



Al detractor
di questa agricoltura
sia la terra infeconda
e l'acqua impura

Vincenzo Tanara,
L'economia del cittadino in villa

Non è cosa semplice estrapolare una scelta di trattati, con radici emiliano-romagnole, che incrocino i temi dell'alimentazione, tanta è l'offerta e la varietà di approcci, di forme e di specificità dei contenuti. E comunque una significativa selezione non può che partire da Pietro Crescenzi, il grande naturalista bolognese vissuto tra Due e Trecento, e ciò per almeno due motivi: innanzitutto perché il suo *De ruralibus commodis* (noto anche come *De agricultura vulgare*) segna una tappa miliare nella storia dell'agronomia italiana: si tratta infatti di un'opera che affronta i temi dell'economia rurale a tutto tondo e che è in assoluto uno tra i primi trattati medievali in materia. Ma vi è anche un altro buon motivo: poiché del *De ruralibus* esiste un prezioso cimelio manoscritto miniato, conservato alla Biblioteca Malatestiana di Cesena, uno dei più importanti ed antichi "giacimenti culturali" di questa regione.

Sempre sul finire del medioevo, al confine con la letteratura, con *Il tesoro dei rustici* di Paganino Bonafede viene proposto invece un interessante esempio trecentesco di poesia didascalica georgica, dove a robuste – e talora imperfette – forme poetiche si associa una patina linguistica bolognese.

Con l'età moderna, il filone agronomico, avviato dal Crescenzi, ha una importante ricezione: tra gli esempi proposti in questa selezione, vi sono due trattati tardo-cinquecenteschi, *Il giardino di agricoltura*, agile manuale del ravennate Marco Bussato, e *La nuova, vaga, et dilettevole villa* del carmelitano piacentino Giuseppe Falcone: opere dove sono evidenti gli intenti didattici fondati su di una saggezza empirica ed una importante attitudine all'os-

Manuali e trattati

servazione, alla quale si accostano esperienze di tradizione, anche di ascendenza popolare. Invece l'opera di Bernardino Carroli, *Il giovane ben creato*, è un esempio di precettistica dove l'intento didattico è connotato da una significativa urgenza moraleggiante.

Tuttavia l'agricoltura, nella pianura padana, ha da sempre dovuto fare i conti con la presenza ambivalente delle acque, che ora favoriscono la fertilità dei terreni, o gli spostamenti di merci e persone attraverso il sistema fluviale, ora invece travolgono abitazioni e campi annientando il duro lavoro dell'uomo. Così i temi del controllo e della regimentazione di un sistema idrografico complesso e delicato, dominato dal Po e dai suoi affluenti, da secoli sono motivo di preoccupazione e di attenzione per governanti, ingegneri, popolazioni. Esempio di trattatistica frutto di questa specifica condizione è il *Discorso sopra l'inondatione dell'acque del bolognese* del Salaroli, che si riferisce a fatti avvenuti nel 1522 e che rende conto di quanto sia antico e complesso il dibattito sulla gestione territoriale ed idraulica nella pianura a sud del Po. Ma, per converso, le acque da sempre sono anche al centro di significative forme di economia: ne dà testimonianza il grande Luigi Ferdinando Marsili, che nella sua *Agri Bononiensis palustri historia* offre una panoramica interessante delle varie tipologie di coltura nelle acque interne a cavallo tra Sei e Settecento.

Il Seicento, comunque, è dominato dal capolavoro del Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, monumentale opera enciclopedica sull'economia agraria, che eredita e supera la precedente tradizione di studi di agronomia, e che avrà ampia risonanza con le sue nume-

rose ristampe. Col Settecento, sia come conseguenza della lezione del Tanara, sia come effetto di una nuova attenzione illuminista, si osservano alcune significative tendenze: opere come quelle del riminese Giovanni Antonio Battarra e del ferrarese Domenico Vincenzo Chendi da un lato dimostrano l'affermazione dell'idea e della pratica di un'agricoltura razionale, basata su presupposti tecnicamente solidi; e dall'altra attestano la consapevolezza da parte degli uomini di cultura del bisogno di una incisiva divulgazione delle competenze tra le classi contadine mediante una nuova pedagogia dell'agricoltura.

In evoluzione rispetto a questa esperienza illuminista, nel corso dell'Ottocento Filippo Re ci offre un esempio di trattatistica connotato da un approccio scientifico ed accademico; così pure il barone Elie Crud, di origini svizzere, che pur non provenendo dal mondo accademico è autore di un manuale in francese che avrà ampia fortuna nelle scuole tecniche d'Oltralpe e che è basato su osservazioni e sperimentazioni condotte a Massa Lombarda.

Lo spirito civico improntato ai moti risorgimentali lascerà una impronta significativa in alcuni dei trattatisti della seconda metà del XIX secolo: Carlo Berti Pichat e Luigi Maccaferri, autori rispettivamente di un ampio trattato generale di agricoltura e di un'agile pubblicazione, furono ambedue interessati alla qualificazione della produzione agraria, accostando all'impegno politico la pratica dello studio e la passione per il progresso e per la diffusione delle tecniche di produzione. Anche questo, in fondo era un modo di essere patrioti! (AC)



1.

Pietro de' Crescenzi

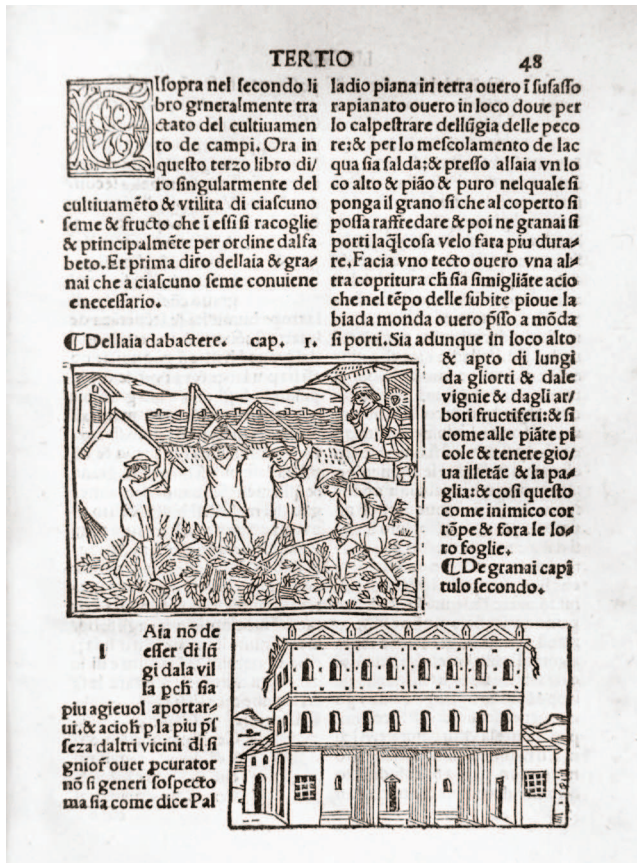
(Bologna, 1233-1320)

De agricultura vulgare.

[Venezia, Alessandro Bindoni] (Impressum Venetiis, die nono mensis Iulii 1519)

235 [ma 234], [6] c. ill. ; 4°. – Segn.: a-z⁸, &⁸ 7⁸ 8⁸, A-D⁸.

Bologna, BC Archiginnasio (17.W.VIII.8. Prov.: Antonio Magnani)



Studio di filosofia, di medicina, di scienze naturali, di giurisprudenza, Pietro de' Crescenzi è considerato il maggiore agronomo del Medioevo occidentale. Nel suo *Ruralium Commodorum libri XII* teorizzò tecniche agronomiche e di coltivazione dei giardini, la cui applicazione avrebbe determinato la struttura del moderno paesaggio rurale italiano. Questo testo sulla coltivazione fu uno dei pochissimi a vedere la luce nel periodo medievale, infatti tra la composizione dell'ultima opera agronomica della latinità, l'enciclopedia *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio e i primi trattati rinascimentali, trascorsero milletrecento anni durante i quali furono pubblicati solo tre testi: uno in greco, la *Geoponica*, attribuita a Cassiano Basso; uno in arabo, il *Libro dell'agricoltura* dell'arabo Abū Zakariyā ibn al-Awwām, uno dei capolavori dell'agronomia di tutti i tempi e i *Ruralium Commodorum libri XII* del 1304, scritti da Crescenzi in lingua latina.

Dei dodici libri, il primo è dedicato all'aria, ai venti, alla scelta di luoghi appropriati per costruire strade e case, a pozzi fontane e acquedotti, al ruolo dell'amministratore e del padre di famiglia; il secondo descrive la natura delle piante e gli aspetti comuni all'agricoltura in tutti i tipi di terreno; nel terzo sono presi in esame i campi

coltivati e, in particolare, quelli di cereali e leguminose. Il quarto libro tratta "della natura & coltivatura della vite & delle vignie & d'ogni utilità di fructo loro specialmente è da dire": qui i vini sono classificati come un moderno trattato di enologia per colore, sapore, profumo e sono elencati soprattutto quelli dell'Italia settentrionale. Si cita tra gli altri (a c. 61r e 61v) l'albana che "[...] El vino suo è molto potente et di nobile sapore ben serbevole et mezzanamente soctile: et se un poco avaccio si faccia la sua vendemmia meglio si serba il vino suo [...]" e più avanti "[...] Et è un'altra maniera che è albinaza che è bincha [bianca] non lucente ma di machie piena et meravigliosamente dolcie: et è ritonda et il vino fa dolcissimo [...] & maximamente al borgo apanicale [Borgo Panigale, comunità del contado bolognese] è tenuta [...]" testimonianze della situazione vinicola del suo tempo per quanto riguardava la nostra regione. Il quinto libro parla degli alberi da frutto e non, e dei loro usi medicinali; il sesto





dei giardini e delle virtù delle erbe, sia coltivate che selvatiche, già analizzate dal medico salernitano Matteo Plateario e dalla tradizione latina del *Liber dietarum universalium* del medico e filosofo egiziano Isaac Israeli; il settimo descrive i pascoli e i boschi, l'ottavo i giardini ornamentali, il nono gli animali, incluse le api e gli animali da cortile, con vari accenni a nozioni di medicina veterinaria; il decimo è dedicato alla caccia; l'undicesimo è una ricapitolazione dei precedenti libri in forma di precetti e il dodicesimo enumera i lavori dei dodici mesi dell'anno richiamandosi al modello di Palladio.

Questa edizione veneziana in italiano 'volgare', stampata da Alessandro Bindoni, riconoscibile solo dalla marca tipografica nel frontespizio poiché non sottoscrive la pubblicazione, è arricchita da numerose piccole, espressive incisioni che illustrano i vari momenti dell'attività agreste. L'esemplare, posseduto dalla Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna, fa parte del fondo speciale Antonio Magnani, l'abate collezionista e bibliofilo che fu bibliotecario dell'Istituto delle Scienze di Bologna. (zz)



2.

Pietro de' Crescenzi

(Bologna, 1233-1320)

De ruralibus commodis.

[Segue:] Matteo Plateario, *De medicinis simplicibus.*

Ms. membranaceo ; sec. XIV 2° quarto; I, 201, II c. (bianche le c. 200-201); segn.: 1-108, 117, 12-208, 214, 22-258, 266; richiami; segnature a registro; mm 367x236 (252x140).

Cesena, BMalatestiana (S.VI.4. Prov.: Coluccio Salutati; Cosimo di Giovanni de' Medici; Malatesta Novello)

Il manoscritto malatestiano, redatto forse a Bologna, si apre con un'epistola dedicatoria indirizzata ad Aimerico da Piacenza, generale dell'ordine dei Domenicani: l'iniziale miniata raffigura l'autore nell'atto di presentargli la sua opera. Il codice appartenne prima al letterato e politico toscano Coluccio Salutati, poi a Cosimo de' Medici, come si rileva da una nota a c. 163v, ora parzialmente erasa. Pietro de' Crescenzi compose tra il 1304 e il 1309 questo trattato che ebbe un considerevole successo tra la prima metà del Trecento e la fine del Cinquecento; la diffusione dell'opera, attestata dalle molteplici copie (ne restano ben 132 manoscritte) e dalle traduzioni in varie lingue volgari, fu incrementata dalle numerose edizioni a stampa, a partire da quella tedesca di Augusta del 1471 per i tipi di Johann Schlusser. Crescenzi utilizzò ampiamente nel suo trattato le fonti antiche, in particolare Palladio e Varone per l'agricoltura e Avicenna per le conoscenze mediche, mentre per il VI libro, dedicato ai giardini, in cui discute delle "erbe" e delle loro proprietà terapeutiche, si rifecce all'opera *De medicinis simplicibus*, conosciuta anche come *Circa instans*, redatta da uno dei più autorevoli rappresentanti della scuola medica salernitana, Matteo Plateario. Il richiamo esplicito a questa importante opera di botanica medicinale del Medioevo può forse spiegare la compresenza dei due trattati nel manoscritto malatestiano.

Il corredo miniato è costituito da dodici iniziali figurate (oltre quella dell'epistola dedicatoria), poste all'inizio di ciascuno dei libri in cui è suddivisa l'opera e attinenti al contenuto. La decorazione è riconducibile a un miniatore bolognese formatosi a cavallo fra secondo e terzo decennio del Trecento e si distingue per l'intento naturalistico e per il tentativo





In superioribus. Incipit liber .xj. de regibus operationum viciis.
 libris diffuse dicitur de omni operatione viciis. Et quia memoria hominum
 brevis est et res singularem curam non sufficit. Ideo utile usum est in
 materia tractatum que possit generaliter exprimi operiosius secundum ordinem
 nem libri. et cludere regulis. ut sola notitia ipsorum omnium fieri
 necesse habeat memoria. **De cogitatione loci habitabilis in coelo.**

Regis eximia fortitudine futurorum operatum indistinctam et aptitudinem quirit.
 et deus loci salubritas proprie quondam est. Aeris et uenti curam sitis et
 aquae bonitas loci habitabile. Fertile et salubre demonstrat. **Vir sapiens**
 pda aptuus, an omnia loci salute consideret ne in eorum defectum admodum
 fabricam penuria collocata uelox postmodum, cui per defectum aut rei futu
 ris davis sapno penitentia non separata sequatur. **De cogitatione aeris.**

Aer calidus et humidus si nulla causa extrinseca occurrat. Aer bonus est qui putrefactus
 non est. ne caliditas aut alius qualiter excellencia habet. Et in his
 omnibus equalitatem aut equalitatem proximi inuenit. Aer tepidus et clarus salute
 officio habitaculo et pntate ab eo qualescunt et fauorificat. Inequalis
 uero et uapor lacum et stagnorum immixtio turbat graui operum et inficit aiaz
 humores omnes et plenas corrumpit. **Omnes aer qui cito irradit in sol loca**
 dit. cito calefit in ipso oriente et subit. Quis non existit eorum. Aer in
 bus densior est qui cor ostendit. et acies acutiorum angustat. Aeris salu
 bitate declinat. loca ab istis uallibus liba et medullas noctibus absolu
 ta et habitatorum sana cor. **De cogitatione uentorum.**

Tenti meridionales absolute considerari cali sunt aduidi. Septentrionales
 fradi. orientales et occidentales si tepidi. Et in quibusdam locis meridiona
 les sunt fradi. cum apte meridiana, eisdem sunt motus nivosi et septentrio
 nales cali. cum ad ea transierint per adusta. **De cogitatione aquarum.**

Aqua frida et calida si nulla causa extrinseca fuerit immutata. **Aque fecu**
 lide libe in quibus nulla extrinseca distonum et qualitatium supant. sunt
 alijs meliores. **Aque petrose bone sunt** nec facile deest corruptione
 putrefacti. **Aque fluminum currentes sunt alijs meliores** si super eam libus
 non fecidum neque lacunosum incedat. et qui ad orientem tendit. in leu a suo
 elongat per se sunt omnibus meliores. et qui ad septentrione uadit. bona est que
 non ad meridie uel occidentem uadit. sunt male. maxime in meridionales
 sufficiens uenit. **Aqua laudabilis est in qua res cito cogit** si nullus odor
 in ea superat neque sapor. **Aquas ad eam dispositionis qui leuiores et meli**
 or iudicat. **Sublimato et distillato et decocto aquas rectificat malas.**

Ex quibus laudabilibus sunt aqua pluuie et papue qui cum conuenio restate pue
 niunt. licet propter eorum subtilitatem facile putrefiant. **Aqua putrescit et**
 aduictum operum aquarum fontium non sunt bone. papue que de pluuio flui
 las huerunt. **Aqua male sunt lacuales. paludales. sanguifugales.** et omnes
 quibus admiscet aliqua sibi metallina. **Grasse autem sunt glaciales et nivosae.**
Aqua tepide fradi sanis melior est aquis omnibus appetitum ei exatant et
 pntatem forte facit. **Calida uero graui operum.** **Aque salte macerant faciunt et**



di resa mimetica nella rappresentazione, nella quale la sommaria connotazione di piante e animali e l'approssimativa resa spaziale sono compensate da una precisa raffigurazione delle fisionomie e dalla vivacità descrittiva delle scene.

