



Quando vedo che si
colgono le olive
dico pensa tu come
verrebbe male
senza l'olio buono
la nostra insalata

Gino Paoli
Pomodori

Questa sezione è dedicata alle opere e ai documenti che attraversano la tradizione alimentare emiliano-romagnola e riguardano specifici prodotti o singoli generi alimentari. Sorprende la varietà degli approcci, delle implicazioni e delle finalità che comporta questo genere di scritti: talora, ad esempio, la trattazione sconfinata nella letteratura e il cibo diventa motivo ispiratore di componimenti, come il curioso poemetto *Della coltivazione de' fichi*, redatto originariamente in latino dal parmigiano Tommaso Ravasini, vissuto tra '600 e '700. Oppure è il caso de *La coltivazione dell'anice* poemetto del romagnolo Luigi Raineri Biscia, della fine del '700. O ancora dei versi su *I vini modanesi* di Giovanni Battista Vicini o di alcuni *Baccanali* di Girolamo Baruffaldi.

Ma forse l'esempio più significativo di questa varietà di esiti è fornito da una selezione di tre trattati (collocati tra il XVII ed il XIX secolo) riguardanti le principali colture cerealicole che da secoli segnano le terre della pianura a Sud del Po: il grano, il granoturco ed il riso. Al primo è dedicato un saggio dello scienziato bolognese Jacopo Bartolomeo Beccari, nel quale l'autore dimostra per primo la presenza di una sostanza, il glutine, nella farina ricavata da quella pianta. Al frumento è invece dedicata la relazione del bolognese Petronio Ignazio Zecchini, dove sono esaltate le proprietà di questo cereale (che ancora nel '600 stentava a diffondersi), utile per far fronte alle periodiche crisi alimentari. Ancora, a metà '800, il carpigiano Achille Caprari pubblica lo studio *Sulle risaie degli Stati Estensi*: dove alle valutazioni socio-economiche della produzione del riso si associa un'interessante

Dissertazioni

descrizione ambientale della zona del carpignano, profondamente segnata dalla coltura. Gli alimenti quindi possono essere banco di prova ora per dissertazioni di carattere scientifico, ora per lavori dove emergono in particolare il valore sociale e le implicazioni politiche ed economiche dell'alimentazione, ora per studi che incrociano i temi del paesaggio e che ci restituiscono un'immagine della sua evoluzione storica ed economica.

Affascinanti gli studi che maggiormente rendono conto di quest'ultimo filone. Emerge infatti la storia di una regione che a tratti ha saputo mantenere inalterati alcuni dei suoi più significativi valori ambientali nel corso dei secoli: è proprio questa la percezione che si ha leggendo il settecentesco trattato di Francesco Ginanni sui pinoli e sulle pinete ravennati, o gli scritti, sempre settecenteschi, di Giovan Francesco Bonaveri sulle valli di Comacchio, dove si pesca da sempre l'anguilla; oppure sui carni *De salinis cervensibus* del reggiano Pietro Antonio Zanoni; oppure l'ottocentesca memoria di Giuseppe Bertoloni sul castagno dell'Appennino.

Ben diversa urgenza si trova nei trattati dove emerge invece la preoccupazione per esigenze socio-politiche: l'approvvigionamento di cibo e lo spettro della fame per secoli hanno agitato gli animi tanto di regnanti ed amministratori quanto dei popoli: ne sono ad esempio pervasi, tra '600 e '800, i saggi sulla coltivazione delle patate dei bolognesi Pietro Maria Bignami, Paolo Benni e Giovanni Francesco Contri, oppure la trattatistica di Ovidio Montalbani sui prodotti succedanei del pane; fino ad arrivare, tra '800 e '900, alle iniziative – non solo editoriali – di filantropi

come il romagnolo Giuseppe Sangiorgi.

Talora anche gli uomini di cultura e di scienza prendono parte a questo dibattito, e non a caso figure come Montalbani o Benni o Contri sono espressione del mondo accademico o comunque ad esso contigue. Ma la dimensione che più si confà ai trattati scritti da uomini di scienza riguarda l'osservazione dei fenomeni naturali e la descrizione delle piante; ne sono esempio gli scritti di Costanzo Felici, corrispondente di Ulisse Aldrovandi, o del micologo riminese Giovanni Antonio Battarra; oppure i saggi di Luigi Dalla Fabra, Agostino Paradisi, Angelo Rambaldi sulle colture esotiche che tra '600 e '700 si affacciavano nel vecchio continente: il caffè e il cacao.

Ma i trattati sui cibi costituiscono anche gli strumenti con cui viene conservato il ricordo delle eccellenze locali. Ne sono esempio le diverse opere sulla produzione vinicola, scritte tra gli altri dal Lancerio (XVI secolo), dal piacentino Giulio Bramieri (fine '700), dai modenesi Luigi Maini e Francesco Aggazzotti (XIX secolo). Oppure i saggi di Alessandro Spinelli sulla spongata di Brescello o del Maini sulla mostarda prodotta un tempo a Carpi. Senza tralasciare attestazioni di natura archivistica, come la cosiddetta Carta di Marola, una pergamena del XII secolo dove si ha la più antica memoria del formaggio di latte vaccino a pasta dura: il progenitore del Parmigiano Reggiano. Ed ancora, interesse rappresentativo dell'imprenditoria otto-novecentesca sono i saggi dedicati agli stabilimenti (con macchine a vapore!) della distilleria Buton o del salumificio di Medardo Bassi, entrambi bolognesi. (AC)



37.

Costanzo Felici

(Casteldurante, 1525 ca. – Pesaro, 1585)

Lettera sulle insalate.

Ms. cartaceo; Sec. XVI; [24] c.; seguono: c. 28v-30v: *Lettera sulle medicine del lupo*; c. 31r-42v: *Lectio nona in qua de fungis, in genere atque in speciebus, pertractatur*; c. 49r- 149v: *De differentiis atque partibus plantarum*.
Bologna, BUB (Fondo Aldrovandi, ms. 78²)

È datata “Di Piobbico, il dì 5 febraro 1565” la lunghissima lettera (la cui stesura definitiva risale però al ‘72) che il medico e naturalista – nato a Casteldurante (l’odierna Urbania) da famiglia originaria di Piobbico, ma vissuto poi a Rimini per matrimonio – indirizza all’amico e corrispondente Ulisse Aldrovandi, che gli aveva chiesto informazioni circa il “cibo dell’insalata”. Felici risponde alla richiesta con quello che può essere considerato un vero e proprio trattato sui ‘vegetabili’ commestibili. Così esordisce l’autore rivolgendosi al naturalista bolognese: “Mi fu data una vostra letera, la qual al principio, considerando voi tenere sì bona memoria de’ fatti miei e più ancora considerando in essa la tanta sua amorevolezza; ma poi, seguitando il legger quella, più inanti vi trovai una particola strana e un desiderio vostro curioso e novo che mi dette in principio quasi da ridere, poi da mal pensare, considerando che, volend’io satisfar alle vostre voglie, dove e in che profondo pello io entrava [praticamente in un mare di guai], che non ardiva pur guardarvi dentro, non che avesse l’animo audace pur entrarvi, non che pensasse poterne mai uscire”. Ma Felici possiede evidentemente un animo audace, che gli permette di affrontare l’impresa estendendola anzi a tutti i vegetali commestibili, dalle insalate vere e proprie, ai cereali, alla frutta, fornendo anche suggerimenti sul modo di cucinarli e mangiarli. E così ci informa innanzi tutto “che l’insalata è nome de’ Italiani solamente, avendo la denominazione da una parte del suo condimento, cioè dal sale, però che si chiama così un’erba, o più miste insieme, o altra cosa con condimento d’olio e sale e tutto generalmente (ch’altra cosa ancora alcuni si suola giungere, o sapa o mele [miele] o zuccaro e simile), o cotte o crude che siano, masticando il tutto in uno [...] L’aceto poi si pone a questa medema intentione e poi ancora di più che incida et assotiglie l’umidità dell’erbe, chè le rende più atte alla digestione e le fa più abbracciare dalla bocca del stomaco e le rende oltre di questo più grate al gusto. Se gli aggiunge poi l’olio perché si trovano molto asprezze nell’erbe che offendono il gusto: quello con la sua untuosità lenisce e rende quelle più grate alla diglutitione et è per questo condimento generale”. Per quanto riguarda il momento più opportuno per consumare verdure, Felici nota che “non si serve ordine alcuno, che ci sono quelli che gli diletta tanto che a pasto non si curano d’altro cibo” e questo non è bene perché non se ne può “cavare se non cativo e debol nutrimento”. Ci sono poi “quelli che indifferentemente l’usano la sera e la mattina”: abitudine lodevole quella di cominciare la giornata così, spiega, soprattutto “a’ tempi di digiuno e di magro e di quaresima, perché allora, moltiplicando assai gli umori grossi generati da’ cibi grossi che si magniano ordinariamente a quelli tempi, pigliando ancora la mattina un

poco di quel cibo incisivo si rimedia alla grossezza dell'umore et al gusto fastidito". Vi sono poi coloro che consumano insalate indifferentemente di sera, prima e dopo i pasti poiché sostengono che sono degli ottimi "aguzza et incita appetito" ma chi possiede già "bonissimo appetito" sarebbe meglio, come sosteneva il medico greco Ippocrate "che dove è appetito non bisogna cercarlo". L'elenco prende l'avvio con le 'radici' e troviamo quindi la descrizione dello scalogno, dell'aglio, del porro, della rapa e del raponzolo, del navone ("radice grossa, piramidale, de colore e gialla e bianca, atta più in menestra e con carne et altri condimenti di coccina che in insalata. Si possono ancora usare le cime sue come quelle di cauli, ma non sono sì grate al gusto"). Seguono il rafano, le carote, la pastinaca e così via, passando tra le erbe aromatiche, le zucche, i meloni, i cocomeri e le melanzane si arriva ai cereali: a proposito del grano ("un seme tanto conosciuto da ogni persona che neanco cosa più, perché faria malamente l'uomo senza questo") col quale si producono vari tipi di pane, Felici scrive che "se ne fanno tante sorte di vivande che difficil cosa saria ritrovarle, como son piade o cresce de diverse sorte nel fuoco, nel forno; e misto con altre cose, come è con olio, con grasso, con cascio, con noce e con speciarie, se fan lasagne, macaroni de più sorte, tagliatelli, vermicelli, granetti, lassagnate sottili, la farinata, e poi finalmente entravi in compagnia quasi del più delle vivande come sostegno e fondamento". La lettera si conclude con l'invito a Ulisse Aldrovandi ad accontentarsi di quanto si è potuto fare e "state sano e più non vi venghi simili voglie". La lezione sui funghi passa in rassegna le specie tipiche dell'Appennino marchigiano. Il lungo discorso che segue sulle olive condite, indirizzato al riminese Alessandro Ortigio esamina e descrive i vari tipi di questo frutto e le tecniche per conservarlo e cucinarlo.

