti nel contorno di Reggio si fa con acque del torrente Secchia per una parte, e per l'altra con quelle dell'Enza; le une e le altre sono magre, di natura piuttosto cruda, perché scorrono per canali di fondo ghiaioso. In tempo però di pioggia ricevendo i suddetti canali gli scoli di campagna, e cessando di scorrere le acque di torrente, allora divengono grasse e calde. Usano però in due o tre orti anche i pozzi d'acqua nascenti; questi avranno braccia num. 5 di diametro, e sono comunemente profondi 5 e più braccia, a misura che le sorgenti sono più o meno alte. Quattro pozzi vi sono per ogni orto di quattro in cinque biolche circa. Si estrae l'acqua con una bilancia, che in un lato della leva ha attaccata stabilmente una secchia piuttosto grande, e dall'altra un peso che corrisponde in circa alla secchia piena d'acqua. In due modi si getta l'acqua sulle verdure e seminati, o riempiendo un barile di legno adattato in un telaio da cariuola ordinaria di una sol ruota, il quale riempito d'acqua viene condotto dall'ortolano dove si vuole irrigare, e levando l'acqua dal barile con una brocca traforata nella sommità dello spinello, si bagna quella porzione di terreno che ne abbisogna (quest'istrumento chiamasi volgarmente nuvola): oppure cavata l'acqua dai pozzi, si fa scorrere per piccoli fossi a tale oggetto formati; passando ai solchi delle porche l'acqua riscaldata, ne' medesimi penetra, attraversando le porche sotto la superficie, e così irrigano per trapelazione. Nel Gualtiresse e Viadanese gli orti non hanno tanti pozzi, e si contentano di uno o due, non temendo gli ortolani la fatica del trasporto dell'acqua; sono però più grandi e meno profondi: essi pure levano l'acqua con la bilancia, e la fanno generalmente scorrere per i fossi, e bagnano le porche in più modi; per i seminati di fresco si servono del barile e della brocca, ed

anche della pala, con la quale gettano l'acqua con arte, in modo che la fanno cadere sul terreno come una leggerissima pioggia; nell'ortaglia già avanzata la fanno per trapelazione, tenendo l'acqua ferma in tutti i solchi del quadrato che si irriga; e per immersione la fanno rare volte ove sono le piante già adulte.

Le irrigazioni fatte colle acque dei canali si eseguiscono per immersione leggera, cioè fermano le acque nella parte inferiore dei solchi o alla metà, finché passi un velo d'acqua sopra di una porca che si unisca con quello dell'altra annessa; e quando l'ortolano vede cessato l'assorbimento della terra, leva immediatamente l'acqua, e la passa ad altra parte.

Non s'incomincia l'irrigazione che nel tramontar del sole, e si continua la notte, ed hanno l'avvertenza di lasciare che la terra se ne imbevi a sazietà, mentre la scarsezza dell'acqua col sole produce la nebbia, e si riscalda il terreno in modo che le piante soffrono e le sementi si perdono. In primavera ed in autunno, allorché vi sono giornate fredde, usano i più accurati di far passare l'acqua per del letame; generalmente incomincia l'irrigazione in aprile, e cessa in settembre.

Nell'inverno mai si permette l'irrigazione, e se il caso portasse che un asciutto straordinario, od una stagione temperata richiedessero qualche rinfresco agli erbaggi che si consumano nell'inverno, si usa farla a mano con la brocca, e con acqua che vi sia stemperata della colombina o della cloaca, e soltanto per inumidire la crosta superficiale del terreno.

L'opinione più adottata dagli ortolani è quella di cambiare ogni anno situazione agli erbaggi, particolarmente ai finocchj, che fanno bene, ove si sono levati i piselli, alle fave, cipolle e scalogni, ai piselli sedani, cardì, carotte d'ogni sorta, rape, ravanelli, melanzane, pomi d'oro, verze, cappucci, scorzonera, cavoli, meloni, pastinache, peperoni; in quanto agli erbaggi, cioè

insalate d'ogni specie, spinazze, presemolo, e tutte le altre erbe che non hanno frutto sotto terra, si ponno riprodurre nel medesimo terreno, premessa però una buona lavorazione e letamatura.

Le semenze tutte, raccolte che siano, si asciugano al sole, e si custodiscono in seguito in sito asciutto, né avvi altro metodo diverso per particolari erbaggi.

Tutte le sementi in generale, stimano gli ortolani, che non debbano invecchiarsi più di due anni; e molti sono di parere che ogni due anni si debbano cambiare; cambio che usa farsi tra un ortolano e l'altro, non però fra i vicini.

Le buone semenze si ricavano dalle piante più belle, che si lasciano crescere ben distanti l'una dall'altra, né si adacquano mai, perché andrebbero soggette alla nebbia, e perché il seme forzato ad ingrossarsi, o moltiplicarsi nella pianta, riuscirebbe di minor forza, e produrrebbe le piante più deboli, più piccole e più facili a perdersi. Le sementi si custodiscono separate le une dalle altre, perché gli ortolani temono che si potessero imbastardire il tenerle unite.

Non usano di mettere gli ortolani in molle alcune semenze d'ortaglia: a riserva di qualche caso in cui volessero sollecito il germogliamento, la pongono per 24 ore nell'acqua pura; ma quest'operazione gl'impegna in un'assidua irrigazione, locchè non accade seminandole asciutte, perché pretendono che la semente d'ortaglia preparata come sopra, richiegga maggior acqua nella sua vegetazione; al contrario, non essendo avvezza all'acqua, nello svilupparsi il seme soffre più facilmente senza pericolo di perire il secco.

È opinion generale degli ortolani di dover seminare e trapiantare a luna fresca. Qualcuno però non guarda la luna tanto nella semina che nella trapiantazione, e i prodotti riescono come agli altri che sono rigorosi osservatori della luna; dicono questi, che seminando a luna vec-

chia, tutto va in semente, ciò che non si verifica da quelli che non guardano la luna.

Non pongono gli ortolani alcun attenzione nel seminare, però cercano che riesca piuttosto rara che fitta, e riuscendo tale, nate che siano le piante, s'inchiariscono a misura della qualità e del bisogno.

Le sementi degli erbaggi, seminate che siano, si coprono con un rastrello, a riserva dei piselli, fagiuoli, fava, finocchj e simili, che si coprono con la zappa.

Per seminare eguale qualunque sorta d'erbaggi non usano gli ortolani di unire il seme alla sabbia.

Non guardano gli ortolani al numero delle foglie dell'insalata per trapiantarla, ma soltanto alla lunghezza, che sia all'incirca dalle due alle tre once d'altezza; si dispongono nel terreno una pianta distante dall'altra una spanna, come i selleri ed i cardi.

Tre specie d'insalate soglionsi comunemente coltivare presso di noi, conosciute sotto la vulgar denominazione di penazzi la prima, la seconda di lattuga, la terza d'indivia o cicoria. Si seminano queste in agosto in piccole prese, o sia mantenendole sempre innaffiate. Si trapiantano poscia alla fine di settembre, ed anche più oltre, le due prime surriferite specie lungo i ciglj delle prese piantumate di cipolle od altro, oppure in qualunque altro luogo a piacimento. Le lattughe maturano sul finir di marzo, ed anche prima, secondo la stagione e la loro ubicazione: i penazzi dalla metà d'aprile in avanti. È però da avvertirsi, che pervenuti a quasi maturità, perché imbianchino, convien raccoglierne le foglie già distese sul suolo, ed unite a foggia di pane di zuccaro, di tronco cono, per così spiegarmi, legarle in sommità. In pochi giorni divengono per tal modo bianchissimi e crocanti. Preme però che l'operazione sia fatta in tempo di rugiada. Questa sorta d'insalata si semina e si trapianta, volendo, in ogni mese si della primavera che

dell'estate, nelle quali stagioni non può certamente mancare, sempreché il coltivatore non sia avaro di acqua.

La terza ed ultima specie, cioè l'indivia o cicoria, si trapianta, sul finir di settembre, ne' luoghi i meno esposti al freddo, che è quanto dire nei luoghi di costiera, avuta però la precauzione di tagliarne pria tutta la foglia, che ben tosto si riproduce in fila minute ed arricciate. Verso la metà di novembre, prima cioè che agghiacci la stagione, fa d'uopo estrarla dalla terra, riporla in certa buca, che suolsi escavare nell'orto stesso od in altro luogo a piacimento, ricoprirla di strame od altro, poscia di terra sino al livello del suolo. In tal modo ubicata, imbianca a meraviglia, servendo per gran parte dell'inverno.

Seguito il trapiantamento di qualunque specie d'erbaggi, se la terra sarà asciutta, si adacquano a mano le piante comunemente con acqua pura; alcuni però, e particolarmente dove la terra non è molto buona, stemperano nell'acqua del letame fino; l'umano non si usa come in Toscana, ma si mischia con l'altro letame.

Non usano gli ortolani di sparger letame in polvere sopra i seminati, ma bensì trito e ben fermentato sopra i cappucci, verze, finocchj, selleri e cardi, nelle quali piante adattano il letame nei fossi, o nelle buche.

Veruna sorta d'erbaggi, trapiantati che siano, non si difendono dal sole: qualcuno però copre le brocole romane e cavoli fiori con un poco di strame ben steso.

Per ottenere erbaggi primaticcj, non vi è altro mezzo che seminarli in costiere che guardino il mezzodi; ad averne però d'una qualche specie nel corso dell'anno, come insalate, e piselli, ravanelli, e finocchj ec., basta seminarli ogni mese, dicono gli ortolani, a luna fresca. Le terre fredde non producono primaticce, anzi queste convien seminarle più tardi delle terre calde, e così il trapiantare gli erbaggi convien farlo più tardi di quindici giorni, ed anche più. I fagiuoli si semi-

nano per S. Giovanni per averli in agosto.

È molto difficile l'ottenere nell'autunno gli erbaggi della primavera, a riserva dell'insalata, e de' piselli.

Le rape, ravanelli, e barbabietole si conservano per l'inverno, ammassandole nell'orto, e coprendole di terra, ogni specie da sé.

Si colgono le erbe in qualunque ora, e si cavano egualmente le radici senza particolarità veruna.

Non è mai stata fatta l'esperienza qual sia l'erbaggio che dia maggior rendita a confronto degli altri in un dato spazio. Gli ortolani però sono di parere, che, dopo le fragole, gli asparagi, ed i finocchj, sia quella insalata, che dia maggior rendita e sicuro smercio: altri vogliono che siano le cipolle.

Note

- (1) Chiamano *tivarro* uno strato di terra composto di un'argilla al tatto mollissima e scevra da vasi, che ritiene l'acqua lungamente, e che trovasi sotto lo strato primo di sabbia che copre le pianure adiacenti al Po. Se ne trova di due specie. Una è più grossolana, e l'altra più fina. Mescolata colla vanga allo strato superiore che è sabbioso, il suolo diventa eccellente.

TOMO V

Della coltivazione degli orti di Milano, del signor avvocato Domenico Berra, in risposta a varj quesiti fattigli dal Compilatore.

I.D. Qual è il terreno migliore per gli orti, e trovato tale dall'esperienza degli ortolani di Milano? Qualora non siavi e voglia pure formarsi un orto, quale preferiscono?

R. L'ortolano milanese, spiegandosi materialmente, chiama terreno ottimo per gli orti il

terreno di vanga, ossia terreno di molto fondo. Con questa espressione sembra che intenda di parlare del terreno vegetabile alluminoso, tale essendo realmente la qualità del terreno della maggior parte degli orti milanesi.

Da alcuni viene però preferito il terreno leggero, ossia siliceo-alluminoso, siccome quello che essendo più facile a riscaldarsi, è per conseguenza anco molto più favorevole degli altri per la precocità dei frutti; ciò che riesce loro infinitamente vantaggioso.

II.D. Quanta ordinariamente è l'estensione di un orto?

R. L'estensione degli orti è varia a seconda della diversa loro situazione. Dalla parte di Porta Tosa, dove gli orti sono quasi tutti circondati da' muri, l'estensione de' medesimi è dalle 15 sino alle 40 pertiche, di modo che giustamente si potrebbe asserire che l'estensione adeguata degli orti di questa parte è dalle 20 alle 25 pertiche. Gli orti poi del Borgo degli Ortolani fuori di Porta Tenaglia, tutti situati in aperta campagna, sono di una maggiore estensione, essendovene di quelli che oltrepassano le settanta pertiche, e che in generale sono di 30 o in 35. In questi però parte dell'orto viene alternata dalla coltura de' piccoli gelsi, dell'erba medica, del gran-turco, del formento: ciò che difficilmente trovasi praticato dagli altri.

III.D. Vi sono dei letami che preferiscono per gli orti sopra ogni altro? Come si custodiscono? In che tempo ed in qual dose si applicano? Cosa pagano il buon letame da orto? Si intenda questo quesito in generale; mentre se mai per un caso particolare vi fosse alcun erbaggio che si governasse con una data specie di concio esclusivamente, se ne parlerà all'articolo di quella tal pianta. Quanto di età si pensa dover avere il letame per essere utile agli orti?

R. Da tutti costantemente vien preferito sopra ogni altro il letame di cavallo. Questo dalle stalle della città viene trasportato in qualche inutile angolo dell'orto perpetuamente a ciò destinato, e dove di tratto in tratto, a proporzione del bisogno, si va rivolgendolo durante la fermentazione, sintanto che ridotto in terriccio, verso la fine di febbrajo, e al principio di marzo, spargesi sopra il terreno prima di coltivarlo colla vanga. La quantità rispettiva è di un carro grosso di vecchio letame per pertica, ossia di 30 centinaja di libbre di oncie 28, equivalenti a quintali 22 lib. 87 f2. Il letame di cavallo realmente non ha un prezzo fisso, dipendendo questo assai dalle diverse circostanze, e principalmente dall'esservi molta o poca truppa di cavalleria stazionata nella città. Generalmente potrebbe valutarsi il prezzo di un grosso carro a lire 20 milanesi verde, e lire 30 a 35 si pagherebbe quello che fosse già maturo; giacché oltre al non andar soggetto all'enorme ammanco di quantità cui soggiace il verde, potrebbe subito adoperarsi quando l'altro impiega tre o quattro mesi a maturare. Gli ortolani però del borgo fanno grandissimo uso anco dello sterco umano con felicissimo risultato e con non poco risparmio di spesa. Entrano essi di notte in città con delle tinozze sopra carri, e senza compenso alcuna vanno votando le latrine o pozzi neri delle case; indi trasportano il liquido concime nelle proprie ortaglie: se la verdura ha bisogno di essere concimata, alla mattina per tempo lo spargono sopra di essa senza alcuna preparazione, e tal quale lo hanno estratto dalle latrine. I favorevoli risultati, che sotto ogni rapporto da qualche secolo ottengono da questa pratica, provano che lo sterco umano, anco appena cavato dai pozzi neri, non ha niente di causticità, né comunica alle piante cattivo odore; e che inutili riescono tutte quelle precauzioni che i Toscani credono indispensabili in simili circostanze. Il letame bovino o di vacca s'impiega solo in caso

di necessità; imperocché, oltre all'essere di qualità molto inferiore, otto o nove mesi per lo più non bastano a renderlo servibile.

IV.D. Suppongasi che vi sia un terreno non mai stato orto ch'io voglio ridurre tale: cercasi, primo, quando e come si lavorerà; secondo, come si ripartirà; terzo, con qual ordine si comincia a semiarlo dipendentemente dagli ortaggi più stimati del luogo?

R. L'ortolano milanese, il quale, giusta le consuetudini del paese, entra al possesso al San Martino, comincia subito a far passare tutto il terreno colla vanga, procurando di levare tutti que' sassi che in esso potrebbero esservi. In dicembre copre tutto il terreno di letame di cavallo, indi torna a rivangarlo. Se la qualità del terreno non corrispondesse visibilmente a' suoi desiderj, essendovisi forse per sola necessità adattato, dopo sparso il letame di cavallo, vi spargerebbe anche delle terre che qui si comprano da' salnitraj dopo averne estratto il nitro. Queste sono ormai trovate eccellentissime per migliorare i terreni, e servono particolarmente per ingrasso de' prati. Si paga dalle sei alle sette lire milanesi al carro grosso. Per la divisione del terreno, si supponga che l'orto sia cinto, e dell'estensione di 25 pertiche, l'ortolano lo dividerebbe in cinque parti: e siccome nel primo anno non è per anco conosciuta la forza precisa del fondo; così comincerebbe a seminarvi que' generi che valgano ad espiare le qualità del fondo medesimo. Tra la fine di febbrajo ed al principio di marzo, disposto l'orto come si è detto, seminerebbe una quinta parte a ramolacci bastardelli; un'altra quinta a ravanelli; una quinta a fagiuoli detti quarantini, e le altre due quinte le seminerebbe a lattughe, prezzemolo, sedano o sellero da trapiantare, e cavoli. L'ortolano del borgo, che ha l'orto di circa quaranta pertiche, lo divide nella seguente maniera. Dodici pertiche di cipolle; una pertica e mezza di ravizzone; una

perlica d'indivia; una perlica d'aglio; due perliche di cavoli cappucci; due di cavoli verzotti; mezza perlica di cipolle di semenza; una perlica di spinaci di semenza; tre o quattro perliche di asparagi; cinque perliche di trifoglio ed erba medica pel mantenimento di un cavallo; quattro perliche di gran turco; quattro di frumento ed una di segale pel mantenimento della famiglia.

V.D. Toltine gli asparagi e le piante che vivono più anni, ogni quanti anni o mesi torna regolarmente lo stesso prodotto sopra un medesimo pezzo di terra? Usano di rimettere lo stesso prodotto sul medesimo terreno dopo averlo letamato? Un tal metodo è trovato utile? Viene lodato come buono?

R. Qualora il terreno fosse di troppo leggere, sarebbe svantaggioso il rimettere lo stesso prodotto sul medesimo terreno. Regolarmente però i ramolacci, la cicoria, le bietole si seminano per tre o quattro anni nello stesso terreno senza provarne alcun discapito. Le altre piante poi, credono che sia più utile l'alternarle a vicenda, senza però fare distinzione alcuna: e questo è il metodo ritenuto pel migliore da tutti i nostri ortolani.

VI.D. Quali sono gli strumenti co' quali principalmente, oltre la vanga, si lavorano gli orti?

R. Pochi e semplicissimi sono gli stromenti degli ortolani milanesi, e tali quali si praticavano tre o quattro secoli sono. La zappa grande ed il così detto zappino o sarchiello, oltre la vanga, ne sono i principali. La prima serve pei cavoli e pei fagioli; il secondo per zappare tutte le altre piante come pure per trapiantarle: il rastrello di ferro e di legno per coprirne le sementi; un badile grande per fare i solchi; un badile più piccolo detto badiletta per farne le altre operazioni; un foraterra per piantar l'aglio; un filo per far dritte le linee de' solchi; uno zappone o un palo

di ferro, che serve in tempo di gelo per levare il sedano radicchi, e per ismuovere la terra indurita dal gelo. L'unico ferro particolare agli ortolani è il ferro per tagliare gli asparagi. Questo è della lunghezza di 12 onces milanesi, della grossezza di un dito, e sul fine ha una specie di lama che prende un poco della figura di una centina.

VII.D. Si lavora l'orto solamente poco prima di coprire quel dato terreno di piante, ovvero si fanno a tutto l'orto dei lavori generali, per esempio in autunno e primavera?

R. Siccome l'orto milanese non ha mai alcun risposo né d'inverno né d'estate, eccettuata quella sola parte che viene alternativamente destinata per le semenze di primavera; così si vede chiaramente che non può avere alcun bisogno de' lavori generali, e che si lavora solo poco prima di coprirlo di piante. I lavori generali sono riservati alla sola circostanza che il terreno non sia mai stato orto, e che si voglia ridurre tale, come di è osservato al § 4.

VIII.D. Dato il caso che l'orto sia pieno di graminaglie o altre erbe cattive, qual metodo si tiene per nettarlo dipendentemente dai lavori? Questi in quale epoca si eseguiscono? Vi sono dei rastrelli od erpici fatti per raccogliere le radici?

R. In tutti gli orti di Milano sarebbe straordinarissimo il trovare una sola pianta di graminaglie, non avendo essa tempo d'allignarvi attesa la successività de' lavori. Tutte le altre erbe poi che sono prodotte o dal letame non bastantemente maturo, o dalla stagione piovosa, vengono estirpate a mano coll'ajuto del così detto zappino. Tale operazione è generalmente eseguita dalle donne.

IX.D. Vi sono dei casi nei quali convenga per un anno mettere un pezzo d'orto, per esempio, a cane-

pajo, a lineto, a frumento, a fava? Quali sono?

R. Agli ortolani del borgo, ad esclusione degli altri, riesce vantaggioso il seminare a frumento e a fava una parte dell'orto: e questo lo praticano annualmente; giacché subito dopo la mietitura del grano tornano a vangarlo, e seminano nuovamente degli spinaci, dell'indivia, de' cavoli verzotti, cavoli cappucci o gambusi, e per la fine di ottobre tornano a rimettervi il frumento; e così si continua per due o tre anni. Niuno poi semina canapa, e pochissimi a primavera seminano qualche porca a lino.

X.D. È indifferente che un orto sia piantato di alberi da frutto? Se sì, a quale danno la preferenza?

R. Tutti gli orti che non sono cinti, che sono la maggior parte, non hanno alberi da frutto. Essi sono troppo esposti alla rapacità de' ladri, i quali non solamente di mano in mano ne ruberebbero tutte le frutta, ma danneggerebbero tutto l'ortaggio calpestando tutto il seminato. Negli orti circondati, gli alberi da frutto, come l'albicocco ed il persico, sono messi lungo i muri a spalliera. In capo alle porche vi mettono i persici; e lungo le viti, se ve ne sono, si pianta il fico, il ciliegio e simili. Il luogo però particolarmente destinato agli erbaggi è sgombro interamente d'alberi, ritenendo i nostri ortolani che questi siano dannosi.

XI.D. Qual è la divisione dell'orto? Si divide egli in tanti spazj principali quanti sono gli anni, per esempio, i quali si richiedono prima che un prodotto torni nello stesso luogo, prescindendo dalle sparagiae?

R. La divisione dell'orto non ha regole fisse: essa è diversa giusta le diverse idee de' rispettivi ortolani, i quali maggiore o minore spazio di terreno impiegano per una specie a preferenza di un'altra, secondoché credono che nell'annata

possa tale specie avere maggiore smercio. Del resto, quanto si è dette al § 5 può servire in gran parte di dare evasione alle interrogazioni di questo paragrafo.

XII.D. Quale è la divisione subalterna del terreno, cioè si divide in porche o in quadrati? Qual è l'ordinaria dimensione dei rettangoli che formano le porche o i quadrati? Si i primi che i secondi sono quasi a livello della superficie del piano dell'orto, o più elevati? Si dividono da solchi profondi? Qual direzione hanno quanto all'esposizione? Cioè si voltano da settentrione a mezzodi, o da levante a ponente: o ciò dipende dalle particolari situazioni? Vi sono pratiche particolari per queste riduzioni?

R. Tutti gli orti si dividono in porche, la lunghezza delle quali viene prescritta dalla rispettiva figura del fondo; imperocché, se il fondo è quadrato, le porche sono corte; se il fondo è quadrilungo, le porche riescono conseguentemente più lunghe; essendovene in borgo di quelle che sono della lunghezza di una pertica. La larghezza delle dette porche è parimente varia, essendo queste di oncie 18 milanesi negli orti circondati, e di braccia 3 circa negli altri, di modo che in queste ultime quattro persone di fronte possono comodamente vangare, e fare gli altri lavori. I solchi sono della larghezza di oncie tre, e le porche sono più elevate del fondo del solco, che ordinariamente è il piano dell'orto; l'altezza è di oca 2. La direzione delle medesime non ha alcuna relazione colle diverse esposizioni, ma è totalmente dipendente dalle particolari situazioni, dalla ubicazione degli accessi o cavagni, e sopra tutto dalla direzione de' canali maestri che servono all'irrigazione.

XIII.D. L'orto si inaffia con acqua di pozzo o di canale, sia esso di fiume, di torrente, o di fonte o lago? Si desidera che venga con tutta diligenza e precisione descritta la pratica del paese. Quanti

pozzi avrà un orto in proporzione della sua estensione? Sono profondi? Si hanno macchine per estrarre l'acqua? Si adopra alcun processo per riscaldarla? Quale è la maniera con cui irrigano? Si servono di brocche, di mescole o simili; ovvero usano la pala o il palotto?