Una datazione entro la prima metà del Trecento può essere proposta non solo sulla base della decorazione, ma anche dalla presenza a c. 163v di una data erasa di cui sono leggibili le prime tre cifre "135[.]" e che è stata considerata quella dell'acquisizione del codice da parte di Salutati. Nella stessa carta compare la nota di possesso "Liber Colucii Pyeri de Stignano" che si ripete identica a c. 199v, al termine dell'opera di Plateario.

Dopo la morte di Salutati e la vendita dei suoi libri da parte degli eredi il codice fu acquistato da Cosimo il vecchio, come attestato dalla nota di possesso erasa a c. 199v: "Liber Cosme Iohannis de Medicis". Intorno alla metà del '400 il volume entrò a far parte della biblioteca che Malatesta Novello dei Malatesti, signore di Cesena dal 1433 al 1465, andava allestendo all'interno del convento cesenate dei frati minori. Per la creazione della sua biblioteca egli integrò il fondo librario conventuale, costituito da testi biblici ed esegetici e da opere della tradizione scolastica, con oltre 120 manoscritti contenenti classici latini e greci e commenti dei Padri della Chiesa, che fece trascrivere nell'arco di un ventennio, dalla metà degli anni Quaranta fino alla sua morte. Il codice conserva ancora la legatura originale ricevuta in età malatestiana e la caratteristica catena in ferro battuto con cui è assicurato al sesto banco della fila sinistra dei plutei della biblioteca. (PE)

ULLMAN, *Humanism*, 138, 278; *Bartolomeo Bimbi*, 139-140 n. 2





3.

Paganino Bonafede

(Bologna, sec. XIV)

Il tesoro dei rustici poema di Paganino Bonafede bolognese scritto in rozzo italiano l'anno 1360.

Bologna, Tipografia della Volpe, 1832.

54 p. ; 20 cm. – Edizione a cura di Ottavio Mazzoni Toselli.

Bologna, BC Archiginnasio (17. Scrittori bolognesi. Agronomia. Cap. II, n. 1)

Filippo Re (*Della poesia didascalica georgica*, 1809, p. 7) scrive: “Alla metà del quarto decimo secolo Paganino BUONAFEDE di Bologna compose il suo *Thesaurus rusticorum*, del quale non altro sappiamo, se non che *in versi scempiati e goffi ma d'utili insegnamenti ripieni* tutta espose l'arte di coltivare la terra. Così lasciò scritto il *Quadrio*, che ne vide il mss. fra gli scritti del canonico Amadei ora esistenti nella Biblioteca di questa reale Università [...]” e conclude dichiarando “credo irrimediabilmente smarrito il Tesoro del Buonafede”.

La storia del manoscritto è spiegata a p. 5 della prefazione a questa edizione curata da Ottavio Mazzoni Toselli, che l'aveva già pubblicata l'anno precedente in appendice (p. 225–276) alla sua *Origine della lingua italiana*. Il filologo bolognese, come racconta lui stesso, riuscì a rintracciare lo scritto di Bonafede che Filippo Re riteneva fosse andato perduto e lo donò con legato testamentario del 2 dicembre 1842, insieme alle altre sue carte, alla Biblioteca comunale dell'Archiginnasio che lo acquisì dalla vedova nel 1855 (ms. 3135).

Sulla data di composizione e sul nome dell'autore non vi sono dubbi perché sono entrambi dichiarati all'inizio e alla fine dell'opera. Si legge infatti nell'*Incipit thesaurum rusticorum*: “Anni trecento e mille sesanta / Dal cominciare de la vera fede santa / De cristo gratioso e benigno / Che dogne laude e donore degno / Constrense lo voler so io de trovare / Modo che fruto ne potesse trare / Ogni omo de tute le infrascritte cose / Che sono state palese over naschose / [...]” mentre nelle ultime righe dichiara “Per Paganin de bona fe / Che le compose e disse e fe / Per amaistrare quelli che men sano / Da lui se tanto saver vorano”. Sono poco meno di mille versi endecasillabi a rima baciata (ma non sempre rispettata) che costituiscono una sorta di ‘eredità ideale’ dei *Ruralia commoda* del suo concittadino Pietro de' Crescenzi che lo precedette di una cinquantina d'anni, ma di cui lui probabilmente non ebbe notizia. L'importanza di questo scritto è duplice: per il contenuto (si tratta infatti di un vero e proprio manuale agricolo con chiari intenti didascalici) e per la forma, che offre una vera e propria ‘messe’ di espressioni dialettali bolognesi. Nel 1915 Lodovico Frati – all'epoca conservatore dei manoscritti della Biblioteca Universitaria di Bologna – pubblicò *I rimatori bolognesi del Trecento* dove raffrontò i due codici esistenti del *Tesoro*, quello posseduto dall'Archiginnasio e il codice della Biblioteca Corsiniana di Roma (44.B.7) che risulta più ‘pulito’ nella lingua e nella metrica e arricchito di una parte preliminare contenente alcune ricette in prosa. Frati definisce il poemetto (p. XXVII) “assai notevole non solo per la storia dell'agricoltura in Bologna; ma anche come documento filologico, essendo scritto in



Marco Tullio Berò: la versione “senatoria” del *Tesoro*

Se il *Tesoro* di Bonafede è l'adattamento 'contadino' di un trattato di agricoltura, i *Rusticorum libri decem* (Bononiae, apud Ioannem Rossium, 1568) del conte Marco Tullio Berò ne sono la versione 'senatoria' scritta in un latino così elegante che Giovanni Fantuzzi definì il suo autore “felicissimo imitatore di Tibullo”.

Filippo Re (*Della poesia didascalica* cit., p. 70) nel descrivere il suo lavoro dichiara: “Quanto al Berò è da sapersi che il suo libro *Rusticorum libri X* è molto raro. Il lodato *Tiraboschi* non potè vedere, ed io non ne rinvenni che un solo esemplare da leggere favoritomi dalla gentilezza del sig. abbate *Antonio Magnani* bolognese possessore di una delle più ricche collezioni di libri che trovinsi in questa città. Dei dieci libri solamente il terzo, il sesto, ed il nono potrebbero riguardarsi come didascalici, perché più particolarmente descrivono alcune faccende campestri, fra le quali meritano distinzione la vendemmia, la seminazione, e la maniera di mungere il latte e la fabbrica dei latticini, ch'io qui trascriverò per dare l'idea dello stile di questo poeta [...]”. In una nota a p. 72 l'agronomo reggiano precisa che “Marco Tullio dei conti Berò di Bologna aveva terminati i suoi dieci libri nel 1565, cui stampò nel 1567 [sic]. Furono molto lodati da Pietro Angelio da Barga conosciuto più comunemente sotto il nome di Bargeo [Pietro degli Angeli], da Pietro Vettori, dal Gigante, e da Antonio Ranieri da Colle”. Lo stesso Fantuzzi ci fornisce le poche notizie conosciute circa questo membro di una delle famiglie più importanti di Bologna, figlio del giurista Agostino “sappiamo solamente ch'egli fu degli Anziani [membri del Senato cittadino] nel 1547 nel gonfalonierato del co. Vincenzo Ercolani; e dovea egli allora, secondo lo stile dei nostri Magistrati, contare vent'anni almeno di età”.

La Biblioteca comunale dell'Archiginnasio possiede un esemplare di questa edizione (Gelati 16. B. III. 26 op. 6. Prov.: Accademia dei Gelati).



quel volgare rustico che è misto di forme dialettali bolognesi volgarizzate, come: *bertino* (da *berteïn*) bigio, cenerognolo; *menudo* (da *mnud*) minuto; *aledamare* (da *aldamaer*) letamare; *cho*, capo; *tuo'* (da *tu*) prendi; *mesedato* (da *mesdâ*) mescolato; *s'ingatiglino* (da *ingatiaer*) avviluppare, imbrogliare; *inse-dire* (da *insdir*) innestare; *ceda lunga* (da *zaeda longa*) siepelunga; *desconconare* (da *c'uncunar*) levare il cocchiere [tappo di sughero] dalle botti; *conchone* (da *concón*) cocchiere; *negotta* (da *ngatta*) niente, e tante altre". Tra i tanti argomenti esaminati quello sulla piantumazione dell'ulivo lascia intuire quanto fosse diffusa la coltura di questa pianta nel bolognese "Se tu voi insedire olivi / E far boni quelli che son cativi / Insidissi a modo di pero / E di ciresa o voi di melo / E de madolo e di sisino / Cotal modo elle piu fino / [...]".

Di Paganino Bonafede si sa pochissimo: sempre Lodovico Frati attribuisce a Mazzoni Toselli il ritrovamento di un documento del 1334 che cita "un Paganino Bonafede di Aguzzano (oggi Guzzano), nel Comune di Pianoro" ma aggiunge "Più fortunate furono le mie ricerche nei Memoriali dell'Archivio di Stato di Bologna; poiché trovai vari atti di locazione, stipulati dal 13 marzo 1371 all'11 maggio 1373 da Paganino e Pierino del fu Simone Bonafede cittadino bolognese, della parrocchia di S. Donato". Queste ed altre carte testimoniano di una certa agiatezza della famiglia Bonafede. Nel 1374, alla morte del fratello, era ancora vivo in quanto suo esecutore testamentario, ma la data esatta della sua morte non è accertata. (zz)

DBI, XI, 495

4.

Bernardino Carroli

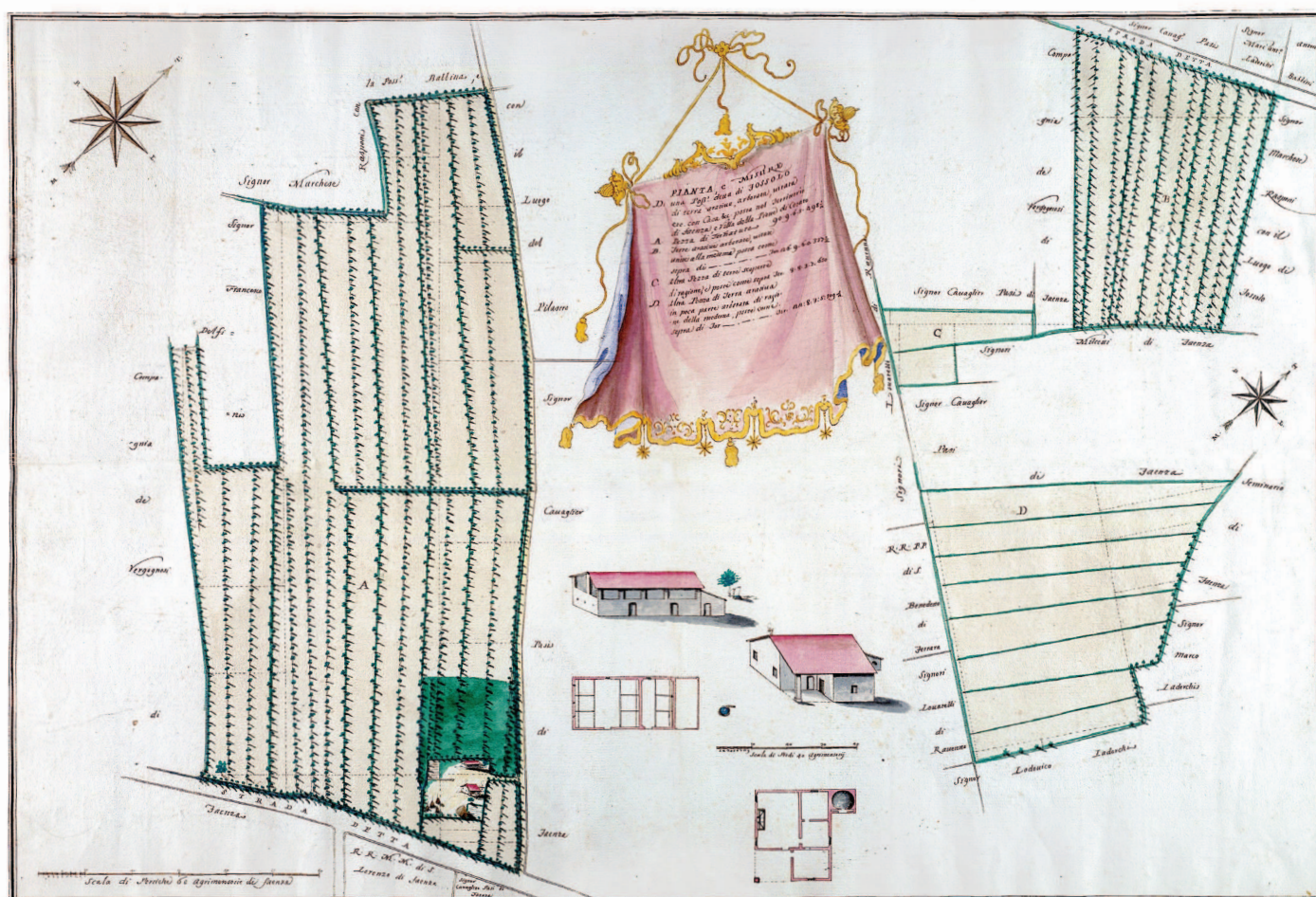
(Ravenna, sec. XVI)

Il giouane ben creato di Bernardino Carroli da Rauenna; diuiso in tre libri, nel primo de' quali si contiene come si deue viuere christianamente. Nel secondo, come si deue gouernare la famiglia, & che buoni costumi debba tenere, & osseruare. Nel terzo, s'impura tutto quello che s'appartiene all'arte dell'agricoltura. Libro vtile, & necessario ad ogni persona.

In Rauenna, presso Cesare Cauazza, 1583.