Nel 1584, poco prima di morire, Felici pubblicò a Rimini l'operetta *Del lupo e virtù e proprietà sue*, in cui riassume tutte le credenze mediche di matrice magica del suo tempo, come quella secondo la quale "portare al collo sospeso un piede di lupo, libera l'huomo da dolori colici" (p. 151). La Biblioteca Universitaria di Bologna possiede sia il manoscritto che una copia dell'edizione (collocata in A.V.Tab. 1.G.1 469/2); la versione a stampa include uno studio sull'alce (*Trattato del grand'animale o gran bestia*) del milanese Apollonio Menabeni, che fu protomedico alla corte di Giovanni III di Svezia.

La Biblioteca Universitaria possiede anche l'altra versione autografa del trattato sulle insalate (ms. 688, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del' homo*). (zz)

DBI, XLVI, 61-63; *Lettera sulle insalate*, 1977



“Tutti i frutti che in Italia si mangiano” nei ricordi di un esule a Londra

All'inizio del XVII secolo anche **Giacomo Castelvetro (Modena, 1546-Londra, 1616)** decide di occuparsi dello stesso argomento, le insalate. Il suo *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiano* fu scritto a Londra, dove Castelvetro era approdato dopo varie peregrinazioni per l'Europa, soprattutto a Ginevra dove aveva raggiunto lo zio Ludovico, lì rifugiatosi a causa di una condanna dell'Inquisizione. Ritornato per breve tempo in Italia, si trasferì poi definitivamente in Inghilterra, dove riteneva di avere più possibilità di trovare un'occupazione. Gli fu in effetti affidato un insegnamento di italiano a Cambridge nel secondo semestre del 1613: l'incarico non ebbe seguito ma, come annota Luigi Firpo “vi mangiò agli ultimi d'ottobre delle fragole squisite”. E proprio a Londra – e poi nel Kent – mentre era ospite di Adam Newton, segretario del principe di Galles, si dedicò alla stesura di questo trattatello, scritto con tenerezza e rimpianto per combattere la nostalgia della patria e della sua gastronomia. Le tre copie manoscritte, rimaste nella dimora di Newton, passarono dagli eredi alla Biblioteca del Trinity College (Western Manuscripts. Cod. R. 14.19: la più antica del 14 giugno 1614; le altre due, del 28 giugno e del 28 settembre in Cod. R. 3.44). Altri esemplari si conservano alla British Library (Sloane MS 912 e Add MS 9282).

FIRPO 1974, 131-176.



GIUSEPPE MARIA MITELLI, *Gridando
va quest'ortolana avara, / Chi
vuol de l'odorifera insalata; / Se di
comprame un galant'uom prepara,
/ La fa pagar carissima salata. /*
24, v. scheda 127 (Bologna, BC
Archiginnasio)

38.

Tommaso Ravasini

(Parma, 1665 – 1715)

*Della coltivazione de' fichi poemetto latino di Tommaso Ravasini
Parmigiano, trasportato in verso italiano da Giovanni de' Brignoli*

In *Raccolta di poemetti didascalici originali o tradotti*, volume I [-XII].

Milano, Tipografia Destefanis a S. Zeno a spese degli editori, 1822.

12 voll. 16°. – Il trattato di Ravasini si trova alle p. [209]-240 del V vol.

Bologna, BCasa Carducci (4. a. 401. Prov.: Giosue Carducci)



Figlio di Pier-Francesco, giureconsulto e di Angela Roncagli, molto presto rimase orfano di padre. Nonostante la sua gracilità si applicò agli studi con molta determinazione, frequentando le scuole dei Gesuiti, dove ebbe come precettore di retorica il padre Francesco Grandi che stimò e ricordò anche nelle sue poesie. Sposò Angela Ambanelli che morì un anno dopo il matrimonio. Avendo perduto anche la madre nel 1694 si ritirò in una villa di famiglia a San Michele Tiorre, dedicandosi alla scrittura. Ma da una lettera scrittagli da padre Grandi da Piacenza apprendiamo che fu chiamato alle armi, vista la grave situazione di guerra che aveva investito ormai tutta l'Italia settentrionale: "Intendo dal suo foglio, che sia soldato a cavallo, e che le convenga cambiar le cetre di Parnaso in pistole da Marte. La compatisco di cuore, né mi sarebbe mai caduto in cuore una stravaganza così impensata". Successivamente il Ravasini ottenne dal duca di essere esentato dalla milizia e di poter tornare a Tiorre dove compose il primo dei suoi *Dialoghi critici*. Si risposò con Angela Becchetti da cui, nel 1704, ebbe un figlio che gli morì purtroppo dopo un anno. Dopo aver dato alle stampe altre raccolte poetiche, sempre in latino, si conquistò la stima di parecchi letterati tra cui Ludovico Antonio Muratori col quale strinse una lunga e fraterna amicizia. Avrebbe potuto approfittare della fama che aveva conquistato, ma ricusò costantemente ogni onore e ricompensa e non compariva mai dove poteva raccogliere applausi, anzi era solito vestirsi dimesso e quasi incolto. Nel 1712 pubblicò insieme tutte le sue poesie, le edite e le inedite, come sappiamo da una lettera del celebre poeta latino Tommaso Ceva gesuita: "Ho ricevuto il suo bel libro di versi la settimana scorsa, ma non ho voluto risponderle prima di aver letto tutto ciò che di nuovo ella ha aggiunto alle altre corde della sua dolcissima cetra: Tutto è degnissimo del suo Autore, cioè d'un vero poeta. Mi sono piaciute in estremo le descrizioni delle Ville Ducali". Ammalatosi poi gravemente morì nel giugno del 1715 e venne seppellito con onore nella chiesa della Steccata di Parma dove lo ricorda un'iscrizione.

Della coltivazione de' fichi è il poemetto qui preso in esame e tradotto in italiano da Giovanni de' Brignoli di Brunnhoff, nato a Gradisca in Friuli nel 1774, che era appassionato di storia naturale e di agricoltura, avendo egli fondato un giardino destinato dapprima ai fiori, e che in breve divenne orto botanico. Dopo un'introduzione che fa riferimento al mito greco per la nascita della





pianta del fico ci sono, in versi, tutti i consigli per ottenere con successo la crescita della pianta: “se nel tuo campo il fico hai diletto piantar [...] al tepor sia volto, e al sol [...] prospereranno i giovani alberetti [...] nel suol [...] ove alla sabbia calce sia unita”.

Viene spiegato poi che il terreno attorno al fico deve essere smosso almeno due volte l’anno e gioverà “cenere intorno spargere alla pianta” per difenderla dagli attacchi delle formiche e “alla pianta in cima s’espunga uno spauracchio” per tenere lontani i passeri dai frutti, di cui sono ghiotti, frutti che la pianta, generosamente, offre due volte l’anno.

Lodata poi la bontà dei frutti, vengono illustrati i modi di conservarli (messi al sole sopra dei graticci) e i moltissimi usi che dei fichi secchi si possono fare, ad esempio “quando [...] il digiun le parche cene [...] a te piace calmar” oppure quando vuoi “ a tosse rimedio oppor”. (ACM)

AFFÒ 1797



Fico verdeccio, in GIORGIO GALLESIO, *Pomona italiana*, Pisa, co' caratteri de' FF. Amoretti. Presso Niccolò Capurro, 1817-1839, vol. II. Tavola disegnata dal bolognese Giuseppe Bazoli e incisa dal modenese – attivo anche a Livorno – Alessandro Contardi (Piacenza, BC Passerini Landi)

39.

Luigi Raineri Biscia

(Forlì, 1744 – Dovadola, 1820)

La coltivazione dell'anice di Arnerio Laurisseo P.A. presentata ai virtuosissimi signori accademici Georgofili della città di Firenze.

In Cesena, per Gregorio Biasini all'insegna di Pallade, 1772.

80 p. ; 8°. – Segn.: A-E⁸.

Bologna, BC Archiginnasio (8.W.IV.36 op. 5)

Uscito per la prima volta in questa edizione, il volumetto divenne presto introvabile; nel 1828 si decise allora di farne una nuova edizione (Firenze, Luigi Pezzati) corretta e accresciuta come spiega l'editore fiorentino: "Essendo da qualche tempo esaurita e divenuta assai rara una prima edizione di questo poemetto, fatta in Cesena nel 1772 per Gregorio Biasini, si è creduto far cosa grata al colto pubblico facendole succedere questa seconda, emendata d'alcuni errori corsi in quella, premessevi alcune notizie intorno alla vita e ad altri scritti dell'autore, ed aggiunte alle annotazioni, che questi vi aveva apposte, alcune altre, le quali saranno contrassegnate da un asterisco".

Dalla biografia premessa alla seconda edizione si apprende che l'autore, il cui vero nome era appunto Luigi Raineri Biscia, era nato "nella sua villa di Salto" dove "esisteva anticamente un tempio dedicato a Giove Ossequente ed a Giunone Regina". Portato dal padre a Faenza per coltivare un "ingegno non ordinario" palesato da subito, venne affidato all'"eruditissimo professor Ferri, sotto la cui direzione si applicò allo studio delle lettere greche, latine, e italiane", studio che dovette presto abbandonare per motivi di salute. E la salute lo tradì sempre fino alla fine della sua vita, a causa di una gravissima forma reumatica che lo ridusse "con dolori acerbissimi [...] storpio delle gambe e delle mani". Ricoprì incarichi importanti, come quello di governatore di Forlì e podestà di Meldola.