R. Gli orti del borgo sono tutti innaffiati dall'acqua derivante da quattro fonti (dette da noi teste di fontanile) di ragione di diversi particolari. Di tali fonti abbonda assaissimo il Milanese; il quale ad esse certamente debbe una gran parte della sua ricchezza. Tutti gli altri orti che non sono favoriti d'acque vive, vengono innaffiati coll'acqua di pozzo. Un pozzo basta per 15 in 20 pertiche, e quegli orti che sono di maggior perticato ne hanno anco due. Diversa è la loro profondità in proporzione della diversa loro situazione. Si potrebbe però adeguatamente ritenerla di 10 braccia milanesi. Le macchine che servono ad estrarne l'acqua sono le trombe, le quali si fanno agire col mezzo di uomini o di cavalli. L'acqua si fa passare così pura, e senza alcun processo, ne' piccioli solchi ne' quali viene brevemente trattenuta da qualche ostacolo a guisa di argine (per lo più di pura terra), intanto che colla pala o col palotto l'ortolano va leggermente gettandola sopra le porche a seconda del bisogno. Tale operazione si fa con una prestezza che sorprende, sia perché l'abbondanza dell'acqua sarebbe, secondo essi, di danno a molte piante, sia perché essendo costretti a pagarla molto cara, impiegano tutt'i mezzi possibili per economizzarne la quantità.

XIV.D. Se l'irrigazione si fa con acqua di canale, si fa per immersione come co' prati, ovvero a pelo come nel Bolognese?

R. Da quanto si è detto antecedentemente si vede facilmente che l'irrigazione non si fa mai per immersione.

XV.D. Si usano serbatoj per mettervi l'acqua prima a riscaldarsi? Hanno macchine per innalzar l'acqua?

R. Non si usano serbatoj. Per l'addietro poi tutti quegli orti vicino ai quali scorre qualche canale, ossia roggia più bassa del livello degli orti medesimi, venivano adacquati alla meglio a forza d'uomini, i quali col palotto, stando tutto il giorno nell'acqua, gettavano nel fondo, facendola poi così passare nel mezzo de' piccoli solchi da una porca all'altra. La lentezza con cui eseguivasi tale operazione, e più òe malattie alle quali andavano soggetti coloro che vi erano impiegati, determinarono alcuni ortolani ad adattare per tale uso delle trombe a secchj. Questa macchina, in sé semplicissima, ottiene l'intento tanto d'innalzare l'acqua, quanto d'innaffiare con maggior celerità e profitto. Un cavallo od anco un asino bastano a farla agire; ed allorché questi animali sonvisi accostumati, servono eccellentemente senza bisogno che l'ortolano vi concorra personalmente. Al di là d'oggi avvenne già molte di maggiore o minore grandezza o portata, giusta la maggiore o minore estensione degli orti pe' quali sono destinate. Le ordinarie, la costruzione delle quali tutt'al più potrebbe costare lire mille milanesi, nello spazio di un giorno versano tant'acqua quanta ne è bastante per innaffiare sei o sette pertiche nostre; somministrando presso a poco quella quantità che darebbero quattro uomini gettandola col palotto. Tutti gli ortolani sono oramai convinti pienamente dell'utilità di queste macchine; e certamente non tarderà molto, che tutte le ortaglie, presso delle quali scorre qualche canale d'acqua viva, ne saranno fornite a pubblico e privato vantaggio.

XVI.D. Irrigano indistintamente in tutte le ore, o hanno regole fisse e relative al tempo in cui cominciano ad irrigare l'orto, ed all'ora nella quale ciò

conviene? Usano mai di porre nel canale che direttamente porta l'acqua all'orto, onde sia più crassa, letame o acqua o scotazie di letame?

R. L'acqua per l'irrigazione degli orti, come lo è pei prati, avendo fissato il rispettivo orario, quasi tutti sono costretti ad irrigare indistintamente a tutte le ore, adattandosi più al bisogno che alla utilità. Quanto a quelli poi che sono costretti a cavarla dai pozzi, siccome questa operazione è di lunga durata, così possono meno degli altri eseguirla a loro piacere. Tutti però, qualora lo possono, preferiscono la sera, essendo l'irrigazione fatta in questo tempo molto più proficua alle piante. In qualunque tempo però essi innaffino, l'acqua viene sempre adoperata pura.

XVII.D. Quelli che irrigano con canali d'acqua, quanto tempo, qualora sia in loro arbitrio, lasciano l'acqua sopra un dato pezzo d'orto? Quanto, per esempio, in primavera, quanto in estate, quanto in autunno?

R. Appena che è bagnata una parte, si passa subito ad un'altra, come si è già detto. Gli ortolani tengono per massima costante che l'acqua deve passare da un luogo all'altro alla scappata, poiché il trattenerla a lungo nuocerebbe alle piante, e particolarmente l'indivia diventerebbe cieca. Per la quantità si ritiene comunemente che tre o quattro ore al più bastino ad adacquare dodici pertiche. Tutti quelli poi che irrigano con canali passata la metà di settembre, non adacquano più sino alla metà di marzo dell'anno vegnente; imperocché nel giorno della Madonna di settembre terminano tutti gli orarj d'acqua estive, e le acque scorrono continuamente durante l'inverno sopra le praterie dette marzite, perché al principio di marzo ed anco prima si falcia l'erba come nella state, la quale mediante detta irrigazione vegeta durante i più crudi freddi.

XVIII.D. Vi è mai il caso d'irrigare in inverno quando vada asciutto? Come e per quali prodotti si usa irrigare?

R. Abbiamo veduto superiormente che gli orti che vengono irrigati con canali, non hanno l'acqua durante l'inverno; ma se anco ne avessero, non ne farebbero uso per innaffiare, come non ne fanno coloro che hanno acqua di pozzo: poiché, sopravvenendo il gelo, l'acqua farebbe perire tutte le piante; anzi spesso sono obbligati per la stessa ragione ad astenersene anche in primavera.

XIX.D. Quali sono le semenze degli ortaggi che gli ortolani stimano dover cambiare ogni tanto tempo? Quale opinione corre su questo proposito?

R. Le sementi, generalmente parlando, sono prodotte dai rispettivi orti, né si cambiano mai, senonché allorquando per qualche infortunio o impreviste circostanze abbiano sofferto, o sembrino all'ortolano d'inferiore qualità. Quelle però del cavolo cappuccio si comperano tutte dal Piacentino, avendo insegnata l'esperienza che le nostrane facilissimamente imbastardiscono.

XX.D. Vi sono cautele particolari per conservare le semenze? Qual è il metodo universale? Su questo oggetto vi è alcuna pratica intorno a qualche particolare erbaggio?

R. Le semenze si ripongono ben secche in sacchi di tela o di carta, indi si appendono alla soffitta della stanza per difenderle dai sorci e dalle formiche. Altre poi si tengono in botti, avendo la precauzione che il locale non sia umido.

XXI. D. Quali sono le semenze che gli ortolani di costi stimano durare più anni, e quali più presto perire ed essere incapaci di nascere?

R. La semenza di prezzemolo si ritiene comunemente come la più fallace di tutte, cosicchè tutti gli anni la cambiano. Gli spinaci durano da sei a sette anni; quelle de' cavoli, e con esse tutte le semenze tonde si conservano per quattro o cinque anni, tutte le altre poi o le cambiano tutti gli anni, o al più ne usano pel secondo; essendo opinione, che non possano durare più oltre.

XXII. D. Quali sono le avvertenze generali che stimano gli ortolani dovere aversi per cogliere buone semenze? Pensano che sia necessario l'adacquare meno le piante che si destinano particolarmente a semenza? Credono che giovi tenere lontano la varietà?

R. Per avere buone semenze hanno dei riguardi nello scegliere e trapiantare le piante migliori. Allorchè poi la semenza è matura, la tagliano, e la pongono sopra alcune pertiche per farla seccare, indi la battono e la ripongono ne' sacchi. La migliore è la così detta crodella, cioè quella che casca naturalmente senza bisogno di opera alcuna; e questa è quella che ha la preferenza nel proprio orto. Le piante poi destinate a semenza non si adacquano mai, se non nel caso di qualche straordinaria siccità; né si ha alcuna avvertenza per la varietà, se non nel tempo della raccolta, ed allorquando le semenze si battono.

XXIII. D. Usano mettere a molle le semenze? Se sì, in che le pongono? In vino, in acqua, o in colatizia di letame? Quali sono le semenze sulle quali ciò si pratica? Quanto tempo si tengono a molle?

R. La semenza degli spinaci e quella delle cipollette si mette a molle, per lo spazio di due giorni circa, in un secchio o botte di acqua pura, cavata però da qualche tempo; indi si leva, e si mette in un cesto od anche sopra l'aja; si copre con panni, lasciandola così per lo spazio di due giorni finché abbia cominciato a germogliare; poi si semina.

XXIV. D. Ritenendo che in generale la luna (secondo i tre quarti degli uomini) agisca sulle piante, vi è mai il caso secondo gli ortolani di che si possa seminare o trapiantare senza riguardo alla luna? Quali sono le piante ed i casi che non dipendono dalla luna?

R. Pochi sicuramente sono anco qui gli ortolani che non credono alle influenze della luna; avviene però alcuni, che da venti o trent'anni emancipatisi in proposito dalle comuni pratiche hanno costantissimamente sperimentato potersi indistintamente seminare e trapiantare senza avere alcun riguardo alle influenze medesime. In generale per altro sembra che gli ortolani nostri portino opinione che la luna agisca soltanto sulle piante primaticce; Imperocché in primavera sono molto attenti nel non seminare le rape, i cavoli, l'aglio e l'indivia che in luna vecchia, quando in luglio le riseminano senza avere la benchè menoma avvertenza ai quarti della luna.

XXV. D. Pensano che sia meglio seminare fitto o chiaro?

R. Si ritiene che non debbasi seminare né troppo fitto né troppo chiaro; in pratica però sono più propensi pel fitto che pel chiaro; giacché con poca spesa al caso tornasi a diradare il seminato, non potendosi così facilmente rimediare qualora riesca troppo chiaro. Quindi corre tra loro il proverbio: che terra tocca non paga affitto.

XXVI. D. Coprono generalmente i seminati colla mano, colla zappa, o con altro strumento?

R. I seminati copronsi tutti col rastrello di ferro, indi si calcano coi piedi. I fagioli, i piselli, le fave, e tutte quelle che si piantano, si coprono collo zappino.

XXVII. D. *Quali sono i semi che per seminare più eguali uniscono alla sabbia?*

R. Se si eccettua la semenza di carota, la quale mischiano o colla cenere o colla sabbia affinché, essendo leggerissima, l'aria non la trasporti ammucchiata e diseguale, tutte le altre si seminano sole.

XXVIII. D. *Quante foglie, secondo gli ortolani, aver debbono le pianticelle che si trapiantano?*

R. Prima che non abbiano quattro o cinque foglie le piante, non si trapiantano mai.

XXIX. D. *Usano in verun caso gli ortolani, all'atto che hanno trapiantato, di adacquare le loro piante con acqua entro cui abbiano stemperato dello sterco umano come in Toscana?*

R. Un tal metodo è affatto sconosciuto ai nostri ortolani. Ordinariamente, allorché la terra non è sufficientemente bagnata, l'adacquano prima di trapiantarne le piante, servendosi però sempre semplicemente d'acqua pura.

XXX. D. *Vi sono piante sulle quali già trapiantate o appena nate, se non si trapiantano, si sparga sopra letame in polvere?*

R. Non si sparge mai letame in polvere sopra le piante; e solo in tempo di primavera o in luglio od agosto, quando si risemina per l'autunno ed inverno, si sparge lo sterco umano liquido sopra le piante appena nate o che cominciano a germogliare, come si è già osservato di sopra.

XXXI. D. *Come coprono le piante trapiantate di fresco per ripararle dal caldo? Si desidera minutamente espressa questa pratica?*

R. La melanzana (meregiana), il cedriuolo, il

pomo d'oro sono le piante che esigono la precauzione d'essere coperte. Queste a preferenza, appena trapiantate, s'innaffiano colla mescola di ferro; indi per ripararle dal caldo si coprono durante la giornata con foglie di cavoli, zucche e simili. Sul tramontar del sole poi si tornano a scoprire per lasciar loro ricevere rugiada.

XXXII. D. *Quali pratiche hanno per procurarsi prodotti primaticci? Quelli che le usano, di quanto precedono gli altri nell'ottenere gli erbaggi? Quali sono quelli che vi si prestano a maturare prima?*

R. Per ottenere prodotti precoci destinano gli ortolani quella parte dell'orto che è di una esposizione più propizia. Verso la fine di gennajo, al principio di febbrajo, coperto il terreno destinato con letame di cavallo ben maturo, si vanga, indi si semina, e dopo si sparge il liquido letame di sterco umano. Le lattughe ed i ravanelli sono i primi prodotti che nel periodo di quaranta o cinquanta giorni al più sono a portata di vendersi. Le prime saranno della lunghezza di due dita, ed i secondi della grossezza di un dito. A questi succedono il prezzemolo, la cicoria, e così susseguentemente tutti gli altri. Col mezzo di queste diligenze l'accurato ortolano per l'ordinario precede gli altri nell'ottenere i prodotti d'un quindici o venti giorni. La carezza però de' medesimi ed il pronto smercio bastano a largamente compensarlo d'ogni sua fatica.

XXXIII. D. *Vi sono delle pratiche per ritardare la raccolta di certi erbaggi onde averli più tardi? Quali sono? Si possono avere nel tardo autunno i prodotti della primavera, come piselli, fave, ec.? Come si regolano per averli?*

R. Le piante che si vogliono cogliere più tardi, si riseminano in luglio ed agosto, e così durano tutto l'autunno, e molte anco l'inverno. I ravanelli si seminano in tutte le stagioni. L'indivia si

semina in agosto, e dura tutto l'autunno e tutto l'inverno. I piselli ed i fagioli si piantano in luglio ed agosto a varie riprese, e si raccolgono in autunno. Dimodoché tutte le pratiche per avere certi erbaggi più tardi si limitano presso a' nostri ortolani al riseminarle durante l'estate, servendosi però sempre di quello stesso metodo, che si è veduto, che essi praticano in primavera.

XXXIV. D. *Vi sono metodi per conservare in inverno fuor di terra qualche tempo degli erbaggi?*

R. Non se ne conoscono.

XXXV. D. *Si ha veruna diligenza particolare per cavare le radici di terra e per cogliere le erbe? Si stima indifferente ognora per cogliere queste ultime?*

R. Tutte le radici si cavano di terra col mezzo dello zappino: durante però l'inverno a motivo del gelo sono ordinariamente cavate collo zappone. Tutte le erbe poi indistintamente si colgono tagliandole con un piccolo coltello seramanico, del quale i nostri ortolani non vanno mai senza. Tale operazione si eseguisce quasi sempre o di gran mattino o di sera; giacché dovendo essi trasportarle in città per venderle, se le cogliessero in ore calde, oltre al perdervi in peso, arrischierebbero di non trovar compratori a motivo dell'appassimento di esse. Qualora però circostanze particolari lo esigono, lo fanno indistintamente in qualunque ora, senza timore di pregiudicarle menomamente.

XXXVI. D. *Quali sono le sorti di erbaggi che torna più il coltivare tanto per lo smercio che se ne ha fuori, che pel consumo che se ne fa nell'interno del paese. Quanto rende una data misura di terreno coperta di quella o di quell'altra pianta, netta da spese, all'anno? Quanto rende di guadagno netto una pertica milanese messa ad orto?*

R. È opinione comune fra gli ortolani che le cipolle e gli asparagi, tanto per lo smercio che se ha fuori quanto pel consumo interno, siano le piante che hanno la preferenza sopra ogni altra, e che compensano più abbondantemente le loro fatiche. Impossibile però riescirebbe a chiunque l'averne un precisato conto della rendita netta sia di questi come di tutti gli altri prodotti. Bisogna conoscere d'avvicino questi agricoltori per convincersene. Essi, malgrado che abitino in città, o che vi debbano essere ad ogni ora per l'esercizio del loro mestiere, d'ordinario non sanno scrivere; o se qualche poco lo sanno, non hanno mai ideato di fare alcuna annotazione; e persino il giorno medesimo che ritornano al mercato, non saprebbero dare una precisa indicazione dell'ammontare delle diverse derrate vendute. D'altronde, le differenti specie d'erbaggi, ben lungi dall'averne presso a poco un prezzo fisso in giornata, ora incariscono eccessivamente, ora diminuiscono; e non è raro il caso che l'ortolano allettato dal prezzo fatto nell'annata di un determinato erbaggio, moltiplicandone nell'anno successivo a preferenza di altre erbe la quantità, trovi di doverne poi smerciare il prodotto anche a pura perdita. Comunemente però ne' calcoli ch'essi fanno contano che l'orto debba dare annualmente l'ammontare di quattro fitti: l'uno pel proprietario; l'altro per l'importo del letame; l'altro per le spese di lavoro, e l'ultimo, che potrebbe dirsi guadagno netto, pel mantenimento della famiglia. Dietro questi calcoli, i quali quantunque non esatti, si approssimano però molto alla verità, si potrebbe stabilire che il prodotto netto di una pertica milanese sia dalle trenta alle cinquanta lire milanesi, a seconda della qualità ed ubicazione dell'orto.

Note

- (2) La pertica milanese è composta di 1840 braccia, di once dodici, quadrate: la tornatura italia-

na è composta di pertiche quadrate milanesi 15,2784,1993977.

- (3) La questione che nell'uso del letame di cloaca fresco era stata agitata nel vol. II p. 247 della Biblioteca di campagna del signor Gagliardo fra esso lui ed il signor professore Sangiorgio, mi fece chiedere qualche ulteriore schiarimento al sig. avvocato Berra. Egli gentilissimamente così mi rispose «Il fatto della applicazione dello sterco umano appena cavato dai pozzi neri, che si fa dagli ortolani del borgo, è realmente incontrastabile, ed ogni giorno dell'anno può chiunque vedere spargere tanto nel terreno appena seminato; quanto agli erbaggi già cresciuti, questo verde concime senza riguardo o precauzione alcuna. Soltanto nei grandi calori della state que' del borgo costumano, prima di adoperarlo, di diluirlo con acqua, affinché da cocenti raggi del sole non vengano abbruciate le tenere pianticelle. Questa pratica, in nessun'altra stagione adottata, debbe aver tratto sicuramente in errore il sig. Gagliardo, autore della Biblioteca di Campagna, che non prestò fede alle osservazioni del signor Sangiorgio. Ho veduto io stesso più volte riempire di liquido sterco umano, cavato la stessa notte dalle latrine della città, alcune piccole buche espressamente fatte intorno ai cavoli trapiantati, e spargerlo col palotto sopra gli spinaci, sulle insalate e simili. Le dirò di più, che ormai pare che gli effetti portentosi di questo concime abbiamo determinati anche gli altri ortolani dei contorni ad adottarlo. Che gli ortaggi del borgo siano migliori degli altri, io non ardirò di asserirlo; quello che posso dir francamente, avendone più volte fatto l'esperimento, si è, che poco o nulla distinguonsi dal sapore da quelli degli orti del circondario, e che non hanno il menomissimo cattivo odore. Ciò viene convalidato anche dal fatto, mentre gli abitanti di questa capitale consumano giornalmente senza distinzione alcuna tanto i prodotti del borgo come quelli degli altri orti.

TOMO V

Risposte del sig. ... ai quesiti fattigli dal compilatore degli Annali intorno al modo con cui si formano e si coltivano gli orti del Veronese.

Qual è il terreno migliore per gli orti, e trovato tale dall'esperienza degli ortolani del veronese: qualora non siavi e vogliasi pure formare un orto, quale preferiscono?

Le terre che in Verona e presso Verona sono ab immemorabili coltivate ad orto ed erbaggi, con irrigazione mediante l'uso delle ruote idrauliche per cavar l'acqua dall'Adige e condurla in fossatelli che la distribuiscono; tali terre, molto vicine al fiume, hanno in generale una stessa indole, ed apparenza d'antichi depositi delle alluvioni. Sono composte di molta sabbia granitosa e calcarea e di pochissimo humus; assai slegate e, quant'è da loro stesse, pochissimo fertili: ma coi copiosi letami, coi lavori frequenti di vanga e con gl'innaffiamenti, rispondono alle cure del coltivatore, e ridono per lietissima vegetazione. Se avvenga di formar nuovi orti, cercasi prima di tutto un terreno d'irrigazione sicura, senza ciottoli, poi sciolto anzi che legato e tenace; importando molto l'uno e l'altro riguardo per agevolare i lavori della vanga e lo sviluppo delle radici. Questi, il letame e l'acqua debbono far il resto.

Quanta ordinariamente è l'estensione di un orto del veronese?

Essa è molto varia e indeterminata; ma la quantità di terra che un uomo operoso, anche assistito dalla moglie o da un giovane famiglia, può lavorare ad orto da erbaggi estivi, non è più d'un campo e mezzo della nostra misura.

Vi sono dei letami che preferiscono per gli orti sopra ogni altro? Come si custodiscono? In che

tempo ed in qual dose si applicano? Cosa pagano il buon letame da orto? S'intenda questo quesito in generale; mentre, se mai per un caso particolare vi fosse alcun erbaggio che si governasse con una data specie di concio esclusivamente, se ne parlerà all'articolo di quella tal pianta. Quanto di età si pensa dover avere il letame per essere utile agli orti?

Tutto l'inverno, e nelle altre stagioni tutto il tempo che dai lavori dell'orto sopravanza all'ortolano, lo impiega egli andando con la sua carriuola per le strade della città a raccorre, quante può trovarne, immondezze di qualunque genere. Le porta in un angolo dell'orto, le ammonta, e ben o male decomposte che siano con la fermentazione, alla primavera ne stende un copioso strato sulla terra, e lo vanga sotto. Nè mai d'ordinario rinnova la piantagione con altri erbaggi che si succedono, senz'aver letamata nuovamente, benché in minor dose, la terra. Una carrata di letame con quattro buoi costò qualche anno lir. 15 di Milano; ora è molto minore il prezzo. Ma non v'è buon ortolano che compri letame, sel trova egli, e ne fa provvigione per sé.

Suppongasi che vi sia un terreno non mai stato orto, ch'io voglio ridurre tale: cercasi 1. quando e come si lavorerà; 2. come si ripartirà; 3. con qual ordine si comincia a seminarlo dipendentemente dagli ortaggi più stimati del luogo?

Se io fossi nel caso, diveglierei nell'autunno la terra tre piedi al fondo, non meno certo dove avessi destinato di piantar alberi intorno, e forse due soli dove non altro volessi por mai che soli erbaggi. Stenderei molto letame sul divelto in primavera, e lo mescerai minutamente con la terra vangandolo. Secondo la speranza d'uno spaccio migliore, in Verona, destinerei una parte a piselli, una a brassiche crespe (ver. verze), una a brassiche capitate (cappucci), una ad appio (seleno) con qualche ajuola di lattughe,

qualche altra di cipolle, e forse qualche altra di fave che si vendono in grano verde. Colti questi prodotti, rimetterei subito gli altri che nella stagione si succedono, varie insalate ec.

Toltine gli asparagi e le piante che vivono più anni, ogni quanti anni o mesi torna regolarmente lo stesso prodotto sopra un medesimo pezzo di terra? Usano di rimettere lo stesso prodotto sul medesimo terreno dopo averlo letamato? Un tal metodo è trovato utile? Viene lodato come buono?

Nessuna pianta perpetua, come asparagi, carcioffi ec., si coltiva negli orti acquativi veronesi. Tre successivi prodotti dalla primavera all'inverno inoltrato si colgono comunemente; e rinnovandosi la letaminatura ogni volta che s'ha da rimetter nuovi erbaggi dove furono colti gli altri, non si fa caso di cangiarne la specie per interromperne la successione in un luogo stesso. Ma l'opportunità momentanea delle seminature e trapiantagioni porta con sé le più volte i cangiamenti da una ad un'altra specie, anche senza l'intenzione dell'ortolano. Non so che alcuna osservazione sia stata fatta a questo proposito.

Quali sono gli strumenti co' quali principalmente, oltre la vanga, si lavorano gli orti?

Zappa, di pochissimo uso, fuorché per cavar radici di grossi erbaggi; sarchiello; rastrello a punte di ferro; in qualche orto assai vasto, in vece della vanga si usa l'aratro a voltar la terra.