[8], 157, [3], 158-286, [7] p. ; 4°. – Segn.: ⁿA⁴, A-Z⁴, Aa-Nn⁴ χ⁴. Bianche le c. A₄, V₄. Ravenna, BC Classense (F.A. 83.6.N.2)

“Non era ancora il sole uscito fuori di certi nuvoletti che gl’impedivano i suoi lumanti raggi, quando Matteo la mattina per tempo giunto a casa mia pichiò alla porta, chiamandomi per nome. Io che di poco m’era vestito, subito calai a basso e, aperta la porta, senza altre cerimonie solamente con un buon giorno e buon anno ci salutiamo; e poi di casa partiti assieme ci stradammo verso casa di m. Girolamo Sibenichi, mio carissimo compar e, gionti, lo trovassimo che mirava un suo giardino di sua mano poco avanti piantato, e in compagnia di quello vi era m. Gio. Maria Manetti da Villa Nova, uomo molto giudicioso nei maneggi dell’agricoltura della quale, quando ne favella,





ne rende buonissima ragione quant'altro uomo di Romagna. E l'uno e l'altro da noi salutati gl'esposi il desiderio di Matteo, mostrandogli quanto mi sarà grato l'insegnar al ditto e scoprirgli i secreti dell'agricoltura". Comincia così il terzo capitolo dell'opera che "Bernardino Carroli, gentiluomo di Santerno, fattore, amministratore e piccolo proprietario, pubblicava a Ravenna, nel 1581" col titolo *Instruzione del giovane ben creato* "un trattato di precettistica che si è rivelato un interessante, e forse unico, documento della cultura in una parrocchia rurale e delle forme di vita in una villa romagnola della fine del '500". Matteo è il 'giovane ben creato' o per lo meno il contadino (emblematico nel contesto di una gente che ancora adesso esprime l'essenza più vera nel suo profondo legame con la terra) che vive negli anni immediatamente successivi alla conclusione del Concilio di Trento e che vuole essere dirozzato per diventare appunto 'ben creato' nel corpo quanto nello spirito. E sarà accontentato: nei tre capitoli del libro si provvederà alla sua educazione – condotta da gentiluomini come l'autore, da maestri di catechismo, dai parroci – prima nei confronti di se stesso e della sua anima (istruzione cristiana), poi verso le persone che lo circondano (istruzione circa il governo della famiglia) e infine l'educazione tecnica, attraverso l'apprendimento dell'agronomia. L'opera si svolge con la struttura del dialogo, come le *Vinti giornate dell'agricoltura* di Agostino Gallo; infatti Matteo viene sollecitato a esprimere la sua richiesta per quanto riguarda l'istruzione agraria e lui, che ormai ha superato le due fasi educative precedenti, risponde secondo le aspettative: "Quello ch'io voglio da voi è questo: ch'essendo io per la morte di mio padre restato al governo di mia casa giovanetto inesperto, come mi vedete, bramoso come son stato dal reverendo nostro rettore ammaestrato nelle cose pertinenti all'anima e da maestro Pietro Bragalini nel governo di casa instrutto, così vorrei da voi imparar i secreti dell'agricoltura per meglio governarmi nei maneggi miei e saper governar la possessione sopra la quale vivo, com'anco fanno gli altri contadini. Vorrei, dunque, saper conoscer le terre buone per far grano, quell'altre per fava e qual da legumi, e come vogliono queste essere arrate in soma e quell'altre in fondo; come si piantano gli arbori, viti, frutti e come si facciono gl'insiti, quando si scavezzi e, in summa, saper tutte le cose pertinenti all'agricoltura". Marco Bussato e Bernardino Carroli forniscono con le loro opere un quadro molto preciso delle pratiche agrarie in uso nel ravennate alla fine del XVI secolo. (zz)

CASALI 2004

5.

Marco Bussato

(Ravenna, sec. XVI-XVII)

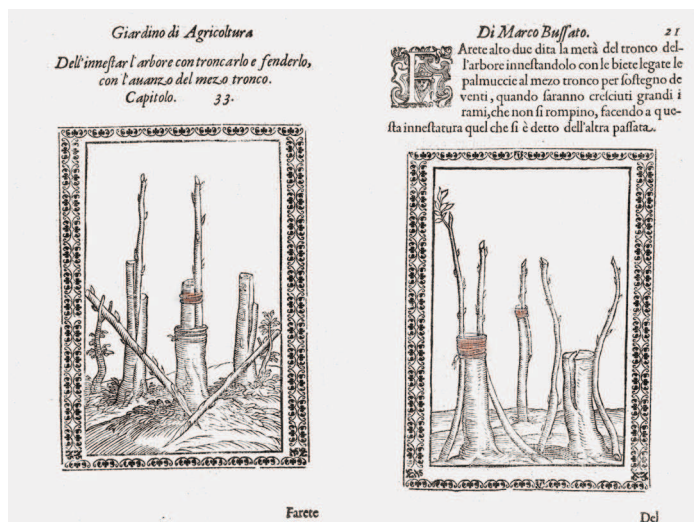
Giardino di agricoltura di Marco Bussato da Rauenna. Nel quale con bellissimo ordine si tratta di tutto quello, che s'appartiene à sapere a vn perfetto giardiniero e s'insegna per pratica la vera maniera di piantare & incalmare arbori e viti di tutte le sorti, & i varij e diuersi modi ch'in ciò si tengono. Aggiointoui nel fine vna visita, che far si deue ogni mese alla campagna, con alcuni vtilissimi ricordi ...

In Venetia, appresso Giouanni Fiorina, 1592.

[4], 53, [3] c. : ill. ; 4°. – Segn.: a⁴ A-B⁴ C-H⁸.

Ravenna, BC Classense (Scaff.86.4.81)

Filippo Mordani nelle sue *Vite di ravegnani illustri* (Ravenna, Roveri, 1837) scrive: “V’ha di lui un libro intitolato Giardino d’agricoltura, opera lodatissima da quanti ebbero cagione di favellarne, e principalmente da Filippo Re; la quale fu stampata la prima volta a Venezia del 1592. Discorre in essa le nature de’ differenti terreni, e quel ch’essi promettono o nieghino alla industria e alle fatiche dell’agricoltore. Insegna il modo di medicare i campi sterili e arenosi: narra come gli affaticati e sposati si possano rinvigorire col fimo. Tratta dell’arare, del seminare, mietere e battere de’ grani. Parla del tempo acconcio a vendemmia, e viene narrando la fattura de’ vini, e’l modo di conservarli, e come si racconciano i torbidi e tristi. Tutto questo sommariamente. Molto però si distende nel mostrar la maniera del piantare, potare, coltivare le molte specie d’arbori fruttiferi e di viti, e nel discorrere le tante forme de’ nesti [...] Nota brevemente i pregi de’ cedri, de’ limoni, degli aranci: tocca gl’innesti de’ fiori; né lascia di dire alcuna cosa delle colombaie e delle peschiere. Ha pur descritto che si convegna fare ogni mese de’ lavori campestri; [...] Uscirei troppo del mio proposito se tutto volessi raccontare che in quello utilissimo libro si contiene. Avrò però detto abbastanza, se aggiungerò le parole di un dotto editore [si tratta di Francesco Locatelli, stampatore dell’edizione del 1781], le quali vanno innanzi all’opera del Bussato nella stampa fatta in Bassano del 1794. Dice che ‘l nostro georgico «s’acquistò merito singolarmente per quella parte, che riguarda la coltura degli alberi, massime fruttiferi, e ci dié degli ottimi insegnamenti per piantarli, per allevarli e per incalzarli; e quel che più importa, per eseguirne i tagli opportuni secondo le qualità, le situazioni, il bisogno ed anche il piacere; il tutto accompa-





gnando con acconcie figure; e ciò, notisi ad onor dell'Italia» [...]”.

Nato presumibilmente a Ravenna nella prima metà del XVI secolo e rimasto presto orfano, si guadagnò da vivere con la professione di innestatore. Compì molti viaggi che gli permisero di ampliare la sua visione dei sistemi colturali più usati. Nel 1578 pubblicò a Ravenna, presso Cesare Cavazza, una *Prattica historiata dell'innestare gli arbori in diversi modi, in varij tempi dell'anno e conservarli in più maniere*, divisa in dieci capitoli e illustrata da quattordici tavole. Nel 1583, sempre a Ravenna, vide la luce una sua *Regola per la quale brevemente s'insegna di trovare l'epatta, l'aureo numero*



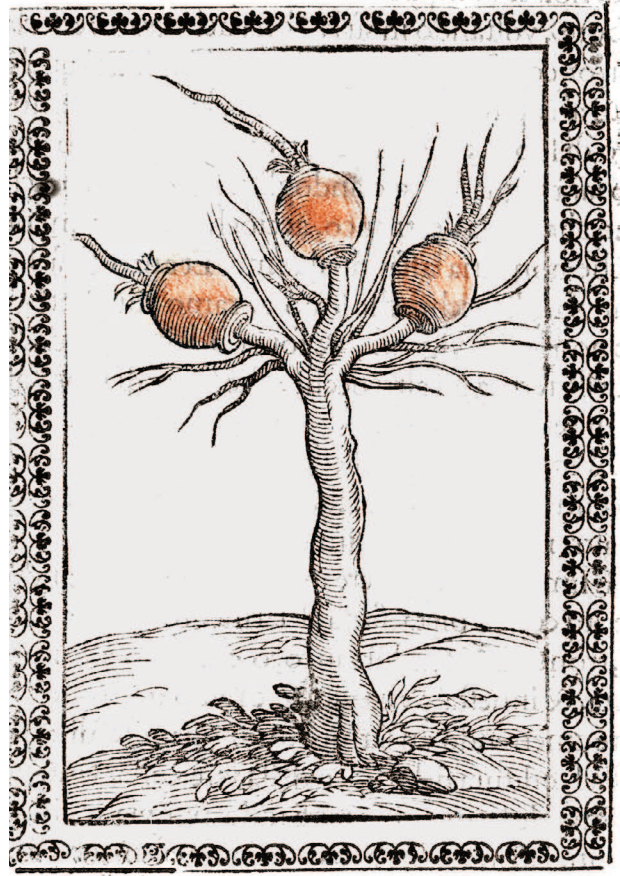
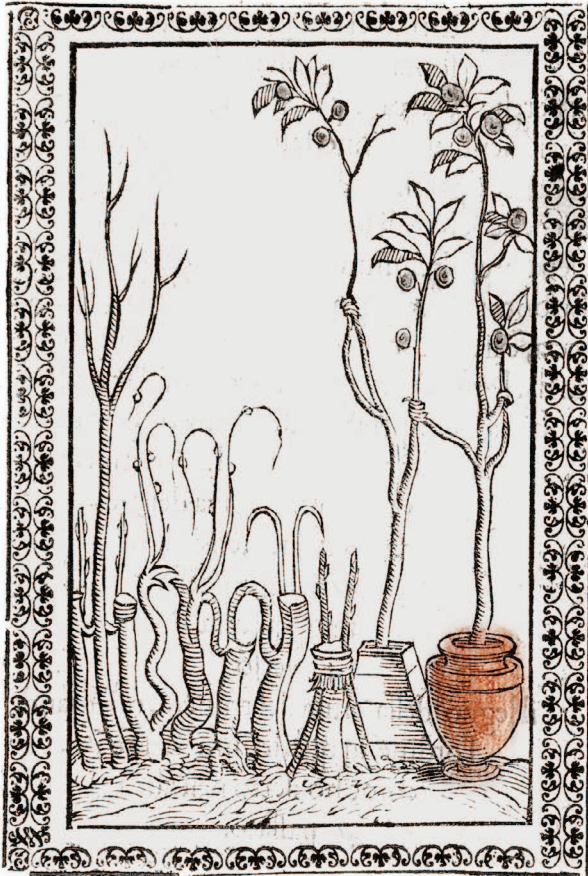
et li tempi della luna in perpetuo et la cagione della correctione dell'anno, opera sicuramente legata al problema – risolto dalla riforma gregoriana del calendario – di far coincidere l'anno solare con quello lunare, tema legato comunque alla sua materia preferita, in quanto la conoscenza delle fasi della luna era indispensabile all'innestatore.

Nel 1592 pubblica a Venezia una versione della *Prattica istoriata* più completa (due capitoli sull'aratura e la semina e sulla preparazione dei concimi) intitolata *Giardino di agricoltura* e arricchita di nuove illustrazioni più raffinate. Chiude l'opera un'appendice sui lavori da effettuare ogni mese. Ripubblicazioni a breve distanza (1593, 1599, 1612) dimostrano il successo riscosso dal suo lavoro: le ultime contengono anche alcuni sonetti che lo fanno includere da Francesco Ginanni nell'elenco dei rimatori ravennati ma di cui Filippo Mordani esprime un giudizio piuttosto severo (“Assaggiò anche la poesia, ma non v'era da natura disposto”).

La Biblioteca Classense possiede tutte le edizioni dell'opera ma anche un manoscritto (con collocazione: Mob. 3.7.C) datato 1597 e intitolato *Thesor d'agricoltura di Marco Bussatti da Ravenna*, con una dedica di Vitale Fusconi (nobile ravennate, fece parte del Magistrato dei savi) a Giampietro Mulla. Nel frontespizio è disegnato lo stemma della famiglia Rasponi.

(zz)
DBI, XV, 553





6.

Giuseppe Falcone

(Piacenza, m. 1597)

La nuoua, vaga, et diletteuole villa, del molto r.p.m. Giuseppe Falcone carmelitano. Opera d'agricoltura, più che necessaria, per chi desidera d'accrescere l'entrate, de suoi poderi, utile a tutti quelli che fanno professione d'agricoltura per piantare, alleuare, incalmare arbori, coltiuar giardini, seminar campi, secondo la qualità de terreni & paesi, edificar palaggi, case, & edifitij pertinenti alla villa. Estratto da tutti gli autori greci, latini, & italiani, che sin' hora hanno scritto di tal materia.

In Pauia, appresso Andrea Viano, 1597 (In Pauia, appresso Andrea Viani, 1597).

417 [ma 415], [9] p. ; 8°. – Segn.: A-Z⁸, Aa-Cc⁸ Dd⁴.

Piacenza, BC Passerini Landi (L – H.3.58. Prov.: Ubertino Landi)

Carmelitano, vissuto a Piacenza anche se definito ‘oriundo toscano’, ricoprì diversi importanti incarichi all’interno del suo ordine. Fu predicatore e anche scrittore, attività che lo pone fra i trattatisti classici moderni sull’agricoltura, sul vino e sulla cucina insieme ai suoi contemporanei forse più famosi, come il bresciano Agostino Gallo, il fiorentino Michelangelo Tanaglia e il bolognese Vincenzo Tanara. Il suo manuale di agricoltura, stampato per la prima volta a Pavia nel 1597, anno della sua morte, contiene istruzioni per ogni settore dell’attività agricola scritte con un linguaggio essenziale e immediato che ricorda molto, nella struttura, i proverbi da lui riportati come espressione di una scienza antica ma ancora efficace. Da p. 49 a p. 51 si può trovare un elenco di massime, legate all’avvicendamento dei mesi, come queste riguardanti il raccolto: “Disse ’l frumento, d’April non venire, / Ch’or mai, son gravido per partorire. / Ma vien di Maggio, e vedi quel ch’hò fatto. / Coprendo la campagna affatt’affatto: / E poi se vi ritorni là di Giugno, / Certo ti riempirò di grano il pugno”.

Anche l’attenzione alle fasi lunari è sempre presente, sia nelle operazioni di trasformazione degli alimenti, sia per la lavorazione e l’imbottigliamento del vino; nel capitolo “Pronostico naturale per la villa” Falcone scrive “Nel levar del Sole, correndo le nuvole a tramontana, mostra sereno: ma levando, o tramontando con foschi colori, notifica venti” e subito dopo “Luna pallida mostra pioggia: rossa venti; ma bianca, sereno”; anche il comportamento degli animali è utile per trarre auspici (p. 47): “E segno di pioggia ancora, quando gl’uccelli aquatili guizzano per l’acque; quando le rondini, volando sopra l’achua, la battono co’l petto, e con l’ale, quando le mosche, zenzale, tavani, e pulci pungono più del solito: quando le formiche traportano le sue ova da una tana bassa ad un’alta: e che le talpe, più del solito forano la terra: e che le capre, e pecore pascono più avidamente del solito: e che il gallo canta più e fuori d’hora, e che si spolverizza con le galline: & le rane gracchiano alla strangolata, e che l’asino crolla il capo con l’orecchione [...] è segno





di mutatione di buon tempo, in pioggia o in nuvole, e tutte queste cose le deve osservare il buon contadino pratico nella villa, acciò facci le sue facende più accomodatamente”.