Il poemetto, di chiara impostazione didascalica, è diviso in due libri e il soggetto è annunciato subito dallo stesso autore: "Qual terra cerchi, qual cultura, e in quali / Utili all'uman'uopo usi si volga / Quella gentile odorosetta pianta, / Anice detta, tra cantori il primo / A corde etrusche con piacer m'appresto / Oggi, o Numi, a fidar ec.". L'agronomo reggiano Filippo Re, nel suo studio *Della poesia didascalica georgica degli italiani dopo il ristoramento delle scienze sino al presente saggio* (Bologna, fratelli Masi e comp., 1809), parlando della coltivazione dell'anice, si esprime così (p. 60-61): "Il solo *Palladio* fra i georgici latini ci insegna a coltivare l'Anice, del quale *Plinio*, dopo averci raccontato che era fra i pochissimi cibi lodati da Pitagora, racconta le virtù e proprietà che tante sono che sembra che fosse creduta una panacea per tutti i mali. È noto che al presente viene in più luoghi coltivata e fra gli altri con molto vantaggio nel Dipartimento del Rubicone. Arnerio Laurisseo sotto il qual nome celasi il sig. Luigi Ranieri [ma Raineri] di Meldole appunto del citato Dipartimento volle farne argomento ad un suo poemetto in versi sciolti distribuiti in due canti, i quali abbondano di molta erudizione. E sebbene la minor parte di entrambi si aggiri intorno alla *Coltivazione dell'Anice*, ciò pure torna in gran parte a lode dell'autore, che in piccolo soggetto trovò di che molto



dire, sebbene forse alcun dei tanti aristarchi viventi dir potesse che ciò è a danno di quella economia cui pur conviene serbare massime nei piccoli poemetti. Come preparare le terre acconciamente, e seminarvi l'anice ci spiega nel primo canto. Nel secondo parlasi a lungo del commercio che se ne fa dopo averci insegnato la maniera di raccoglierlo, e con in istile a mio giudizio assai colto, come potrà ognuno giudicare dai seguenti versi: Poni fine agli indugi: il guardo gira / E ben vedrai, che alla bramata / Ei giunse maturità; vè che si piega / Arsiccio al suol; vè le cadute foglie / Già t'invitano all'opra: ogni dimora / Perigliosa si fa; che poi di molti / Inutili lamenti esser potria, / E di vano dolor madre feconda [...] / Scorda il ferro crudel, metti in oblio / Ferite e piaghe, e colla man piuttosto / Tutto si svelga e in fastellin si accolga. / Che pria che di vigore il sol, di forza / Scemi soverchio e delle nevi argenti / Il verno quindi apportator, tu pronto / Espor sull'Aja a raggi suoi dovrai [...] / Ora il tempo di batterlo e la norma / Imparar non t'incresca: allorché in tutto / Disseccati dal sol tu mirerai / I raccolti tuoi mucchj, onde già pronti / Tu li vegga a lasciar, quanto di seme / Custodiscono in seno, in tua balia / Il nodoso baston, che al violento / Sforzo de' colpi, e dell'edace tarlo / Mai non cesse al furor, provvido impugna. / Poscia uno strato ognun di giunte insieme / Assi componga, se fa d'uopo, in cui, / Come sul palco di condanna, tragga / L'innocente a soffrir Anice il peso / Del voluto flagello; ivi più forte / Forse il fiacco riceve, onde l'armata / Turba il percuote, e qual più dessi il batte; / Anche perché dell'importuna polve, / che l'involge tenace a tutta possa / Resti scevero, e netto, acciò del cribro, [crivello] / Che a purgarlo s'appresta, egli minore / Nell'estremo travaglio abbia bisogno. / In tal guisa disposte alfin le cose / Mano pure all'impresa, e a spessi colpi / Il sottoposto suol gemer s'ascolti".(zz)

40.

Jacopo Bartolomeo Beccari

(Bologna, 1682 –1766)

*De frumento in De Bononiensi Scientiarum et Artium Instituto
atque Academia commentarii.*

Bononiae, ex typographia Laelii a Vulpe, apud Metropolitanam, 1741-1791.

10 voll. ill. ; 4°. – La dissertazione occupa le p. 122-127 del vol. 2.1; a cura di Francesco Maria Zanotti, il cui nome compare nella prefazione del vol. 1.

Imola, BIM (Aula Magna D.5016)

Si tratta della celebre dissertazione esposta il 18 marzo 1728 e mai pubblicata integralmente. Di lui scrive Giovanni Fantuzzi: “Compiuti i primi studj della grammatica passò alle scuole degli allora vigenti pp. Gesuiti per appararvi l’umanità e la rettorica. Ebbe del genio alla poesia e buona disposizione a compor versi latini, alcuni de’ quali recitò nell’Accademia degli *Indivisi*, a cui fu aggregato ancor giovinetto. Nel 1697 si applicò allo studio della filosofia sotto la disciplina del canonico Lelio Trionfetti, celebre non solamente in quella facoltà, ma anche nella botanica, e generalmente in tutta la storia naturale [...] Compiuto il corso della filosofia passò il Beccari alla medicina, sciogliendosi per maestro il dottore Jacopo Sandri, uno de’ più accreditati seguaci del famoso Malpighi [...] Nel 1704 si addottorò in filosofia e in medicina: e nell’anno seguente sostenne conclusioni pubbliche nell’Archiginnasio, come sono obbligati di fare que’ cittadini, che aspirano ad essere fatti lettori”. Nel 1714 comincia la sua attività l’Istituto delle scienze – prosegue Fantuzzi – “in questa nostra città. Tanto il generale Marsigli, fondatore di esso, quanto i senatori deputati a questo affare pensando a provvedere di professori le facoltà, che vi si dovevano insegnare, poser l’occhio per la fisica sperimentale sopra il dottore Matteo Bazzani e sopra il nostro Beccari. Ma di poi mutatasi disposizione, fu destinato il Bazzani ad occupare il posto di segretario dell’Istituto e dell’Accademia, onde restò solo il Beccari alla professione della fisica. Trattossi di dargli un compagno, che fosse di sua soddisfazione, come portano le costituzioni dell’Istituto, ed ottenne il dottore Domenico Gusmano Galeazzi, uomo secondo il suo cuore non tanto per la stretta ed antica amicizia, che passava fra loro, quanto per l’ingegno attissimo alle fisiche osservazioni, ed esperienze”. Tutto questo per spiegare almeno in parte perché sia considerato uno dei protagonisti della vita scientifica bolognese del suo tempo. Con questa dissertazione sul frumento e con la successiva sul latte (*De lacte*, vol. 5.1 dei *Commentarii*, ex typographia Laelii a Vulpe, 1747, p. 1-8) Beccari dimostrò di avere individuato il glutine nella farina del frumento e sostanze secondo lui analoghe al glutine nel latte. Per questa ragione è considerato il ‘padre’ del nutrizionismo. Sua l’affermazione (p. 122 del *De frumento*) “Quid aliud sumus, nisi ad ipsum, unde alimur?”, che altro siamo, se non ciò che mangiamo? (zz)

Schede umanistiche 2007, 2



41.

Petronio Ignazio Zecchini

(Bologna, m. 1793)

De grano turcico libri tres.

Bononiae, ex typographia Laelii a Vulpe, 1791.

[4], 54, [4], XVIII, [2] p. : ill. ; 4°. – Segn.: π^2 A-G⁴, χ^1 , a-b² c⁶. – Contiene: *Adnotationes et appendix.*

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Sassoli 500.173. Prov.: Tommaso Sassoli)

Scrive di lui Serafino Mazzetti: “figlio di Lorenzo bolognese, laureato in filosofia e medicina li 12 giugno 1758, indi nel 1767 provvisto di una lettura onoraria di anatomia teorica. Nel 1768 venne collocato tra gli anatomici ordinarii, e fatto lettore di anatomia teorica stipendiario, aggregato all’Accademia filosofica dell’Istituto delle scienze e dichiarato archiatro [primo medico] dei duchi di Olstein Gottorp allora dimoranti in Bologna. Nel 1772 passò a leggere la medicina nello Studio di Ferrara collo stipendio di scudi 400, e dopo tre anni conseguì l’aumento di scudi 300. Sostenne questa cattedra con molto applauso e concorso di scolari fino alla di lui morte avvenuta colà il 13 settembre 1793”. Nel 1791 dà alle stampe la relazione sul mais da lui esposta all’Accademia delle scienze il 22 gennaio 1767, nella quale esalta le proprietà di questo cereale, come alimento alternativo soprattutto nei periodi di carestia. La coltivazione del mais inizialmente non fu accolta in modo positivo: nel 1644 Vincenzo Tanara scriveva (p. 465): “Chiamano formentone certo grano grosso, rotondo, e per ordinario di color giallo, ma per straordinario nero, rosso, o bianco; questo dal Fussio è chiamato formento turchesco, dal Mattioli indiano, e da altri siciliano, ancorché il Mattioli ne descriva un’altra specie sotto nome di siciliano. La coltivazione di questo da noi poco si pratica, perché volendo terreno grassissimo, in luogo di questo, forse con miglior consiglio, nel terreno grasso poniamo la canepa. Alza un gambo grosso, nodoso & alto, come canna; ne’ nodi alti da terra più di due piedi trà le foglie, che ci sono, caccia alcune guaine longhe una spanna, nella sommità pinacchiate con certe fila di vario colore, in queste si racchiude la spica con le grana, quali in tempo d’abbondanza si danno a colombi e galline, ma in tempo di carestia, ridotto in farina, se ne fa polenta dolce, e da villani, che se la mangiano, è affermato che sazia assai, ma dà poco fiato”. Ancora alla fine del XVIII secolo i pareri erano discordanti: se nel 1782 Giovanni Antonio Battarra scrive (*Pratica agraria*, Dialogo IX): “L’uso di piantar fromentone non è cosa nuova, se tu intendi in poca quantità. Non saran quarant’anni, che i contadini d’intorno agli orti ne piantavano una spica, o due, e ne avrebbero riscosso una bernarda o due, per fare otto, o dieci volte la polenta. Ma a poco a poco ingrossando la piantagione è succeduto, che le raccolte sono state ubertose, e hanno riempiti dei bei sacchi e allora i padroni dei predj, che non badavano a quelle piccole raccolte, ne hanno voluto la lor metà, e saranno 25 o 30 anni al più che s’è introdotto questo capo d’entrata molto ampliato in questi nostri paesi” e prosegue ricordando quanto fosse stato provvidenziale averlo durante la terribile carestia del 1715. Dall’altro lato pochi anni prima – nel 1775 – il botanico bresciano don Cristoforo Pilati nell’*Aggiunta sopra il formentone*

pubblicata in appendice alle *Vinti giornate dell'agricoltura* di Agostino Gallo, afferma che “Il pane di questo grano non è cibo propriamente che de' contadini [...] La farina molto sottile riesce da pane, perché fa diventar più tenace la pasta; per polenta vuol essere macinata più grossa, e come dicesi *scagliata*, perché asciughi di più e più fragile riesca l'impasto [...] Questo pane anche da' contadini non si usa che nella stagione fredda, o al più nelle due temperate, mai nella state, perché non riesce comodo; se si cuoce troppo egli è tanto duro che non si può frangere coi denti; se è molle e di mezza cottura, in pochissimo tempo ammuffisce di certa muffa amara e disgustosa; poi nelle dure fatiche di quella stagione sono persuasi di procacciarsi miglior nutrizione col pane bianco di frumento. Sogliono le povere genti fare varie misture per questo pane, unendovi della farina di melica (oltre la segala) e di miglio o altro grano; anzi abusivamente chiamano il pane di formentone *pane di miglio*, forse perché sia succeduto questo pane a quello che dai poveri si faceva col miglio prima dell'introduzione del sorgo turco; siccome la farina di questo ha preso il luogo della farina di quello nell'uso di fare la polenta [...]” (p. 555-556). Pilati risolve anche il problema relativo al nome di questo cereale, infatti “quello malamente alcuni chiamano frumento turco, e dico malamente, perciocché si dee chiamare indiano, e non turco, per essere portato dall'Indie occidentali, e non d'Asia né di Turchia, come crede il Fuchsio”. Si riferisce al botanico tedesco Leonhart Fuchs. L'opera di Zecchini termina con un'appendice (p. XVII-XVIII) intitolata *De turcica pulve peridoneo infantum alimento* (se la polenta di mais sia un alimento adatto ai bambini) in cui l'autore spiega come la sua risposta affermativa dipenda dal suo metodo di analisi, effettuato sulle orme di quello applicato da Jacopo Bartolomeo Beccari per il frumento. (zz)

Schede umanistiche 2007, 2





42.