Si lavora l'orto solamente poco prima di coprire quel dato terreno di piante, ovvero si fanno a tutto l'orto dei lavori generali, per esempio in autunno o primavera?

In un orto assortito di varj prodotti non si possono fare lavori generali. Nell'autunno vi ha varie cose, da cogliere in primavera, come porri

da trapiantare, carote, cavoli. Nella primavera già cominciano inoltre a spuntar dal suolo piselli e fave, se pur non furono seminati, come talvolta, sul fin dell'autunno. Dunque in nessuna stagione può farsi general lavoro dell'orto.

Dato il caso che l'orto sia pieno di gramigne o altre erbe cattive, qual metodo si tiene per nettarlo dipendentemente dai lavori? Questi in qual epoca si eseguiscono? Vi sono dei rastrelli od erpici fatti per raccogliere le radici?

Questo caso non si dà mai, vangandosi almeno tre volte l'anno le stesse ajuole, ed altrettanto sarchiandosi.

Col rastrello a denti di ferro si netta la terra dalle radici che vi rimasero nel vangarla, per esempio di cicoria d'inverno, e poco più.

Vi sono dei casi nei quali convenga per un anno mettere un pezzo d'orto, per esempio, a canapajo, a lineto, a frumento, a fava? Quali sono?

In Verona non mai.

È indifferente che un orto sia piantato di alberi da frutto? Se sì, a quale danno la preferenza?

È anzi dannosissimo a cagion dell'uggia; e quindi non altrove che presso i muri si metton alberi da frutto; né per lo più l'ortolano da erbaggio sa coltivarli.

Qual è la divisione dell'orto? Si divide egli in tanti spazj principali quanti sono gli anni, per esempio, i quali si richiedono prima che un prodotto torni nello stesso luogo, prescindendo dalle sparagiaje?

Nessuna divisione, nessuna coltivazione regolarmente alternata.

Qual è la divisione subalterna del terreno, cioè si

divide in porche o in quadrati? Qual è l'ordinaria dimensione dei rettangoli che formano le porche o i quadrati? Si i primi che i secondi sono quasi a livello della superficie del piano dell'orto, o più elevati? Si dividono da solchi profondi? Qual direzione hanno quanto all'esposizione, cioè si voltano da setentrione a mezzodi, o da levante a ponente; o ciò dipende dalle particolari situazioni? Vi sono pratiche particolari per queste riduzioni?

Il terreno dell'orto, tranne i sentieri, non è diviso che in porche all'incirca larghe tre piedi, compresi i picciolissimi solchi laterali per cui va l'acqua e si muove l'ortolano. La direzione non ha regola, fuorché dalla opportunità locale; ma non è trascurata quella del nord al sud. La lunghezza delle porche non suole oltrepassar cento piedi. Esse, per tutti gli erbaggi che vogliono adacquamento, sono pochissimo più rilevate dei solchi, i quali servendo a rigagnoli, diffondono per inzuppamento, non per immersione totale, l'acqua nelle ajuole subito che vi sono erbaggi trapiantati.

L'orto s'innaffia con acqua di pozzo o di canale, sia esso di fiume, di torrente, o di fonte o di lago? Si desidera che venga con tutta diligenza e precisione descritta la pratica del paese. Quanti pozzi avrà un orto in proporzione della sua estensione? Sono profondi? Si hanno macchine per estrarre l'acqua? Si adopra alcun processo per riscattarla? Quale è la maniera con cui irrigano? Si servono di brocche, di mescole o simili: ovvero usano la pala o il paletto?

A queste dimande già sopra si è risposto per incidenza. L'adacquamento viene dall'Adige, e l'acqua nelle ore a ciascuno assegnate si diffonde per l'orto così cruda come viene dal fiume. Solo talvolta in primavera asciutta, se per bassezza del fiume stesso le ruote idrauliche non ancora si muovono, per le prime trapiantagioni l'ortolano cava un po' d'acqua coi secchj dal pozzo, e con un

innaffiatojo la versa al piè di ogni pianticella trapostata, per una sola volta, sicché alleghi in terra, o per più d'una se la stagione è secca.

Se l'irrigazione che si fa con acqua di canale, si fa per immersione come co' prati, ovvero a pelo come nel bolognese?

A questa domanda si è risposto poco fa incidentemente. Ora s'aggiunge, che dopo la prima irrigazione, per assicurar la vita degli erbaggi trapiantati o per apparecchiare il suolo alla seminatura estiva, non è solito che si replichi l'irrigazione in progresso, fuorché se sia molto grande il bisogno per arsura della stagione, sicché le piante languiscano. Allora conviene innaffiarle di nuovo, e s'innaffiano.

Si usano serbatoj per mettervi l'acqua prima a riscaldarsi? Hanno macchie per innalzare l'acqua?

Anche a ciò si è risposto incidentemente. Nessun serbatojo. Le macchine sono ruote cassellate, mosse in giro dalla corrente del fiume, che urta nelle ale distribuite sulla circonferenza, discoste un piede e mezzo tra loro. Il meccanismo è d'una mirabile semplicità, e l'effetto sicuro e copioso.

Irrigano indistintamente in tutte le ore, o hanno regole fisse e relative al tempo in cui cominciano ad irrigare l'orto, ed all'ora nella quale ciò conviene? Usano mai di porre nel canale che direttamente porta l'acqua all'orto, onde sia più crassa, letame o acqua o scolatizie di letame?

Ogni ruota distribuisce l'acqua a parecchi orti nelle ore determinate del giorno o della notte in ciascuna settimana. L'ortolano che in tal giorno e in tal ora dovrà ricever l'acqua, dispone colla vangatura le sue ajuole a riceverla; trapianta in esse gli erbaggi: e quando l'ora è giunta, fa cor-

rer l'acqua ne' solchi. Se bagnò la terra per seminarla, pospone la vangatura, aspettando che la terra sia un poco rasciugata.

L'acqua per irrigare non è mai medicata con alcuna sorte di concio.

Quelli che irrigano con canali d'acqua, quanto tempo, qualora sia in loro arbitrio lasciano l'acqua sopra un dato pezzo di orto? Quanto, per esempio, in primavera, quanto in autunno, quanto in estate?

Due, tre, quattro solchi d'acqua possono correr pieni con quella quantità che somministra una ruota idraulica, or più veloce, or più lenta nel giro, secondo il più o men alto livello del fiume, secondo il filone più o meno rapido in un luogo che nell'altro. Secondo altresì che più o meno secca è la terra, il solco in lunghezza, per esempio, di cento piedi può bagnare le due ajuole vicine in un'ora e mezzo, in due ore. Difficilmente per la detta lunghezza di solco, quando corra ben pieno, può abbisognar il tempo più lungo di quel che si è detto.

Vi è mai il caso d'irrigare in inverno quando vada asciutto? Come e per quali prodotti si usa irrigare?

Non so che tal caso sia mai occorso; né so veder prodotti d'inverno, o disposti alla primavera, che possano abbisognar d'innaffiamento per verno asciutto. Inoltre mancherebbe il mezzo, cessando nell'invernata il moto delle ruote per basso livello dell'acqua nel fiume.

Quali sono le semenze degli ortaggi che gli ortolani stimano dover cambiare ogni tanto tempo? Quale opinione corre su questo proposito?

Dell'indivia, del finocchio, de' cappucci si procacciano le semenze al di fuori ogni anno, essendo certi per lunga prova, che le semenze nostrali di questi prodotti non bene riescono.

Tutte le altre semenze raccolgonsi dai proprj erbaggi, né si cambiano comunemente, fuorché per far prova di qualche novità.

Vi sono cautele particolari per conservare le semenze? Qual è il metodo universale? Su questo oggetto vi è alcuna pratica intorno a qualche particolare erbaggio?

In sacchetti di tela, e le più volte in pezzi di carta, si conservano le semenze d'ogni qualità.

Quali sono le semenze che gli ortolani di costi stimano durante più anni, e quali più presto perire ed essere incapaci di nascere?

Le lattughe, l'indivia, i rafani, i broccoli e cavoli durano in seme vivo due o tre anni: non più d'un anno si conservano le altre semenze.

Quali sono le avvertenze generali che stimano gli ortolani doversi avere per cogliere buone semenze? Pensano che sia necessario l'adacquare meno le piante che si destinano particolarmente a semenze? Credono che giovi tener lontana la varietà?

Scelgono le piante più belle, minorano l'irrigazione dopo la fioritura, trascurano qualunque allontanamento e separazione dalle altre varietà; poi talvolta si lagnano di veder piante imbastardite. Ma né pur sanno di poter impedire il tralignamento col mezzo della separazione, e neppure il sospettano.

Usano mettere a molle le semenze? Se sì, in che le pongono? In vino, in acqua, o in colatizia di letame? Quali sono le semenze sulle quali ciò si pratica? Quanto tempo si tengono a molle?

Dei soli meloni pongono le semenze nel vino dalla sera alla mattina in cui hanno da porle in terra. Non altro fluido, non immersione d'altre semenze.

Ritenendo che in generale la luna (secondo i tre quarti degli uomini) agisca sulle piante, vi è mai il caso, secondo gli ortolani di Verona, che si possa seminare o trapiantare senza riguardo alla luna? Quali sono le piante ed i casi che non dipendono dalla luna?

Per seminare osservano che sia luna piena, e dopo il plenilunio; per trapiantare non badano a lune, e meglio farebbero a non badarci mai.

Pensano sia meglio seminar fitto o chiaro?

Chiaro anzi che fitto, perché le pianticelle non diventino sfilate.

Coprono generalmente i seminati colla mano, colla zappa o con altro strumento?

Col rastrello, essendo prima ben tritato colla vanga il suolo.

Quali sono i semi che per seminare più eguali uniscono alla sabbia?

Di nessuna sorta.

Quante foglie, secondo gli ortolani di Verona, aver debbano le pianticelle che si trapiantano?

Quattro o cinque generalmente.

Usano in verun caso gli ortolani di Verona, all'atto che hanno trapiantato, di adacquare le loro piante con acqua entro cui abbiano stemperato dello sterco umano, come in Toscana?

Non è noto che gli ortolani Veronesi concino l'acqua con alcuna sostanza.

Vi sono piante sulle quali già trapiantate o appena nate, se non si trapiantano, si sparga sopra letame in polvere?

Né pur questo si pratica dopo la trapiantazione, ma si dopo la seminatura, sortite appena dalla terra le piante.

Come coprono le piante trapiantate di fresco per ripararle dal caldo? Si desidera minutamente espressa questa pratica.

Le lasciano senza riparo alcuno, e tuttavia esse allegano e vivono lietamente quando la terra dopo la trapiantazione sia stata bene adacquata.

Quali pratiche hanno per procurarsi prodotti primaticci? Quelli che le usano, di quanto precedono gli altri nell'ottenere gli erbaggi? Quali sono quelli che vi si prestano a maturare prima?

Per aver lattughe e brassiche da trapiantare in primavera per tempo, sogliono seminarle l'autunno in qualche costieretta ben soleggiata, e difesa col riparo di qualche muraglia. In somiglianti luoghi, pure nell'autunno, pongono i piselli cui sperano d'aver primaticci alla nuova stagione. Queste sono tutte le loro industrie, le loro serre tepide, i loro letamieri, le loro campane di vetro o di carta oliata. Viene talvolta il verno aspro, e scompiglia tutto; si perdono le primizie, conviene riseminare in primavera, ed aspettar un poco di più a trapiantare ed a cogliere.

Vi sono delle pratiche per ritardare la raccolta di certi erbaggi onde averli più tardi? Quali sono? Si possono avere nel tardo autunno i prodotti della primavera, come piselli, fave ec.? Come si regolano per averli?

Nell'autunno veggonsi talvolta vender in piazza piselli di seconda seminatura, ma poco graditi, perché di minor sapore e tenerezza dei primi. Fave non mai, ch'io sappia, in autunno, forse perché il coltivarle la state non tornereb-

be conto, cavandosi maggior utile dagli altri erbaggi della stagione.

Vi sono metodi per conservare in autunno fuori di terra qualche tempo degli erbaggi?

I navoni, le radici di cicoria, tagliato prima il cespo di tutte le foglie, si allogano sotterra, e si conservano alcune settimane. Le verze o brassiche crespe con una mezza ferita di taglio nel gambo si piegano e si lasciano in tal posizione, che scoli a terra la pioggia e l'umidità senza posarsi sopra le foglie, e con ciò durano sane ben oltre nel verno.

Si ha veruna diligenza particolare per cavare le radici di terra e per cogliere le erbe? Si stima indifferente ogni ora per cogliere queste ultime?

Nessuna particolar diligenza si pratica; solo per costume si raccolgono e si levano l'erbe la sera per portarle in vendita la mattina seguente.

Quali sono le sorti di erbaggi che torna più il coltivare tanto per lo smercio che se ne ha fuori, che pel consumo che se ne fa nell'interno del paese? Quanto rende una data misura di terreno coperta di quella o di quell'altra pianta, netta da spese, all'anno?

Quanto al consumo interno, le insalate, i cappucci, le verze, i cavoli, i rafani, i finocchj, le bietole, le cipolle, i piselli, i fagiuoli primaticci in baccello, i selleri, le carotte. Alcuni di questi prodotti dalla città passano ad esser venduti in villa; alcuni anche all'estero, come i cavoli, che talvolta sono trasportati nel Tirolo. Non v'è alcun orto che sia destinato ad una specie particolare, né può determinarsi quanto renda una tal quantità di terra coperta di tal qualità d'erbaggio. Qui due, quattro, sei porche di selleri; qui presso altrettanto di verze; dopo, altre specie, ed altrettante dipoi, alternando con le stagioni.

Una tornatura italiana messa ad orto, in capo ad un anno, netta da spese, quanto rende ordinariamente?

Nell'interno della città un campo veronese coltivato ad orto si affitta comunemente, purché sia provveduto d'irrigazione dal proprietario e d'abitazione per l'ortolano, lir. 180 italiane dal più al meno.

Particolare coltivazione degli erbaggi

In un terreno arenoso ed innaffiato copiosamente, com'è quello dei nostri orti, si consumano d'ordinario dieci o dodici carra di letame all'anno per un campo della misura veronese. Si terrebbe per ottimo quello di pecora se si potesse averlo. Si supplisce con le spazzature delle strade, colle votature delle fogne, e rare volte con letame di stalle, andando questo per lo più alle campagne suburbane, che forniscono le paglie per far letto ai cavalli.

Gli ortolani hanno grandissima cura d'alternare i prodotti, in modo che mai la terra non resti oziosa. Prevedendo con tutta la sagacità il momento di rimettere una nuova qualità d'erbaggi subito dopo il raccolto de' primi, e così de' seguenti, hanno pronte ne' semenzaj le pianticelle da trasportare, alle quali già pensarono in tempo acconcio per seminarle. Computano altresì il tempo e lo spazio del crescimento delle varie spezie che sono per trapiantare. Una mette, per esempio, due o tre mesi a maturare, e fa un cespo assai grande, come le verze, i cappucci; nel trapiantar queste piante bambine, pongono accanto altre piante più sollecite a crescere, e che occupano minor luogo, per esempio lattughe, delle quali fanno il raccolto allorché le brassiche non sono ad un terzo del loro crescimento, e lasciano quindi a vantaggio di queste tutto il suolo e tutto lo spazio. Oltre la sarchiatura frequente per purgar dall'erbe, e tener sollevata la terra, sono diligentissimi a cavar dai seminati l'erba colle mani, non

potendo quivi entrar il sarchio senza danneggiar le piante ancor tenere e deboli.

Aglione

D'una sola spezie si piantano gli spicchi sul declinar dell'inverno, e si colgono le piante mezzo formate in primavera da mescere colle insalate. I capi d'aglio maturi si hanno dalla campagna.

Bieta rapa

Si semina in primavera, si trapianta; si coglie la state, per quanto è lunga. Di questa radice in Verona si fa gran consumo, cotta nel forno, e portata per le strade da rivendiglioli. È la spezie rossa.

Bietole o erbucce

Seminate in primavera, si colgono nell'estate; seminate in principio d'autunno, si colgono la primavera dappoi che hanno cestito, ajutate dalla sarchiatura.

Broccoli, cavoli

Copioso prodotto degli orti veronesi e de' colli vicini alla città ed altri luoghi suburbani, fuorché se talvolta insoliti geli lo guastano, sopravvenuti a stagion umida e mite. Il seme (necessariamente vecchio, non essendo il nuovo per anche maturo) si sparge al principio di giugno: la trapiantazione al più tardi si fa sino alla metà di settembre; ma più anticipata d'alcune settimane, assai giova a rassodar ed ingrandire le piante prima del verno, dopo il quale, senza più crescere, mettono il fiore o tallo proporzionato alla loro gagliardia. Per trapiantare, si letama copiosamente la terra, si vangha, e con la cavicchia ferrata si cacciano i gambi nel suolo distanti me di due spanne uno dall'altro, ma tenendo più discosto le file. Tra mezzo a queste si pongono lattughe da cogliere sul fin dell'autunno. Allora le piante de' broccoli da alcuni si calzano ritte, da altri si coricano, coprendo i fusti di terra, e lasciando i cespi scoperti. Quest'uso mi

parve il migliore in pratica. Qualche fiore sulle colline si coglie nel verno; negli orti piani della città: benché i broccoli coprano le costiere più soleggiate e difese sotto le muraglie, non mettono fiore avanti la primavera, cioè tra il fine di marzo e la metà d'aprile. Allora e prima anche meglio si sarchiano. Per difesa, in caso di geli tardivi, l'ortolano attento copre il fiore non per anche maturo da cogliere, con una o due foglie della stessa pianta, spiccate e sovrapposte la sera; e lo toglie poi via quando è alzato il sole. Nel far la messe, che suol durare due settimane, restando sempre indietro i talli meno maturi, si lasciano a far semenza i più belli, e si crede che giovi quando cominciano a diramarsi, tagliarne il ramicello di mezzo (chiamato il cuore) acciocché i laterali meglio si sten dano e fruttino. Le piogge soverchie, il soverchio asciutto di primavera danneggiano e rendono molto incerto il raccolto della semenza, il quale altramente sarebbe più vantaggioso del tallo, vendendosi quella per lo meno al prezzo di lir. 1, ma talvolta anche lir. 2 italiane l'oncia, e potendosi d'una pianta, che al più si venderebbe 40 centesimi, ricogliere quattro e cinque once di semi quando è favorevole la stagione.

Carota

Si semina in agosto, si dirada sul fin d'ottobre, spacciando le piante tolte di mezzo, ma che hanno già competente grossezza; nel corso del verno si compie il raccolto per destinar ad altro la terra nella nuova stagione. Talvolta i geli profondi danneggiano e guastano questa radice, della quale abbiamo due varietà, la gialla e la pavonazza.

Cicoria

Seminata in primavera, presto si coglie per insalata primaticcia. Riseminata in principio di luglio, porge non dispregevol prodotto con le radici colte sul fin d'autunno e nel verno. Lasciate le radici in terra, e coperta questa con un

velo d'altra terra e poco letame vecchio, se ne hanno fogliuzze bianche, unite ad una briciola di radice, per insalata al principio della nuova stagione. Sovrapposta in maggior dose la terra col letame, e ritardato il raccolto all'aprile ed al principio di maggio, se ne traggono morbidi e tenerissimi cespi di foglie, da noi detti cimoli, graditi singolarmente fra le insalate. Da poco tempo abbiamo della cicoria una varietà, che ha più grandi e polpote al doppio le foglie, ma in tutto il resto simile all'ordinaria.

Cipolla

In agosto si semina, e primavera si trapianta, se pur le brine intempestive, trovando troppo morbide le pianticelle, non le guastarono. Ma il guasto non suol essere mai universale. Di questi cipollini si fa grande spaccio per la campagna. Non moltissimi negli orti della città si trapiantano sul fin di gennaio, e dopo qualche tempo si sarchiano. Una sola varietà ne conosco, e sola forse per mia imperizia.

Cocomero

Dagli orti suburbani oltre l'Adige vengono portati in piazza; in città non si coltivano.

Finocchioj

In febbraio per la state, in agosto per l'autunno si seminano. Per isgombrarne presto la terra, e porvi altre cose, non si suole calzarli, né imbiancarli come si potrebbe, e come alcuni fanno in campagna. Questo prodotto nostro è pigmeo al paragone de' finocchi bolognesi che il dott. Ferlini, per compiacermi, ogni sera imbandiva quando io fui a Bologna.

Fragole

Di primavera, e d'ogni mese in qualche orto, due varietà ben distinte. Molti anni fa ho veduto le fragole bianche. Buona terra, e trapiantazione ogni tre anni, per disfar il graticcio delle

radici, ed averne frutto polposo. D'altre varietà estere non so che qui si faccia coltivazione.

Io ebbi la fragola ananas in un orto di villa, e mi durò poco tempo, né mi dolsi d'averla perduta.

Fagioli

Negli orti asciutti pongonsi avanti il mese di marzo i fagioli per corne baccelli primaticci, e in agosto i piccoli (dolicos) qui chiamati cornetti. Ho posto io più volte in marzo i bianchi (haricot pois) che s'arrampicano altissimi, e porgono in settembre buon grano verde, e non disgradevole secco nel verno. In luogo asciutto e in estate asciutta riuscirono; nel luogo stesso, e in estate umida, non diedero appena da far la semenza.

Indivia

Si semina in luglio e in agosto. Trapiantata, la prima s' imbianca, legando una volta, e dopo alquanti giorni un'altra, il cespo con fili di giunco. La seconda, cavata di terra e sepolta in luogo asciutto, imbiancasi per l'autunno e pel verno. Ma negli orti bassi non dura oltre il dicembre al più. Nelle colline presso Verona è un prodotto cospicuo, vendendosi nel tardo in verno carissima in piazza, tal che il carico d'una donna in un paio di canestri dà talvolta fino a Lir. 6 italiane.

Lattuga

Se ne coltivano più varietà: la crespa Verde, la crespa rossa o pavonazza, la liscia, la cappuccinaca. Nella prima stagione trapiantasi la seminata sul finir della state in una costiera; e di nuovo in primavera ed in estate se ne semina fino alla metà d'agosto, per trapiantarla, secondo il bisogno, in tutti i mesi d' estate e nel primo autunno. La liscia con foglie lunghe, qui detta romana, s'imbianca, legandola in cima con un filo di giunco.

Kreen o peverella

Non occupa che i rifiuti dell'orto, i luoghi non

acconci ad altra coltura, per ombra, per umidità soverchia; né d'altro governo gode che d'esservi piantato di piccoli rimessitici, ed abbandonato, finché in due, o tre, o più anni, la radice sia ingrossata per coglierla. Nondimeno vegeta e cresce gagliardamente, insultando la trascuratezza dell'ortolano.

Melone

Poco si coltiva negli orti urbani, più nella campagna, donde la città è provveduta. La sola varietà ortense è di frutto bislungo a coste retato. Ammoliscono i semi nel vino (inutilmente a mio credere); li pongono in piccole buche ben letamate, una dall'altra distanti circa tre piedi; lasciano tre o quattro piante per buca, le diradano se troppo folte, le aiutano a salire su frasche secche, e tra l'agosto e il settembre colgono le frutta per lo più saporite. Meloni d'inverno, niente; io n'ebbi più d'una volta i semi da Napoli, e tutte le frutta (ottime) maturarono in estate.

Prezzemolo

Nel mese di marzo si semina in terra vangata, fresca di fondo e non acquativa, per coglierlo quand'è grandicello, seguendo per tutta la state a riseminarlo.

Peveroni, pomi d'oro

Qualche ortolano, a cui abbonda il terreno, semina queste spezie nella prima stagione, e poi le trapianta, le sarchia ec.

Piselli

In qualche costiera soleggiata e difesa da un muro si seminano alla fine d'ottobre, e talvolta scampano dai perigli del verno, e col frutto primaticcio venduto assai caro ben rispondono alle speranze dell'ortolano. Ma i più si seminano in primavera, e grandicelli si fanno salire su frasche secche. Non è però che non si coltivino anche i piselli nani; e quelli un poco più grandi,

che si chiamano di mezza frasca. Qualche anno rendono molto, qualche altro assai poco. Nel 1708 si vendevano, pesandoli coi baccelli interi, cinque, o sei soldi di Milano la libbra; quest'anno due soldi, o uno e mezzo. Pochi se ne veggono di seconda seminatura, ai quali, dice il mio ortolano, esser affatto avversa l'irrigazione. Certe collinette intorno a Soave, dodici miglia da Verona verso Vicenza, sono fortunatissime per questo legume, quando seminato in autunno, può vin cer l'inverno. Il frutto è precoce, abbondante, e di grande utilità al contadino, che lo porta a Vicenza, a Verona, a Mantova, e ne riporta la tasca grave di soldi.