Un altro aspetto organizzativo è dato dalla presenza degli animali, che costituiscono una risorsa fondamentale per il benessere della villa, che è tanto più efficiente e ricca in quanto ogni animale riceve le cure necessarie e contribuisce con il suo lavoro e i suoi prodotti all'alimentazione e all'economia generale. E quindi nella villa ci sono i buoi con le “lor belle fattezze”, il toro “bello e buono per le vacche”, porcelli e scrofe perché “Non può star bene una villa senza porci, animali sì utili, e di molta cavata, e che varrebbe l'horto senza il porco? Questo è quello, che fa grassa la pignatta, che fa cantare la padella, e che fa stare allegra la povera brigata”. Ma Falcone giudica necessari anche animali come i cani e i gatti, di questi pensa anzi che “Come non è casa che non v'habbi un topo, così non v'è casa che non habbi bisogno, non solo di cane, ma anco di gatto, trinca de' topi”. E poi i cavalli con “sue nobili fattezze”: ad essi e alla loro cura dedica infatti molte pagine (da 166 a 182). Il pavone “ornamento del cortile in villa”, la civetta “animal fanciullesco, però d'intrattenimento” e i colombi nella colombara “pronta provisione per la goletta”, riserva di cibo nelle emergenze. Dell'asino dice che “(parlando sempre con riverenza) poiché quasi ogni famiglia n'ha uno per casa: anco tu habbine uno in villa; ma meglio sarà un'asina, che non raggia tanto, sta sempre a casa, & ogn'anno ti fa un'asinello”. Da p. 218 si può apprendere tutto “Quel che si deve far di mese, in mese, intorno all'api”. Falcone consiglia anche di tenere una riserva di pesca, che “bisogna popolare, et abbondantiarla de pesci nostrani d'ogni sorte”.

Il frate piacentino vede insomma l'attività agricola come azione produttiva ma nello stesso tempo distensiva, concezione che gli deriva probabilmente dalla cultura umanistica acquisita e da lui stesso dichiarata nel sottotitolo dell'opera “estratta da tutti gli autori, greci, latini, & italiani, che fin'hora hanno scritto in tal materia”, a cui egli però aggiunge un evidente, quanto non comune almeno per il suo tempo, senso pratico.

(zz)

SENTIERI 1933





7.

Ottavio Salaroli

(Bologna, 1590 ca. – 1632)

Discorso sopra l'inondatione dell'acque del bolognese, nel quale si narra di qual tempo, & per qual causa incominciò la detta inondatione. Come fu posto il Reno nella San Martina. Quanti danni hà causato sin'ad hora... & altre cose curiose in tal materia.

In Bologna, per Nicolò Tebaldini, 1624.

64, [2] p. ; 4°. – Segn.: A-H⁴ χ¹. – Per il nome dell'autore, Ottavio Salaroli, cfr. L. Frati, *Bibliografia bolognese*, n. 550 e.

Bologna, BA Goidanich (ANT/ZUC 211. Prov.: Dino Zucchini)

“La prima inondazione venne, perché avendo il ser.mo sig. duca Alfonso d'Este domandato alla santità di papa Gregorio decimo terzo di poter rimuovere il Reno dal Po di Ferrara, et ponerlo fra l'argeno di Cugnola, & il Po d'Argenta, in un cavo da quel sig. duca fatto per tal effetto, & questo sotto pretesto, che il Reno atterrasse il Po di Ferrara, qual cosa non li havendo potuta ottenere da quel giustissimo pontefice, per molte cause, & ragioni [...] Da questa repulsa dunque mosso esso sig. duca fra non molto tempo fece serrare tutte le bocche, ch'erano nel Po d'Argenta, volgarmente dette le Buove, & in quelle, che non furono serrate, vi furono posti quantità di molini, che impedivano il loro corso, & così fu levato a' Bolognesi l'antico esito alle lor valle (reliquie forse dell'antica Padusa) per la qual cosa quelle valle s'incominciorno a riempirsi di maniera, che tutti li condotti dell'acque, furono forzati di stagnare, & spargersi nelli buoni terreni”.

Così esordisce l'autore di questo opuscolo, del quale si sa soltanto che, deceduto il 17 agosto 1632, fu sepolto nella basilica di S. Giacomo Maggiore dei padri agostiniani. Il fatto a cui fa riferimento risale al 1522 e con parole simili è descritto anche dall'architetto Giovanni Battista Aleotti nel suo discorso *Dell'interrimento del Po di Ferrara e divergenza delle sue acque nel ramo di Ficarolo*, rimasto inedito fino al 1847 (p. 60-61): “A nostri tempi vedemmo [i rami ferraresi del Po] navigabili per modo che abbiamo ammirato la grandissima quantità di navi da gabbia [galere], che provenendo d'Inghilterra e di Fiandra, solevano scaricare a Ferrara, come in sicurissimo porto, le molte merci, delle quali Venezia oggi dispensiera si è fatta a tutta la Lombardia. Il che potrebbe forse parer difficile a credersi per chi ciò non vide [...] Ferrara, per cagione di questo fiume, d'umilissimo borgo che era si accrebbe tanto che se la potenza de' suoi Principi passati non fu a tutta Italia formidabile, fu almeno, e pe' loro meriti particolari e per la grandezza, venerabile, tale mantenendosi fino al punto tangente l'abside supremo della sua maggior grandezza, che fu nell'anno 1522, in cui Alfonso I lasciò indurre se medesimo a tollerare gratuitamente che il Reno fosse immesso nel Po: di modo che, perduti li suoi commerci estesissimi, de' quali grandissima si è fatta Venezia, essa indebolendosi ognora maggiormente, vassi riducendo verso la sua fine”. Fu il disastroso, tragico straripamento del Reno in quell'anno a decidere: ci vollero comunque ancora ottantadue anni (nel 1604) prima che il fiume venisse incanalato fra gli argini da Sant'Agostino a Porotto e immesso nel

Po di Ferrara, poco a monte della città, ma questo non sortì l'esito sperato (aumentare la portata del Po di Primaro), bensì il suo esatto contrario: un più rapido interrimento del Po, per la deposizione dell'abbondante materiale alluvionale che il Reno trasportava. Scrive Salaroli in proposito: "in poco più d'un anno si sommersero da trecento milia tornature di terreno del nostro contado, tutto terreno arrativo, arborato, vidato, prattivo, & pascolativo". Nel 1651 Giorgio Rivellino dalla Fratta nella sua relazione può così confermare "Quanto grave danno abbia arrecato il Reno per tal cagione al territorio di Bologna, oltre a' fondi annegati, le opulenti ville di Bonconvento, di S. Agostino, Galliera, Raveda, Mirabello, Dosso, e contigue, terreni li più grassi, e più feraci del Bolognese, ne possono fare dolorosa fede, essendo dimezzate d'abitatori, e di rendite [...]" e prosegue "Il Poggio, e le ville di Caprara, Cominale, Diolo, Tedo, Cagiojosa, Castellina, Malalbergo, Pegola, e tant'altre in parte sono distrutte affatto, caduti gli edifici, che appena se ne veggono i vestigi, parte ridotte pescarecce, parte del tutto abbandonate, altre divenute infruttifere, altre rese inospitali, onde con la perdita di trecentomila tornature di terra, la quale seminata per una terza parte renderebbero 120. mila corbe di grano, vi è anche la mancanza di quattromila contadini, che l'abitavano e coltivavano". Le ripercussioni sull'economia e l'agricoltura sono facilmente intuibili: nel corso del '600 e del '700 le continue inondazioni del Reno e gli allagamenti invernali danneggiarono spesso irrimediabilmente le colture, ma soprattutto resero sempre meno praticabile e quindi più difficoltosa la navigazione sul Navile: i traffici commerciali fra Bologna e Ferrara diminuirono, preferendo Bologna dirigersi verso i mercati di Modena, Ravenna, Firenze, mentre Ferrara si rivolgeva verso Padova, Verona e Mantova. Il porto di Malalbergo perse inesorabilmente la sua importanza fino a scomparire nel corso del XIX secolo, quando il Navile fu usato soltanto per l'irrigazione e per il trasporto locale dei prodotti dell'agricoltura sui burchielli, le piccole imbarcazioni trainate da cavalli.

(zz)

PONI 2001



Le piene del Reno: cronaca di un disastro annunciato

Il fiume Reno è uno degli elementi portanti nella storia del territorio tra Bologna e Ferrara: con le sue piene e le sue rotte ha fortemente influenzato l'assetto economico e sociale della zona determinandone la fortuna o la distruzione. La sua sistemazione idrografica ha visto per secoli ferraresi e bolognesi in lotta fra loro. Duchi, papi, architetti, idraulici, scienziati, giuristi hanno progettato e discusso per tentare di capire come 'imbrigliare' il Reno nel Po, sempre e comunque allontanandolo dai propri territori. Potendo riassumere in poche righe una storia così lunga si potrebbe dire:

Nel 1460 al fiume, che scorreva nelle valli con continue inondazioni, viene assegnato un alveo che passa vicino al Finale e alla Bastia.

Alla fine del XV secolo il Reno 'rompe' ancora ed entra nella valle Sammartina: Ercole I d'Este, per bonificare la zona apre un nuovo 'cavo' (canale artificiale) presso Tragheto per poi reimmettere il fiume nel Po.

Nel 1526 il Reno è di nuovo vagante, viene immesso nel Po a Porotto dopo l'accordo tra Bologna e Alfonso I d'Este nel 1522.

Nel 1538 Ercole II d'Este realizza un'opera idraulica che obbliga le acque a piegare verso il ramo di Ferrara.

Nel 1592 Alfonso II d'Este chiude il Po di Primaro per conservare navigabile, con le acque del Reno, il ramo di Volano.

Nel 1604 Clemente VIII (che nel 1598 si era riappropriato del territorio ferrarese per estinzione della casa estense) fa deviare il Reno dal Po di Ferrara, lasciandolo espandere nel bacino della valle Sammartina e scavando il Po di Ferrara per attrarre le acque del ramo di Venezia.

Nel 1714 uno straripamento a Sant'Agostino, nella campagna dei signori Panfilii ('Rotta Panfilia'), scava un nuovo alveo al fiume, che si espande nelle valli di Poggio Renatico e di Marrara.

Nel 1724 papa Benedetto XIV Lambertini inizia i lavori di costruzione del Cavo Benedettino: il fiume Idice viene condotto nel Primaro e viene costruito un nuovo alveo per le acque del Reno da portare nel Primaro. Il nuovo cavo ben presto si interra.

Dal 1767 al 1795 per opera di Clemente XIII il Reno viene inalveato e arginato dalla Rotta Panfilia al Cavo Benedettino. Il cavo viene scavato, sistemato e condotto nel Primaro al Tragheto, abbreviandone il percorso.

Nel 1805 con Napoleone Bonaparte si progetta di immettere le acque del Reno nel Po Grande con uno scavo di circa dieci miglia, dalla Rotta Panfilia a Bondeno e di qui, tramite il corso finale del Panaro, nel Po a Palantone. Il Cavo Napoleonico fu ultimato però solo nel 1964 e da allora assunse le funzioni di 'scolmatore' e 'irrigatore'.

8.

Luigi Ferdinando Marsili

(Bologna, 1658 – 1730)

Agri Bononiensis palustri historia.

Ms. cartaceo ; sec. XVIII; mm 320x215; 15 fasc. (10 c.; 24 c.; 10 c.; 48 c. + 22 tav. a penna e a colori; 14 c. + 7 tav. a penna e a colori; 14 c. + 7 tav. a penna e a colori; 28 tav. a penna e a colori; 14 c. + 2 tav. a penna; 14 c. + 2 tav. a penna; 10 c. + 5 tav. a penna e a colori + 2 tav. a penna; 19 tav. a penna; 5 c.; 14 c.; 20 c.; 18 c.)
Bologna, BUB (Ms 139 II)

Non risulta che Marsili abbia compiuto studi regolari o che abbia conseguito titoli accademici, ma per i suoi lavori può essere considerato il padre dell'oceanografia, oltre che un profondo studioso di idrologia e più specificatamente della limnologia (la branca che studia le cosiddette 'acque interne'). Fondamentali per la sua preparazione furono la visita compiuta nel 1673 all'Orto dei semplici di Padova e le lezioni – seguite come uditore – di professori dello Studio bolognese quali Marcello Malpighi, Geminiano Montanari, Lelio Trionfetti.

Dopo avere molto viaggiato, trascorse gli ultimi anni nella sua città natale, alla quale donò tutto il materiale raccolto nel corso delle sue ricerche, dando origine così all'Istituto delle Scienze, che includeva l'Accademia degli Inquieti. Alla sua donazione si aggiunsero in seguito i musei di Aldrovandi e Cospi.

Il suo studio sull'agro palustre bolognese (che non riuscì a portare a termine) intendeva dimostrare in quali altri modi fosse possibile sfruttare le risorse di quel territorio, oltre alla coltivazione del riso, attuabile dove la palude era meno profonda. Le risaie, oltre tutto, non erano ben viste perché considerate causa di pericolose malattie ancora nell'800.

Marsili, coinvolto anche personalmente essendo proprietario di terreni sommersi, individua una serie di attività legate a 'materie prime' fornite dai terreni acquitrinosi come le piante, che suddivide in erbacee, quasi legnose e legnose. Queste ultime sono rappresentate essenzialmente dai salici, utili in tutte le loro parti: le radici servono ai tintori per colorare, la scorza dei rami è un ottimo nutrimento invernale per il bestiame, mentre le foglie lo sono in estate, inoltre i vinchi – i rametti più sottili, forti e flessibili – potevano essere utilizzati in molti modi (per legare i tralci delle viti, per realizzare cappelli, borse, ceste, culle) non ultimo la costruzione delle gabbie (come le nasse) per la pesca, cui è legato anche lo studio approfondito che Marsili effettua sulle specie tipiche di pesci di palude, comprese le anguille. (zz)

PONI 2001



9.

Vincenzo Tanara

(Bologna m. 1669 ca.)

L'economia del cittadino in villa di Vincenzo Tanara. Libri VII intitolati. Il pane, e'l vino. Le viti, e l'api. Il cortile. L'horto. Il giardino. La terra. La luna, e'l sole. Oue con erudita varietà si rappresenta, per mezo dell'agricoltura, vna vita ciuile, e con isparmio.

In Bologna, 1644 (In Bologna, per Giacomo Monti, 1644).

[8], 594, [2] p. : ill. ; 4°. – Segn.: †⁴ A-Z⁴, Aa-Zz⁴, Aaa-Zzz⁴, Aaaa-Dddd⁴ Eeee⁶. – Sul front. vignetta calcogr. (Paesaggio: Quid non informat?), incisa da G.B. Coriolano.

Bologna, BA Goidanich (ANT/ZUC 000094. Prov.: Dino Zucchini)

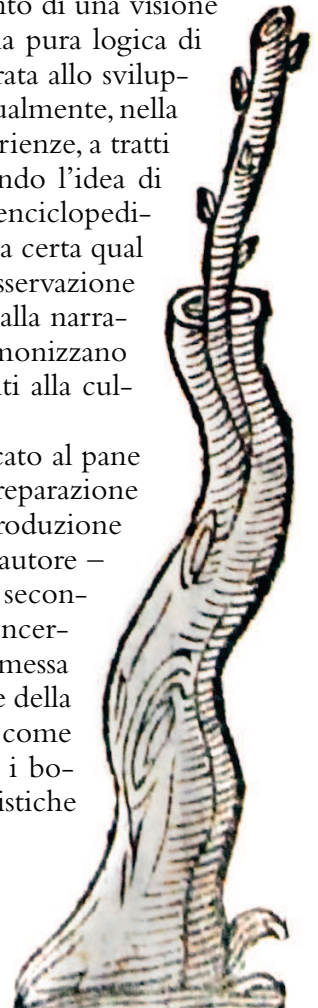


La monumentale opera del marchese Vincenzo Tanara è da annoverare tra i più fortunati esempi di letteratura inerenti l'economia rurale italiana di età moderna: pubblicato per la prima volta nel 1644, il libro fu riedito dopo quattro anni in edizione ampliata, sempre a Bologna, dagli Eredi Dozza e poi ristampato altre quindici volte fino a oltre la metà del Settecento. Il lavoro è frutto dell'esperienza che l'autore maturò nella conduzione dei propri possedimenti. Dapprima militare al servizio di vari signori, poi magistrato nella sua città, il Tanara si convertì ben presto agli studi, mantenendo tuttavia un forte interesse per la vita rurale e per la pratica della caccia, nonché una curiosa capacità di osservazione.