Achille Caprari

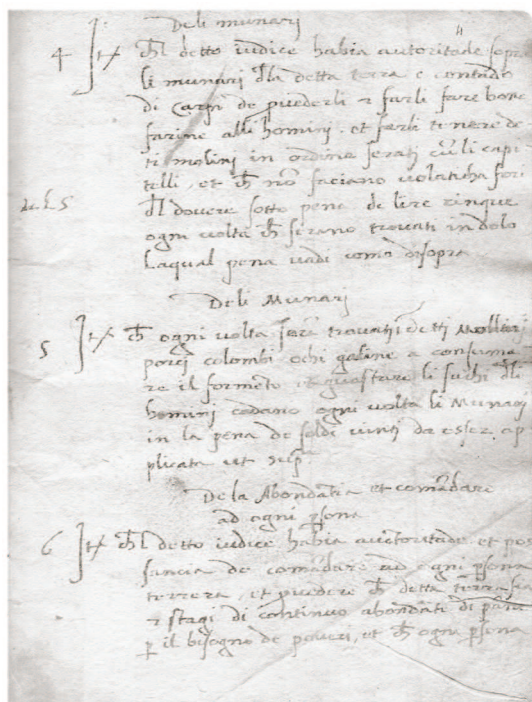
(Carpi, 1800 ca. – Parma, 1878)

Sulle risaie degli Stati Estensi: ricerche e studi.

Modena, Tipografia di Alfonso Pelloni, 1852.

80 p. ; 23 cm.

Modena, BAccademia SLA (Opuscoli CXXIV 5 185)



Ordine si deve servare per lo ufficiale alla virtuala di Carpi, quaderno, sec. XVI. Nel documento sono descritte in 40 capitoli le competenze del Giudice alle vettovaglie, detto anche Ufficiale della Piazza, preposto al controllo e alla organizzazione dell'approvvigionamento delle derrate alimentari a Carpi durante il dominio degli Estensi (1527-1796). (Carpi, ASC, Archivio Guaitoli, documento n. 154).

Le risaie a Carpi risalgono alla seconda metà del XVIII secolo, ma la coltivazione di questo cereale dovette inizialmente scontrarsi con resistenze simili a quelle opposte nei confronti del mais e delle patate, se ancora a metà dell'Ottocento si discuteva sull'opportunità di potenziarla nonostante l'inchiesta condotta nel 1846 da Carlo Roncaglia – consultore del governo dello Stato Estense – rilevasse che un terzo circa dell'intero territorio era stato ridotto a risaia, con un incremento della produzione pari a quattro volte quella del grano (*Statistica generale degli Stati Estensi*, Modena, Tipografia di Carlo Vincenzi, 1847).

Pochi forse sanno chi fosse Achille Caprari, anche se la sua città gli ha dedicato una strada, ma in questa relazione riesce a descrivere in maniera precisa e dettagliata la collocazione e l'estensione che quei territori presentavano nel 1852, prima delle bonifiche: “vaste terre vallive distendonsi a destra e a sinistra del regio canale di Carpi nel cammino che percorre quando uscito da questa città dirigendosi a settentrione per mezzo a Cibeno e tra Fossoli e

San Marino scende a Novi per mettere foce in Secchia alle chiaviche Mantovane. Queste terre della complessiva estensione di biolche 10.083 prendendo i nomi delle parrocchie sotto cui giacciono, e soglionsi dividere in quattro grosse vallate di Fossoli, di Novi, di Rovereto e di San Marino. [...] Sopra queste quattro vallate trovansi 50 case sparse a diverse distanze: diciotto in quella di Fossoli, tredici in quella di Novi, otto in quella di Rovereto, e finalmente undici in quella di San Marino [...] Sono pochi anni che si vedevano universalmente incolte [...] e siccome non era la superficie piana e uniforme, ma sparsa qua e là di tumuli e di gibbosità, avveniva che l'acqua si accumulava nei punti più bassi, ove ristagnava anche allorquando le piccole eminenze e gli scoli stessi si erano asciugati; cosicché una serie successiva e interminabile di erbe, una miriade di insetti e di vermi ivi sviluppavansi” e ancora “le terre del basso carpigiano e del novese sono soggette a periodici allagamenti per insufficienza di scoli. Le risaie, le così dette valli di Budrione, di Fossoli e le contigue terre di Novi sono ridotte per il disgelo e la pioggia a bacini che non si svuotano se non lontanamente [...] Là la terra è triste: poche erbe gialle corrono coi loro ciuffetti tisici le zolle nerastre: larghi crepacci corrono a zig-zag per tutti i sensi i campi infecondi, crepe e crepacci

profondi fino a due metri, in cui entra un piede stanno a dimostrare che sete orrenda quella povera terra soffra: l'aridità squassa i ponti, i fabbricati: la terra gonfiandosi d'inverno, restringendosi d'estate, solleva e abbassa le opere murate con diabolica facilità: non vi è ponte a cui non cadano le ali e non abbia spaccato il ventre: la vite, ricchezza e gioia delle nostre campagne, là alligna tardi e male, l'olmo stesso, lo sposo della vite, il prato pensile che dà buon mangime, che fornisce il legno robusto e il resistente combustibile, l'olmo cresce lento, faticoso, quasi a dimostrare l'ingratitude della terra in cui alligna. Tale è la realtà del basso budrionese”.

Una delle cause più 'forti' che si opponevano all'introduzione definitiva della coltura del riso era la malaria, che all'epoca veniva imputata all'aria malsana e alle acque putride – tipiche dei terreni paludosi – e non ancora alla vera responsabile, la zanzara anofele. Scrive lo stesso Caprari ancora nel 1852: “Gli abitatori delle poche case sparse in quelle vallate, e nei dintorni, andarono in ogni tempo soggetti, e in modo speciale nella estate e nell'autunno, a varie infermità e più particolarmente alle febbri intermittenti”.

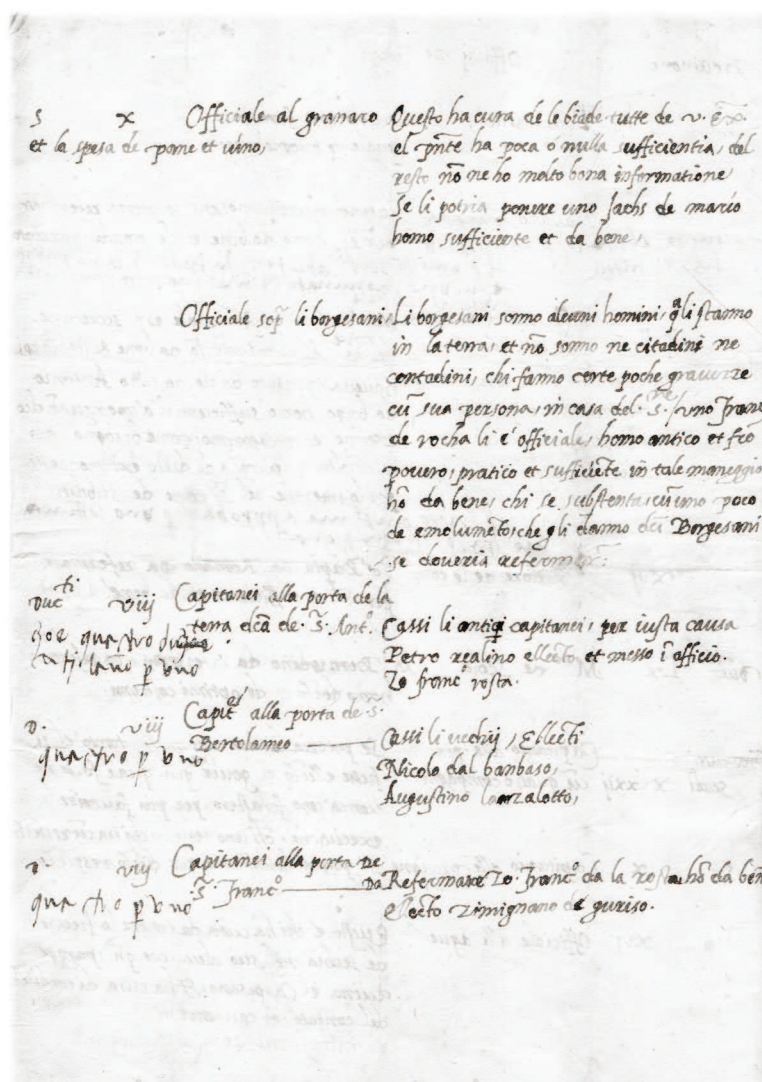
D'altra parte a favore delle risaie venivano addotti argomenti come il fatto indiscutibile che costituissero una risorsa preziosa (l'esito dell'inchiesta Roncaglia lo confermava) in armonia con la poca produttività di quelle terre in altri settori e che risolvessero il problema della massiccia emigrazione stagionale dei braccianti carpigiani. Inoltre la risaia costituiva anche un elemento di occupazione per categorie solitamente 'sottostimate' come i bambini e le donne.

La bonifica 'Parmigiana-Moglia', che avrebbe trasformato completamente il paesaggio e le condizioni di vita, fu avviata da Natale Prampolini, che la racconterà anni dopo (*La bonifica di Parmigiana Moglia*, Reggio Emilia, 1928). Ingegnere, industriale-agricoltore, agronomo nonché direttore del Consorzio omonimo per trent'anni (dal 1915 al '45) progettò e condusse quest'opera gigantesca, primo esempio di moderna bonifica idraulica in Italia, che gli procurò successivamente una serie di incarichi simili, come la bonifica dei territori ferraresi e dell'Agro Pontino. (ZZ)

NORA 2006

Officij de Carpi, [1523].

Il documento riporta uffici e competenze vigenti durante la Signoria Pio a Carpi (1331-1527). Tra questi figura l'officiale al granaro et la spesa de pane et vino, e de le biade tutte, al quale competeivano funzioni di controllo annonario, in particolare sulle derrate cerealicole. (Carpi, ASC, Archivio Pio di Savoia, busta 31 bis, fasc. 4, documento n. 8)





43.

Giovanni Antonio Battarra

(Coriano, 1714 – Rimini, 1789)

Fungorum agri Ariminensis historia a J. Antonio Battarra lynceo restituto & in eadem urbe publico philosophiae professore compilata aeneisque tabulis ornata.

Faventiae, typis Ballantianis, 1755.