Porro

Lo stesso, che si è detto, parlando dell'aglio e delle cipolle.

Rafano

Molte varietà, di primavera e d'autunno; de' primi i bianchi tondi e i lunghi, i rossi tondi e i lunghi, i neri lunghi più acri degli altri: de' secondi i bianchi e i neri, tondi la più parte, alcuni anche lunghi. Quelli di primavera, tutti pic coli, seminati in costiera e precoci, trovano compratori vogliosi. Anche quei d'autunno, seminati in agosto, trovano spaccio, singolarmente per la campagna.

Rape

Qui si coltivano le sole bianche, ma in luoghi montani: io ebbi di Toscana una varietà gialliccia anche dentro, ma poco mi riuscì. I piccoli navoni provano anch'essi meglio fuori degli orti acquativi; in alcuni di questi riescono i navoni grossi e di poco sapore. Mi fu data semenza straniera col nome di navets du printemps, e appena nata mi si alzò in fusto e fiorì, senza fruttar sotterra. Per rape e navoni la seminatura è alla metà d'agosto. Fra noi si costuma di spargere i navoncelli in qualche macchia di campa-

gna arata dopo la messe; quando le piogge gli aiutano a nascer e crescere, in fondo di piccola ghiaja e magro riescono saporitissimi.

Selleri

Questa pianta in tutti gli orti di Verona coltivasi copiosamente, e provvede quasi in ogni stagione la piazza. In autunno seminata serve alle prime piantagioni dopo l'inverno; in primavera e in estate, alle susseguenti. Si trapianta in doppie file ordinate ed alquanto distanti, per aver terra e spazio tra mezzo, da ricalzarlo quando sarà ben cresciuto. Quello spazio intanto si occupa con lattughe, da coglier prima che debbano rincalzarsi i selleri. Quando ciò è da fare, l'ortolano scava con la vanga un fossatello tra fila e fila doppia, largo e fondo più d'un piede, posando a schiena sulle file di qua e di là tutta la terra cavata, e un po' assettandola con la vanga rovescia. In venti, al più trenta giorni, i selleri sono imbiancati, e da portar alla piazza. Quelli che furono terrati, come dicono gli ortolani, sul fin d'autunno, se la stagione non va troppo umida o gelata, si conservano sani ben oltre nel verno; e se ne ha pur alla primavera dei terrati più tardi, e scampati dal verno.

Spinaci

Seminati sul principiar dell'autunno, mondati a mano dall'erbe quando sono un po' fermi, e nuovamente al finir dell'inverno, si colgono senz'altre cure alla primavera.

Tartufi

Questo prodotto silvestre e spontaneo del nostro monte Baldo, non è maturo perfettamente l'autunno, ma soltanto nel verno. Pochissimi tentarono di moltiplicarlo coll'arte, ed io sono un di questi. Non ebbi alcun successo dove avea posta più cura; in altro luogo, dove avea gettati con poca speranza i tritumi dei tartuffi, l'anno dopo trovai tartuffi nuovi e belli, come i boscherecci.

Zucche

Poco o niente si coltivano negli orti urbani, molto in campagna tra mezzo il maiz. Molti per altro de' frutti primaticci vengono in piazza, della varietà bislunga più che dalla tonda, e di queste piante anche si copre qualche spazio di buona terra subarbana. Le zucche mature si destinano quasi tutte a' majali.

Cavoli

Ciò che s'è detto de' broccoli, fa ugualmente per li cavoli; e di fatto i broccoli veronesi, quasi tutti nella forma e nel colore del tallo, somigliano affatto i cavoli che nel verno son portati da Chioggia, più precoci de' nostri, forse per tepore natio della spiaggia marittima. Dirò per incidenza che di là ci vengono anche i carcioffi, non gobbi, ma ritti; piccolini, e per lo più assai cari, massime i primaticci. Io ne ho nel mio orto una pianta da cui quest'anno colsi le prime frutta molto cattive, e non già per cattiva razza, ma per luogo mal confacente alla spezie. Prima di dimenticarmi aggiungo, che né pur gli sparagi si coltivano nei nostri orti, benché io n'abbia avuto di bellissimi ed ottimi di seme recatomi dall'Olanda, che per altro io credo, non dar alcuna sensibile varietà dal nostro. La coltivazione degli sparagi, seminati e poi trapiantati, si pratica estesamente nelle campagne basse del nostro territorio meridionale, dalle quali il prodotto viene alla piazza in città.

Verze

Presso noi con questo nome si dinota una brassica con foglie crespe, d'un verde fitto quelle che stanno aperte e all'infuori; giallicce e raggrumate quelle del mezzo. Si conoscano, ma poco si coltivano le verze navone. Le ordinarie anzidette si seminano in autunno per trapiantarle in primavera, e coglierle la state, né grandi, né saporite. Si torna a seminarle la state per trapiantarle in agosto, e coglierle sul fin dell'au-

tunno e nel verno, assai più cestite, e di miglior sapore. Per l'estate si coltivano molto negli orti urbani, perché hanno l'irrigazione sicura. Per l'inverno prevalgono, in copia ed in qualità, quelle della campagna poco lontana dalla città, a cui sono recate e vendute nella piazza anche ad altra gente di villa che da diverse parti viene a provvedersene.

Cappucci

Altra brassica, ma con foglie lisce, d'un verde pallido, fuorché quelle del mezzo, che sono e più volgenti al bianco, e più serrate insieme che nella verza. Per lungo tempo qui non si ebbe più d'una sola schiatta o varietà di queste piante. Non ha molti anni che si cominciò a coltivarne un'altra, comunemente detta trentina, o tedesca. Essa per più riguardi è da preferirsi alla prima. Le piante giganteggiano al paragone dell'altre; e trapiantate ad un tempo stesso, maturano quasi un mese prima delle nostrali. La seminatura dell'une e dell'altre si fa in autunno sopra una costiera soleggiata e riparata: in principio della nuova stagione si traspongono le pianticelle in terra letamata copiosamente; un po' cresciute si sarchiano; poi anche si torna a sarchiarle, se fa bisogno, specialmente se adulte si è dovuto per secca stagione inaffiarle. Siccome i cappucci trentini si dilatano molto con le foglie di fuori; così perché a vicenda non si danneggino con l'uggia, si va per tempo cogliendone i più solleciti a maturare, perché crescano meglio i restanti; e così di mano in mano, finché il raccolto è finito. Non v'ha forse altra specie di piante ortensi da noi coltivate che offra un aspetto di sì magnifica vegetazione, e che tanto renda al coltivatore, quanto il cappuccio trentino, se non è attraversato da qualche avversità di stagione.



La coltivazione industriale del pomodoro. *La Domenica dell'Agricoltore*, n. 26 (1927)



reato all'Università di Pavia. Molto presto si dedicò anche allo studio delle scienze agrarie. All'epoca, nel Lombardo Veneto, era fiorente l'industria della seta, una delle prime attività cui si dedicò il giovane Gera che venne premiato a Venezia con una medaglia d'oro e una d'argento per dei campioni di seta ottenuti sotto la sua direzione, divenendo un apprezzato filandiere. Affiancò all'attività pratica anche quella teorica e nel 1827 pubblicò *il Saggio della trattura della seta*, un lavoro che gli valse una medaglia d'oro da Federico Guglielmo Re di Prussia e poi da Carlo Alberto.

Gera non abbandonò mai la professione medica, dedicandosi non tanto per scopo di lucro, ma piuttosto per carità cristiana. Fu così che nel 1831, scoppiato il colera a Vienna, si recò nei luoghi dove la malattia inferiva maggiormente, studiandola da vicino. Il morbo scoppiò anche in Veneto e il Gera fu in prima linea nel soccorso degli ammalati.

Nel frattempo, Gera aveva raccolto una notevole quantità di materiale che gli servì a pubblicare i 15 volumi (con 4 volumi di tavole) del *Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura* (Venezia, Giuseppe Antonelli, 1834-1852). Un lavoro di alto pregio, frutto di lunghe ricerche e viaggi in Italia e all'estero, di amicizie con uomini del campo georgico e scientifico.

Nel 1852 Gera iniziò la pubblicazione del giornale «Il Coltivatore», stampato a Venezia per i tipi di Naratovich. Il giornale aveva come scopo la diffusione dei progressi in campo agricolo e si occupava inoltre di tecnologia, commercio ed economia sociale, riservando una parte importante alla "scienza educativa". Sospettata di liberalismo, la pubblicazione venne soppressa nel 1855. Ma Gera continuò a pubblicare altri lavori su temi agrari, concentrandosi in particolare sull'istruzione agraria. Fin dal 1839 egli si occupava infatti dell'educazione popolare e di come dovesse essere impartita. Era convin-

to che il giovane che volesse dedicarsi all'agricoltura, dovesse imparare il prima possibile i rudimenti fondamentali, affiancando la teoria alla pratica. Già il Caronelli aveva pubblicato nel 1879 una *Memoria sopra l'istruzione agraria*, allo scopo di illuminare il governo veneto sull'argomento e il Gera, che si può considerare il suo prosecutore, continuò su questa strada andando a definire, nel 1853, un preciso e dettagliato programma d'istruzione per i giovani, con fondazione di scuole d'agricoltura in ogni capoluogo. Voleva inoltre che l'agricoltura si insegnasse nei ginnasi e anche nei seminari. Il prete, soprattutto quello di campagna, doveva favorire il progresso agricolo perché considerato autorevole dai fedeli. Le sue proposte incontrarono il favore degli ecclesiastici, primi fra tutti il Patriarca di Venezia e il Vescovo di Treviso. Molta attenzione dava poi all'insegnamento pratico. Secondo lui, in sostanza le scuole, oltre a dover ospitare un museo al loro interno, dovevano disporre di un podere modello dove potessero trovare spazio applicazioni pratiche. Le sue proposte vennero accolte anche dal Ministro del Culto e dell'Istruzione dell'Impero il quale ordinò che in tutte le scuole popolari della monarchia si iniziasse a promuovere l'istruzione agraria. Nel 1862, prendendo spunto dall'esposizione agricola, industriale artistica apertasi a Firenze, Gera pubblicò un nuovo lavoro sull'istruzione agraria, una sorta di discorso rivolto a tutti gli italiani: *Della istruzione di cui abbisogna l'Italia*.

A Conegliano (primo caso nelle provincie venete) venne inaugurata nel 1864 una scuola agraria con annesso podere sperimentale, modellata secondo le idee del Gera. L'istituto veniva posto sotto il controllo del municipio di Conegliano e dei comuni del circondario. L'insegnamento era diviso in due anni. Fu una scommessa fortunata. Tanto che oggi Francesco Gera, assieme ad Antonio Carpenè, viene ricordato

come uno dei padri dell'insegnamento agrario, poi spiccatamente enologico, a Conegliano. La scuola visse dal 1864 a tutto l'anno scolastico 1866-67. Poi, nel turbine dell'annessione del Veneto all'Italia, ma più che altro per la morte del fondatore avvenuta nel 1867, scomparve. I buoni semi del Gera, però, non andarono perduti. E' infatti alla sua opera illuminata che va ascritto il merito del radicato convincimento dell'importanza che l'insegnamento agrario doveva assumere in Italia. Cosicché, quando un decennio dopo il governo italiano volle fondare un istituto che rispondesse alle necessità dell'agricoltura, ed in special modo alle esigenze dell'industria agraria nazionale, Conegliano per prima si offerse ad ospitare la regia scuola di viticoltura ed enologia.

Bibliografia

- Cettolini, S.** (2003). *Francesco Gera: medico e agronomo di Conegliano*. Grafiche Antiga.
- De Donà, B.** (2011). L'agronomo coneglianese Francesco Gera. In Scattolin, F. (Cur.), *Trevigiani Illustri tra Settecento e Ottocento* (pp. 247-256). ISTRIT.

ORTO

Si dà questo nome ad un'estensione chiusa di terreno, ove si coltivano moltissime specie di vegetabili destinati al nutrimento dell'uomo; altri sono quindi gli *orti da frutti*, detti altrimenti verzieri, altri gli *orti da legumi*.

Orti da frutti. I nostri padri piantavano ogni anno nuovi orti da frutti, e noi ogni anno gli andiamo distruggendo. Chi ha ragione, chi torto? I nostri giardini ripieni, di spalliere, di piramidi, di conocchie, di nani, sono essi una vantaggiosa sostituzione a quegli alberi lasciati crescere in

pieno vento nella forma ad essi data dalla natura? Vediamo in proposito che cosa scrivesse il celebre *Bosc* (*Dict. rais. D'Agriculture*).

È cosa ben certa, che quando si osserva un vasto melo, i cui rami si piegano sotto il peso dei frutti, onde sono caricati, si deve credere, non esservi mezzo migliore per procurarsi le mele che quello di piantare in PIENO VENTO (*vedi questo vocabolo*); e così anche fecero da principio tutti i popoli, quando cominciarono a diventare agricoltori. Ebbesi però in seguito ad osservare, che gli alberi di questa specie occupavano molto terreno, non davano abbondanza di frutti che dopo parecchi anni, ed anche in un anno fra due e tre; che frutti tali restavano generalmente piccoli, e molto soggetti a mancare per l'effetto dell'intemperie delle stagioni, ec. Si osservò poi d'altronde, che la stessa specie d'albero, assoggettata a procedure particolari, somministra di già un prodotto fin dal terzo anno, e che questo prodotto è molto più sicuro, più bello, ed in pieno anche più abbondante. Ciò indusse a preferire gli alberi da giardino a quelli da orto, e ciò è quanto si fa attualmente soprattutto nei contorni delle città grandi, ed in tutti i luoghi, ove l'opulenza può compensare l'aumento d'una spesa necessariamente voluta da una più accurata coltivazione. Né qui ci faremo a biasimare il gusto presente, il quale è anzi favorevolissimo allo sviluppo dell'industria agraria, e promotore del perfezionamento delle varietà; ma vorremmo nondimeno vedere conservati i verzieri, quali, malgrado gl'inconvenienti sopraindicati, offrono vantaggi incontrastabili, il principale dei quali è quello d'esistere, piantati una volta, senza spesa per corso di varie generazioni, e per dare in conseguenza ogni anno quasi per niente ai loro proprietari copiosi frutti. Vi sono d'altronde molti alberi, come il ciliegio, il pruno, il noce, ec., che non si prestano facilmente al capriccio del giardiniere, e che richiedono quindi d'essere lascia-

ti in pieno vento. Si dirà forse, che questi alberi, come tutti gli altri, potranno essere dispersi sull'orlo delle vie, sui confini dei campi, nelle vigne, ec., e ciò è vero; ma ivi saranno anche più battuti dai venti, più esposti all'intemperie dell'atmosfera, ai saccheggi dei ladri, ec. Ritengasi adunque, che desiderabile sarebbe pel generale vantaggio della società, che i tre modi di coltivazione degli alberi fruttiferi fossero impiegati simultaneamente da per tutto, quello cioè dei giardini, quello dei verzieri chiusi, e quello di pieno campo.

L'orto-verziere collocato ordinariamente si trova vicino alle case, e circondato da muri, o da siepi, o da fosse per guarentirlo dai bestiami e dai ladri: esso è il luogo delle contese dei fanciulli, spesso anche degli animali domestici, come le giovenche, i poledri. Di rado calcolata viene la sua esposizione; eppure questa non è di lieve importanza per la riuscita e vigore degli alberi, per l'abbondanza e qualità dei frutti, che vi si devono produrre. Il ponente e la tramontana sono le esposizioni peggiori; bisogna quindi possibilmente evitarle; un terreno profondo e sostanzioso è quello che conviene, perché evitare si deve del pari la troppo grande aridità, e la troppo grande umidità.

Da *Francesco I*, che si può riguardare come il creatore dei verzieri in Francia, fino ad *Oliviero de Serres*, che piantò il primo le basi della loro coltivazione, non sembra, che si abbia avuto gran cura di perfezionare le varietà accolte nei verzieri; ma dopo quest'ultima epoca fino ai giorni nostri la scienza agraria ha fatto progressi sì rapidi, che il numero di queste varietà si è prodigiosamente aumentato.

Ma qual è la natura degli alberi che collocare conviene negli orti? Prima i *salvaggioni*, poi i *franchi*; gli uni e gli altri innestati, s'intende.

I salvaggioni hanno una soprabbondanza di vigore non posseduta dai franchi. Stendono questi di più i loro rami, sono di più lunga du-



Antiporta del primo volume di F. Gera, **Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura**, Venezia 1834

rata, sono meno delicati nella scelta del terreno, ma danno il loro frutto più tardi, ed un frutto di qualità inferiore. Ora si tratta di scegliere sulle tracce di questi dati. I nostri maggiori preferivano sempre i salvaggioni, come fu detto, perché pensavano ai loro figli mai sempre, quando intraprendevano una piantagione qualunque, senza essere molto delicati sulla qualità dei frutti; noi al contrario scegliamo comunemente i franchi, perché, avvezzi noi siamo tutti alle buone specie. Sembra però, che la ragione qui accenni il termine medio come il migliore. Di fatto alcune specie di pere possono essere innestate più vantaggiosamente sopra salvaggione,

altre sopra franco, altre ancora sopra cotogno: e certe specie di mele non devono essere collocate indifferentemente sopra salvaggione, o sopra franco. Quanto poi agli altri alberi, come sono i cotogni, i ciliegi, i pruni, i mandorli, gli albicocchi, i peschi, i castagni, i nespoli, i cornioli, questi non offrono differenze tanto distinte, se innestati sono sopra un soggetto piuttosto che sopra un altro: né potremo dispensarci nondimeno di farvi attenzione, quando si desidera di avere alberi, che suppliscano a tutte le richieste condizioni, quando non fosse per altro, sulla considerazione dell'epoca della maturità dei frutti, epoca che varia di alcuni mesi, secondo la preferenza data all'uno piuttosto che all'altro.

La distanza, che conviene tenere fra gli alberi dei verzieri, varia secondo la natura del terreno e la specie degli alberi. Questa deve essere considerabile in un buon terreno; e quando si tratta d'una specie di prima grandezza, d'un noce per esempio, l'eccesso in più è in tutti i casi più vantaggioso dell'eccesso in meno, tanto per la quantità del frutto, quanto per la durata degli alberi, e per l'abbondanza dell'erbe che deve dare il suolo. (Vedi il vocabolo PIANTAGIONE).

Il modo di piantagione dei verzieri può praticarsi secondo il gusto del proprietario, a linea, od a scacchiera; quest'ultimo modo però è preferibile, perché mette ciascun albero nella posizione meno sfavorevole relativamente agli altri. (Vedi il vocabolo SCHACCHIERA).

Alcuni scrittori vogliono, che si collochi la sorte stessa d'alberi nella stessa linea; altri non sono di questo parere. E per dir vero, i principii degli avvicendamenti, insegnano certo di collocare un albero a nocciolo fra due alberi a granelli, e secondo le leggi della fisica un albero piccolo fra due grandi. Sarà ben fatto altresì il calcolare il collocamento delle specie secondo le regole indicate dal sig. *Rast-Maupas* per le piantagioni perpetue, regole qui riportate al vocabolo PIANTAGIONE.

Non si dovrebbe giammai omettere di scavare il terreno destinato ad essere trasformato in verziere; eppure l'aumento delle spese è quello che impedisce quasi sempre siffatta operazione. Questo è un cattivissimo calcolo, perché gli effetti d'una scavazione agiscono per tutta la durata degli alberi, e le spese vengono rimborsate bene spesso dal prodotto della prima annata, quando gli alberi si trovano nella pienezza della loro vegetazione. Si crede comunemente, che la larghezza delle buche produca nei primi anni il medesimo effetto; la qual cosa però è un errore, giacché una tale larghezza non può avere influenza veruna sul miglioramento generale del suolo. (Vedi il vocabolo SCAVARE UN TERRENO). Una buca larga vale nondimeno sempre più d'una buca stretta, e la TRINCERE (vedi questo vocabolo) più delle buche, quando abbiano la larghezza di sei piedi, e la profondità di tre.

Gli alberi dei verzieri, una volta piantati, si governano come gli altri a PIENO-VENTO (Vedi questo vocabolo).

Il suolo dei verzieri è per lo più lasciato a pascolo. Permesso è in essi, come fu di già detto, ai giovani animali, che hanno bisogno d'aria e d'esercizio, di dare sfogo alle innocenti loro risse, frattanto che le loro madri si trovano al lavoro; restano anche talvolta aperti al sollazzo delle oche, dei gallinacci, e dell'altro pollame. Ma qualunque destinazione abbia un verziere, conservato sempre esser deve in buono stato di produzione, con rivoltature, e con ingrassi di tempo in tempo, per esempio ogni quinto o sesto anno. È un errore il credere, che non vi si debbano stabilire prateria artificiali, coltivazioni di cereali, e piante che domandano le intraversature d'estate, come patate, frumentone, fagioli, ec., provando l'esperienza, che gli alberi guadagneranno tanto più, quanto più assoggettati saranno ad un corso d'avvicendamento più regolare (Vedi il vocabolo AVVICENDAMENTO).

Per ciò che resterebbe a dire sugli orti da frutti, comune essendo alla coltivazione degli alberi fruttiferi nei giardini, rimettiamo il lettore all'articolo di ciascuno di questi alberi.

Orto da legumi. La coltivazione dell'orto da legumi è una delle più importanti fra quelle, che formano l'oggetto di quest'opera, corto sarà nondimeno il presente articolo, perché al vocabolo GIARDINO si trovano le disposizioni generali ad esso convenienti, ed al nome di ciascuna specie di legumi tutte le spiegazioni necessarie per dirigersi con certezza di riuscita nella serie dei lavori domandati da quella data specie.