Il libro da un lato mostra il superamento di una visione della gestione fondiaria ispirata ad una pura logica di sussistenza, a favore di una ricerca mirata allo sviluppo della rendita e del profitto; contestualmente, nella grande messe di informazioni ed esperienze, a tratti rischia di perdere organicità, suggerendo l'idea di un sapere cumulativo, per così dire enciclopedico. Tuttavia la narrazione mantiene una certa qual vivacità, grazie anche ai richiami all'osservazione diretta e ai riferimenti di vita vissuta, alla narrazione di aneddoti ed usanze, che si armonizzano

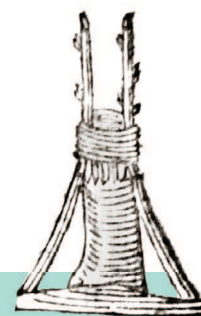
con le frequenti citazioni e i diffusi richiami eruditi alla cultura classica.

L'opera è organizzata in sette libri. Il primo è dedicato al pane ed al vino: qui il Tanara descrive le modalità di preparazione dei due generi, soffermandosi in particolare sulla produzione enologica e sulle peculiarità proprie – a detta dell'autore – dell'area bolognese, come l'uso del taglio dei vini. Il secondo libro è dedicato alle viti e alle api: per quanto concerne i vigneti, l'autore si sofferma su aspetti come la messa a dimora, la gestione e le caratteristiche della vigna e della piantata. Il terzo libro è dedicato al cortile, inteso come luogo dove vengono allevati gli animali (compresi i bovini e i suini): l'autore, oltre a descrivere le caratteristiche



del bestiame, si sofferma sulla loro macellazione e sulla preparazione di pietanze, proponendo delle ricette (del maiale ne cita ben 110!). Curioso è il testamento del porco, antica narrazione popolare riproposta dal Tanara, dove l'animale immagina di lasciare in eredità ogni parte del suo corpo a qualcuno, a testimonianza che nulla di lui è inutile (v. BOX). Il quarto libro è dedicato all'orto, e tratta della coltivazione delle verdure, mentre il quinto al giardino, inteso come luogo dove sono coltivati in particolare gli alberi da frutto. Il sesto è dedicato alla terra, ossia al campo, alla aratura, alla coltivazione e raccolta dei seminativi. L'ultimo libro tratta invece del sole e della luna, cioè dei cicli della natura legati alle stagionalità, oltre che degli alimenti (e quindi delle pietanze) che si possono consumare nelle varie parti dell'anno. L'opera del Tanara si conclude con un'appendice dedicata ad una passione che accompagnò l'autore per tutta la vita: la caccia. Non per niente egli scrisse anche un trattato intitolato *La caccia agli uccelli* (edito nel 1866 sulla scorta di un manoscritto conservato alla Biblioteca dell'Archiginnasio). Inutile dire che nell'appendice dedicata all'arte venatoria, l'autore fa allusione ad alcune importanti qualità del cacciatore: fede, tenacia, prudenza e, perché no, anche fortuna! (AC)

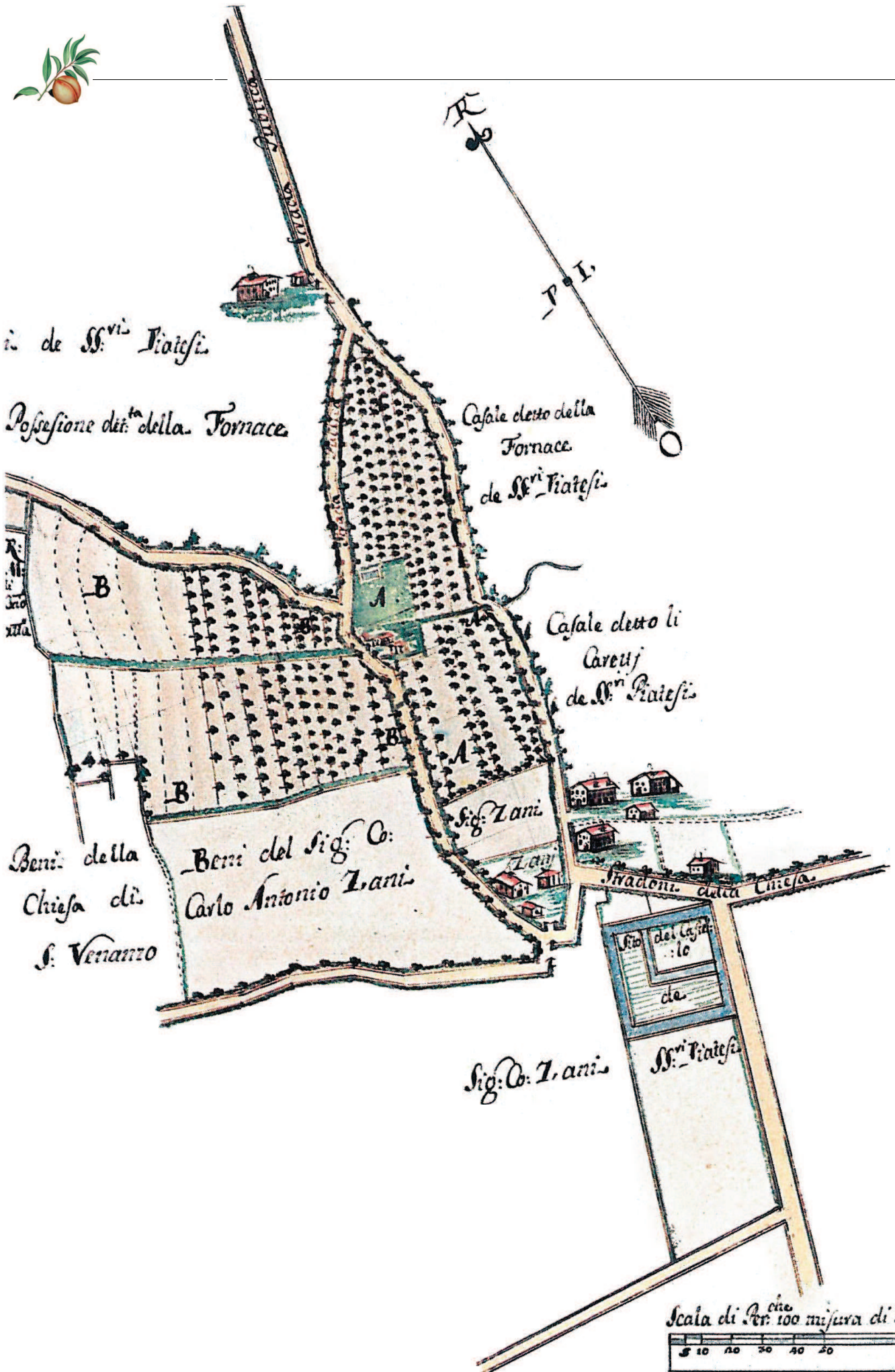
BIGNARDI 1964



Il testamento del porco

Prima lascio che il mio corpo sia di una caterva di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepelito. Lascio a Priapo il mio grugno, col quale possa cavare i tartuffi dal suo orto. Lascio a' librai e cartari i miei maggior denti, da poter con comodità piegare e pulire le carti. Lascio a' diletteissimi Hebrei, da' quali mai non ho havuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe e far l'arte del calzolaio, da quelle chiamato *sutor*. Lascio a' pittori tutti i miei peli, per far pennelli. Lascio a' fanciulli la mia vesica da giocare. Lascio a le donne il mio latte, a lor proficuo e sano, secondo Plinio. Lascio la mia pelle a' mondatori e munai, per far valli d'acconciar i grani. Lascio la metà delle mie cotiche a' scultori per far cola da stucco e l'altra metà a quelli che fabricano il sapone. Lascio il mio scevo a' candelottari, per misticarlo la metà col buino e caprino per far ottime candele, con le quali li virtuosi possano nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia songia a' carrozzieri, bifolchi e carratieri e l'altra metà a garzolari per conciare la canepa. Lascio le mie ossa a' giocatori per far dadi da giocare. Lascio a' rustici miei nutritori il fiele da poter senza spesa cavarne le spine del lor corpo, quali, quando scalzi e nudi in lavorar la terra gli fossero entrati nella pelle, e per poter senza spesa in luogo di lavativo con quello l'indurato corpo irritare. Lascio a gli alchimisti la mia coda, acciò cognoscano che il guadagno che sono per fare con quell'arte è simile a quello che io faccio col dimenar tutto il giorno la detta coda. Lascio a gli hortolani le mie ugne da ingrassar terreno, per piantar carotte. In tutti gli altri miei lardi, presciutti, spalle, ventresche, barbaglie, salami, mortadelle, salcizzoti, salcizze et altre mie gustose preparazioni, istituisco e voglio che sia mio herede universale il carissimo economo villeggiante.

(Vincenzo Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, p. 193-194).



10.

Domenico Vincenzo Chendi

(Formignana, 1710 – Tresigallo, 1795)

Il vero campagnuolo ferrarese di Domenico Vincenzo Chendi.

In Ferrara, per Giuseppe Barbieri, [1761].

xii, 332, [4] p. ; 4°. – Segn.: ***6 A-Z⁴ Aa-Oo⁴ Pp² Qq-Tt⁴ χ². – Presumibilmente pubblicato nel 1761, data della dedica a c. ***₄v. – A c. Qq₁r un occhietto introduce: *Parere del dottore Francesco Maria Nigrisoli... intorno alla corrente epidemia degli animali bovini.* Bologna, BA Goidanich (Antichi 77)

L'agricoltor ferrarese in dodeci mesi secondo l'anno diviso a comodo di chi esercita l'agricoltura con molte altre curiose, e del pari vantaggiose notizie spettanti all'economia, interessanti anco il pubblico, non che il privato, bene.

In Ferrara, nella Stamperia camerale, 1775.

[4], 332 p. : 4°. – Segn.: π² A-T⁸ V⁴ X⁶ Y⁴. – A c. π₁v ritr. calcogr. dell'autore inciso da Giuseppe Mandolini.

Bologna, BA Goidanich (ANT/ZUC 156. Prov.: Dino Zucchini)

Don Domenico Vincenzo Chendi fu parroco di Tresigallo dal 1742 fino alla morte. Nel lungo periodo che trascorse nella località della pianura ferrarese, ebbe modo di conoscere i cicli della vita agreste, anche attraverso la gestione diretta del beneficio parrocchiale. Questo osservatorio privilegiato (assieme ad una certa curiosità scientifica che aveva maturato fin da giovane, con gli studi universitari di medicina e botanica) gli consentì di elaborare una conoscenza approfondita dell'economia rurale e della gestione del fondo agrario, inteso come un sistema complesso, dove nulla era lasciato al caso, e la cui vita si dispiegava secondo i ritmi scanditi delle stagioni. L'opera *Il vero campagnuolo ferrarese* e la sua riedizione dal titolo *L'agricoltor ferrarese*, rappresentano la *summa* di questo sapere: empirico, deliberatamente rivolto a fornire indicazioni “a soli campagnuoli, e campagnuoli soltanto ferraresi [...] nella maggior parte sperimentate, prima di proporle”; quanto al lessico, Chendi si premurava di sottolineare di aver “procurato sovra tutto di usare li termini, le parole, e le espressioni più usitate, e volgari, acciò fossero meglio intese, essendo questa [...] fatica stata intrapresa, ed eseguita in due soli mesi, e diretta unicamente a gente di campagna, e di professione agricoltori pratici, e non solamente teorici”.

Il lavoro del Chendi rispondeva quindi principalmente a finalità didascaliche, associate ad un approccio talora edificatorio e moraleggiante: in tal senso va letta la *Raccolta di sentimenti, proverbi e motti tendenti a fare l'uomo virtuoso e più cristiano*, con la quale si apre il libro.

Tuttavia, la gran messe di informazioni proposta dal libro riserva anche delle sorprese: la descrizione di uno dei salumi più tipici del Ferrarese, la salama da sugo, trova qui una delle più antiche descrizioni; come pure le pagine dedicate all'uva d'oro, tuttora importante vitigno alla base della produzione di vino ferrarese (e non solo!). Né deve stupire che il Chendi, negli stessi anni in cui lavorava alle due edizioni dell'opera, si prodigasse anche – sotto lo pseudonimo Patrasso – nella stesura di almanacchi con

TOMASO CASSANI, *Pianta, e misura d'una possessione detta delli Gazzoli posta in San Venanzo quale è arborata, vidata, parte scoperta, con casa, ed altre sue adderenze [...]*, ms. sec. XVII. (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

Pagine seguenti:

Ritratto di Domenico Vincenzo Chendi nell'antiporta de *L'agricoltor ferrarese*, 1775 (particolare).

ANNIBALE CARRACCI, 46. *Il pizzicarolo*, Roma, 1776, v. anche scheda 127 (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)



le previsioni dell'anno: *Il fa per tutti* (pronostico per il 1762); *Il nuovo Patrasso* (per il 1770) e *L'Anti-Patrasso* (per il 1774). In fondo, anche questo era un modo per provvedere ai bisogni dell'*agricoltor ferrarese*. (AC)

CAMILLUCCI 1936; ANDREOTTI 2014



La salama da sugo ferrarese secondo Chendi

In ogni peso di carne pesta si mettono dieci unzie di sale secco e fatto in polvere [...]. Indi per ogni peso di carne da Salami di carne si mettono ben peste e quasi in acqua, cotiche libbre quattro; fegato ben pesto ed in acqua, quasi libbre una gagliarda; pepe franto un'unzia; cannella fina in canna ed in polvere un'ottavo d'unzia; brocche di garofalo pesto in polvere un'ottavo d'unzia; noce

moscata la metà di una. Chi vuol facilmente sbrigarsi, pesata la carne, prenda nell'indicato peso gli aromati, e tutti unitamente li pesti nel mortaio, indi il tutto mescoli ben bene la carne facendola passare tra dita a dita, e poscia in monte la lasci riposare ventiquattro ore, passate le quali per ogni peso di carne pongavi quattro bicchieri di vino generoso, e dopo rimescoli la carne tutta, come fece prima delle ventiquattro ore, e tantosto faccia li salami, empiendo benbene la budella e sopra netti burrazzi li dimeni, acciò la carne s'ammassi, s'unisca, né resti in essa buco alcuno, e per ciò con ago fori spesso la budella, acciò n'escia l'aria compressa e molto dannificante; indi leghi bene il Salame; e poscia fatti tutti, gli attacchi alla pertica e dia loro sei ed al più otto giorni di fuoco temperatissimo, tanto che si asciughino, voltandoli dopo tre o quattro giorni, acciò per da ogni parte prendano egualmente il calore; ricercandosi soltanto che si asciughi la budella e non la carne, avvertendo anzi che il troppo fuoco è l'unico pregiudizio di cui li Salami si risentono. Così ben asciutti, si ripongono in luogo arso ed asciutto nell'ore più temperate dando loro aria, ma non nell'ore umide. Succedendo stagione umida e piovosa, diasi ai salami, in luogo dal fuoco lontani, qualche poco di fumo con scaldaletti, padelle, ecc., facendo fumare scorze di poma, grappe secche, erbe odorifere e cose simili per sotto ai salami; così un'ora per giorno o pure ogni due giorni, a misura del bisogno e della più e meno stagion umida. Dopo Pasqua si mettono in dispensa o in magazzino ben asciugati dalla muffa, che avranno già fatta, o pure in un vase squagliandovi sopra appena caldo, ma ben liquido, del distrutto; o pure si conservino nella paglia o nella Cenere e ad uno per volta si gustino, che saranno di buon gusto, piaceranno a tutti e non invidieranno a qualunque estero Salame.

Ma cuocere poi il Salame si procuri che non rompasi la budella, altrimenti escirà fuori il succo e diverrà disgustoso ed insipido. Per tali salami è ben servirsi di vesciche, gossi di Pavone, stanteché riescono belli, tondi; e ben caldi, senza pelarli o romperli, si portano in tavola colla minestra e tagliati subito, e così caldi mandano fuori il succo assai piccante, del quale con un cucchiaino ognuno de' commensali a piacimento ne infonde nella sua parte di minestra, a cui dando un salutare condimento, satolla e rallegra [...]. So che alcuni tra li nominati aromati mettono anco il mastiche; ma io il riprovo, perché riscalda, costa troppo e poi disgusta.