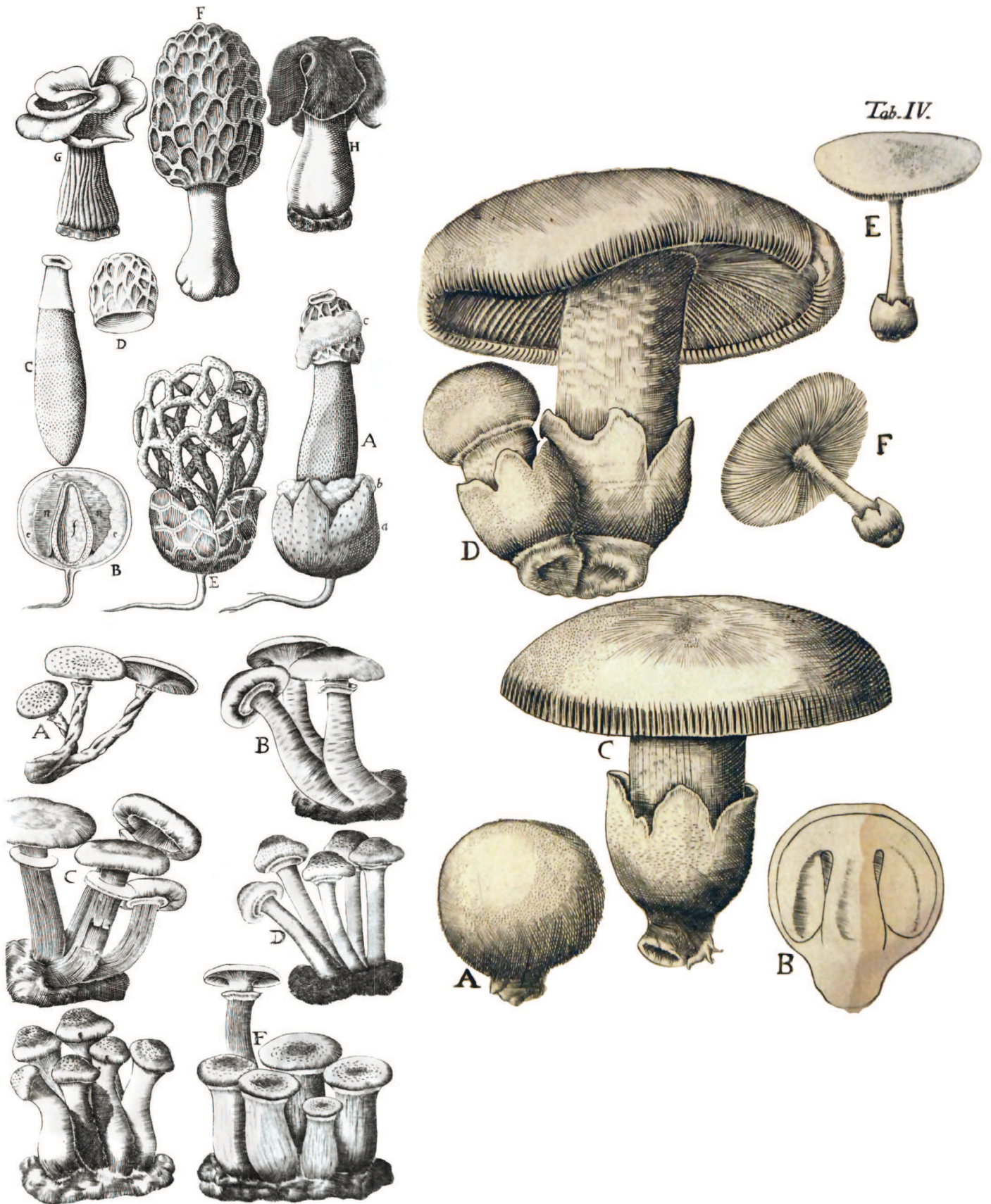
VII, [1], 80 p., XL c. di tav.; 4°. – Segn.: π⁴ A-K⁴.

Longiano, BC Pasolini (M 3459. Prov.: Paolo Agelli)

Nacque vicino a Rimini, alla Pedrolara di Coriano, da Domenico Battarra e Giovanna Francesca Fabbri. Entrò nel Seminario di Rimini, dove fu ordinato sacerdote nel 1738, ma continuò a studiare seguendo le lezioni di geometria, fisica e storia naturale del medico, naturalista e archeologo Giovanni Bianchi (Ianus Plancus). Nel 1741 si aggiudicò la cattedra di filosofia nel Seminario di Savignano sul Rubicone, dove insegnò per quattro anni. Incominciò intanto ad interessarsi di scienze naturali, e in particolare di micologia, a cui si appassionò studiando le tavole a colori della *Sylva Fungorum* del monaco vallombrosano Bruno Tozzi, naturalista, ornitologo ed entomologo di cui divenne discepolo. Nel 1748 ottenne la cattedra di filosofia a Rimini, che occupò per sette anni. Nel 1755 pubblicò il trattato *Fungorum agri Ariminensis historia*, corredato di quaranta tavole in rame da lui stesso disegnate e incise, dove descrisse 248 specie di funghi. L'opuscolo venne poi ristampato senza variazioni, salvo che nella dedica, sempre a Faenza nel 1759. Battarra ha composto anche dei sonetti in lingua romagnola. Il micologo svedese Elias Magnus Fries riconobbe nell'opera micologica di Battarra oltre 150 specie e il micologo olandese Christian Hendrik Persoon gli dedicò il genere Battarrea. (zz)

DBI, VII, 235





Tab. IV.



44.

Francesco Ginanni

(Ravenna, 1716 – 1766)

Istoria civile, e naturale delle pinete ravennati nella quale si tratta della loro origine, situazione, fabbriche antiche, e moderne, terre molteplici, acqua, aria, fossili, vegetabili, animali terrestri, volatili, acquatili, anfibi, insetti, vermi, &c. Opera postuma del conte Francesco Ginanni ... Con le annotazioni del medesimo, carta topografica, e varie altre figure in rame di cose da essolui osservate, e fatte delineare.

In Roma, nella stamperia di Generoso Salomoni, 1774.

[12], 478, [2] p., [2], XVIII c. di tav., di cui 1 ripieg. : ill. calcogr., 1 c. geogr., 1 ritr. ; 4°. – Segn.: a⁶ (1+a.) A-Z⁴, Aa-Zz⁴, Aaa-Ooo⁴.

Forlì, BC Saffi (Pianc. Sala P.5.83. Prov.: Carlo Piancastelli)



Erede di una famiglia patrizia che annoverava più di uno studioso, figlio del conte Marco Antonio, che fino al 1720 fu principe dell'Accademia ravennate degli Informi (che riuniva abitualmente nel suo palazzo), Francesco venne introdotto tredicenne alla corte dei Farnese per essere educato nelle arti cavalleresche. Avendo dimostrato tanta passione per la lettura quanto disinteresse per la danza e la scherma, prima Antonio Farnese, poi alla sua morte la vedova, Enrichetta Maria d'Este, lo affidarono ai migliori maestri di corte, poeti, grammatici, matematici. Rientrato nella sua città si occupò dell'eredità dello zio Giuseppe, appassionato collezionista di uova, di nidi e conchiglie, assiduo corrispondente di naturalisti italiani e stranieri. Di lui pubblicò a sue spese, nel 1755 e nel 1757 (a Venezia per Giorgio Fossati), le *Opere postume, Tomo primo nel quale si contengono centoquattordici piante che vegetano nel mare Adriatico, e Tomo secondo nel quale si contengono testacei marittimi, paludosi e terrestri dell'Adriatico, e del territorio di Ravenna.*

Nel 1759 pubblica a Pesaro il suo studio *Delle malattie del grano in erba*. La febbre che lo stronca a soli cinquant'anni gli impedisce di vedere pubblicata la sua opera più importante che sarà data alle stampe romane

di Generoso Salomoni nel 1774.

Ginanni definisce il bosco ravennate "il più celebre e il più ragguardevole dell'Italia, che ben fu conosciuto per un carattere distintivo di questa città" (p. 15). D'altra parte questa pineta ha sempre attirato l'attenzione di letterati e poeti, come Giovanni Boccaccio che vi si ispirò per ambientarvi una delle sue novelle (quella di Nastagio degli Onesti nella quinta giornata del *Decameron*).

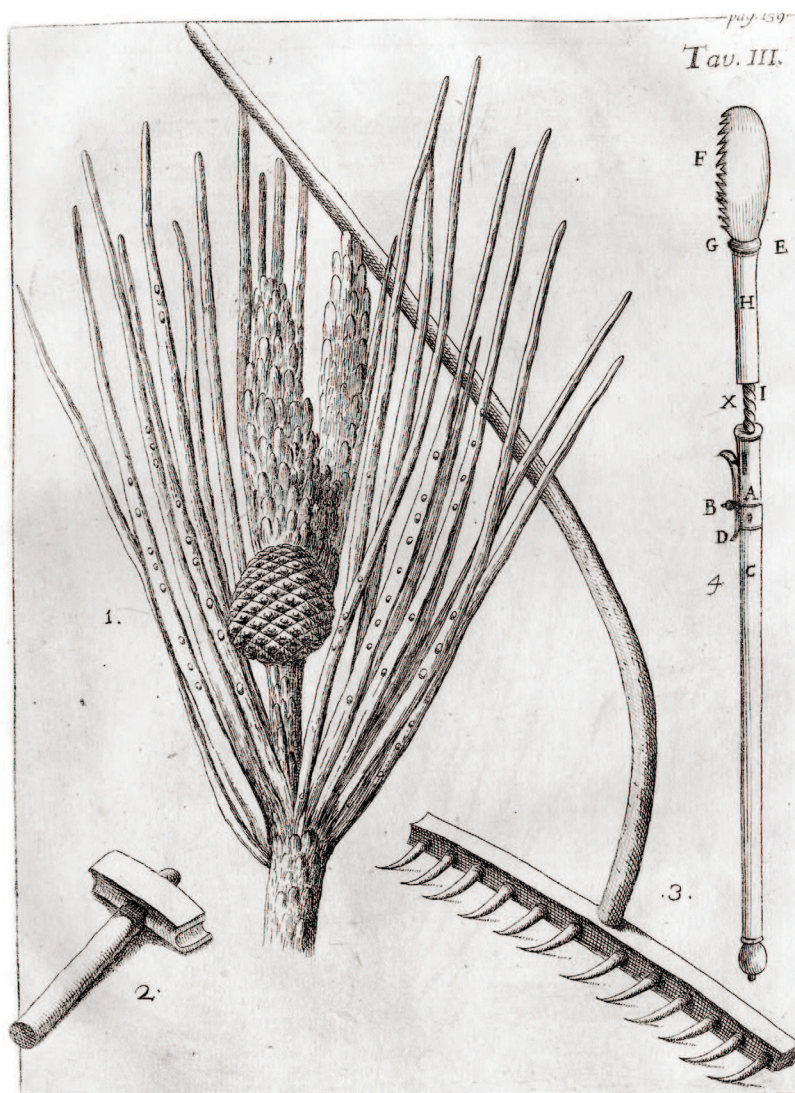
Giovanni Pascoli era convinto che la 'selva oscura' e la 'foresta spessa e viva' descritte da Dante all'inizio della sua *Commedia* si riferissero proprio al grande bosco



di pini, allora rigoglioso: “Ché la Comedia nacque nella tua selva, o Ravenna. La foresta dell’Eden somiglia, esso dice, alla pineta di Classe. Ebbene la selva con cui comincia il poema, è quella stessa foresta. Sono antiche come il mondo; sono la vita. [...] Chi sa? Forse ci si trovò in quei primi giorni dell’esilio divenuto allora definitivo, in un momento di tempesta. Forse vi si indugiò, forse anche vi si smarrì di notte [...] La vide poi, di giorno, un giorno d’autunno, quando le eriche a’ piedi dei pini erano gemmate dei loro bocciolini rosei, e fiorivano colchici e i danti e le radicchelle, i vermigli e i gialli fioretti [...] E in quell’ombra, tra quel canto, tra quel murmure d’acqua e di vento, Dante *si ritrovò*” (*La mirabile visione*, “Dedica a Ravenna”).