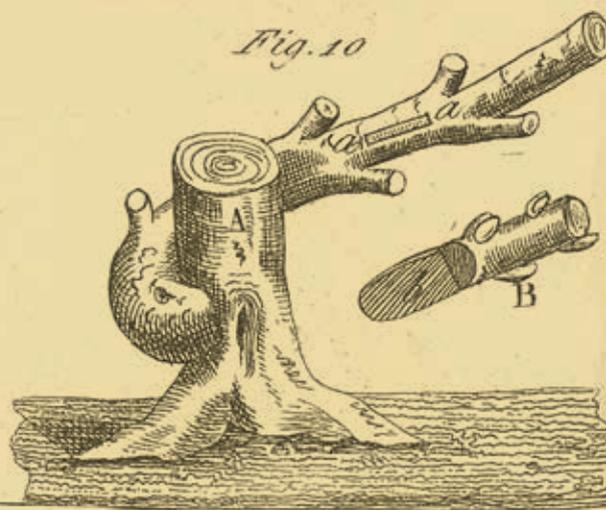
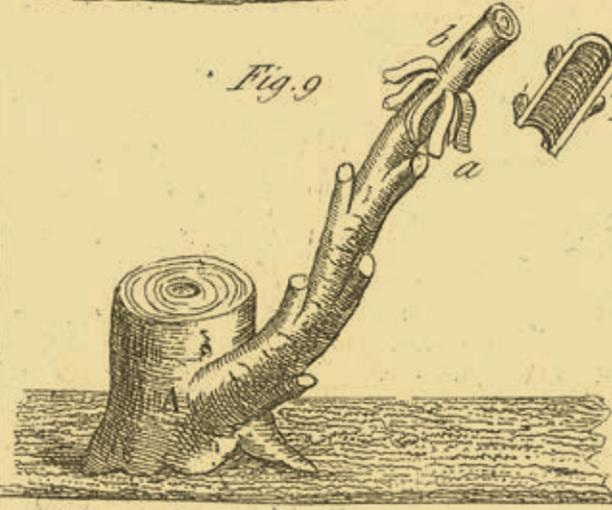
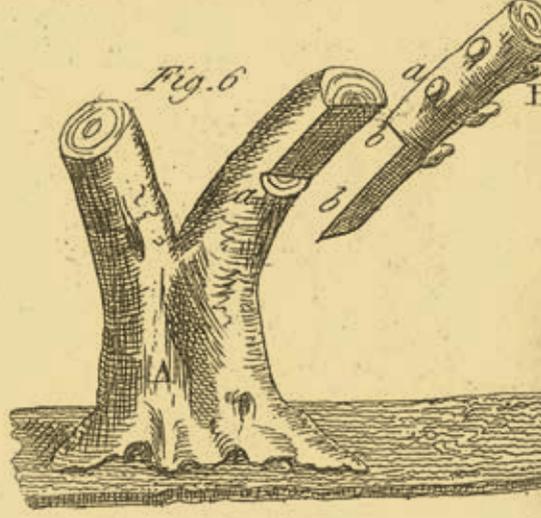
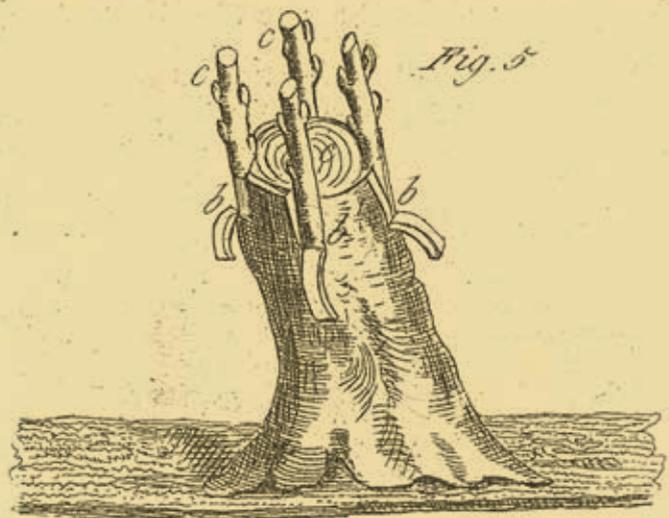
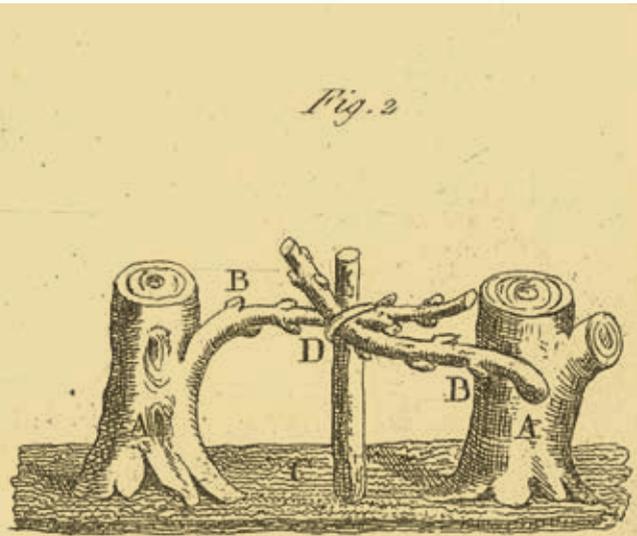
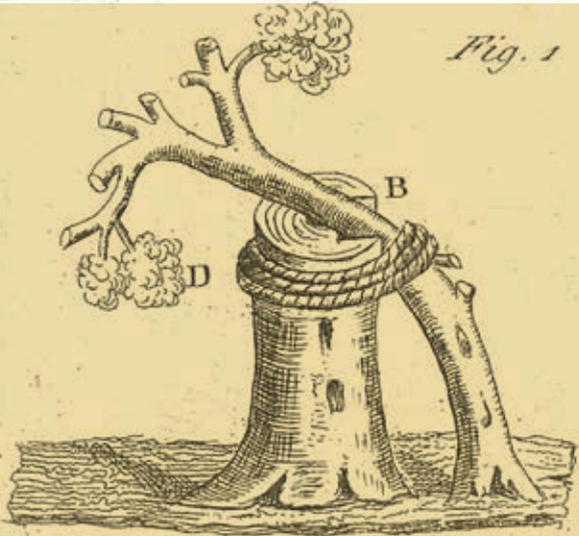
Le piante che si coltivano più comunemente nei giardini di legumi, appartengono ai generi seguenti: ACETOSA, AGLIO, ATRIPLICE, BIE-TOLA, CARCIOFO, CAROTA, CAVOLO, CER-FOGLIO, CICORIA, COCOMERO, CRESCIONE, FAGIOLO, FAVA, FEDIA, FRAGOLA, LATTUGA, LENTE, LUPINO, MELONE, PASTINACA, PIMENTO, PIMPINELLA, PISELLO, PORRO, PORTOLACA, PREZZEMOLO, RAPA, RAVANO, SPARAGIO, SCORZONERA, SEDANO, SIOSISARO, SOLATRO, SPINACE, TOPINAMBOUR, ec. (*Vedi tutti questi vocaboli*).

L'estensione d'un orto da legumi proporzionata esser deve al consumo del proprietario; e di più anche un superfluo, che in certe circostanze serve a coprire le perdite, ed in altre a sussidiare i bisogni dei vicini. Il credere, che la vendita dei prodotti d'un orto simile possa pagare le spese della coltivazione la rendita della terra e l'imposta è in ogni caso un errore. I soli coltivati di professione a forza d'economia e di lavori trovar possono in una tale occupazione un beneficio. Vicino ad una città grande ve n'ha un'affluenza tanto abbondante che il più delle volte vendere si devono i legumi ad un prezzo minore della spesa; lontano dalle città non si vendono affatto, ed il motivo si è, che

questi legumi non si possono, nella massima parte, conservare, per cui disfarsene è forza arrivati appena al punto, che precede la loro salita in semenza, o la loro alterazione.

Alcuni proprietari credono di fare un accordo molto proficuo alla propria borsa, cedendo al loro ortolano i prodotti dell'orto, dopo averne levato quanto necessario può essere al loro consumo; ma alla fine del conto tanta economia si riduce ad un bel niente, ed hanno di più giornalmente il dispiacere d'entrare in contese coll'ortolano, il quale dà loro i legumi più cattivi ed in minor quantità, e quanto mai può più tardi.

Qual prezzo hanno le insalate in maggio, i piselli freschi in luglio, i meloni in settembre? Spesso uno di codesti ortolani trova male, che una serva della casa colga un lampone; altrove i proprietari raccomandano ai loro ospiti di non passeggiare in quella data parte dell'orto affinché l'ortolano accusare non possa delle sparite pesche altri che il ghiro, ec. E di fatto per quanto tempo sussistono accordi di questa specie? Uno o due anni al più. Si riprende l'orto a proprio carico, perché altrimenti non si può averne un real godimento, ed anzi si apparisce come stranieri sul proprio fondo. Per evitare questo inconveniente, e quello d'una spesa troppo forte, bisogna adunque, come fu detto, non avere per orto, che la quantità necessaria al consumo della famiglia. Se l'estensione della coltivazione non è importante abbastanza per occupare un ortolano per tutto l'anno, se ne prenderà uno a giornata, per impiegarlo poi in altre opere, quando la sua fatica non sarà necessaria all'orto.



Le diverse specie d'innesto dell'olivo nel secondo volume delle tavole del Nuovo dizionario di Francesco Gera

Delle diverse

Fig. 3



Fig. 4

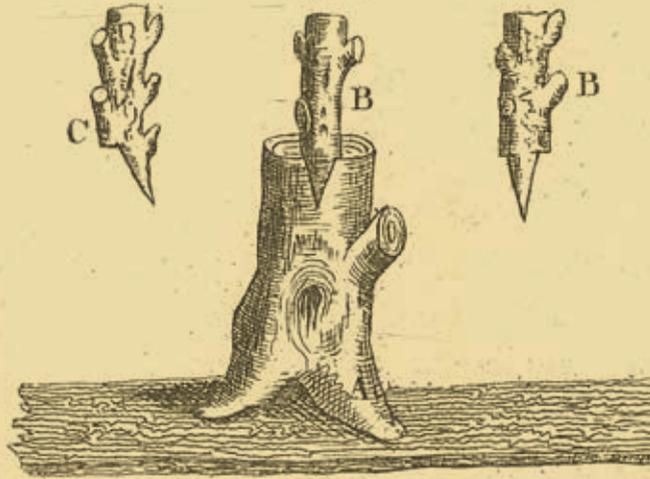


Fig. 7

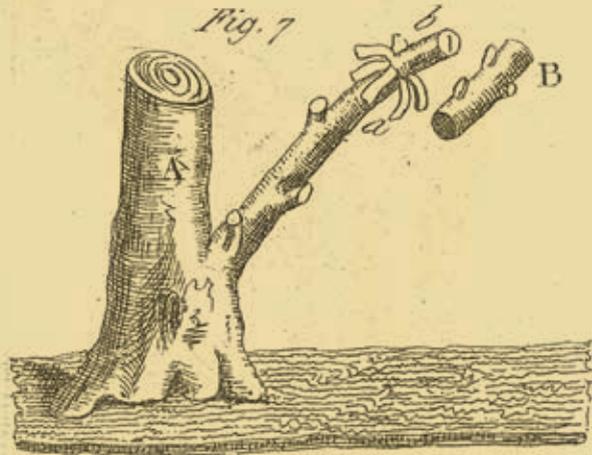


Fig. 8

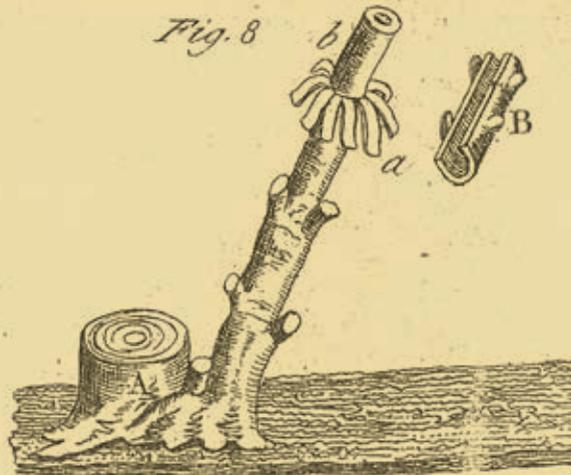


Fig. 11

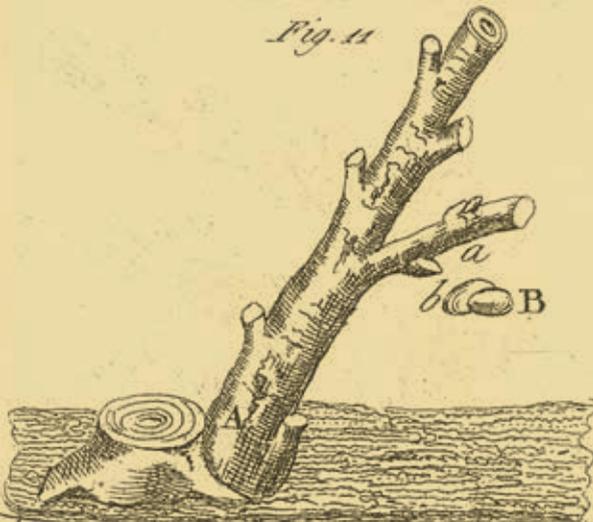
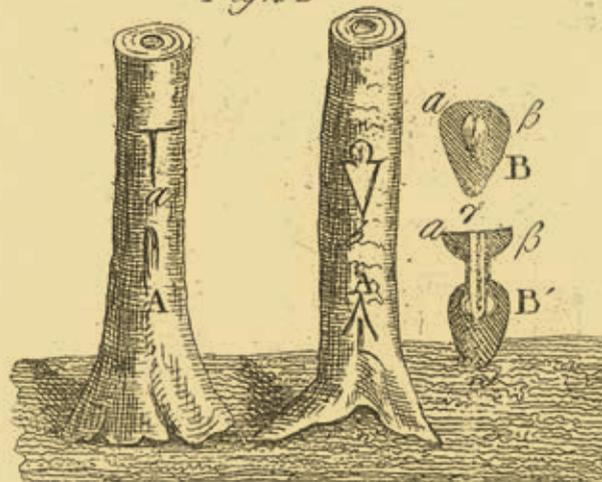
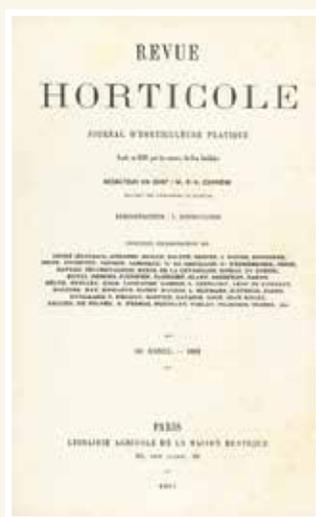


Fig. 12



Nivo
specie d'innesto

Revue horticole



Revue horticole. Journal d'horticulture pratique: résumé de tout ce qui paraît d'intéressant en jardinage. Paris: Librairie agricole de la Maison rustique, 1826-1974.

La *Revue horticole* venne pubblicata a Parigi dalla Librairie agricole de la Maison Rustique tra il 1826 e il 1974. Nacque come un'appendice del *Bon Jardinier*, un'enciclopedia francese sul giardinaggio pubblicata sotto forma di almanacco. Al tempo i redattori erano Pierre Antoine Poiteau, botanico, agronomo e pittore francese, e Louis Vilmorin, botanico. Nel 1826 i due redattori fecero precedere la loro pubblicazione annuale da una breve notizia sulle novità in campo botanico, che intitolarono appunto "Revue horticole". Nell'aprile del 1829 queste poche pagine iniziarono a costituire una pubblicazione autonoma, dando luogo così ad una raccolta separata. Fino all'aprile del 1838 la *Revue horticole* pubblicò ogni tre mesi un libro di 48 pagine in formato in-ottavo, andando a costituire, in questa prima fase della sua esistenza, tre volumi. Ancora fino a dicembre del 1838 i fascicoli erano trimestrali, mentre da gennaio del 1839 divennero mensili con un numero esiguo di pagine. Da aprile 1846 i fascicoli vennero pubblicati a cadenza quindicinale e da quel momento costituirono ogni anno un volume. Con l'aumentare in Francia delle società di orticoltura, conseguenza del rinnovato interesse verso l'e-

splorazione botanica, che raggiunse il suo massimo apice verso la fine del XIX secolo, crebbero anche i contributi alla *Revue horticole*, che non si limitava a registrare i progressi dell'orticoltura in patria, ma apriva le proprie pagine anche all'analisi di pubblicazioni straniere sia europee che d'oltreoceano. L'America possedeva infatti orticoltori e botanici di prim'ordine, i cui lavori, secondo i redattori della *Revue*, meritavano di essere conosciuti.

La *Revue horticole*, come tutte le riviste in genere, aveva un palinsesto ben preciso: si apriva con la "Chronique horticole" dove si trattavano questioni e problemi botanici, anche attraverso lettere dei lettori, dando luogo a vivaci dibattiti. Verso la fine del XIX secolo era protagonista, ad esempio, il problema della fillossera. Seguivano poi articoli dedicati a temi d'attualità stagione per stagione: indicazioni sui metodi di coltivazione delle varie specie fruttifere o floreali, metodi di realizzazione dei giardini, rendiconti di visite a scuole specializzate, analisi delle stagioni e reazioni delle piante alle diverse temperature, fino a presentare le ultime pubblicazioni, anche straniere, in materia botanica. In tutto e per tutto, quindi, una rivista specializzata in giardinaggio e orticoltura. Sfogliando le pagine dei volumi si incontrano, con cadenza più o meno mensile, suggestive tavole a colori che raffigurano piante, fiori o frutta di cui si tratta nella rivista.

La *Revue horticole* è oggi apprezzata quasi esclusivamente per queste belle ed eleganti illustrazioni che corredano i testi. Esse comparvero già nel 1829 sotto forma di incisioni dipinte a mano e si devono probabilmente alla volontà di Poiteau che nel corso della sua carriera realizzò anche illustrazioni botaniche. Dal 1851 si iniziò ad utilizzare la cromolitografia. Grazie ai progressi della tecnica illustrativa, gli artisti che collaboravano all'apparato iconografico della *Revue horticole* raggiunsero risultati di alto livello. La lunga lista di illustratori, che produs-



sero in totale circa 2000 tavole, è capeggiata da Alfred Riocreux che realizzò per il giornale 327 disegni tra il 1852 e il 1877. Riocreux (1820-1912), nato nella cittadina francese di Sevres, è considerato come uno dei massimi illustratori botanici dell'epoca moderna.

Una rivista come la *Revue horticole*, con riflessioni e studi destinati a favorire lo sviluppo dell'agricoltura, si rivolgeva principalmente a un pubblico colto. Come accadeva in Italia, la trasmissione delle conoscenze in materia agricola si trasmetteva ai piccoli proprietari attraverso le società di agricoltura locali e i comizi agrari, il cui sviluppo in Francia era stato favorito alla fine del XVIII secolo dal ministro dell'Interno Francois de Neufchâteau.

OPERA PRINCIPALE

Revue horticole: journal d'horticulture pratique, résumé de tout ce qui paraît d'intéressant en jardinaçe... - Paris: Librairie agricole de la Maison rustique. - v. : ill. ; 26 cm.

MANUALI

Le dieci giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa. Di M. Agostino Gallo, in dialogo. - In Vinegia : per Giouanni Bariletto, 1566 (Venezia : Giovanni Bariletto). - [8], 208, [8] carte ; 8°.

Il trattato divenne rapidamente un testo fondamentale per l'Europa del XVI secolo. Gallo si concentra sulle tecniche agricole usate dagli agricoltori bresciani, invitando allo stesso tempo gli agricoltori a sperimentare e ad aggiornarsi su tecniche utilizzate al di fuori della regione. In un momento in cui la proprietà fondiaria stava passando dai contadini ai proprietari cittadini, nobili e non, Gallo teorizza i doveri dei proprietari e dei contadini. Ai contadini compete la fatica fisica del lavoro, i proprietari sono responsabili per l'organizzazione e il controllo del lavoro, ma godono anche dei piaceri della villa. La situazione cambierà con la pubblicazione nel 1775 a cura dell'Accademia d'agricoltura di Brescia.

Archidipno, ouero Dell'insalata, e dell'uso di essa, trattato nuovo, curioso, e non mai più dato in luce; da Salvatore Massonio scritto, e diuiso in sessanta otto capi... - In Venetia : appresso Marc'Antonio Brogiollo, 1627 (In Venetia : appresso Marc'Antonio Brogiollo, 1627). - [16], 426 [i.e. 436], [4] p. ; 4°.

Un intero trattato dedicato all'insalata. Nell'indice leggiamo cosa sia l'insalata, se il suo uso sia antico, quale sia lo scopo per cui si mangia insalata e di

che materia sia composta. E, naturalmente, come si condisce: olio, sale e aceto.

L'accorto fattor di villa, o sia Osservazioni utili ad un fattore per il governo della campagna, e per la soprintendenza alli coloni, pubblicate a comun vantaggio da Santo Benetti con la descrizione dei dodici mesi dell'anno, e con la dichiarazione di quanto si deve operar in ciascheduno d'essi mesi. Si aggiunge un'appendice, che tratta della maniera di formar un brolo copioso di alberi da frutto dei più perfetti. - Edizione seconda ricorretta, ed accresciuta. - In Venezia : presso Antonio Zatta, 1761. - VIII, 112 p. ; 8°.

Originario dei Trevisano, proveniente da una famiglia "onesta ma di bassa estrazione", Santo Benetti abbandonò presto la scuola per sostenere la sua famiglia, scegliendo di lavorare in campagna. Trascorse tutta la sua vita lavorando come fattore in diverse case di cittadini e patrizi veneti. Questo libro è basato sulla sua esperienza nel mondo agricolo veneto e contiene osservazioni utili per il governo della campagna.

Il semplice ortolano in villa, e l'accurato giardiniere in città, cioè regole pratiche, e fondate su l'esperienza di vecchj ortolani per coltivare qualunque sorta d'erbaggi, per propagare, ed innestare piante, viti, ec. Avvisi per l'economia, cura de' mori, e bigatti, ed il trattato del tabacco. Regole per il governo degli agrumi, per la cultura de' fiori, e specialmente un trattato de' garofani. Opera di Casimiro Affaitati, aggiuntovi il modo di fare i vini di perfetta qualità. Adornato di figure. - In Venezia : presso Francesco Locatelli a S. Bartolomeo, 1770. - 274, [2] p. : ill. ; 12°.

Il manuale si propone di insegnare agli "ortolani inesperti" usando un linguaggio semplice e comprensibile. Copre tutte le fasi della coltivazione degli ortaggi, dalla preparazione del terreno alla

semina e cura, fornendo anche indicazioni sul trapianto. Inoltre, l'autore include anche una sezione sulla coltivazione dei fiori, unendo così praticità e piacere.

L'ortolano istruito o sia precetti teorico-pratici sul coltivamento degli orti. Raccolti e ordinati dai dottori Giuseppe Moretti e Carlo Chiolini.

- Milano : presso Francesco Epimaco Artaria editore, ed al negozio di libri di Antonio Fortunato Stella e Figli, 1828. - XIII, [3], 347, [1] p., [1] c. di tav. ripieg. : ill. ; 16°.

Il trattato fa parte della collana "Biblioteca agraria o sia raccolta di scelte istruzioni economico-rurali" diretta da Giuseppe Moretti, docente di economia rurale all'Università di Pavia. Diviso in due parti, la prima contiene le regole generali dell'orticoltura, mentre la seconda i precetti relativi alla coltivazione specifica delle diverse specie o varietà di ortaggi.

L'ortolano dirozzato / di Filippo Re. - Nuova ed. corredata di sei tavole in rame e ridotta a seconda dei progressi della moderna orticoltura con numerose note tolte dalle opere di Perti-Pichat... [et al.] non che dalle migliori enciclopedie e pubblicazioni periodiche italiane e straniere per cura del dottor Gemello Gorini. - Milano : presso l'agenzia giornalistica Savallo, 1864. - 2 v. ; 16 cm.

L'opera si compone di tre parti: la prima presenta un dizionario di orticoltura, la seconda un trattato dell'orticoltura in generale, mentre la terza parte descrive nel dettaglio la coltivazione delle singole specie di ortaggi.

Compendio delle costruzioni rurali più usitate del giardinaggio e dell'orticoltura / per Andrea Scala. - 2. ed. accresciuta. - Milano : Rechiedei, 1872. - 276 p., [29] c. di tav. : ill. ; 22 cm.

Andrea Scala, ingegnere e architetto civile, ha scritto questo trattato di architettura rurale che coniuga "l'arte dell'architetto e la scienza dell'agronomo". L'opera è concepita come una guida per agricoltori e costruttori di campagna che contiene i principi regolatori dell'architettura rurale per progettare e costruire edifici.

Il trattato della cultura degli orti e giardini / di Giovanvettorio Soderini ; a cura di Alberto Bacchi della Lega. - Bologna : Romagnoli Dall'Acqua, 1903. - XII, 423 p. ; 24 cm.

Giovanni Soderini fu un importante agronomo e scrittore italiano del Rinascimento. La prima edizione del Trattato risale al 1560 e si divide in due parti: la prima parte si occupa della storia dell'orticoltura, della tecnica agronomica e colturale, e delle avversità che colpiscono le piante ortive; la seconda parte invece descrive le singole piante da orto, fornendo informazioni sull'origine, struttura, funzione, composizione e tecnica colturale delle varie specie, nonché dei mezzi di raccolta, conservazione, spedizione e utilizzo dei prodotti. L'opera di Soderini rappresenta uno dei primi trattati moderni sull'orticoltura ed è stata un importante punto di riferimento per la coltivazione degli orti e dei giardini durante il Rinascimento.

Trattato di orticoltura. Coltivazione industriale e familiare delle piante ortive / Pietro Viani. - Catania : F. Battiato, 1929. - 2 v. (1217 p., CLXVI p. di tav. compless.) : ill. ; 19 cm.

Il trattato è diviso in due parti: la prima parte parla della storia dell'orticoltura, dell'importanza dell'orticoltura italiana, dei caratteri generali delle piante orticole, degli ambienti e dei mezzi per modificarli, della tecnica agrológica e colturale, e delle avversità e malattie delle piante ortive. La seconda parte invece si occupa dell'origine, struttura, funzione, composizione e tecnica colturale

delle singole piante da orto, nonché dei mezzi di raccolta, conservazione, spedizione e utilizzo dei prodotti.

Orticultura: principi e pratica / a cura di Alberto Pardossi ... [et al.]. - Milano : Edagricole, 2018. - XVII, 371 p. : ill. ; 26 cm.