Da *L'agricoltor ferrarese*, p. 303-305



46. Pizzicarolo.



11.

Giovanni Antonio Battarra

(Coriano, 1714 – Rimini, 1789)

Pratica agraria distribuita in varj dialoghi opera dell'abate Giovanni Battarra professore di filosofia in Rimini tomo I [-II]. Edizione terza nuovamente corretta, ed accresciuta di varie aggiunte interessanti dall'autore medesimo.

In Faenza, presso Giuseppe Archi, 1794-1798.

2 voll. ([2], XVI, 16⁸ p., I c. di tav. ripieg.; 230, [2] p., IV c. di tav.) ; 8°. – Segn.: π^1 §⁸ A-K⁸ L⁴; π^2 A-P⁸ Q⁴ χ^1 ; A-O³ P⁴.

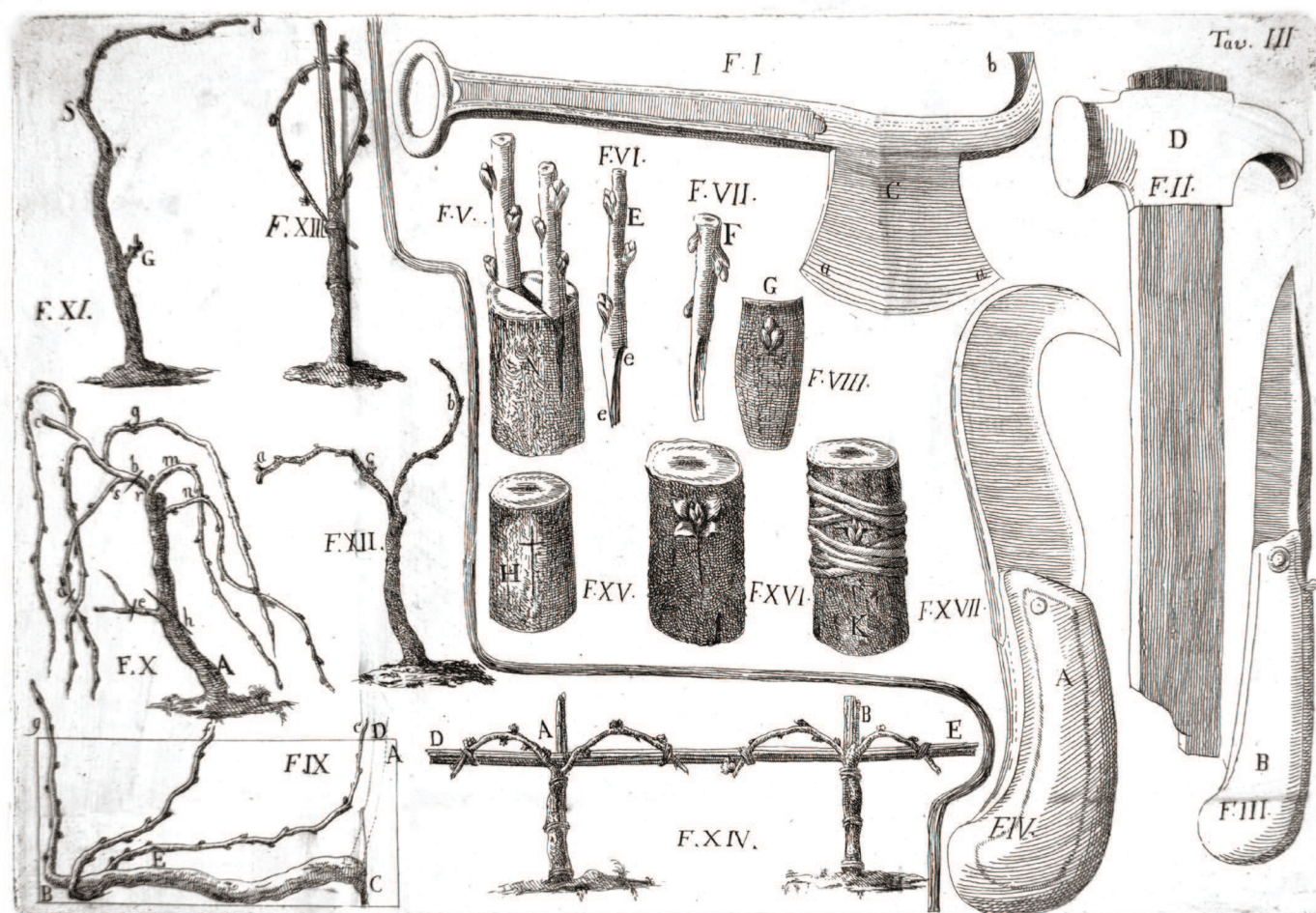
Bologna, BST (STeo M II-5, 24)

Nel 1778 Giovanni Antonio Battarra pubblica la sua opera più importante, la *Pratica agraria* (scritta in forma di dialogo tra un padre e i suoi due figli, Mingone e Ceccone), in cui sostiene la necessità di un'agricoltura razionale esordendo con l'affermazione che “Il primo difetto dell'agricoltura nostra, che io stimo il principale, procede dal non sapere i nostri contadini né legger né scrivere; onde restan privi di quell'unico presidio, che può produr loro il gusto di sapere come l'agricoltura ne' vari paesi d'Europa s'eserciti, per potere o migliorare l'usato metodo della loro coltivazione, o per tentar nuove sperienze, come si pratica in varie regioni colte. Questo utilissimo presidio certamente non manca a' coloni delle possidenze dell'Inghilterra, dove al riferire del Baretti, mio amicissimo, e testimonio oculare, il gusto di leggere è talmente in tutti gl'individui d'ogni professione in quel regno, resosi comune, che non v'è casipola di contadini, che non abbia almeno una sufficiente raccolta di libri agrarj, che leggono, e fanno leggere a' loro figliuoli, e famigli”.

Il Baretti cui fa riferimento è lo scrittore torinese Giuseppe – il fondatore della rivista «Frusta letteraria» – che da tempo viveva proprio nella capitale inglese. Sulla coltura del 'maiz' (p. 104) Battarra fa rispondere al personaggio del padre cui il figlio Ceccone chiede un parere: “Or figliuoli miei se vi foste incontrati nell'anno del 1715, che dai vecchj si è sempre chiamato l'anno della carestia, nel quale non v'era ancor l'uso di codesta biada, avreste vedute le povere creature morirsi di fame. Avreste vedute povere famiglie di noi altri contadini andare a pascolarsi nel verno di radici d'erbe; cavar le radici dell'aro, o come qui si chiamano del *zago*, o *pan di biscia*, cuocerle, e senza conditura mangiarle, ed altre farne focaccine! Vi furon persino chi stritolava con l'accetta minutamente sarmenti di viti; li macinavano, e facean pane! Chi potea aver pan di ghiande, e di fave non era dei meschini. Finalmente è piaciuto a Dio d'introdur questa biada, e qui è generalmente per ogni parte, che se succedono annate scarse di frumento, ci si ripiega con un cibo, che in sostanza è buono, e nutritivo; ed oltre di questo la provvidenza fa ora che si comincia a introdurre (e voglio qui introdurre anch'io) certe radici forestiere come i tartuffi bianchi, che chiamansi patate”. E alle patate dedica un dialogo intero, il dodicesimo.

Nel secondo libro, dove si aggiungono altri interlocutori, molta parte è dedicata alle viti e agli innesti. Un dialogo tratta delle “fraudi de' contadini” con particolare attenzione ai tentativi di truffa riguardanti le olive e

l'olio che ne risulta, testimonianza evidente della coltivazione di questo frutto nell'area romagnola: "Si raccolgon le olive, ma non si mandano al mulino a macinare tutte in una volta; ma o noi altre donne, o i nostri uomini ne nascondono de' cestelli, e di nottetempo, se hanno amico il prefetto del mulino, glie le recano, e ne riportan il suo olio. Se poi è un uomo scrupoloso abbiamo i casarecci, a cui le diamo, e questi dicono al mulinaro, che sono olive raccolte in terra, o che hanno avute per carità, o per mercede quando si raccoglievano" e al padre che chiede "per mercede? E che quei, che vengon a coglier l'olive si pagano colle olive?" la donna risponde "Sì signore; ed in ispecie su quelle possessioni, dove il colono ha solo il terzo dell'olio. Non sa ella che spesa sia pel povero colono quando si colgon le olive? Un oliveto, che dia otto barili d'olio, si rimette la spesa di due, o tre barili. E come si può salvare, se non si facesse così?". Alla fine dell'opera, nel "Dialogo XXX e ultimo" (p. 217) descrive dettagliatamente *Le costumanze, vane osservanze e superstizioni de' contadini romagnoli*, che indica come esempio da non seguire. Per queste pagine, Battarra è riconosciuto come il pioniere della scienza folcloristica italiana. Il dialogo si apre però con una interessante ricetta per fare la polenta: "Prima bisogna setacciar la farina di formentone, poi farla cuocere nel





latte a fuoco lento, e dimenarla bene, acciò non si aggruppi a gnocchi. Questa vuol esser d'una consistenza alquanto densa. Incorporata, e cotta, che sia nel latte, si prende una cazzeruola, od un tegame di terra verniciato, si prepara del cacio parmigiano, zucchero, cannella, e carofani (ma questi aromi, in poca dose) dopo si piglia un pugno di questo parmigiano così mescolato, e si distende nel fondo della cazzeruola, e sopra vi si fa uno strato di polenta grosso un dito. Bisogna avere anche un po' di burro in pane, e se ne spandono sopra a questo strato alcune fette; poi si torna da capo un pugno di quel cacio, e un altro strato di polenta sopra il suo burro, e così si seguitano questi strati finché si vuole. Così composta si mette la cazzeruola col suo coperchio al fuoco, ma sarebbe meglio metterla nel forno, acciò il fuoco la circondi ugualmente da per tutto, dove tutto quel condimento si liquefa, s'incorpora, e si tiene al fuoco finché abbia fatto sotto, e sopra quella crosta rosata. Si lascia raffreddare, e poi si mangia". (zz)
DBI, VII, 235

Antonio Metelli: gli ulivi della Val d'Amone

Lo storico locale Antonio Metelli dedicò alla sua terra un'opera monumentale in quattro volumi, la *Storia di Brisighella e della valle di Amone*, stampata a Faenza nella tipografia di Pietro Conti (un esemplare è posseduto dalla Biblioteca comunale di Russi, con collocazione: Montanari. L.7.51) tra il 1869 e il 1872. Nell'opera, fitta di notizie, Metelli dedica parole molto belle alla coltivazione degli ulivi nella sua terra; scrive infatti (p. 14 e segg. del primo volume): "Imperocché dove appena cominciano a spuntare le collinette, e a far riparo coi loro dorsi ai venti, che spirano da tramontana, ivi vedesi verdeggiare di perpetue foglie l'ulivo, raro dapprima, poi cresciuto in numero e unito alle vigne spargersi insieme con esse lungo la sinistra giogaja, che volge a mezzodì tanto che per lo spazio che la medesima come da Fognano sino a Brisighella, quelli co' rami, queste co' tralci quasi tutta l'adombrano. Le ulive, che quivi particolarmente si raccolgono, e nei concavi seni della valle dove fa un'aria tepida e benigna, non sogliono per l'ordinario ascendere ad uguale quantità, essendo il mignolare dell'ulivo, anziché stabile, alternativo, ma i frutti sono sempre così perfetti, che ne stilla da essi un olio finissimo". E più avanti: "E dove crescendo i monti, ed inselvaticando il suolo va cedendo l'ulivo, sottentrano opportunamente i boschi di castagno, che colle verdi e lucide loro foglie coprono le cime, dai quali è largita tanta copia di frutti, che una volta si mandavano a Venezia, e fino in levante, ed ora dopo aver supplito ad ogni altro difetto di viveri, che per caso vi fosse, si spargono per tutta Romagna offrendo gratissimo cibo agli abitatori delle pianure".

Dalla biblioteca di Antonio Metelli proviene il manoscritto da poco pubblicato di Francesco Maria Saletti *Comentario di Val d'Amone*, nel quale l'autore sottolinea l'importanza, per la sua valle, della coltivazione del vino e dell'olio come prodotti d'eccezione.

12.

Filippo Re

(Reggio Emilia, 1763 – 1817)

L'ortolano dirozzato di Filippo Re cavaliere dell'ordine della corona di ferro, p. professore di agraria nella R. Università di Bologna, ecc. ecc.

Milano, presso Giovanni Silvestri stampatore-libraio Agli scalini del duomo, n. 994, 1811.

2 voll. (1: 423, [1] p., VI c. di tav. di cui 1 ripieg., ill. calcogr.; 2: V, [3], 400 p.) ; 8°. – Segn.: [1]⁸ 2-26⁸ 27⁴; π^4 1-24⁸ 25⁴ 25⁴.

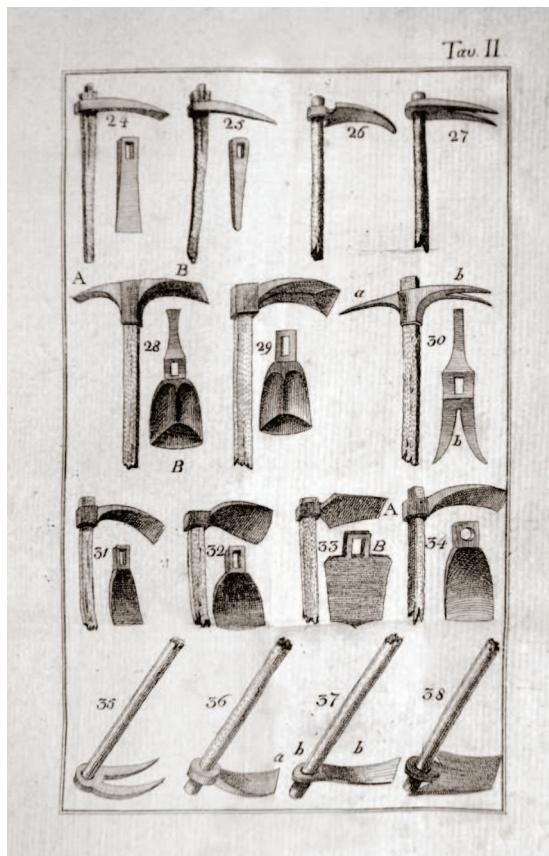
Bologna, BA Goidanich (Antichi 65 1-2)

Filippo Re, nato a Reggio Emilia nel 1763, è stato un grande botanico e “principe degli agronomi italiani” famosissimo nell’800 per gli avanzati studi e le ricerche nel campo della scienza agraria che contribuirono al radicale rinnovamento dell’agricoltura italiana per portarla al pari di quella di altri paesi europei, in particolare di Francia, Germania e Inghilterra.

Fu personaggio attivamente coinvolto nella vita politica del tempo partecipando ai moti rivoluzionari di Reggio e Modena che condussero alla formazione dell’Italia cisalpina. Successivamente fu nominato capitano della Civica Milizia e membro della Municipalità; si dimise poi da tutte le cariche per non voler prestare, contro la propria coscienza, giuramento “di odio eterno al governo dei Re, degli Aristocratici, degli Oligarchi”, come richiesto dal Governo dei Cisalpini di ispirazione giacobina.

Ciò nonostante era persona estremamente stimata e apprezzata tanto che Napoleone gli affidò la cattedra di agricoltura presso l’Università di





Bologna nel 1803 e nel 1807 divenne segretario della Società Agraria di Bologna. Si dimetterà, con grande dolore da questa ultima carica nel 1811, dimostrando ancora una volta la sua indipendenza ed integrità morale, in segno di protesta contro la decisione napoleonica di renderla una sezione dell'Università bolognese, sottraendole la libertà di ricerca.

Dopo la caduta di Bonaparte, gli vennero offerte le prestigiose cattedre di agraria alle Università di Napoli e di Pavia, ma, anche per l'amore che lo legava alla sua terra emiliana, vi rinunciò, preferendo accettare la cattedra di agraria e botanica all'Università di Modena.