In questo lungo racconto sulle meraviglie del bosco ravennate, costituite dagli animali che lo abitano ma soprattutto dalla folta flora minuziosamente descritta, molte pagine sono dedicate alle ‘pine’ e ai ‘pinocchi’,

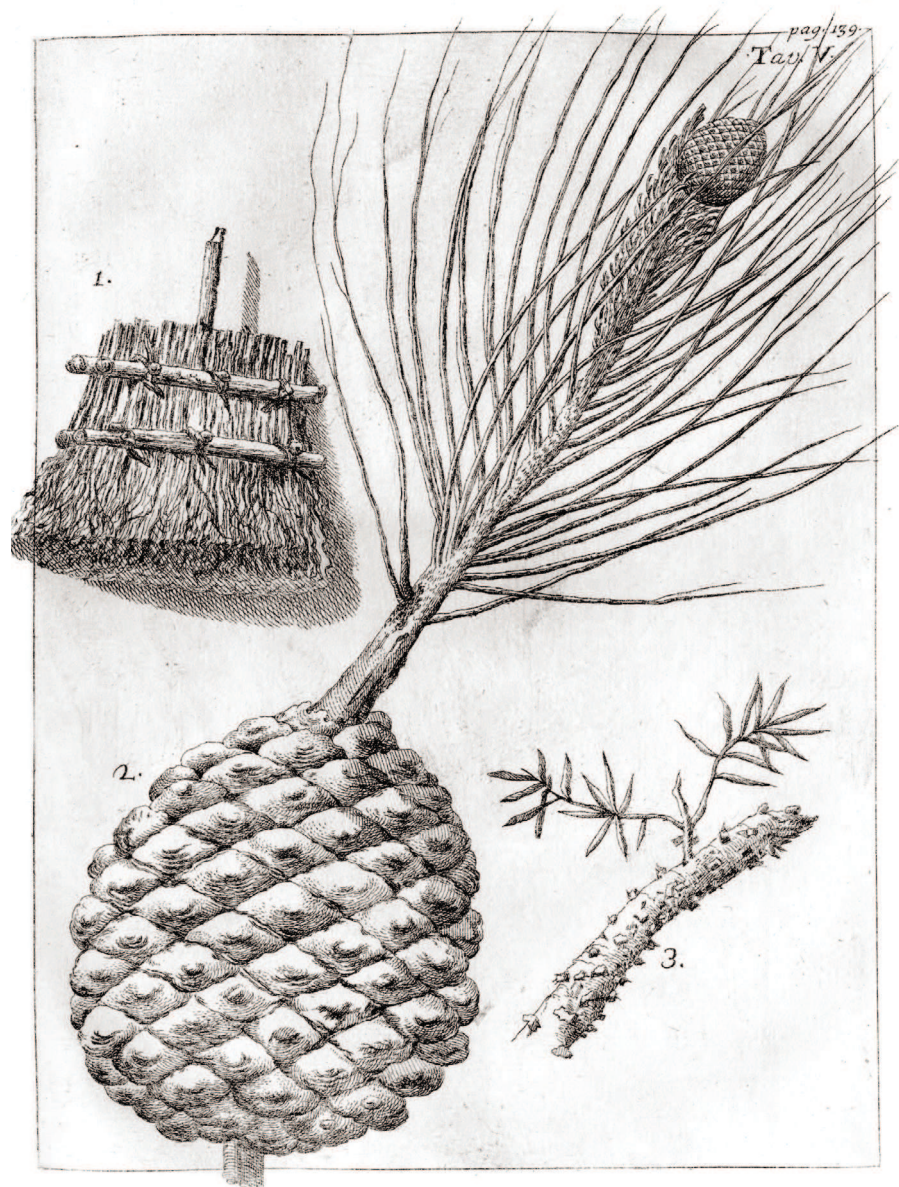
Ginanni narra dettagliatamente il lavoro di bacchiatura (p. 164-165): “Lunghe sono, e brigose, le operazioni della raccolta de’ *pinocchi* [...] E dirò, che in sul primo incominciare dell’ottobre in questo spaziosissimo bosco hassi in costume di raunare per ogni *Pineta* un’assai numerosa schiera di uomini robusti, che nelle *pinete* di S. VITALE e di CLASSE sono in gran parte alpigiani, e col nome di *pinajuoli* vengono riconosciuti. Costoro [...] poco prima dell’alba novella escono frettolosamente, pur anche dal sonno ingombri, dall’abitazione, che li accoglie; la quale, ampia e agiata, in iscoperto opportuno luogo stassene collocata. Alquanti de’ medesimi danno quindi di piglio a’ propri arnesi, e si armano di lunghissime aste, (Tav. VI. n. 2) in cima delle quali conficcati si stanno acuti uncini di ferro, ond’essi traggono il nome di *Ancini*: e si trasferisce tutta e si divide la gran ciurma ne’ destinati luoghi del bosco per ivi raccogliere quelle pesanti frutta. Con animo intrepido pertanto, conficcando prima, e assicurando nella sommità degli eminenti *Pini* le uncinatate *Aste*, dietro poscia questa pericolosa scorta, temerariamente e con sommo orrore de





riguardanti, arrampicandosi, quelli ne salgono. Ciò viene da' medesimi continuato, sintanto che giunti a stabilirsi in sicuro su qualche più forte ramo, su quello si posano, e, a quello le accennate *Aste* finalmente traendo, si adoperano poi arditamente col loro uncino per far cadere a terra le *Pine*. Queste con tutto l'agio da altri, meno risicosi giovanetti, raccolte, i quali *Manganelli* sono nominati, trasportate indi vengono sopra spaziose carrette da gagliardi *muli* trascinate, in ampio aperto sito, alla testè accennata abitazione contiguo, ed *Aje* addimandato: dove scaricate, in lunghi filoni di poi si vanno disponendo, i quali volgarmente *filoni* si chiamano". La lettura di queste pagine è divertente, oltre che istruttiva: "ottimi per conciar lo stomaco" (p. 162) col loro olio si possono "conciar cibi", insomma "Questi nostri sono stimati i *pinocchi* migliori dell'Italia" (p. 169). Ancora oggi Ravenna dedica una sagra a questo prezioso frutto dalle molteplici virtù. (zz)

DBI, LV, 3-5







45.

Giuseppe Bertoloni

(Sarzana, 1804 – Bologna, 1878)

Del castagno e della sua coltivazione: memoria.

Bologna, Tipografia dell'Ancora, 1857.

19 p. ; 24 cm.

Bologna, BC Archiginnasio (13.Agronomia. Caps. LK.2. n. 27)

Giuseppe Bertoloni si laureò in medicina a Bologna nel 1828; l'anno successivo fu nominato professore sostituto nella facoltà medico-chirurgica, per la cattedra di chimica, botanica, farmacia e materia medica, con diritto di accedere alla prima cattedra vacante, cosa che avvenne nel febbraio del 1837, quando il padre lasciò l'insegnamento della botanica. Nel 1833 divenne membro del Collegio medico-chirurgico bolognese, e cinque anni dopo entrò a far parte dell'Accademia delle scienze dell'Istituto di Bologna. Con decreto regio il 18 gennaio 1863 fu confermato professore ordinario di botanica con la prerogativa di appartenere alla facoltà medico-chirurgica e alla facoltà di matematica e scienze naturali. Botanico ed entomologo (la sua collezione di rarissimi insetti è conservata nel Museo di zoologia dell'Università di Bologna) si dedicò con passione all'agricoltura e alle pratiche agricole più moderne e adatte a migliorare il livello qualitativo della produzione.

Il suo lavoro più importante fu quello pubblicato nel 1867, *La vegetazione dei monti di Porretta* (Bologna, Regia Tipografia), in cui parla "dei vegetabili che si coltivano in questo distretto, e delle piante spontanee", descrive la topografia della zona e la natura del terreno; discute la coltivazione, i commerci e l'utilizzazione dei prodotti del Porrettano, ed aggiunge un ampio studio sui legnami per fabbricazione e sulla preparazione del carbone dolce dal castagno e del carbon forte dal carpino, dal faggio e dalla quercia. La sua attenzione per i castagneti è qui evidente, ma è già preannunciata dall'opuscolo, stampato dieci anni prima, dedicato a questa pianta e ai suoi frutti, che tanta parte hanno avuto nel corso dei secoli soprattutto per la popolazione della montagna. Scrive Bertoloni (p. 17): "Il prodotto del castagno oggi è, anche dopo tanta estensione di coltivazione de' cereali, di molta importanza per la sua utilità, e squisitezza, e perciò commercio [...] e benché gli scrittori delle cose antiche abbiano detto che i primi uomini, che abitarono l'Italia si cibassero di ghiande; per me queste ghiande furono le castagne, che in allora ancora crescevano spontanee nella penisola, siccome vi crescono oggi, perché nei terreni diluviani si rinvengono filliti [foglie fossili] e fossili della specie del castagno, e in terreni del Bolca [località dei monti Lessini in provincia di Verona] il ch. Mussologno ha trovato i frutti fossili, per che sono il documento certissimo dell'antichissima esistenza della medesima specie". Dallo studio sui monti della Porretta è agevole evincere quale fosse la situazione economico-alimentare della zona a metà '800: "I cereali che si ottengono dalla coltivazione porrettana non sono sufficienti a soddisfare ai bisogni della popolazione del paese, e tanto meno poi alle richieste delle popolazioni vicine, che discendono al mercato di Porretta a provvedere il pane necessario, ed il formentone da fare polenta per le rispettive famiglie,