Il testo descrive come l'orticultura in Italia sia un settore produttivo articolato, con molte specie e tecniche di coltivazione diverse. Il libro, destinato agli studenti dei corsi di laurea di I livello, copre argomenti come la propagazione, coltivazione, miglioramento genetico e conservazione degli ortaggi, comprese le colture protette e i sistemi di coltivazione senza suolo. La parte speciale del libro presenta le principali colture orticole, divise per famiglia botanica, descrivendo l'inquadramento botanico, l'origine, la coltivazione, le tipologie varietali, le avversità, l'utilizzazione e la qualità dei prodotti. Il libro include riferimenti bibliografici essenziali, schede e box per approfondire aspetti rilevanti o singolari e domande di verifica basate sui punti chiave di ciascun capitolo.

LETTERATURA

Celeo e l'orto, egloga elegantissima di Bernardino Baldi da Urbino, abate di Guastalla, celebre poeta, e insigne matematico... - (In Padova : appresso Giuseppe Comino, 1751). - 8 p. ; 8°.

Celeo e l'orto è un'egloga scritta da Bernardino Baldi, un letterato e matematico italiano originario di Urbino. Le egloghe erano un genere poetico molto popolare durante il Rinascimento italiano, che descrivevano la vita pastorale e le conversazioni tra i pastori. Questo genere letterario era fortemente influenzato dalla poesia greca e latina antica e solitamente era scritto in versi endecasillabi o esametri.

Il podere di Luigi Tansillo . - Pubblicato la prima volta In Venezia : appresso Antonio Zatta, 1770. - [4], 77, [3] p. : ill. ; 8°.

Luigi Tansillo è stato un poeta italiano del XVI secolo, originario di Nardò in Puglia, noto soprattutto per le sue poesie in dialetto meridionale e per la sua produzione poetica in volgare che esplora temi come l'amore, la natura e la vita contadina. Il poemetto rappresenta un esempio della poesia dialettale del Rinascimento italiano e mira a celebrare la vita rurale e a sottolineare l'importanza della terra e della natura per gli agricoltori.

STUDI

L'orticultura italiana nel dopo-guerra / G. Molon. - Milano : Tipografia Umberto Allegretti, 1920. - VIII, 80 p. ; 25 cm.

Il libro si concentra sullo sviluppo dell'orticultura in Italia dopo la Seconda Guerra Mondiale. Il testo analizza il cambiamento delle pratiche agricole, l'evoluzione del mercato ortofrutticolo e la diffusione di nuove tecnologie.

A history of horticulture in America to 1860 / by U.P. Hedrick. - New York : Oxford University Press, 1950. - XIII, 551 p., 32 c. di tav. : ill. ; 24 cm.

Il libro parla della coltura di frutta, fiori e ortaggi negli Stati Uniti dopo il 1860. L'autore spiega come i coloni si siano dedicati all'agricoltura per procurarsi il cibo, e come questo lavoro sia stato poi portato avanti da importanti personalità della storia americana. Vengono descritte anche le mode riguardo ai cibi e ai fiori, e come il giardinaggio si sia sviluppato anche in base all'architettura delle epoche e delle regioni. Il libro contiene anche approfondimenti su esploratori di piante, giardini

botanici e sulla selezione delle piante, e offre brevi storie personali su importanti vivaisti degli Stati Uniti.

Flora e Pomona: l'orticoltura nei disegni e nelle incisioni dei secoli 16.-19. / a cura di Lucia Tongiorgi Tomasi e Alessandro Tosi. - Firenze : L. S. Olshki, 1990. - 123 p., [60] p. di tav. : ill. ; 24 cm.

Il libro esplora la rappresentazione dell'orticoltura in Europa dal XVI al XIX secolo attraverso una vasta raccolta di disegni e incisioni di fiori, frutti e ortaggi. Viene analizzata la storia dell'orticoltura europea e la sua evoluzione attraverso l'arte, la botanica e la cultura in generale. Sono inoltre incluse informazioni sulle tecniche di coltivazione e sui vari usi delle piante orticole nei secoli esaminati.

L'orto rappresentato: scienza, didattica e immagine a Padova tra Sette e Ottocento / a cura di Luciana Sitran Rea. - Cittadella : Biblos, [2002].

Il volume è dedicato alla raccolta di oltre trecento tavole disegnate e dipinte a cavallo del 1800 e conservate nella Biblioteca dell'Orto Botanico di Padova. L'indagine storica e iconografica si intreccia con la catalogazione e la descrizione scientifica, avendo come sfondo non solo le secolari vicende dell'Orto, ma anche i grandi eventi della storia d'Europa.

Giardinieri ed esposizioni botaniche in Italia, 1800-1915 / Federico Maniero, Elena Macellari. - Perugia : Ali&no, 2005. - 247 p. : ill. ; 21 cm.

Questo libro rintraccia e fa rivivere l'opera di centinaia di giardinieri, collezionisti, pepinisti, vivaisti per troppo tempo dimenticati. Eppure il loro lavoro è stato prezioso e può rivelarsi ancora oggi fondamentale nel restauro dei giardini storici italiani. Insieme ai loro nomi riprendono vita le antiche Società di Orticoltura e quelle di Mutuo

Soccorso, ma anche la folta schiera degli "amatori di flora", appassionati collezionisti di piante che, a volte prim'ancora degli orti botanici, ottenevano dagli esploratori le rarità scoperte in terre lontane. Un viaggio dettagliato nelle città italiane per rintracciare le grandiose mostre orticole, le occasioni per competizioni floreali, premiazioni, esibizioni di vegetali rarissimi in un vero e proprio "delirio dell'esposizione" che ha caratterizzato un'epoca, quella tra Ottocento e Novecento, e uno stile, il liberty, che ne ha segnato il gusto estetico.

Il piacere dell'orto: guida pratica alla coltivazione slow / [di Alberto Arossa, Paolo Bolzacchini, Ezio Giraud]. - Bra : Slow Food, 2022. - 272 p. : ill. ; 24 cm.

Questo manuale contiene le linee guida di Slow Food per creare un orto sostenibile. I principi descritti includono la biodiversità, il rispetto per l'ambiente, la stagionalità e altri fattori importanti per trasformare un pezzo di terra in un orto vero e proprio. L'orticoltura può anche offrire soddisfazioni educative e di integrazione, come progetti con i bambini e lavoro di gruppo.



Natura e arte nella letteratura italiana. Tra giardini, orti e frutteti

di Tellini Gino, Mondadori 2015

Ripercorrere le alterne vicende del giardino letterario in Italia significa tracciare il diagramma d'un mito che ha affascinato artisti e scrittori nel volgere dei secoli, ma al tempo stesso vuol dire riflettere sulla storia civile e culturale dei luoghi dove ha trovato attuazione quell'originale connubio di natura e arte che distingue lo speciale spazio del giardino. Il rapporto stretto tra la poesia e la natura che coinvolge l'interesse e le emozioni di tanti autori invita a riflettere sulla possibilità di leggere il paesaggio naturale al pari d'un componimento poetico. Il viaggio proposto in questo libro muove dal Trecento e giunge al Novecento, attraverso la lettura di brani classici, da Petrarca a Montale, attraverso l'Umanesimo fiorentino e il Rinascimento ferrarese, fino alla poesia contemporanea. Per ogni protagonista è dato risalto ai testi antologizzati, in modo da non perdere di vista la dinamica legata al tema del giardino, che, come un filo rosso, si dipana nel correre del tempo. I testi sono annotati e commentati, con selezionata proposta di pagine critiche, da sole sufficienti a suggerire un fondamentale catalogo bibliografico.



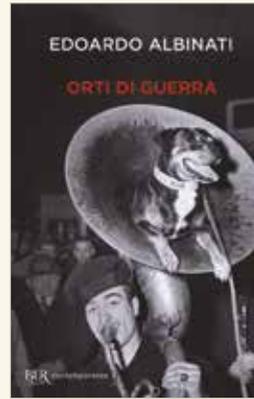
L'orto alimento dell'anima e del corpo. Dall'hortus monasticus agli orti urbani

(a cura di) Cioppi Alessandra, Seu Maria Elena
Pacini Editore 2020

La collana “URBES RURA. Forme, processi, mobilità urbano rurali nell'Europa mediterranea” nasce dal macro progetto multidisciplinare “Migrazioni & Mediterraneo. L'Osservatorio Sardegna” dell'Istituto di Storia dell'Europa mediterranea del Consiglio Nazionale delle Ricerche in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf).

Il primo volume è dedicato allo studio dell'Orto, realtà che accompagna l'uomo sin da quando il suo mondo assume connotazioni urbane, associando nel corso della sua storia una doppia vocazione ricreativa e produttiva.

Il Progetto Orto dell'Isem-Cnr e del Mipaaf ha inteso incoraggiare e creare, attraverso la cultura e la coltura dell'orto, un'occasione importante nel sistema della seconda accoglienza, trasformando in risorsa un'esperienza di tutti i tempi, dal Medioevo all'Età contemporanea. Il volume multidisciplinare suggerisce la collaborazione scientifica fra l'Isem e gli Istituti



tuti Ibe, Iliesi, Irpps e Isgi del Cnr, il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università Alma Mater di Bologna e il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari.

Orti di guerra

di Albinati Edoardo
Rizzoli 2017

In tempo di guerra, qualsiasi spazio diventa buono per seminare: in casa, nella vasca da bagno, nel bidet o dentro scatole di scarpe.” Gli orti di guerra servono a fare di pochi ritagli una speranza di nutrimento per il futuro; in questo libro Edoardo Albinati riesce a coltivare la scrittura proprio in questo modo, seminando frammenti di cuore e parole nelle righe recintate delle pagine: canzoni, notizie di giornale, visioni tv, echi di classici, massime filosofiche – dalla politica al calcio, dalla musica alla scuola, dal sesso al cibo ai videogiochi. Una raccolta di appunti letterari da consultare liberamente e in cui perdersi che accompagna il lettore alla scoperta di sentieri ricchi di bellezza, umorismo, poesia e intelligenza, rivelandoci tra le righe significati inaspettati.



Coltivare la città. Storia sociale degli orti urbani nel XX secolo

di *Panzini Franco*

DeriveApprodi 2021

Il libro esamina la ricchezza delle pratiche della coltivazione urbana nell'ultimo secolo, storie collettive per il nostro futuro. Dagli orti operai e famigliari coltivati nelle regioni che per prime sperimentarono gli effetti perversi dell'industrializzazione alla fine dell'Ottocento, agli orti patriottici sorti in tutte le nazioni nei periodi delle due guerre mondiali: dai community gardens, alternativi e ambientalisti, della controcultura negli anni Sessanta, alle coltivazioni pensili e alle serre verticali più recenti. L'agricoltura urbana, promossa da enti e associazioni collettive, è un tema di attualità e la sua diffusione sembra legata alla sensibilità ecologica degli ultimi anni. Coltivare la città mostra, invece, come la storia delle agricolture urbane sia ben più ampia: nei diversi periodi gli orti comunitari sono stati una risposta alle crisi economiche, un rimedio a problemi sociali e igienici, un sostegno alimentare durante le guerre o luoghi in cui ritrovare un rapporto con la terra.



Vita contadina in Piemonte tra Ottocento e Novecento

di Avondo Gian Vittorio, Moretti Giuseppe
Edizioni del Capricorno 2022

Com'era il paesaggio delle campagne piemontesi tra Ottocento e inizio Novecento? Quali erano i luoghi della socialità contadina nelle pianure e nelle montagne? Dove e come si svolgevano fiere e mercati agricoli nel Piemonte a cavallo dei due secoli? Qual era il rapporto tra il mondo contadino e la medicina, tra permanere di consuetudini antiche e riti ancestrali che affondavano le loro radici in tempi lontanissimi? E ancora: quali erano i livelli di istruzione e scolarità in quella società che oggi ci appare così lontana? Quali i momenti e i luoghi deputati allo svago e alla fruizione del tempo libero, tra feste, osterie e confraternite religiose? Dov'era più radicato il mestiere di contrabbandiere? Fino a quando la tradizione della «veglia» (la vijà, vèlhâ nell'area occitana, viggia nell'area walser) è stato un elemento centrale per la nascita e il consolidamento dei legami sociali nella comunità contadina? Ricorrendo all'analisi delle opere di statistica ottocentesche, ai lavori etnografici novecenteschi e a in-

terviste sul campo raccolte negli anni, gli autori rispondono a queste e a molte altre domande, consentendoci d'intraprendere un viaggio affascinante alla scoperta di una vita contadina ormai in gran parte scomparsa, eppure ancora viva nelle tracce lasciate nella lingua, nei modi di dire, nelle tradizioni civili e religiose. Con un ricco e prezioso apparato iconografico d'epoca.



Nel **Podere di Addestramento del Fascio Rurale di Capannelle** (Agro Romano), una massaia rurale pratica la curvatura dei rami ai peri allevati a cordone verticale.

O
RA



Il giardino officinale Unifarco

Gabriele De Nadai, Sara Ferrari, Ernesto Riva

Unifarco

Unifarco è un'azienda cosmetica e nutraceutica, nata in provincia di Belluno, a pochi passi dal Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi e che da sempre si ispira al territorio che la circonda. Questo territorio, dalle Vette Feltrine al Monte Serva di Belluno, era conosciuto e visitato fin dal 1700 da alcuni tra i maggiori botanici dell'epoca. Una traccia di queste esplorazioni botaniche è stata lasciata in un prezioso erbario figurato degli inizi del 1400, il *Codex Bellunensis* conservato oggi alla British Library di Londra. Al suo interno vi sono illustrate e descritte piante raccolte da botanici-farmacisti sulle montagne che oggi fanno parte del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Nel territorio del Parco sono presenti circa 1.700 specie diverse (oltre 1/4 della flora italiana): tanta biodiversità è dovuta all'effetto delle glaciazioni, all'articolata orografia e alla geografia del paesaggio. Sono molto numerose le specie rare o endemiche che qui si trovano al confine del proprio areale di diffusione. Troviamo per esempio specie legate all'ambiente alpino propriamente detto e quelle delle montagne circummediterranee (mediterraneo-montane). Un ruolo in questo ambiente va attribuito anche alla presenza umana che con millenni di attività agricola ha plasmato il paesaggio e creato habitat semi-naturali come praterie e pascoli ricchi di specie.

In questo contesto di grande interesse botanico, nel 2015 nasce il "Giardino officinale Unifarco", con l'intento di sviluppare uno spazio per la coltivazione di specie officinali e con l'idea di creare un legame diretto fra le specie appartenenti al territorio delle Dolomiti Bellunesi e la ricerca di materie prime naturali, unendo tradizione ed innovazione tecnologica al fine di proporre cosmetici ed integratori sicuri ed efficaci.

Il giardino botanico viene condotto con metodo di coltivazione biologico ed è certificato ai sensi del Regolamento CE N. 834/2007. Su queste superfici coltivate si applica la rotazione delle colture, si privilegiano pratiche a basso impatto sull'ambiente, si utilizzano solo prodotti certificati biologici (semi, concimi, piante ecc..) o ammessi in agricoltura biologica.

Le specie coltivate sono state accuratamente selezionate per la loro capacità di adattarsi al clima, tenendo in considerazione la tradizione di utilizzo medicinale, l'efficacia cosmetica e nutraceutica. Vengono coltivate in parte su piccola scala a scopo dimostrativo e di ricerca ed in parte su scala più ampia per verificare le tecniche agronomiche migliori. Le specie officinali coltivate negli anni sono state: achillea (*Achillea millefolium*), altea (*Altea officinalis*), valeriana (*Valeriana officinalis*) (Fig. 1), iperico



Fig. 1 _ Fiore di valeriana (*Valeriana officinalis*)

(*Hypericum perforatum*), melissa (*Melissa officinalis*), malva (*Malva sylvestris*) (Fig. 2), menta (*Mentha piperita*), piantaggine (*Plantago lanceolata*), timo (*Thymus vulgaris*), zafferano (*Crocus sativus*), ribes nero (*Ribes nigrum*), rosmarino (*Rosmarinus officinalis*), echinacea (*Echinacea purpurea*) (Fig. 3), salvia (*Salvia officinalis*), camomilla (*Anthemis nobilis*), borragine (*Borragine officinalis*), digitale (*Digitalis purpurea*), santoreggia montana (*Satureja montana*), maggiorana (*Origanum majorana*), fiordaliso (*Centaurea cyanus*), cardo mariano (*Silybum marianum*), elicriso (*Helichrysum italicum*), lavanda (*Lavandula officinalis*) (Fig. 4). Queste specie vengono coltivate in aiuole sopraelevate, formate da cassoni di dimensioni variabili costruite con tavole di larice.

Nel tempo, il giardino officinale si è arricchito di altre specie ed ospita anche alcuni alberi: faggio (*Fagus sylvatica*), ginkgo (*Ginkgo biloba*), tiglio nostrano (*Tilia platyphyllos*), noce (*Juglans regia*), gelso (*Morus alba*), rovere (*Quercus petraea*), betulla (*Betula pendula*), biancospino (*Crataegus monogyna*), sambuco (*Sambucus nigra*), rosa canina (*Rosa canina*), evodia (*Evodia daniellii*).

Tra gli obiettivi del progetto c'è quello di supportare lo sviluppo di Dolomia Skincare, una linea di prodotti cosmetici caratterizzata dalla presenza di specie botaniche legate al territorio alpino, difficilmente coltivabili e reperibili sul mercato.

Le coltivazioni su piccola scala permettono di fornire dati qualitativi (titolo di principio attivo, periodo balsamico) e quantitativi (metodo agronomico, rese di produzione ecc.) sulle specie d'interesse, come per esempio la *Scutellaria alpina* (Fig. 5).

Le attività di indagine, studio e trasformazione delle materie prime vegetali sono legate al reparto di ricerca e sviluppo e seguite direttamente dal Laboratorio Estratti vegetali di Unifarco.

In questo laboratorio vengono sviluppate e prodotte materie prime per il settore cosmetico, ottenute con tecniche estrattive non convenzionali ispirate alla *green chemistry*, senza l'impiego di solventi tossici per l'uomo e per l'ambiente. Gli estratti studiati per il settore nutraceutico, invece, sono caratterizzati da un elevato grado di innovazione ed efficacia.

Per la scelta di materie prime vegetali, il laboratorio non attinge dal solo mondo delle piante officinali, ma a tutto il mondo vegetale, con un'attenzione particolare dedicata allo sviluppo di nuove filiere locali e progetti di valorizzazione di scarti di realtà operanti nei settori agricolo, agroalimentare e forestale, privilegiando matrici non convenzionali e scarti di

lavorazione provenienti da diverse filiere.

Nel Giardino officinale, la Calendula (*Calendula officinalis*) è stata oggetto di coltivazione su scala più ampia (Fig. 6), con l'obiettivo di valutare il metodo agronomico migliore, il verificarsi di eventuali avversità, la presenza e la quantità di principi attivi nelle varie epoche di raccolta. Si tratta di una specie dalle spiccate proprietà lenitive e antiinfiammatorie, presente in alcuni dei prodotti cosmetici di Unifarco. Dalla ricerca portata avanti su questa specie, è nato uno dei brevetti aziendali, Calendula Alpidiolo®, ottenuto con la tecnologia estrattiva dell'estrazione in CO₂ supercritica, che mostra spiccate proprietà lenitive ed anti arrossamento.

Per quanto riguarda gli aspetti agronomici, a seguito dei lavori preparatori del terreno che si effettuano nel periodo tardo invernale e primaverile, ovvero concimazione, aratura, doppia fresatura (falsa semina), stesura del telo pacciamante biodegradabile (costituito da amido di mais), si procede alla semina che avviene manualmente. La falsa semina è un metodo agronomico che consiste nella preparazione e nell'irrigazione del letto di semina, come nel caso di una normale semina, senza però effettuarla. In questo modo germinano le sole piante infestanti che poi vengono eliminate con una nuova operazione meccanica di fresatura. Nel caso in cui la germinazione non sia soddisfacente e alcuni fori non vengano occupati dalle nuove piantine, si procede riseminando dove c'è la necessità. Successivamente, la coltura va tenuta libera dalle malerbe con il diserbo meccanico manuale per garantire la produttività, limitare la competizione e non incorrere in problemi di contaminazione del prodotto finito (Fig. 7). Gli stadi giovanili sono i più delicati ed è qui che vanno profusi gli sforzi maggiori con eventuali irrigazioni di soccorso.

Dato l'interesse delle specie officinali sia per il settore cosmetico che per quello dell'integra-



Fig. 2 _ Fiore di malva (*Malva sylvestris*)

zione nutrizionale, data la ben nota influenza della zona di coltivazione e del clima e di tutte le condizioni pedoclimatiche sul contenuto in sostanze attive delle piante officinali, è stato accuratamente indagato il contenuto fitochimico di alcune delle specie vegetali di interesse. Questo ha permesso di verificare non solo la qualità del materiale ottenuto, ma anche di programmare possibili utilizzi in prodotti finiti con specificità d'uso.

Le diverse matrici vegetali sono state raccolte in tempo balsamico, il periodo in cui la pianta ha il più alto contenuto di principi attivi, essiccate ed in seguito analizzate per una prima valutazione qualitativa presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università di Padova e UniRed.

A titolo esemplificativo, si riportano di seguito



Fig. 3 _ Fiori di *Echinacea purpurea*

i risultati delle analisi fitochimiche (HPLC-MSn) ed una breve scheda riassuntiva delle caratteristiche botaniche più interessanti di alcune delle specie coltivate nel giardino officinale.

Achillea (*Achillea millefolium*), sommità fiorite. Specie perenne poco esigente nei confronti del pH del terreno, preferendo terreni ben drenati, sabbiosi, freschi. Resiste meglio alla siccità che al ristagno ed è di facile coltivazione. La droga è costituita dalle sommità fiorite che vengono raccolte in piena fioritura. Se il trapianto si realizza in primavera, il primo anno si può fare solo un taglio, se avviene nell'autunno precedente si possono fare 2 tagli. Le analisi fitochimiche hanno rilevato un ricco fitocomplesso costituito da molte molecole: luteolina e suoi derivati,

apigenina e suoi derivati, rutina, quercitina, eriocitrina, dosmina, eriodictiolo e di derivati di acido chinico e caffeico: acido rosmarinico, acido chinico, acido ferulico, acido p-coumaroil, caffeoil chinico. Ad achillea vengono attribuite molteplici azioni, quali quella antiinfiammatoria, spasmolitica, moderata azione estrogeno simile, eupeptica. Gli usi medicinali tradizionali riguardano prevalentemente applicazioni per disturbi gastrointestinali e per il trattamento di dolori addominali legati al ciclo mestruale.

Iperico (*Hypericum perforatum*), foglie. Specie rustica, presente in pendii aridi e soleggiate, sia in pianura che in collina-montagna, fiorisce a giugno-luglio. La raccolta delle sommità fiorite si effettua con lo sfalcio, in piena fioritura,



Fig. 4 _ **Fiori di lavanda** (*Lavandula officinalis*)

quando almeno il 70-80% dei fiori è aperto.

I principi attivi sono contenuti nelle sommità fiorite. Il fitocomplesso di iperico è molto ricco in derivati glicosilati di flavonoidi. L'analisi ha evidenziato la presenza di quercetina e derivati, quercitrina, rutina e acido clorogenico. Particolarmente interessante e caratteristico di questa specie è l'iperoside, noto principio attivo dalle proprietà antidepressive e ansiolitiche interessante per prodotti nutraceutici. Altri derivati di natura flavonica presenti in questa specie le attribuiscono attività antiinfiammatoria e possono trovare applicazione in prodotti cosmetici.

Melissa (*Melissa officinalis*), foglie. Pianta perenne mellifera che emana un penetrante odore di limone, la parte aerea dissecca in inverno.

L'habitat della specie è molto ampio e comprende campi, ripe, torrenti, luoghi ombreggiati sia freschi sia caldi, ai margini del bosco, sugli argini dei canali, luoghi umidi, incolti, prati, vigneti. La fascia altitudinale va dal livello del mare a circa 1000 m s.l.m. All'aumentare dell'altitudine diminuisce il rendimento in olio essenziale. Predilige un clima temperato o temperato-caldo. Pieno sole o meglio semi-ombra, orientata a mezzogiorno, ma non troppo esposta. La melissa per il ricco contenuto in derivati di acido caffeico, rosmarinico, salvianolico e per la presenza di numerosi glicosidi, ha effetto sedativo, carminativo, spasmolitico e antiossidante. Trova perciò interessante impiego nel campo dell'integrazione alimentare e per l'effetto antiossidante come topico in prodotti cosmetici.