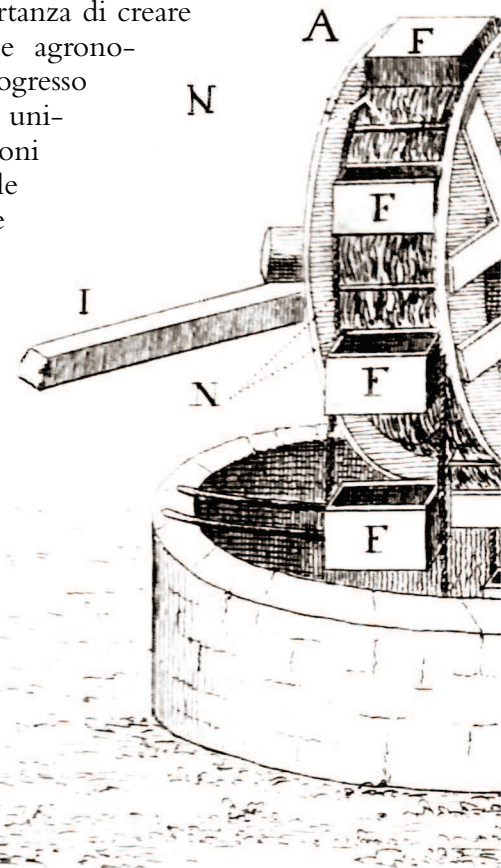
Le opere, i saggi, le ricerche pubblicate da Filippo Re sono numerosissime; dalle catalogazioni delle varie specie vegetali, alle raccolte di lezioni di agronomia, con una sintesi delle conoscenze del tempo su botanica, fisiologia vegetale, chimica, applicate alle coltivazioni; dalle panoramiche sull'evoluzione del pensiero agronomico occidentale, agli scritti sull'importanza di creare una raccolta di pratiche agronomiche per favorire il progresso dell'agricoltura dell'Italia unita; dagli studi sulle rotazioni

delle colture e sulle concimazioni più adatte alle varie specie vegetali, alle analisi sulle pratiche orticole in base alle più aggiornate conoscenze botaniche europee del tempo.

Proprio a quest'ultimo tema è dedicata la pubblicazione del Re che maggiormente ci interessa: *L'ortolano dirozzato*.

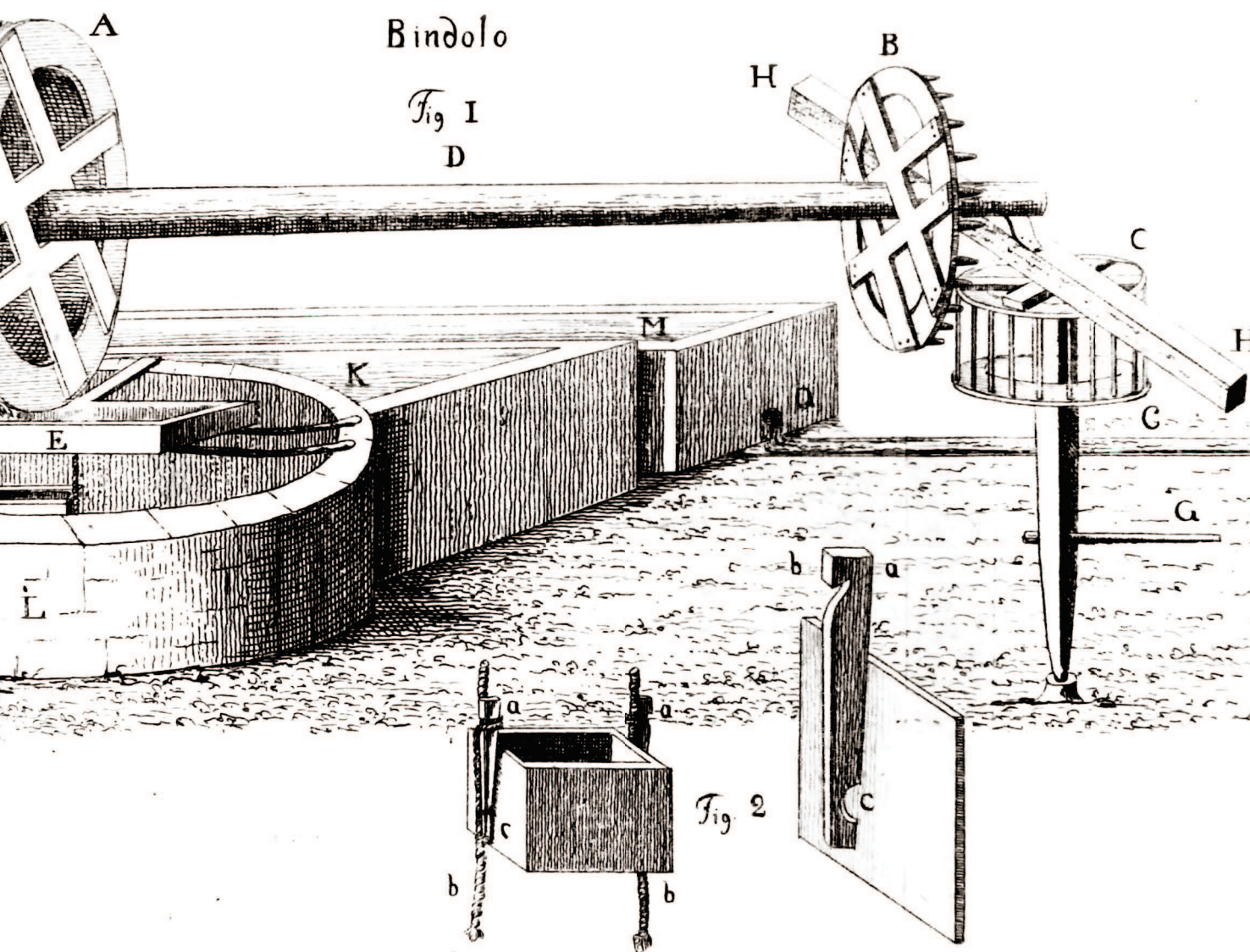
Con questo saggio il botanico vuole elencare gli elementi più moderni e attuali della coltivazione degli orti. L'opera è divisa in tre parti, tutte precedute da un proemio che ne spiega il contenuto.

La prima parte consiste nel "prestare agli amatori delle cose rustiche un soccorso di sommo rilievo", cioè fornire un dizionario che renda pienamente intelligibili ad ognuno i diversi vocaboli impiegati per definire una pianta (per es. l'autore cita la cuscuta, una pianta infestante, che è conosciuta con almeno 26 nomi diversi nelle varie parti d'Italia) e gli strumenti di agricoltura, "la differenza dei quali è tanto grande da paese a paese e, spessissimo, tra villaggio e villaggio che non è possibile l'intenderli senza un interprete".



Nella seconda parte vengono elencati, in generale, i principali precetti per le pratiche ortensi: la natura del terreno da scegliersi per l'orto, i metodi per emendarne eventuali inconvenienti, le pratiche di concimazione ed adacquamento, le tecniche di seminazione, il riparo dai danni che all'orto arrecano le stagioni, in particolare il freddo, e gli animali.

Nella terza ed ultima parte, infine, vengono elencate, nel particolare, le tecniche di coltivazione delle principali specie orticole, tutte definite, accanto alla denominazione latina, con il loro nome in volgare. (ACM) STEFANELLI 1966, 5-9





13.

Carlo Berti Pichat

(Bologna, 1799 – 1878)

Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia Corso teorico e pratico di agricoltura: libri 30.

Torino, Pomba, [poi] Utet, 1851-1870.

6 voll. (LX, 1448 p.; 808 p.; 1595 p.; 1212 p.; 1557 p.; 1743 p.) ill. ; 25 cm.

Modena, BCA Poletti (Maestri. MAE. C. 120)

Uomo dotato di vastissima cultura, era figlio di Jean-Baptiste, un ufficiale dell'esercito rivoluzionario francese e di Anna Berti. Quando il padre, all'indomani del rientro al potere dei sovrani assoluti, fece ritorno in patria, il ventenne Carlo si stabilì invece nei possedimenti che aveva ereditato nel territorio di San Lazzaro dallo zio materno, di cui assunse il cognome. Scrittore e patriota, partecipò in maniera attiva alle vicende politiche a lui contemporanee procurandosi infine il bando perpetuo da Bologna. Rifugiatosi in Piemonte, riprese a occuparsi intensamente di problemi agricoli, dando inizio alla pubblicazione delle sue *Istituzioni*. Tornato a Bologna dopo dieci anni di esilio, prese ancora parte alla vita politica della città, di cui fu critico instancabile. La morte prematura dei due figli aggiunse dolore e amarezza agli ultimi anni della sua vita.

Quella torinese è la prima e unica edizione di una delle più importanti opere ottocentesche del settore. Di impostazione enciclopedica ed arricchita di numerosissime illustrazioni, esamina in maniera approfondita i molteplici aspetti storici, economici e giuridici legati alla pratica agricola. Nel *Prodromo* al primo volume, parlando del "Pregio dell'agricoltura" (punto 2, p. XXIX) scrive: "Quando da tanti secoli addietro OMERO celebrava un Laerte re coltivatore di sue terre: quando le storie scrivono Gedeone in atto di battere il frumento mentre l'angelo invitavalo a liberare il popolo, e Saul re conducente i suoi bovi, e Davide pascolando gli armenti, ed Eliseo reggendo l'aratro: quando rammentiamo in che onoranza fosse l'arte campestre nella Grecia, nella Siria, nella Sicilia e presso Egiziani, e Cartaginesi e Persiani: quando ricordiamo la Romana Repubblica, pel cui ordinamento politico le *rustiche* tribù alle *urbane* si preponevano, e contava magistrati dal campo levati a Dittatura, e duci che le mani ancor fumanti del sangue del vinto inimico ritornavano al governo dell'aratro [...] si pare ormai superfluo dimostrarlo ad uomini del secolo XIX. – Secolo nel quale l'agricoltura levandosi alla sua vera natura di arte e di scienza, è destinata a quel perfezionamento senza del quale il rapido e notevole crescimento di popolazione e di civiltà sarebbe, anziché beneficio, disavventura e rovina". E più avanti, sul tema dell'importanza della teoria affiancata alla pratica, scrive (punto 39, p. XLVII): "Non è dunque il solo villico, il rustico lavoratore del campo, che ripudii la teoria; ma eziandio gran parte dei possidenti meglio istruiti ed affezionati alla coltivazione. Lo stesso illustre Consesso della Sezione agronomica e tecnologica sia in Pisa che in Torino, non dubitò d'invitare i migliori coltivatori a descrivere le pratiche rispettive di ogni paese, riputando per tal modo di servire eminentemente al progresso dell'agricoltura. Proposta bellissima, già messa in atto da Filippo Re ne' suoi utilissimi *Annali d'agricoltura del*

regno d'Italia, e riproposta ed in qualche parte da alcuni scrittori sparsamente adempita. Tuttavia ciò vale a conseguire un'immensa raccolta di pratiche o, acciochè il dica, una vera congerie di cose buone, d'inutili, di contraddittorie e d'erronee. Converterà sempre che la mente dell'uomo illuminato dalla scienza pronuncii quali sieno da adottare, quali da emendare, quali da proscrivere. Vedremo alcuni possedere floridissimi gelsi che mai furono tocchi dal ferro del potatoire, ed altri commendare l'uso di capitozzarli troncando loro ogni sorgente di prosperità [...]". (zz)
DBI, IX, 553

14.

Elie Victor Benjamin Crud

(Losanna, 1772 – 1845)

Economie theorique et pratique de l'agriculture.

Paris, Béthune et Plon, 1839.

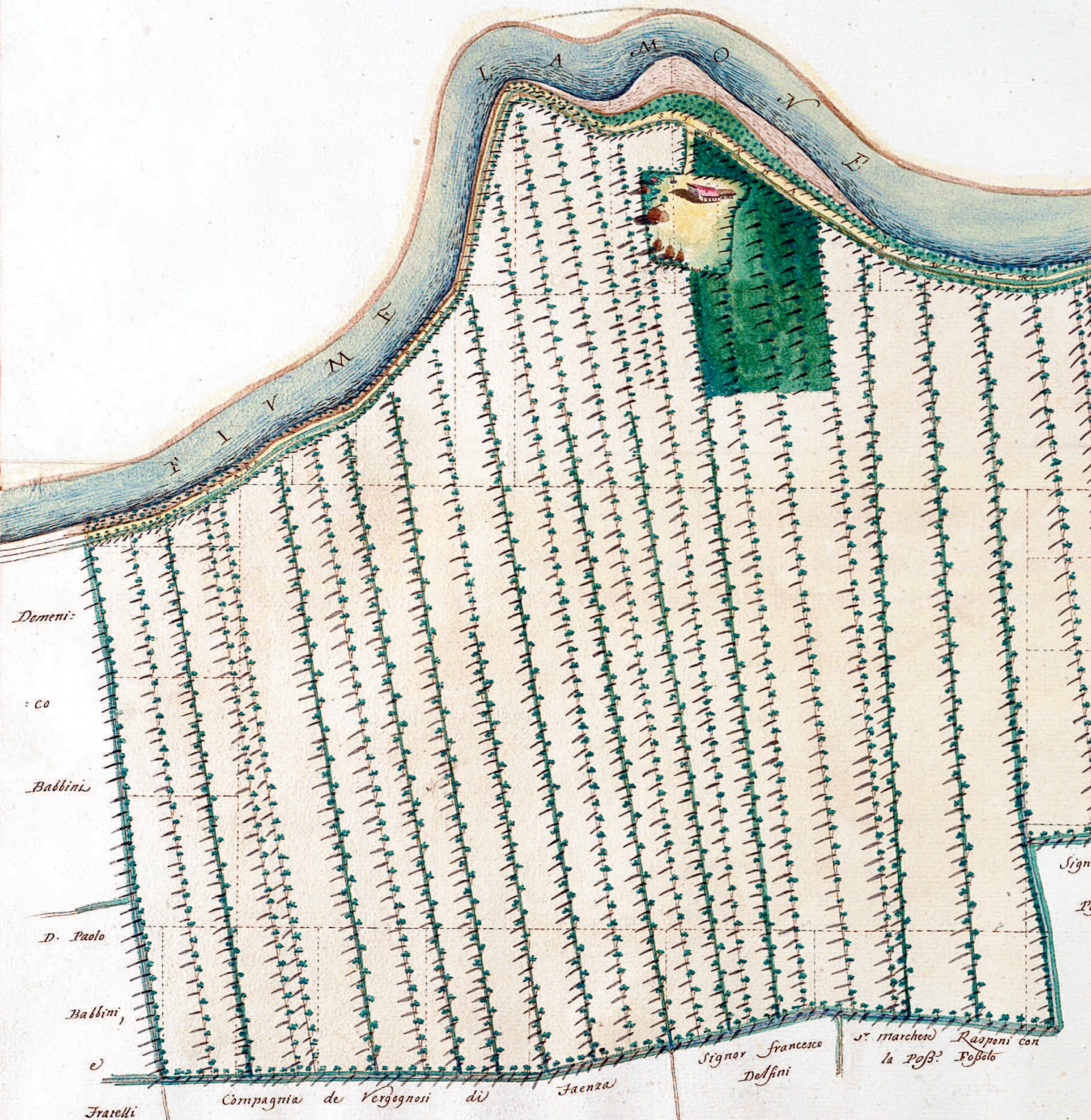
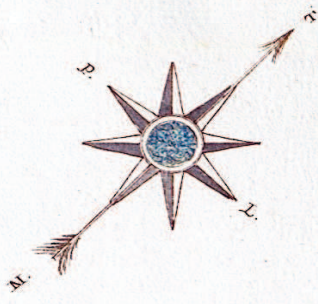
VI, 412 p. ; 22 cm.

Massa Lombarda, BC Venturini (solo vol. 1: Soppalco 338.1 ECOTEP)

Figlio del barone Jean-François, Elie Victor Benjamin Crud fu amministratore dei sali a Losanna, sua città natale e nel 1796 divenne notaio giurato. Dopo aver ricoperto diverse cariche pubbliche, si ritirò nella sua proprietà di Genthod, dove si dedicò all'agricoltura.