quindi da Bologna in tutte le stagioni dell'anno e grano e formentone vi si trasportano in non piccola quantità. Nel commercio del paese poi poco aumenta il prezzo di questi generi di massima necessità sopra quelli di Bologna, perchè il negoziante ed un giorno il vetturale si contentavano di un equo guadagno, ma il trasporto presentemente per maggior vantaggio si fa sulla ferrovia. La quantità di questi due cereali, che vi si commerciano, è assai variabile da un anno all'altro a seconda dei prodotti ottenuti dalle coltivazioni del paese, e principalmente del prodotto più o meno abbondante dei boschi di castagno. Alla Porretta si porta ancora riso e legumi, perchè il primo vi è mancante affatto; però molto risone si pila nelle vicinanze del paese; i faggiuoli vi sono assai scarsi e vi si consumano perciò in molta copia i forestieri, siccome il minuto popolo mangia molti lupini, così quelli de' campi di Torretta, di Granaglione, di Casio, e di Gaggio non sono sufficienti, e perciò a soddisfare in primavera alla consumazione de' medesimi addolciti vengono opportuni i forestieri. Anche molte cicerchie si trasportano dal di fuori al mercato di questo paese". E subito dopo aggiunge: "L'entrata di maggiore importanza del porrettano è quella delle castagne, perchè i monti che sovrastano al paese sono vestiti di grandiosi boschi di alberi assai produttivi, e che riescono il principale sostentamento di questa popolazione montanara. Detto albero presenta varietà diverse nella produzione de' suoi frutti che si distinguono col nome di Marrone, Pastonese, Loiola, Salvatica, Mascarina, Lizzanese, Salvanone, Molana, Riccia e Bastarda. Fra tutte queste la Pastonese produce castagne di miglior qualità, e perciò il suo innesto si ripete di preferenza nella parte bassa del monte Porrettano sino a mezza costa. Al disopra di questa posizione si rincontra la Lizzanese frammista alla Loiola, alla Riccia, ed alla Bastarda. La Mascarina invece cresce nella maggiore elevatezza del bosco e quasi alla sommità del medesimo. Nelle stesse maggiori altezze del monte hanno sperimentato che vi potrebbe allignare la varietà Molana, la quale ha il gran pregio di essere primaticcia, ma sino ad ora è scarsa la pratica di innestarvela. Sono primaticcie anche la Loiola, e la Mascarina. La proprietà di essere precoci nel centro dell'Appennino è pregevolissima, poichè assicura il raccolto, che diversamente potrebbe mancare per la caduta delle nevi, e di freddi troppo solleciti, od anche potrebbe essere danneggiato dalle smodate piogge autunnali. Gli alberi tutti delle dette varietà acquistano in questi boschi un grande sviluppo sino quasi alla cima del monte di Granaglione. I più bei castagneti però sono attorno al paese delle Capanne poichè gareggiano per bellezza con quelli di Badi, di Camugnano, di Castelluccio, di Lizzano, e delle Case dei Gabrielli. Questi ultimi, a mio giudizio, sono i più giganteschi di tutti e si trovano in posizione molto elevata che confina col Faggio, ed abbastanza distanti dai monti porrettani".

Nel 1913, a Parma, l'agronomo Fabio Bocchialini pubblica *I marroni di Campora* (considerati particolarmente adatti per la produzione dei marron glacé), mentre il primo riconoscimento pubblico a questo frutto della terra sarà a Roma, sei anni dopo, quando nel corso di una mostra al Ministero dell'agricoltura e commercio, viene premiato con medaglia d'oro come "la migliore varietà italiana". Una copia dell'opera di Bocchialini è presente nella biblioteca gastronomica dell'Accademia Barilla (con collocazione AC 9.4.9.8). (zz)

DBI, IX, 611

ANNIBALE CARRACCI, *57 Vende marroni*,
Roma, 1776, v. anche scheda 127
(Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

Mestieri dimenticati

“Armondare: ripulire i castagneti; detta così sembra facile, ma ce ne voleva del tempo e ce n’era per tutti. Durava mesi. Si cominciava a scamaiare, cioè a potare, poi c’era da rastrelare le foglie vecchie, da tagliare i cespugli e le ragge, da spazare con le scope di pino bianco. Insomma, alla fine il sottobosco pareva un biliardo, da giocarci a goriziana con le castagne, quando crodavano”, così Francesco Guccini, nelle sue *Cròniche epafàniche* (Milano, Feltrinelli, 1990, p. 168) spiega alcuni termini decisamente desueti. Al castagneto, da considerarsi un frutteto a tutti gli effetti, era legato uno dei mestieri più fu-

namboleschi e spericolati, quello dello scamaiatore, che svolgevano solo i boscaioli più esperti e specializzati nell’acconciatura degli alberi produttori del ‘pane dei poveri’. Lo scopo era quello di eliminare i rami secchi e improduttivi: essi raggiungevano il bosco alla fine dell’inverno o al massimo all’inizio della primavera e si arrampicavano, in genere senza scale e senza funi di sicurezza, fino a raggiungere i rami più alti e poi, appoggiandosi dove potevano, cominciavano la loro opera. L’arnese che utilizzavano era il ‘manarino’, una piccola ascia con la lama molto tagliente e il manico di legno, dalla facile e comoda impugnatura che veniva maneggiato con destrezza da una sola mano, perché l’altra era impegnata a tenere un appiglio per evitare rovinose e spesso mortali cadute.





46.

Pietro Maria Bignami

(Codogno, sec. XVIII)

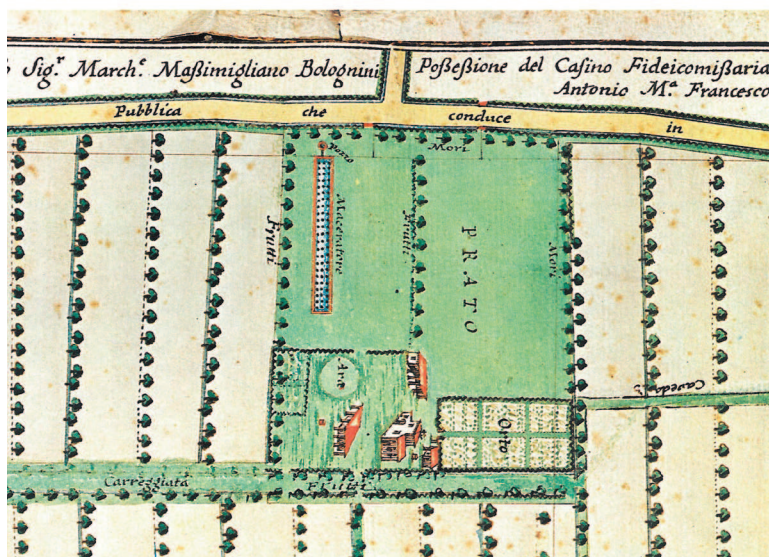
Le patate.

In Bologna, nella stamperia di Lelio Dalla Volpe, 1773.

24 p. ; 4°. – Segn.: A-C⁴. – I nomi degli autori si trovano a c. B₄v (Pietro Maria Bignami) e a c. C₄v (Gaetano Lorenzo Monti e Giovanni Angelo Brunelli).

Bologna, BA Goidanich (ANT/MAN 30)

Avversata per oltre un secolo come ‘frutto del diavolo’, in quanto si sviluppa sotto terra e provoca la lebbra, grazie allo Studio bolognese era già osservata durante il XVII secolo nell’Orto botanico dove Giacinto Ambrosini la descrisse come pianta medicamentosa, anche se ancora non alimentare. Fu solo nella seconda metà del ’700 che Pietro Maria Bignami, agronomo e proprietario di terreni originario di Codogno – nel lodigiano – sollecitò l’Assunteria di abbondanza (ufficio annonario del governo bolognese) a diffondere la coltura della patata a scopo alimentare. Lo scrittore inglese Arthur Young, che lo aveva conosciuto, così parla di lui (nei suoi *Travels in France and Italy during the years 1787, 1788 and 1789*, London, W. Richardson, 1794 vol. 1, p. 242): “I found Signore Bignami at home. He is a considerable merchant, who has attended to agriculture, sensible and intelligent” [ho incontrato il signor Bignami a casa sua. Egli è un considerevole mercante, che si occupa di agricoltura, sensibile e intelligente]. Arthur Young, che amava sia i viaggi che l’agricoltura, durante il suo itinerario italiano era rimasto colpito dal paesaggio bolognese caratterizzato dalla ‘sistemazione a piantata’ (v. BOX) dove i campi coltivati erano intersecati da file di alberi che sostenevano le viti.



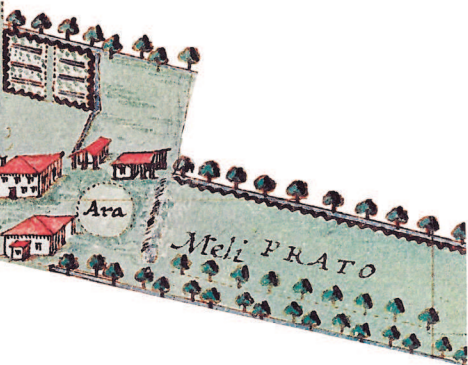
Bignami introduce la coltivazione delle patate nel suo vasto possedimento Pie' di Sapone a Moglio, sulla collina bolognese. Nel 1773 pubblica questo opuscolo con il chiaro intento di descrivere “alcune esperienze, che ora mi fo coraggio d'umiliar Loro, da me fatte intorno alle volgarmente dette patate, sperando, che vorranno co' mezzi a loro proprj procurarne nel nostro territorio la coltivazio-

ne, poiché da questa non si può se non se avere, che un riguardevolissimo vantaggio, al popol tutto, alla felicità del quale con tanto impegno ne presiedono”. Dopo di che spiega brevemente cosa sono le patate, ‘dove allignano’ (“in modo particolare nei sedimenti de’ fiumi, e terreni dolci, sabbiosi, ghiajosi, quantunque montuosi, onde la collina, non men che la montagna ci offrono vastissime campagne, dalle quali trarne abbondantissimi raccolti”), i modi per coltivarle, dove piantarle e infine i loro usi. Quello sugli usi è sicuramente un capitolo interessante, considerando che parte della diffidenza nei confronti di questo tubero proveniva dal non sapere come consumarlo. Spiega infatti Bignami: “Servono le patate a nutrimento buonissimo per gli uomini, e sostanziosissimo per ogni sorta di bestiame. Per gli uomini se ne fa ottimo pane con metà farina di formento, e metà di esse, preparandosi, come segue. Si fa il lievito con la farina del formento, al quale si aggiungono le patate cotte a lesso in acqua, dopo levatane la pellicola, indi pestate in mortajo s’impastano col medesimo lievito, e col resto della farina, non mettendovi acqua, servendo d’acqua la loro umidità, e ben impastate colla farina, se ne fa il pane, e lievitato secondo il bisogno si fa cuocere. Il suddetto pane è di un ottimo gusto, avendone molte volte fatto fare per i miei domestici, a’ quali tanto piace, che spontaneamente ne mangierebbero sempre; com’è piaciuto a chiunque ne ho fatto gustare, e che medesimamente presento alle Signorie Loro [...] con alcune patate crude, ed altro pane fatto con metà delle medesime, e metà di farina di grano turco, il quale servir potrebbe tanto per i coloni, che per gli operaj di città. Ha questo poi di singolare, che tal quale si conserva anco per lungo tempo, ben lontano ad incontrar durezza, come a divenir muffato. Di queste pure se ne fanno moltissime vivande, come consumasi in Francia, in Germania, Fiandra, Inghilterra, ed America; e fra le altre si fanno frittelle, bignè, tagliatelle &c. Queste faranno ottima lega con qualunque altre sorte di farina, cioè d’orzo, e segala &c”. Segue il giudizio – espresso sulla dissertazione di Bignami – dei bolognesi Gaetano Lorenzo Monti e Giovanni Angelo Brunelli. Il primo, curatore dell’Orto botanico già dal 1733, si addottorò in filosofia e medicina privilegiando lo studio della storia naturale. Occupò la cattedra di botanica dal 1782 fino alla morte. Il secondo, astronomo e scienziato, collaborò all’attività dell’Osservatorio astronomico dell’Accademia delle scienze. Nel 1755 fu chiamato a far parte della prima Commissione incaricata di disegnare i confini tra i possedimenti spagnoli e portoghesi in America del Sud tra il 1753 ed il 1761, dove si trattenne arrivando a pubblicare alcuni suoi lavori sull’Amazzonia, uno dei quali dedicato alla manioca (*De mannioca*, pubblicato nel 1767 in *De Bononiensi Scientiarum et Artium Instituto atque Academia Commentarii*, v. 5/2, p. 334-344), in cui descrive i metodi di coltivazione della radice e la sua lavorazione a scopi alimentari. Si fermò in Portogallo, dove fu inizialmente professore di arit-