Fig. 5 _ Fiori di *Scutellaria* (*Scutellaria alpina*)

Menta (*Mentha piperita*), foglie. La menta piperita è una pianta erbacea alta da qualche cm a circa 70 cm, con steli eretti e radici rizomatose che si espandono notevolmente nel suolo. Le foglie sono opposte, semplici, lanceolate e ricoperte di una leggera peluria di colore verde brillante. Di facile coltivazione, predilige una zona poco ombrosa e umida. Se coltivata in zone di scarsa umidità, la pianta guadagnerà in ricchezza di essenza ma perderà in sviluppo. La raccolta della menta viene fatta quando la pianta è completamente fiorita. La menta è una specie particolarmente interessante sia per le proprietà legate ai composti volatili come mentolo e mentone, sia per i flavonoidi e i differenti composti presenti. Le proprietà note della specie come spasmolitico, carminativo e debole

sedativo la rendono sfruttabile sia nel settore integratore che per applicazioni cosmetiche. Il fitocomplesso presente nel campione di menta appare ricco in differenti flavonoidi glicosilati e monoterpene che vengono citati di seguito: luteolina e derivati, apigenina e derivati, rutina e derivati, quercitina e derivati, eriocitrina, dosmina, eriodictiolo, acido salvianolico, acido rosmarinico e acido chinico.

Timo (*Thymus vulgaris*), parti aeree. Specie molto rustica e di facile coltivazione, aromatica e mellifera, perenne, strisciante, 10-30 cm di altezza, fiori numerosi, bianchi, rosa o purpurei. Originaria dell'Europa meridionale, Spagna, Italia, nord Africa e bacino mediterraneo in generale, è comune in pendii soleggiate e luoghi rocciosi e secchi, aridi, lande e ripe asciutte, colline, garighe e lungo le riviere marine tra 0 e 2000 m s.l.m.

Il profilo dei composti fenolici di timo appare particolarmente ricco in derivati di flavoni, derivati dell'acido caffeico, numerosi glicosidi caratterizzati dalla presenza di residui zuccherini come glucosio ed acido glucuronico. I composti identificati sono flavonoidi glicosilati che possono presentare azioni antibatteriche, antinfiammatorie, antispasmodiche ed antiossidanti.

Questo spazio aziendale è strategico anche per dare forma ad alcuni progetti e collaborazioni legati al tema della tutela della biodiversità. Come accennato prima, infatti, accanto al concetto di biodiversità naturale esiste una biodiversità costruita dall'uomo, che in millenni di attività agricola ha selezionato e migliorato le piante che servono e servivano per l'alimentazione e per i bisogni della società.

A tal proposito la storia del melo è emblematica e molto interessante: originario dei monti del Kazakhstan dove forma popolamenti naturali, i suoi frutti sono stati dispersi per lungo tempo



Fig. 6 _ Coltivazione di calendula (*Calendula officinalis*) in pieno campo



dai viaggiatori sulla Via della seta, dando origine a nuove piantine che sono giunte ad incrociarsi con il melo selvatico europeo: è da qui che ebbe inizio la domesticazione del melo. Nel territorio locale questo frutto è stato un'importantissima fonte di cibo per la civiltà contadina, ma a partire dagli anni '60 del XX secolo le vecchie piante sono state progressivamente soppiantate da varietà commerciali moderne. In questo modo sono stati persi caratteri botanici importanti come la resistenza alle principali fitopatologie a discapito della produttività, ma anche un secolare patrimonio genetico e culturale ed un frammento di biodiversità locale.

Recentemente nel giardino officinale sono stati messi a dimora dei meli (*Malus domestica*) di varietà antiche del territorio locale bellunese, recuperate e coltivate dall'azienda agricola "Vecio Pomer" che ha l'obiettivo di recuperare i frutti di un tempo e renderli disponibili per chiunque voglia coltivare nel rispetto dell'ambiente.

Le varietà selezionate sono il Pom Prussian, Pom del Paradiso, Rosa di Caldaro, Rosse striate, Pom limon, Renetta dei carmelitani, Bella di bosco, Ferrociesio, Regina di renette, Rosetta, Pom dall'olio rossa, Ruggine dorata, Abbondanza rossa, Pom Del Corlo.

Il "Pom della Rosetta", per esempio, deve il nome alla colorazione viva dei frutti che donano all'albero l'aspetto di una rosa in fiore; è la mela bellunese per eccellenza. Da sempre coltivata nella vallata, ha contribuito a sfamare generazioni di contadini anche grazie alla sua grande conservabilità. Col nome di "Pom dal Fer", invece, sono indicati diversi tipi di mele coltivate nei dintorni di Feltre, la cui caratteristica comune è essenzialmente la compattezza della polpa e la notevole conservabilità. Il Ferrociesio appartiene a questa tipologia di "mele buone da mangiare subito e per tutto l'inverno", molto utilizzate anche come mele da forno o nella realizzazione del tipico "Codinzon".

Concludendo, le piante sono state usate fin dall'antichità quali rimedi tradizionali per la cura di molte malattie e rappresentano ancora oggi una ricca fonte di molecole attive usate tal quali o come derivati semisintetici nella moderna medicina. È noto infatti come molti dei più importanti farmaci, quale ad esempio la comune aspirina, siano derivati di piante e come numerosi integratori alimentari e prodotti per la salute e il benessere siano composti in larga parte da estratti vegetali; più dell'80% degli integratori alimentari prodotti dalla nostra azienda è a base vegetale e molti dei nostri prodotti di make up-cosmesi contengono estratti vegetali.

Le piante sono incapaci di muoversi, ma sono un vero e proprio laboratorio di chimica in grado di produrre una vastissima gamma di metaboliti secondari. Questi composti servono a difendere le piante da fattori esterni come lo stress, i patogeni, la carenza d'acqua e le temperature estreme. Anche l'uomo può beneficiare di questi metaboliti per mantenere il proprio stato di benessere.

L'uso tradizionale delle piante, che un tempo veniva praticato, è stato ora sostituito da un accurato studio scientifico delle stesse, che ha permesso di caratterizzare con metodi analitici le varie specie vegetali e di avere informazioni quantitative e qualitative su molti dei loro fitocomposti. Ancora oggi, molti laboratori di ricerca si basano sull'utilizzo di matrici vegetali per cercare nuove molecole attive che possono essere utilizzate come potenziali nuovi farmaci.

Questo progetto ci permette di osservare e valutare da vicino come ogni pianta si sviluppa a partire dal seme e di capire come reagisce all'ambiente submontano tipico della vallata bellunese. In questo modo, possiamo apprendere le esigenze agronomiche di ciascuna specie, tenendo conto del clima, dell'umidità,



Fig. 7 _ Lavorazioni manuali su coltura di calendula (*Calendula officinalis*)

della tipologia di terreno e di altre interazioni con l'ambiente.

La collaborazione con l'Università di Padova ed Unired ha permesso di avere dati qualitativi e quantitativi sul profilo fenolico di ciascuna specie coltivata nel giardino, con metodi analitici quali HPLC-DAD e HPLC-MS.

Le analisi effettuate evidenziano la presenza di numerosi fitocomposti interessanti per le loro proprietà quali derivati di flavonoidi, mostrando profili relativi ai polifenoli particolarmente significativi per la notevole presenza di derivati. Questo approccio scientifico costituisce il primo passo per lo studio e la realizzazione di estratti vegetali standardizzati per applicazioni cosmetiche e nutraceutiche. L'affascinante campo della ricerca fitochimica è ancora in gran parte inesplorato e questo metodo di ricerca pone solide basi per coniugare "natura e scienza", binomio che costituisce le fondamenta di Unifarco.

Bibliografia

Schauer, T., Caspari, C. (1987). Guida all'identificazione delle piante. Edizioni Zanichelli.

Argenti, C., Lasen, C. (2000). La Flora. Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi. Parco delle Dolomiti Bellunesi.

Breda, N. [et al.] (2006). Biodiversità coltivata nel Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale. Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi.

Marzi, V., De Mastro, G. (2008). Piante officinali. Coltivazione, trattamenti di post-raccolta, contenuti di principi attivi, impieghi in vari settori industriali ed erboristici. Giuseppe Maria Ricchiuto Editore.

Riva, E. (2011). L'Universo delle piante medicinali. Trattato storico, botanico e farmacologico di 400 piante di tutto il mondo. Tassotti Editore.

Intervista a Myrtha Zierock, Azienda agricola Foradori



Myrtha Zierock

a cura di Danilo Gasparini
Presidente del Consiglio Scientifico
della Biblioteca Internazionale "La Vigna"

Myrtha, potresti raccontarci la tua storia personale, a partire dall'infanzia e dalla formazione e come hai sviluppato la tua passione per l'orticoltura? Inoltre, ci potresti parlare delle tue esperienze all'estero e di eventuali maestri che hanno influenzato il tuo percorso?

Fino agli 8 anni sono cresciuta in montagna sopra il paese di Salorno, al confine con il Trentino, a rincorrere i miei fratelli maggiori nel bosco. Avendo avuto un papà molto avventuroso, ne ho vissute di tutti i colori: dal viaggio nel baule fino alla costa dell'Atlantico, alla dormita a cielo aperto in nave verso la Grecia. Mia mamma invece, già allora diventata vignaiola gira-mondo, ci ha lasciati liberi di essere e fare quello che volevamo, e dunque la nostra azienda di famiglia l'ho vissuta solo per andare a visitare la nonna e bisnonna, grande cuoca e ortolana. Sicuramente ho passato più tempo in orto che in vigna, se non per rubare qualche chicco d'uva. Dagli 8 ai 18 anni ho vissuto invece in città a Bolzano e mi sono appassionata al violoncello; dunque, ho passato una buona parte delle mie ore pome-





ridiane al conservatorio di Bolzano. Però, il richiamo della natura è sempre rimasto forte e alla fine non ho concluso il diploma del conservatorio per potermi iscrivere all'Università di Freiburg im Breisgau scegliendo la triennale di Scienze ambientali con indirizzo di cura del paesaggio e tutela dell'ambiente. Lo spirito avventuriero nel sangue mi ha portato a vincere una borsa di studio per frequentare il terzo anno di studi alla Oregon State University, dove ho potuto svolgere tutti i corsi extra-curricolari che mi mancavano: biologia orticola, patologia delle piante, biologia del suolo, permacultura e altro. In una conferenza sulle piccole realtà orticole ho conosciuto Jean-Martin Fortier, che stava presentando il suo libro "Le jardinier maraîcher" (disponibile

in italiano da Terra Nuova "Coltivare bio con successo"). Ho chiesto subito se avessi potuto fare tirocinio nella sua azienda e la risposta è stata "solo se sai il francese!" - che fortunatamente avevo imparato l'anno prima. Conclusa la triennale, sono andata in Quebec nella sua azienda di 1 ettaro, Les Jardins de la Grelinette, e nell'aprile 2016 ho lavorato 5 settimane con la sua compagna Maude-Helene, che è stata di grande ispirazione. Jean-Martin, nel frattempo, era impegnato ad applicare il suo metodo su 4 ettari nell'azienda di un grande investitore Montrealese, La Ferme de Quatre Temps, dove poi ho lavorato in seguito per 2 anni e dove ho imparato tutte le basi del market garden. Però, prima di questi 2 anni ho vissuto un'esperienza molto importante:



sono tornata in Oregon per 3 mesi nell'estate 2016 per lavorare da Ayers Creek Farm con Anthony e Carol Boutard. L'azienda forniva solo ai ristoratori di Portland verdure, cereali e piccoli frutti di varietà ri-selezionate da loro stessi seguendo il principio del gusto. Non bastava ri-selezionare le varietà per il vigore o resistenza a malattie, ma in primis per un aspetto gastronomico ed estetico: ecco dove incontro il concetto del Culinary Breeding, e in seguito ho conosciuto Lane Selman, fondatrice del Culinary Breeding Network. Da Ayers Creek Farm ho mangiato i Borlotti e radicchi trevigiani tardivi (non forzati in acqua ma in campo) più buoni della mia vita!

Dunque i miei mentori sono loro: Jean Martin, Anthony e Lane.

Quando e perché scatta la passione per l'orto?

Da bambina mi piaceva stare in orto con la mia bisnonna che ricavava le piantine dei pomodori dai semi che una lontana parente aveva portato dalla Francia, e ho un vivissimo ricordo della sua piccola serra dove ripicchettava le piante. Un'esperienza molto importante, a 19 anni, è stata il mese che ho trascorso come volontaria in una comunità biodinamica a San Gimignano, dove ho raccolto 1 ettaro di porri e dove ho realizzato che mi piaceva proprio starmene fra gli ortaggi e vederli evolvere. Anche nel nostro piccolo orto aziendale fatto da un nostro operaio storico ci andavo volentieri, raccogliendo verdure anche nei momenti sbagliati e vergognandomi dell'errore. Ma così ho impa-

rato! Mi sono anche iscritta ad un piccolo corso di orticoltura cittadina quando abitavo a Freiburg - una città che in termini di orti urbani e mercati contadini in ogni quartiere ha tanto da insegnare a tutto il mondo. A Freiburg avevo aderito ad un abbonamento di cassetta orticola a domicilio, ma comunque il mio consumo di verdure era così alto che andavo a fare la spesa nei vari mercati contadini per scoprire a fondo la stagionalità. Freiburg è stata la svolta: ogni centesimo era speso in prodotti locali presi ai vari mercati. Facevo poca spesa ogni giorno per vederli tutti. In Oregon poi si è consolidata la passione orticola perché la cultura dei Farmers Market è molto forte: al mercato contadino americano non c'è il rivenditore, ma solo l'agricoltore con i prodotti che ha in quel momento, dunque le banane o i calzini non li troverai al mercato. Invece trovi chi poi cucina con i prodotti del mercato, chi offre caffè torrefatto in città, bevande fermentate... tutta l'artigianalità gastronomica della regione.

La mia domanda era però: perché c'è tutta questa attenzione verso il vino e la sua produzione e degustazione, e per gli ortaggi no? Avendo comunque sempre lavorato per la nostra azienda come ambasciatrice del nostro vino in fiere in giro per il mondo, non capivo perché non era mai stato fatto un lavoro di valorizzazione simile per gli ortaggi. Questo mi ha spinto ad approfondire le mie doti culinarie e descrittive, ma soprattutto ad imparare a coltivare gli ortaggi per poter spiegare che anche una zucchina può avere il suo Terroir.

Come si è evoluto il tuo approccio al mondo degli orti?

Dall'orto della mia bisnonna, che serviva all'autosufficienza familiare, alla produzione di sementi da Ayers Creek Farm, fino ai 2 anni di produzione diversificata su 4 ettari in Quebec

(con 50 varietà diverse) per la vendita diretta al mercato e ai ristoranti, ho capito che volevo replicare un pò di tutto al mio rientro nell'azienda di famiglia.

Ci puoi descrivere la tua "azienda" orticola nel dettaglio?

Dal 2019 coltivo 30 varietà diverse su una superficie di 1400 mq nel cuore della nostra azienda Foradori a Mezzolombardo. Circa 600 mq sono in market garden in bancali da 15 m di lunghezza e 80 cm di larghezza, principalmente semina diretta di colture primaverili ed estive, gli altri 800 mq sotto le vecchie pergole trentine: lunghi filari di 60 m e larghi 1,50 m per la produzione delle colture autunnali-invernali. La produzione è destinata maggiormente ai trasformati orticoli che facciamo (giardiniera, kimchi, in agrodolce) e per qualche cliente ristoratore che ci supporta da molto tempo, in più facciamo vendita al dettaglio in azienda. La mia specialità sono le colture invernali: cavoli e radicchi tardivi di varietà dimenticate, ma recuperate dai miei colleghi orticoli in Veneto, di cui faccio anche la ri-selezione per mantenere e diversificare il patrimonio genetico. Il radicchio di Verona è il mio preferito oltre al vero Castelfranco tardivo. Dopo i radicchi, amo coltivare la misticanza asiatica e il cavolo a foglia Red Russian, come il cavolo cinese e i Daikon giapponesi. Tutti scoperti mentre vivevo in Oregon.

Una curiosità che ho scoperto quando sono rimpatriata: Portland, Montreal e la nostra azienda si trovano tutti alla stessa latitudine, tra il 45° e il 46°.

Come si integra la tua esperienza in azienda?

In azienda sono come una start-up, ho un budget con il quale realizzare il progetto e de-



linearlo per bene entro il 2023 (il quinto anno di produzione). L'utile fatto con la vendita dei vini viene riutilizzato non solo per progetti viticoli, ma anche per lo sviluppo orticolo e caseario. Dunque, l'azienda è un'incubatrice, e con i nuovi terreni acquisiti nel comune di Brentonico partiremo anche con frutteti e ospitalità, e chissà se si aggiungerà qualche altra coltura come grano o legumi, sempre a uso e supporto della nostra azienda a ciclo chiuso, il fine ultimo della biodinamica.

Quali sono i tuoi progetti futuri?

Con l'evento "Già - Ortaggi invernali in fe-

sta" promuovo la cultura delle verdure invernali a vari livelli, ed è la base sulla quale stiamo costruendo il Culinary Breeding Network Italia grazie alla stretta collaborazione con Lane Selman. Vorrei che le persone valorizzassero gli ortaggi allo stesso modo dei nostri vini e questo implica tantissima educazione ed esperienza trasmessa al pubblico. Tutto ciò confluisce nel progetto che stiamo ideando sotto il Monte Baldo, dove le strutture saranno usate anche per questo scopo.

In questo 2023 mi prenderò però un po' di respiro per stare con mio figlio Pacifico che compirà 3 anni a luglio, e per andare a visitare altre realtà che possano essermi d'ispirazione.





Orto extra vergine

Massimiliano Alajmo

Chef, Ristorante Le Calandre

Orto extra vergine è un approfondimento del piatto dedicato ad *Aimo Moroni* (vedi libro *Ingredienti*, Alajmo 2006). Si riconduce alle verdure e alle carni crude; ha riferimenti non lattici pur avendo sensazioni lattiche; c'è il pistacchio, lavorato con l'acqua alla maniera di *Corrado Assenza*; gioca con il pesto, con il pomodoro, con la melanzana; con i profumi mediterranei.

Purea di melanzana

400 g di melanzane tonde viola
10 g di olio extravergine di oliva delicato
4 g di sale

Pelare le melanzane, tagliarle a cubetti, porle in una pirofila di vetro (oceramica) e cuocerle coperte al microonde sino a quando risulteranno tenere. Asciugarle bene per eliminare l'acqua di cottura e frullarle con l'olio e il sale. Raffreddare.

Tartare di pomodori

200 g di pomodori ramati
100 g di pomodorini di Pachino
2 g di sale
1 g di zucchero semolato
Olio extra vergine di oliva delicato q.b.
1 pizzico di origano

Scottare appena i pomodori in acqua bollente,

pelarli e privarli totalmente dei semi. Tritarli finemente e cospargerli con il sale e lo zucchero. Colare su un setaccio lasciando separare la polpa dal liquido. Recuperare la polpa e condirla con un filo d'olio e l'origano.

Acqua di pomodoro

500 g di pomodori datterini

Frullare i pomodori e versare il composto in un'etamina. Scolare sopra una bacinella per una notte senza pressare e in modo che filtri solo l'acqua di vegetazione.

Gelatina di acqua di pomodoro

100 g di acqua di pomodoro
1 g di agar agar
1 pizzico di sale

Condire l'acqua di pomodoro con il sale e dividerla in due parti. Legare 50 grammi con l'agar agar e bollire frustando per pochi secondi.

Unire la restante acqua a temperatura ambiente, mescolare bene, colare in stampi rettangolari (5x4 cm) a uno spessore di mezzo centimetro. Lasciare rapprendere in frigorifero.

Crema di pistacchi

250 g di pistacchi grattugiati

200 g di acqua minerale naturale

Frullare i pistacchi con l'acqua e trasferirli nel bicchiere del Pacojet®. Congelare a - 20°C e pacossare.

Pesto di basilico e pistacchi

300 g di pomodori datterini
150 g di pinoli
150 g di olio extravergine di oliva delicato
2 g di sale
300 g di crema di pistacchi

Lavare e asciugare bene le foglie di basilico. Frullare velocemente l'olio e i pinoli senza farli scaldare. Unire il basilico al sale, frullare ancora per qualche secondo fino ad avere un pesto omogeneo. Aggiungere crema di pistacchi.

Salsa di pomodorini

120 g di pomodori datterini
3 g di sale
2 g di zucchero semolato
15 g di olio extravergine di oliva delicato

Frullare i pomodori, setacciare con uno chinois fine e condire con il sale, lo zucchero e l'olio.

Melanzane all'origano

270 g di melanzane tonde viola

15 g di olio extravergine di oliva delicato
2 g di sale
0,5 g di origano

Privare le melanzane della buccia, affettarle e scottarle al vapore per 2'. Tagliarle a cubetti (1,5 cm) e saltarle con l'olio e l'origano.

Per terminare:

4 pistacchi tritati grossolanamente
240 g di pomodori datterini tagliati a rondelle e conditi con olio e sale
8 anelli di cipolla rossa condita con olio, sale e aceto balsamico tradizionale
4 olive taggiasche tagliate a pezzi
6 g di foglie di basilico
20 g di pane carasau tostato alla salamandra
Olio extra vergine di oliva delicato q.b.

COMPOSIZIONE

In una fondina disporre un cucchiaino di purea di melanzane, guarnire sopra una striscia di pesto di basilico e pistacchi e i pistacchi tritati. Disporre accanto la tartare di pomodori, la salsa di pomodorini e i datterini coperti con la gelatina di pomodoro. Guarnire con le melanzane a cubetti, gli anelli di cipolla, le olive nere e il basilico. Terminare con la sfoglia di pane carasau calda. Irrorare con un filo d'olio.





Zucca: l'ortaggio preferito dalle principesse

Anna Maria Pellegrino

Cuoca e food blogger - www.lacucinadiqb.com

“Le zucche sono gli unici organismi viventi con gli occhi triangolari”.

La zucca è un ortaggio, dono che la scoperta delle Americhe fece all'Europa anche se, a dire il vero, già Greci e Romani conoscevano delle varietà di zucca delle quali gli Etruschi erano avvezzi utilizzatori: sia Plinio che Dioscoride ne erano dei grandi estimatori tanto da definire questo semplice ortaggio *“refrigerio della vita umana, balsamo dei guai”*.

UNA ZUCCA PER OGNI OCCASIONE

Le varietà di zucca sono davvero molte: Butternut o noce di burro, Big Max, Lunga di Napoli, Mammoth, Montovana, Marina di Chioggia, Pasticcine gialle, Turbante turco ed infine la mitica Jack O'Lantern, coltivata principalmente per la festa di Halloween, in quanto si svuota e si lavora molto facilmente per consentire l'alloggiamento di candele e lanterne.

Fin da tempi immemori, in realtà, era consuetudine in occasione dell'Equinozio d'autunno, e con la conseguente chiusura delle attività agricole in vista dell'inverno, porre alle finestre delle abitazioni, ed ai confini con i boschi che circondavano i villaggi, zucche svuotate e trasformate in lanterne così da “indicare la strada” ai cari fa-

miliari defunti che avrebbero protetto i campi ed i semi durante l'inverno, consentendo splendide fioriture e ricchi raccolti in primavera e in estate.

UN ORTAGGIO “BARUCH”

La zucca è un ortaggio molto amato a Venezia, vuoi per gli orti di Chioggia che ne producono di speciali, dolcemente sapide, grazie all'acqua della laguna, vuoi per la presenza della comunità Ebraica che la considera benedetta, “baruch”, tanto da diventare protagonista di una filastrocca che cantavano i bambini, “Suca baruca”, appunto. Ingrediente fondamentale per i piatti augurali da condividere durante il Rosh Hashanà, il Capodanno ebraico (quest'anno dal 15 al 17 settembre), assieme alle fette di mela intinte nel miele.

SOSTENIBILE E MAGICA

La zucca presenta un bassissimo contenuto calorico, visto che praticamente non contiene grassi, è molto ricca di vitamine come la A, la C ed oligoelementi fondamentali per l'organismo come calcio, fosforo, sodio, potassio e ferro; la curcubitina presente al suo interno è un ottimo vermifugo, calmante per le infiammazioni dell'apparato digerente, mentre succo e polpa insieme possono essere utilizzati come diuretici.





ci. Dai semi di zucca si ricava un olio che può essere utilizzato nell'alimentazione e per curare le infiammazioni della pelle e con la polpa cruda si ottiene un'ottima base per la preparazione casalinga di maschere di bellezza tonificanti ed illuminanti. Inoltre, la zucca è un ortaggio 4.0 essendo davvero "sostenibile" ed a "spreco-zero": non si butta via nulla, come ben sapevano i mercanti dell'antica Roma che riuscivano a trasformarla, una volta svuotata ed essiccata, in un prezioso e resistente contenitore.