Nel 1811 venne in Italia e acquistò una proprietà a Massa Lombarda, all'epoca compresa nel territorio dello Stato pontificio. Fu qui che scrisse, in francese per darle maggiore divulgazione, la sua opera più importante, l'*Economie theorique et pratique de l'agriculture*, talmente valida che fu subito adottata come libro di testo in tutte le scuole di agricoltura di Francia. In essa Crud descrive tutti gli esperimenti da lui effettuati nella tenuta Caseria – dove aveva introdotto trecento mucche da latte provenienti dalla Svizzera per la produzione di burro e latticini – ricevendo riconoscimenti a livello europeo. Egli fu il primo a proporre agli agricoltori della zona un sistema di cooperazione che li aiutasse a far fronte alle frequenti grandinate devastatrici.

Il numero 58 del «Giornale agrario toscano» (anno 1841) riporta un lungo articolo sulla sua esperienza massese; l'autore è il marchese Cosimo Ridolfi, fondatore del periodico nonché agronomo, uomo politico, membro dell'Accademia dei Georgofili e direttore della Zecca. Sull'opera di Crud si esprime in questi termini: «Vivissimo era in me il desiderio di compilarlo [questo scritto], perché profonda sentivo la convinzione di render così un servizio all'agronomia dell'Italia, col richiamare l'attenzione di tutti quelli che se ne occupano verso un'opera che, essenzialmente italiana per la materia, andò sgraziatamente a pubblicarsi lungi dalla nostra penisola, con forme poco nostrali, e quindi pochissimo si divulgò fra di noi. Io volevo al tempo stesso offrire all'illustre agronomo, che in quel suo libro avea raccolto una preziosa messe di fatti ed una serie numerosissima di consigli importanti, quel giusto omaggio di lode e di riconoscenza che gli è dovuto. [...] Il baron Crud, egregio scrittore



Scala de Ferriche 60 Agrimensorie di Faenza



Signor

Marchese

Rasponi

con

la Posses^o

del

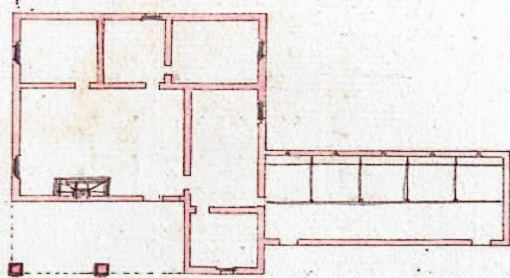
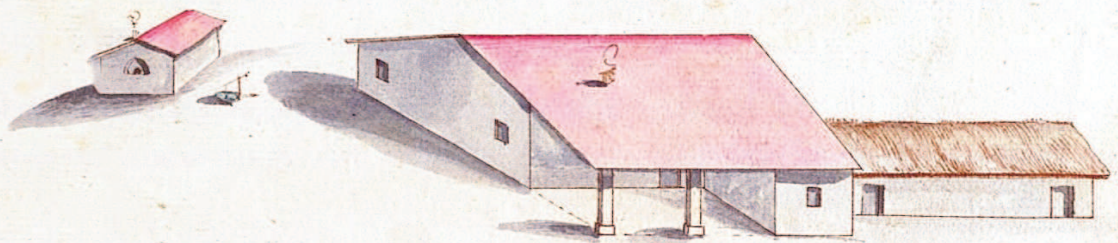
Pilastro,

e

Luogo del

Pilastro

Marchese Rasponi
con la
Posses^o Fossolo



Scala di Piedi so Agrimenserij



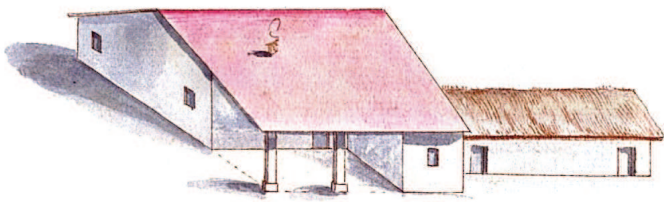
d'agronomia, si occupò personalmente di una vasta intrapresa agraria nella Romagna, che lasciò ultimamente dopo molti anni di cure diligenti ed assidue". Prosegue Ridolfi precisando che le critiche mosse al lavoro dell'agronomo svizzero lo hanno spinto ad approfondirne la conoscenza, criterio che ritiene necessario per poter esprimere un qualunque tipo di giudizio ma che forse non da tutti è stato seguito.

L'Economia teorica e pratica è composta di due volumi ed è in realtà "un compendio fatto dall'autore stesso di tutta la scienza che possiede, la quale [...] avrebbe richiesto un gran numero di volumi. Sente dunque ciascuno che l'autore dee avere scelto le cose più importanti per esporle, e quindi può ben credere che il libro in questione non conta una pagina sola che non sia necessaria".

Nel descrivere la prima parte dell'*Economia* chiarisce che "contiene osservazioni, norme e precetti applicabili dovunque; espone quelle generalità che l'agronomo deve aver sempre dinanzi agli occhi, perché sta in essa la parte essenziale della sua scienza, quella dalla giusta applicazione della quale dipende essenzialmente la sua fortuna o la sua rovina. Questa parte, trattata al solito concisamente, è accompagnata non solo da tutta la forza del ragionamento [...] ma ancora dal linguaggio ben più eloquente delle cifre, le quali riducono all'evidenza e dimostrano ciò che le parole non possono talvolta che asserire". Secondo Ridolfi quindi il lavoro di Crud dovrebbe avere un 'effetto magico' sugli agricoltori pratici, su coloro cioè che non possono limitarsi alla sola teoria perché l'agricoltura costituisce la loro ragione di vita. "È questo, ci sembra, il primo libro d'agronomia scritto in Italia, e per l'Italia coi principj della nuova scuola agronomica oltramontana, la quale, se ha per fondamenti certe gran verità insegnate fin da remoti tempi tra noi, ha però il merito d'aver saputo progredire e di aver ridotto i suoi canoni all'altezza di quelli delle più floride industrie". Ma, ribadisce Ridolfi "ci duole profondamente di vedere il libro del baron Crud composto in Romagna, pensato e scritto in francese, e pubblicato a Parigi, mentre l'autore e parla e scrive, occorrendo, nel nostro idioma, del quale per un lungo soggiorno [dal 1825 al 1836] tra noi si è bene accorto che il suo lavoro non avrebbe avuto lettori numerosi in Italia [...] ed ha preferito cercarne altrove, sicuro d'incontrarne moltissimi".

Ridolfi auspica che l'agronomo svizzero, ormai rientrato in patria senza avere purtroppo portato a termine la sua impresa non per mancanza di volontà ma per pesanti problemi economici, decida di realizzare ora una versione italiana della sua opera, lui in persona e non altri poiché per l'agronomo fiorentino è grande il "dolore di vedere il coltivatore egregio di *Massa Lombarda* scriver francese, pubblicare sulla Senna e dedicare alla Società reale e centrale d'agricoltura di Parigi un libro, che per la sua natura era fatto per il vantaggio dell'agricoltore italiano"

non solo per gli argomenti trattati nella seconda parte, particolarmente diretti alle colture specialistiche 'nostrali' ma proprio per le massime enunciate nella prima parte, tese a dimostrare che anche in Italia il progresso dell'agricoltura dipende dal perfezionamento delle metodologie di lavorazione del suolo e questo, secondo Ridolfi, si ottiene solo dalla conoscenza, perché "la





lettura dei giornali e dei libri di agronomia è sempre il primo movente di questo stato di cose, è sempre l'eccitamento che lo sostiene; e finché questo non penetri fra di noi, finché dell'utilità che ne deriva e del diletto insieme che l'accompagna, non ci si persuada in Italia, noi resteremo sempre a Virgilio, perché non come agronomi, ma come scolari d'umanità e di retorica ci

cacciano quelle frasi e que' versi pel capo".

L'altra 'mancanza' che Ridolfi rimprovera a Crud è quella di non avere trattato le 'piante arboree' probabilmente perché nella sua tenuta non avevano ragione di essere: questa è la parte che, integrata, farebbe dell'*Economia* il manuale più utile e completo che l'Italia potesse desiderare.

(zz)

GALVANI 2000

Pagine precedenti:

Pianta e misura di una possessione detta la Babbina di terra arativa, arborata, e vitata etc. Con casa etc. posta nel territorio di Faenza Villa della Pieve Cesato (Ravenna, ASC, Fondo Testi Rasponi)



15.

Luigi Maccaferri

(Massa Lombarda, 1834 – 1903)

La migliore delle industrie agricole suggerita ai coltivatori delle pianure dell'Italia centrale.

Bologna, Stab. tipografico succ. Monti, 1884.

15 p. ; 20 cm.

Massa Lombarda, BC Venturini (F. Storico Opuscoli. 543b)

Alla prima Esposizione nazionale di frutticoltura, svoltasi a Trento nel 1924, l'azienda dell'ingegner Camillo Borgnino, uno dei maggiori produttori ortofrutticoli locali, si aggiudicò la medaglia d'oro. Nel 1927 Massa Lombarda fu sede della seconda Mostra nazionale di frutticoltura; questo avvenimento rappresentava un degno riconoscimento di un'avventura cominciata, nel suo complesso, quasi cento anni prima. Fin dall'inizio dell'Ottocento infatti, con le figure di Benjamin Crud, Maccaferri e del cugino Adolfo Bonvicini, il centro romagnolo è stato all'avanguardia nella sperimentazione prima delle coltivazioni in genere e poi particolarmente in quelle specializzate della frutta: ancora adesso ne sono testimonianza varie aziende di servizi, di produzione, di lavorazione e commercializzazione, ma anche la presenza del Museo della Frutticoltura, dedicato proprio ad Adolfo Bonvicini. La città ha infatti siglato un protocollo d'intesa per la costituzione della rete italiana delle 'città delle pesche' aderente al progetto 'Res tipica' promosso dall'Associazione nazionale dei comuni italiani (ANCI) e dalle associazioni nazionali delle 'città di identità' per la promozione del patrimonio enogastronomico, ambientale, culturale e turistico dei mille comuni che ne fanno parte.

Ingegnere e proprietario agricolo, combattente per l'indipendenza nel 1859 e poi garibaldino nel '66, Luigi Maccaferri fu il primo ad introdurre nelle campagne di Massa Lombarda le trebbiatrici meccaniche, i mulini a vapore, la coltivazione del pomodoro su vasta scala e una fabbrica per l'estrazione dell'alcol dalla barbabietola (qui entrò in funzione uno dei primi zuccherifici romagnoli).

Grazie a lui la zona cominciò a passare da un'agricoltura di sussistenza ad un alto sviluppo produttivo: il crollo dei prezzi del riso e del grano nel 1880, dovuto alla grave crisi agraria abbattutasi anche sull'Italia, alla fine convinse i possidenti della zona che era necessario puntare sulla specializzazione delle colture, cercando di introdurre delle nuove. In questo contesto i fratelli Ulisse e Giovanni Gianstefani

avevano effettuato i primi esperimenti sulla coltivazione del frutteto e questa idea convinse il proprietario terriero Adolfo Bonvicini ad avviare su larga scala la produzione di alcune varietà pregiate di pesche, che poi si estenderà da Massa a Conselice e Sant'Agata. Ancora ai fratelli Gianstefani si deve, nel 1907, l'avvio della lavorazione dei prodotti alimentari (come i succhi di frutta) che rappresenta il punto di partenza dell'attività industriale del settore. Tutto questo trasforma profondamente il paesaggio agricolo fino a una ventina di anni prima praticamente abban-

Persica vulgaris, Pesco, in
ULISSE ALDROVANDI, *Hortus pictus*,
Tavola 70, vol. IV, piante, c. 207.
(Bologna, BUB)





Persicus lutea femina: cuius ossa
 à pulpa facile separatur in fructu n.º 1.

Persica alba

Sforcesca vulgo magna, quorum ossa
 à pulpa separatum n.º 2.

Mala persica præcocia magnitudine —
 mali Armoniaci quæ ab ossiculo separantur n.º 3.

Mali persici alia species n.º 4.



donato e Massa Lombarda diventa sinonimo di frutticoltura.

Alla fine degli anni '80 inoltre erano state portate a compimento quasi contemporaneamente due importanti opere pubbliche che agevoleranno le comunicazioni e i trasporti: la ferrovia Bologna-Budrio-Massa Lombarda inaugurata nel 1887 e il tronco Massa Lombarda-Lugo (della linea Lugo-Lavezzola) nell'aprile del 1888. Con questa occasione, il sindaco Emilio Roli renderà un omaggio postumo a Benjamin Crud che tanto aveva fatto per l'agricoltura massese bonificando dapprima vaste zone e poi sperimentando con successo nella sua tenuta nuove colture tra cui la barbabietola da zucchero.

“Se una frutticoltura pratica, remunerativa, industriale, è finalmente sorta anche in Italia e ha trovato la sua culla proprio nel Ravennate, ciò è merito indubbio di coraggiosi industri agricoltori, i cui nomi sono sulla bocca di tutti”, così scrive nel 1923 il professor Tito Poggi direttore del Reale Osservatorio di frutticoltura di Pistoia, membro della Commissione direttiva dell'Istituto pro Frutticoltura Italiana. Queste parole si trovano nella prefazione al libro di Adolfo Bellucci *La frutticoltura industriale in Provincia di Ravenna* in cui il professore – che resse per ventitre anni la cattedra ambulante di agricoltura di Ravenna istituita nel 1898 – trattava diffusamente della frutticoltura massese e del suo pioniere Adolfo Bonvicini. (zz)

GALVANI 2000

Le fabbriche della salsa: quando i bolognesi vendevano il pomodoro agli americani

“Si hanno notizie di 3 fabbriche di conserva di pomodoro che si trovano rispettivamente nei comuni di Imola, Castelfranco dell'Emilia e Bologna. La fabbrica di Imola denominata Stabilimento del Santerno, nella quale oltre alla conserva di pomodoro si preparano anche legumi e ortaggi sotto olio non che le scatole di latta, è fornita di un motore a gas della forza di 2 cavalli, di una pressatrice e di un frangitoio per pomodoro, di una batteria da cucina in rame e di diverse macchine per la lavorazione delle scatole di latta. Il personale fisso addetto a questa fabbrica è di 10 persone; però durante il periodo di maggior lavoro vengono assunti anche operai avventizi. Nel 1896 questo stabilimento produsse circa 100,000 chilogrammi fra conserva di pomodoro, salsa e conserva di pomodoro e 50,000 chilogrammi di ortaggi e legumi sott'olio. Si osserva però che questa produzione è molto variabile dipendendo interamente dalla quantità dei raccolti. La materia prima è prodotta interamente negli orti e terreni del territorio di Imola e i prodotti sono venduti quasi per intero in Inghilterra e in parte anche nelle due Americhe. Nella fabbrica di Castelfranco dell'Emilia, di proprietà del signor Zecchi Egidio sono occupati per circa 40 giorni dell'anno 8 operai nella produzione di conserva di pomodoro solida e liquida. Finalmente nella fabbrica di Bologna che [...] è compresa nella fabbrica di scatole di latta della ditta *Nenzioni Fratelli*, sono occupati 6 operai maschi adulti che preparano la conserva di pomodoro con 2 caldaie riscaldate a vapore. Nello stesso comune di Bologna la ditta *Grabinsky Stanislao e C.* tiene occupati 3 operai nella preparazione in scatole, con un processo speciale, di carni diverse, di cacciagione e pollame”.

(Da *Annali di statistica. Statistica industriale. Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Bologna*. Fasc. V-A, 1898, p. 62)



Pera limone. Tavola disegnata dal bolognese Antonio Basoli e incisa dal toscano Francesco Corsi, in GIORGIO GALLESIO, *Pomona italiana*, Pisa, co' caratteri de' FF. Amoretti. Presso Niccolò Capurro, 1817-1839, vol. II, (Piacenza, BC Passerini Landi)