Ma perché la zucca è da sempre stata considerata un ortaggio quasi magico? Il suo interno, così ricco di semi, simboleggia fin da epoche lontanissime rinascita, salita al cielo, abbondanza e quindi auspicio prezioso ad una nuova vita, come fa la

natura che si riposa sotto la neve dell'inverno per poi esplodere in tutta la sua potenza e bellezza con l'arrivo della primavera. Forse è per questo che Charles Perrault, nella celebre fiaba di Cenerentola la fece diventare addirittura la preziosa carrozza di una futura Principessa e madre di futuri re.

IN CUCINA!

Che ne dite quindi di cimentarvi nella preparazione di un pane speciale? Forza, il Pumpkin Bread, un pane umido ed aromatico, vi aspetta! Si tratta di una vecchia ricetta del Maine, realizzata anche come piccolo dono di buon auspicio (grazie appunto alla presenza della zucca e delle spezie) da portare quando si è ospiti di amici e parenti.

Pumpkin Bread

Procedimento

Cuoci al vapore per circa 20' la zucca tagliata a quadrotti e con il frullatore ottieni una purea morbida. Lascia raffreddare per almeno 10'.

Nel frattempo preriscalda il forno statico a 180° e rivesti con carta forno una stampo da plumcake max 22 cm di lunghezza. Setaccia un paio di volte la farina, il lievito, il bicarbonato, le spezie e il sale così che queste si amalgamino bene.

Con un frullino elettrico o nella planetaria monta il burro con lo zucchero per qualche minuto fino ad ottenere una crema morbida.

Unisci il purè di zucca e successivamente incorpora le uova, una alla volta. Sempre mescolando aggiungi infine la farina alternando con l'acqua, se necessaria. Riempi lo stampo con il composto ottenuto, ricopri con le mandorle a lamelle e cuoci nel forno statico già caldo per almeno 1h o fino alla prova stecchino.

Sforna, fai raffreddare sopra una gratella e servi il Pumpkin Bread cosperso di zucchero a velo e con panna fresca appena montata e profumata con un po' di cannella.

Bibliografia

- R. Ghirardi, *Zuccheide mantovana. Dialogo tra un medico e una zucca*. Cleup.
- A. Toaff, *Mangiare alla Giudia. Cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna*. Il Mulino.
- Bonsanti, A., Gadda, C.E. (2020). *Sono il pero e la zucca di me stesso: Carteggio 1930-1970*. Gabinetto Scientifico Letterario G.P. Viesseux.
- Rodari, G. (1966). *La torta in cielo*. Einaudi.
- Wonders, J. (2014). *La zucca rotolante*. Gmür Verlag.
- Perrault, C. (1965). *Cenerentola*. Europea.



Portata *dessert*

Dosi *per 8 persone*

Preparazione 40'

Cottura 1 h

Difficoltà *media*

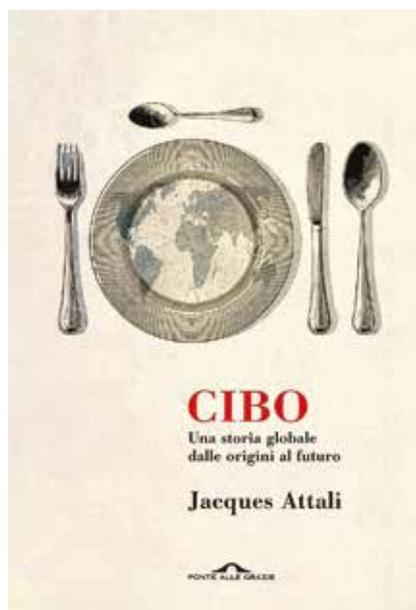
Ingredienti

- 300 g di polpa di zucca (già cotta e ridotta in purea)
- 250 g di farina tipo 1
- 200 g di zucchero di canna
- 120 g di burro, a temperatura ambiente
- 3 uova bio, a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 1/2 di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di sale
- 2/3 cucchiai di acqua a temperatura ambiente mandorle a lamelle e zucchero a velo per la decorazione

Meditazioni su: “Cibo”, di Jacques Attali

Paolo Scarpi

Università di Padova



Jacques Attali, *Cibo. Una storia globale dalle origini al futuro*, Edizione italiana a cura di Riccardo Antonucci, Ponte alle Grazie, Milano 2020

Non è proprio fresco di torchio questo libro, uscito nel 2019 in Francia, presso la prestigiosa Librairie Anthème Fayard, con il titolo di *Histoire de l'alimentation: De quoi manger est-il le nom? che ad litteram è Storia dell'alimentazione. Mangiare è il nome di cosa?*. Benché prontamente tradotto in Italia, è un libro che deve essere meditato, considerata la personalità dell'autore. Jacques Attali infatti non può essere facilmente confinato entro semplicistiche etichette, come quella di economista, con cui viene solitamente designato, se non altro perché ha conseguito un dottorato in scienze economiche. Contrariamente alle abitudini attuali, che cercano di congelare le competenze nell'alveo delle specializzazioni, Jacques Attali non si lascia etichettare. Eclettico, figura poliedrica, saggista attento ai problemi sociali, storico, biografo e persino narratore, laureato in ingegneria, specializzato all'*École nationale d'administration*, soppressa il 31 dicembre 2021, è stato consigliere di François Mitterrand e primo presidente della «Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo», istituita proprio per sua iniziativa e finanziata dalle nazioni dell'area

occidentale per favorire la transizione dei paesi dell'Europa centrale e orientale e dell'ex URSS verso il cosiddetto libero mercato, sui cui benefici effetti è preferibile stendere un pietoso velo di silenzio. Mi limito a dire che un libero mercato potrebbe avere un senso se vivessimo in un sistema di economia naturale, auspicabile comunque non saprei dire quanto, ma almeno meno cinico, opportunistico e approfittatore. Può darsi in ogni caso che il libero mercato possa essere una necessità e una opportunità se venissero fissati e rispettati principi etici orientati verso forme di solidarietà globale. Attali tuttavia non è un sostenitore del liberismo sfrenato, tutt'altro: infatti nel 1998 ha fondato un'associazione no profit (la PlaNet Finance) diffusa in molti paesi e che sostiene finanziariamente, offre consigli e formazione a moltissime società micro-finanziarie. Una delle sue principali preoccupazioni è il futuro del mondo, degli uomini, delle società, delle civiltà e molti suoi scritti sono dedicati proprio al futuro, come, e ricordo solo questi, *Une brève histoire de l'avenir*, del 2006, e *Demain, qui gouvernera le monde?*, del 2012. È un'attenzione per il futuro che lo porta nel 2016 a «profetizzare» l'elezione di un homo novus, e cioè di Emmanuel Macron, alle elezioni presidenziali del 2017. E questa attenzione per il futuro è pure l'anima di questo volume dedicato a una storia critica dell'alimentazione in cui il suo interesse per i problemi socio-economici fa intravedere non proprio in filigrana il fatto che il cibo è un forte marcatore sociale: la sua scelta, il suo consumo, la sua qualità e quantità rivelano le disuguaglianze che hanno contrassegnato la storia dell'umanità. Non solo: questo libro non denuncia soltanto l'esistenza delle disuguaglianze, è del pari una fortissima critica alle multinazionali agro-alimentari e al loro strapotere.

Così la storia del cibo diventa una storia delle disuguaglianze, laddove il futuro è la proiezione

della storia, un futuro che per essere tale deve essere preceduto da un presente e da un passato. E Attali inizia il suo viaggio a partire dal più lontano passato, da quando l'animale evolve lentamente nell'uomo. È il rapporto con il cibo, «intenso, perfino cosmico», che «è all'origine dell'evoluzione progressiva delle specie precedenti all'*Homo sapiens*, e poi della maggior parte delle mutazioni della stessa specie umana, dalla comparsa del linguaggio al controllo del fuoco» (p. 11). Il cibo, per millenni, dice Attali, ha fissato le regole della conversazione e le strutture dei rapporti sociali. Il cibo parla, alla fine, e oggi ancora ci pone davanti a problemi e questioni mai del tutto risolte, come persone morte per aver mangiato troppo e altre per non aver mangiato, ma pure questioni relative al nostro rapporto con gli altri, con il lavoro, con le leggi e soprattutto con la natura, con il clima, con gli animali.

Il cibo parla, dunque, e appunto la sua qualità e quantità ci raccontano le disuguaglianze sociali, al punto che si può affermare che è al centro della storia. L'itinerario è lungo e complesso e mostra le tappe che hanno visto gli antenati degli esseri umani procacciarsi il cibo spostandosi di albero in albero e poi allontanarsi dall'Africa in seguito all'inaridirsi del clima. Il cibo è crudo e si mangia quel che si trova, mentre le mani di questi primi ominidi, ma forse non lo sono ancora, cominciano a praticare qualche tecnica intrecciando filamenti d'erba e intagliando pietre. Nasce così l'*Homo habilis*, al quale succede l'*Homo erectus*, che consuma carne umana. Il controllo del fuoco, forse avvenuto mezzo milione di anni or sono, conduce a un mutamento complessivo delle abitudini e dei costumi di quegli esseri umani: la cottura rende il cibo più facilmente assimilabile, accrescendo l'energia di cui il cervello ha bisogno per funzionare, e consente di vivere anche in climi freddi. Non è improbabile, sostiene Attali, che

in questa fase evolutiva il rapporto con il cibo si sia ritualizzato e abbia cominciato ad assumere valenze simboliche. Appare poi l'*Homo sapiens* che sostituisce l'*Homo erectus*, e che conosce una dieta molto variata, dai crostacei alla frutta, dalla verdura ai latticini, con grandi vantaggi calorici, mentre va sviluppandosi il linguaggio. Controllo del fuoco, differenziazione degli alimenti, controllo della parola hanno forse permesso all'*Homo sapiens* di prevalere sulle altre specie, un prevalere che determina una delle prime disuguaglianze. In seguito, circa 12000 anni a.C., nel Vicino Oriente cominciano i primi insediamenti umani e comincia una nuova fase della storia, si allevano ovini, suini e bovini, si coltivano i cereali, si sviluppano forme di conservazione dei cibi molto più raffinate di quelle rozzamente praticate nelle fasi precedenti. Solo in Europa, afferma Attali, si continua a praticare il cannibalismo. Ma è del pari riconoscibile un rapporto tra sedentarizzazione delle popolazioni, sviluppo dell'agricoltura, dell'orticoltura e dell'allevamento, e insorgere delle prime forme religiose strutturate. E con lo sviluppo della produzione alimentare si sviluppano nello stesso tempo le forme politiche, che si configurano come regni e imperi, con il conseguente accrescersi delle disuguaglianze. L'analisi storica di Attali non si arresta in ogni caso al mondo mediterraneo ma si estende all'intero globo, si spinge sino in India e in Cina, per poi raggiungere le Americhe e i regni mesoamericani. Non so se Attali sia vegetariano, ma presta una certa attenzione a questa scelta alimentare, che fa decollare dall'India, dedicando invece poche righe a Pitagora, mentre sottolinea il vegetarianismo di Adamo, all'interno di un ampio paragrafo dedicato al rapporto tra cibo, parola e *Libro* nell'antico Israele, scelta che alla fine di questo itinerario egli vede quasi come irreversibile per il futuro dell'umanità: pochissima carne e molte verdure.

Da qui il viaggio si dipana nel tempo, ci porta attraverso i banchetti di Grecia e Roma, incentrati sul sacrificio animale, e dove, per la prima, il cibo si coniuga con l'azione del governare mentre, per la seconda, il cibo si sposa alla prospettiva del potere; si mangia per dominare. Le fasi successive saranno caratterizzate dalla nascita del banchetto europeo, che evidentemente ha le sue radici nell'antico sacrificio, sublimato e sussunto dal cristianesimo nel sacrificio di Cristo, il cui corpo diventa il cibo dei cristiani. Attraversiamo il Medioevo, dove la carne domina le tavole dei potenti, mentre i poveri, se non muoiono per fame, consumano le poche erbe dei loro orti. Intanto dall'altra parte del Mediterraneo, nel mondo arabo, con l'affermarsi dell'Islam il cibo diventa una benedizione di Allah e dall'Islam l'Europa impara a conoscere il riso. Con il Rinascimento si afferma la cucina italiana esportata da Caterina de' Medici in Francia, Francia che a sua volta dominerà in cucina a partire dal XVII secolo, una cucina che è sempre quella delle classi agiate. In questo torno di tempo vengono introdotti nuovi cibi, come la patata, il mais, il pomodoro e il cioccolato dopo la scoperta delle Americhe. Se la cucina di Luigi XIV caratterizza il secolo barocco, il XVII, nel secolo successivo la borghesia, ricca, imita la cucina del sovrano, ma a metà circa del secolo viene pubblicato *La cuisinière bourgeoise*, che sancisce la nuova linea culinaria, caratterizzata dalla «semplicità dei sapori e» da «un lavoro sui prodotti più economici». Lo sguardo si sposta poi in Cina e in America settentrionale, per ritornare in Europa e a Parigi, dove sorgono i primi ristoranti. Il rapporto con il cibo, la sua mancanza, una carestia accompagnata dall'inseparabile fame, secondo Attali prepara anche l'esplosione della Rivoluzione francese, perché il «modo di mangiare influenza da sempre la storia e la geopolitica». Con Napoleone la gastronomia diventa pure strumento diplomatico

e «piatti raffinati» vengono offerti «ai diplomatici e ai leader stranieri», perché «gli ospiti vanno trattati al meglio “in nome della Francia”». Tra il XVIII e il XIX secolo, con lo sviluppo delle industrie, mentre la borghesia non solo emula la cucina dei nobili ma approfitta dei ristoranti, che sostituiscono «le tavole dei principi» e «dove si parla più liberamente e dove nascono molte idee», i ceti popolari, che vedono gli uomini andare a lavorare in fabbrica, conoscono «lo sradicamento» che «porta quasi al nomadismo alimentare e si rompe la catena della solidarietà; ma soprattutto i pasti cessano gradualmente di essere momenti di conversazione». Nel 1800 prende pure avvio in maniera sistematica il processo di industrializzazione della produzione alimentare, che probabilmente precede ogni altra forma di industrializzazione. A metà del secolo però la peronospora attacca uno dei principali alimenti dei ceti popolari, la patata, e «provoca la morte per indigenza di circa un milione di persone in Irlanda». Sempre a metà del 1800 il filosofo Ludwig Feuerbach afferma che «lo sviluppo sociale, culturale e politico dell'umanità dipende dal miglioramento dell'alimentazione», teoria su cui si innesta Karl Marx, che fa «dell'uomo una macchina termodinamica in cui l'energia è fornita dal cibo». È un periodo ricco di fermenti innovativi che danno vita alla pastorizzazione del latte, e pure del vino, all'invenzione del latte in polvere, alla farina di latte per i neonati, ai fiocchi d'avena, e pure migliora la produzione vinicola mondiale. La gastronomia si evolve e conosce nuovi orizzonti. I ricchi e i nobili, sempre loro, approfittano delle nuove frontiere alimentari «per affinare la neonata “gastronomia”».

Non manca uno sguardo all'insorgere della dietetica, che per Attali nasce negli USA nella seconda metà dell'800, quale astuzia del capitalismo alimentare che comincia a sposare la

scelta vegetariana, benché contemporaneamente venga avviata la macellazione dei maiali su scala industriale attraverso quella che chiamavano la «catena di smontaggio», mentre Cincinnati e Chicago si contendevano il titolo di porcopoli. Questo medesimo capitalismo alla fine «del XIX secolo in America si prova a mettere il sapore in secondo piano, per far sì che le persone mangino velocemente cibo insapore molto saziante e che non incoraggi lo stare a tavola. ... La società americana comincia a diventare una giustapposizione di individui isolati che mangiano da soli ... La riduzione dello spazio fisico dedicato ai pasti aumenta la produttività, giocando un ruolo non indifferente nell'enorme decollo economico degli Stati Uniti.» E mentre questa evidente strategia capitalistica di sfruttamento accelera, aumenta «la produzione industriale di prodotti alimentari di qualità molto scadente». Attali dedica particolare attenzione al graduale potere politico conquistato dai signori dell'industria agroalimentare, che diventa strapotere, uno strapotere che consente loro di dettare «le norme sugli standard federali che li riguarderanno conformemente ai loro interessi economici». I fatti parlano da soli.

Alla fine di questo lunghissimo itinerario, che ora approda al XX secolo, Attali coerentemente con le sue scelte etiche di politica economica, fa emergere quel *fil rouge* che ha guidato questa storia, denunciando le disuguaglianze attuali e mostrando come, alle ricche Europa e America, si contrappongano i paesi dove ancora regna la fame. Non trascura nemmeno di sottolineare che, a partire dal 1945, «l'industria agroalimentare mondiale diventa una grande potenza economica politica e ideologica» e che nel medesimo tempo i poveri continuano a morire non solo di fame ma anche, nella società opulenta, di ciò che mangiano.

Il suolo è stato distrutto. Per far posto alle coltivazioni intensive e all'allevamento del bestiame, la deforestazione ha provocato i danni che ormai tutti conosciamo. La biodiversità a sua volta si sta progressivamente riducendo, con danni per l'ecosistema. Ma anche e ancora le multinazionali agroalimentari hanno continuato e forse continuano tuttora a manipolare la pubblica opinione per difendere e mantenere il loro potere e i loro profitti. Guardando infine al futuro, per Attali questo è in mano ai giovani, che raramente protestano per la qualità dei cibi, contrariamente a quanto fanno per il clima o per la scuola o per l'università. L'auspicio è che in futuro arrivi «una generazione più consapevole dei problemi dell'alimentazione e più preparata per affrontarli». Ma il futuro che Attali fa emergere si rivela alquanto cupo. Non sappiamo, sostiene, se nel 2050 saremo in grado di sfamare 9 miliardi di persone, anche perché la crisi climatica sta mettendo a rischio la produzione agroalimentare. *Sic stantibus rebus*, con l'accrescersi delle disuguaglianze, dice, si andranno profilando cinque classi sociali del cibo: «i gastronomi, rarissimi e ricchissimi, che potranno permettersi il servizio di veri *chef* a casa ... seguiti dagli iniziati, che mangeranno solo cose sane pensando di far bene al pianeta, ma senza realmente curarsi di altro che del loro benessere personale. Su un altro piano, l'alta borghesia cercherà di imitare i ricchi e gli iniziati; e più in basso verrà il numeroso gruppo dei ceti medio-bassi, che mangeranno principalmente cibo industriale, sempre più dannoso per il pianeta. Per ultimi verranno i più poveri, che continueranno a mangiare come si mangiava mille anni fa, a volte con accesso ai prodotti agroalimentari peggiori ...».

In quest'ottica i ricchi e potenti mangeranno sempre meglio dal punto di vista qualitativo, meno da quello quantitativo. Il ristorante sarà

un luogo di piacere per pochi, intanto la carne sarà progressivamente sostituita da alternative vegetali o da carne sintetica. La popolazione diverrà progressivamente vegetariana mentre crescerà il consumo di insetti «nonostante la tendenza all'occidentalizzazione dell'alimentazione mondiale». E infine, quando arriveranno le api robot a sostituire le api nel processo di impollinazione, Attali si chiede se diverremo anche noi «automi alimentati con elementi artificiali? ... cloni nutriti da altri cloni?» E «quando la cellule staminali potranno essere impiegate per produrre nuovi tipi di animali e piante, organi ed esseri viventi non finiremo forse per consumare noi stessi ...?» Lo scenario è per lo meno desolante, per non dire apocalittico, annunciando la scomparsa delle cucine dalle case, con pasti preconfezionati preparati da robot, mentre si assisterà all'espansione dei piatti pronti e «verrà meno la socialità del mangiare», la «società diventerà sempre più una giustapposizione di nomadi solitari e narcisisti in continuo conflitto tra loro». I pericoli di questa tendenza pilotata sono molti, a cominciare dal rischio che corre la democrazia se il capitalismo riuscirà a far «tacere le persone per massimizzare i profitti, perché nel bene o nel male la gente si vendicherà». La proposta di Attali di fatto presenta ancora gli antichi valori del mangiare assieme, invita a recuperarne il significato che stiamo perdendo, suggerisce di «uscire dalla società del silenzio controllato che ci condanna a consumare cibo che giova unicamente a un'industria alimentare sempre più rapace e cinica ...», di cercare nel cibo piacere, benessere, equilibrio, condivisione, gioia, scoperta degli altri. Il cibo deve riacquistare la sua funzione sociale fondante e creare legami. Ma le proposte di Attali non recuperano nostalgicamente un passato smarrito, si concretizzano attraverso imponenti dati e proiezioni economiche, suggerimenti tecnici, che comprendono

persino le forme di irrigazione, norme da imporre all'industria agroalimentare; sono proposte che invitano a non trascurare l'«altro» praticando l'altruismo alimentare, a consumare meno carne a favore di cibi vegetali, di cui fornisce ampi elenchi, e a scegliere quelli prodotti in sede locale, «accontentandosi quindi di prodotti stagionali senza additivi», giungendo alla fine a suggerire una dietetica per approdare a un'educazione alimentare. Se non ci si vuole accontentare «di un silenzio controllato in cui nessuno parla di nulla mentre mangia una cosa qualsiasi», nella storia è possibile trovare la risposta ma anche nella forza, nel coraggio di ribellarsi al dominio delle multinazionali alimentari, conclude Attali.

Fortunatamente in Italia è un po' difficile assistere allo strapotere cinico di quell'industria, un'Italia che viene additata come modello, benché ad essa non avesse rivolto lo sguardo quando, giunto nel suo itinerario alla storia della grande gastronomia a cavaliere del XIX e XX secolo, non si era accorto che in quell'arco di tempo Pellegrino Artusi si dedicava a recuperare le tradizioni culinarie regionali. Sembra del pari ignorare la cucina futurista, degli anni '30 del secolo scorso, che non godette di grande fortuna nell'immediato, ma che gettò le basi per forme gastronomiche successive come il carattere estetizzante della *Nouvelle Cuisine*, la cucina molecolare, l'arte in cucina e la cucina nell'arte, come per esempio il *dripping* di pesce di Gualtiero Marchesi ripreso da Jackson Pollock. Alla fine, nondimeno, riconosce che la cucina italiana, oggi, è la più apprezzata al mondo (p. 185), una cucina che si serve di prodotti prevalentemente legati alla stagionalità e alla specializzazione regionale «dovuta alla diversità degli ecosistemi interni nella penisola» e, aggiungo, ai differenti microclimi presenti talora anche nella medesima regione.

**Consiglio Scientifico
Biblioteca Internazionale
"La Vigna"**

PRESIDENTE

Danilo Gasparini
Università di Padova

CONSIGLIERI

Mathieu Arnoux
Université Paris Diderot

Mario Bagnara
giornalista e scrittore

Chiara Casarin
storica dell'arte

Raffaele Cavalli
Università di Padova

Luigino Disegna
CEO Equalitas

Viviana Ferrario
IUAV di Venezia

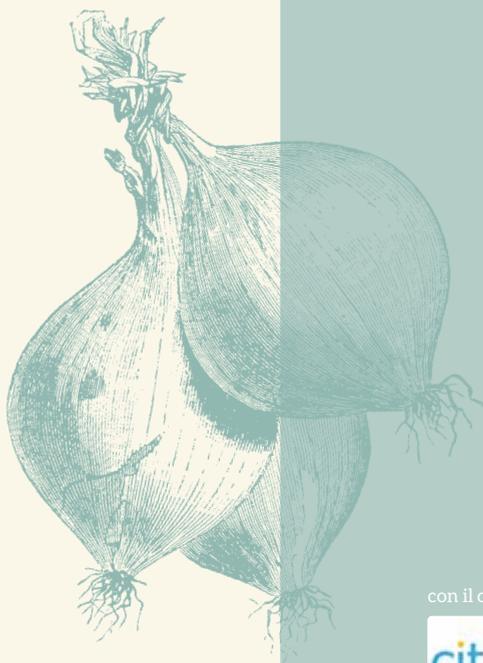
Christine Mauracher
Università Cà Foscari Venezia

Massimo Montanari
Università di Bologna

Daniela Perco
antropologa

Paolo Scarpi
Università di Padova

Attilio Scienza
Università di Milano



con il contributo di



Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation

Grant agreement No 101000640

Attività realizzata grazie al contributo concesso dalla
Direzione generale Educazione, Ricerca e Istituti
Culturali del Ministero della Cultura