In queste pagine
e pagina seguente:

TOMASO CASSANI, "Adi 30 giugno anno 1683 / Pianta e misura d'uno luoco posto nel Commune di S. Paolo di Ravone / Contà di Bologna posseduto dal Sig.r Nicolo Arnoaldi il quale è / Tomature 26 Tavole 126 Piedi 50 et è di Terra lavorativa casaliva / vidato arborato moreto prativo ortivo et altre qualità con ara / pozzo stalle teggie casa per pradoni et da coloni / et altre; qual mappa e pianta è stata / formata dà mè sotto il suddetto", 1685, Tavola XI, particolari. (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)



metica e geometria all'Accademia Reale della Marina e, successivamente, di filosofia e matematica al Collegio dei Nobili. Nel 1769 fece rientro a Bologna dove proseguì l'attività scientifica. Così si espressero: "Il giudizio, che intorno a ciò abbiám creduto potersi formare, e che ora ci diamo l'onore di partecipare alle Signorie Loro [...] si è, che la introduzione di queste patate possa, e debba riguardarsi come utile, e profittevole; essendo per somministrare un nuovo genere di alimento di approvata salubrità, onde sovvenire in qualche modo alla scarsezza de' grani negli anni più penuriosi. I nostri maggiori ebbero cognizione di questa pianta, come si prova dal vederla chiaramente specificata in una descrizione del Giardino pubblico di Palazzo, data alle stampe l'anno 1657 dal professore bottanico di quel tempo, Giacinto Ambrosini: e se essi mostrarono soltanto di pregiarla per titolo di rarità, né mai si avvisarono di accomunarla col popolo, ciò fu per averla stimata alquanto ritrosa ad allignare, e a propagarsi in questo clima, del che ora abbiám chiarissime prove del contrario [...]".

(ZZ)

PACI 2003

La 'piantata'

È l'antico modo di coltivare la vite, tipico del paesaggio padano: non potendo sostenersi da sola, la pianta veniva 'maritata' a un albero tutore, solitamente l'olmo o l'acero, ma a volte anche il pioppo e il gelso.

La piantata emiliana si distingueva per la regolarità dei campi, delimitati sistematicamente da fossati (le cavedagne). Nel 1550 il frate domenicano Leandro Alberti così li tratteggia nella sua opera *Descrittione di tutta Italia* (p. 262): "Scendendo alla via Emilia, & caminando per mezzo della amena & bella campagna di vaghi ordini di alberi dalle viti accompagnati, ornata" e più avanti (p. 290) "Et eziandio si veggiono arteficiosi ordini di alberi sopra i quali sono le viti, che da ogni lato pendeno, onde se tragge ogni generatione de vino cioè bianco, vermiglio, dolce, austero, fumoso & piacevole".

I vantaggi che comportava la piantata erano diversi, infatti si potevano avviare contemporaneamente più colture: la vite, i seminativi e il foraggio. Le viti, tenute alte dagli alberi, esponevano i grappoli alla massima insolazione, necessaria alla corretta maturazione, garantendo un minimo di umidità e diminuendo così i rischi delle muffe. Inoltre le foglie degli alberi, raccolte quando erano ancora verdi, costituivano un'ottima integrazione alimentare invernale per le mandrie.

La descrizione più esaustiva della piantata risale al XVII secolo, ad opera di Vincenzo Tanara (*L'economia del cittadino in villa*, 1644, p. 86): "Li fili d'arbori, o piante, che sostentano le viti sono più frequenti in queste parte [...], e con utilissima ragione, poiché con questi non s'occupava, o impedisce parte alcuna di terreno, che non si possi lavorare e cavarne frutto, anzi dallo stesso lavorare, che per altro si fa, la vite ne viene coltivata senza spesa, e quasi perpetui mantengono, e sostentano la vite, e col mezzo di questi le allunghi, e dilati tanto, che rende più frutto un filo di questi arbori, o vogliam dire una piantata bene avitata, che non fa una viga [sic]: porgono ancora diletatione alla vista per la rettitudine, & il prospetto dell'uva, quale alta da terra in abbondanza, si vagheggia; servono per comodità di separare un campo dall'altro, con la cui regola si lavorano, e seminano, & in due modi le vediamo disposte, uno è in filo d'arbori in mezzo del campo, nel quale semplice; lungi l'uno dall'altro otto, o dieci piedi, si piantano detti arbori, havendovi prima fatto un fosso, o buche, come nel modo di piantar' arbori diremo, e questo al sicuro in equal sito, terreno, & arbori bassi contendono con la vigna in produr uva perfetta, e buon vino".

47.

Paolo Benni

(Bologna, sec. XVIII-XIX)

Osservazioni sopra la coltivazione delle patate o pomi di terra praticata nell'alta montagna da Paolo Benni e riflessioni intorno ad esse in risposta di quesiti fattigli dall'egregio professore d'agraria signor Giovanni Contri nella pontificia Università di Bologna.

Bologna, tipografia Ramponi, 1817.

[8], 39, [1] p. ; 8°. – Segn.: π^4 1-2⁸ 3⁴.

Bologna, BA Goidanich (Antichi 103)

Ricco possidente e stimato orologiaio, è considerato a pieno titolo uno dei pionieri della coltivazione della patata nel territorio bolognese, lo stesso Giovanni Contri attinse da lui molte delle sue informazioni, come dimostra questo opuscolo, pubblicato in poche copie lo stesso anno dell'*Istruzione agli agricoltori* del professore di agraria. Scritto in forma di dialogo, si apre con una serie di domande che Contri pone al suo interlocutore che è ricco di una esperienza di sedici anni nella coltivazione delle solanacee, condotta in uno dei suoi fondi di montagna. Alle domande da quanto tempo, in quale luogo abbia cominciato la coltivazione dei 'pomi di terra' e quali osservazioni abbia maturato fino a quel momento, Benni così risponde (p. 1-2): "Fino dell'anno 1800, fatale per la carestia, fu intrapresa da Paolo Benni [l'autore inizia parlando in terza persona] la coltivazione dei pomi di terra, ossia patate, nel Comune di S. Giorgio di Valle di Sambro. Prevedendo sino d'allora, e conoscendo l'avversione dei contadini alla coltivazione di questa pianta; furono da esso indotti a metterle fra mezzo al formentone; mentre così colla stessa fatica coltivavano, e rincalzavano l'uno, e l'altro assieme, senza che quasi se ne risentissero. Fu con buon successo ottenuto in questo modo una discreta raccolta, e fu di più osservato, che non pregiudicavano in verun modo il formentone stesso, dalle più convincenti prove di averne molte fila frammezzato con patate, e poi altrettante senza di queste; a colpo d'occhio si vidde, che il formentone era dello stesso valore, e della stessa bellezza, tanto dove trovavasi solo, quanto dimezzato da quelle. Fu anzi osservato che le più belle patate furono quelle, che per combinazione erano internate nella radice medesima della pianta del formentone stesso, e così pure la pianta medesima del formentone era d'egual valore in proporzione delle altre che n'erano prive".

Questo risultato incoraggiò anche i coloni dei poderi vicini a sperimentare la coltivazione promiscua delle due piante, ma quasi tutti abbandonarono l'impresa poco dopo. Solo Benni proseguì senza esitazioni, convinto della bontà del prodotto, anche se poi era smerciato a "vilissimo prezzo" o destinato al mantenimento del bestiame, specie delle vacche (che aumentavano la quantità di latte), delle pecore, del pollame e dei maiali dei quali "Taluno [...] fu da prima schifo di questo cibo, ma quando furono passati pochi giorni, senza somministrargli altra sussistenza, ne divennero tutti eccessivamente ghiotti. Ho veduto questi alimentarli in tutto il corso d'inverno con il cibo delle sole patate; nel successivo autunno e precisamente al tempo della ghianda, abbandonare le quercie,



sotto delle quali cibavansi di essa, e fuggire nel formentone dimezzato da queste, a derubarle a preferenza della ghianda, naturale suo cibo” (p. 15). Di grande valore economico risultò pure l’amido ottenuto da Benni, che aveva perfezionato anche alcuni macchinari per facilitare le operazioni di estrazione. “Oltre alla bellezza, e bianchezza, come la neve, di questo amido, sebbene di un fusto meno tenace di quello di frumento, se gli dà il pregio di non corrodere in verun modo a la biancheria la più fina, ancorché per lungo tempo si lasci compiegata negli armadj ove vien custodita. La ragione è fisica. L’amido di grano è fermentato, e marcito, e diventa un corrosivo applicato alla biancheria, segnatamente fina. Tale non è quello ricavato dalle patate”. La conclusione di Benni è quindi che “Non mi estendo a dimostrare la teoria della facilitazione di un tal ricavato, e di quanto beneficio saria negli’anni di carestia in risparmio di tanto grano, che si consuma a questo solo oggetto, e che potrebbe servire di sfamo alla popolazione; interpellato come pratico, darò la direzione di un tal lavoro, e mi presterò di buon animo per il bene comune, tale dovendo essere lo scopo dell’uomo sincero” (p. 17-18). (zz)

48.

Giovanni Francesco Contri

(Bologna, 1788 – 1860)

Istruzione agli agricoltori della provincia di Bologna sul coltivamento e gli usi de’ pomi di terra.

Bologna, tipografia di Luigi Gamberini, e compagno stampatori arcivescovili, 1817.

XII, 62, [2] p., [1] c. di tav. ripieg. ; 8°. – Segn.: π⁶ [1]⁶ 2-4⁶.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Ambrosini Op.4.293 A. Prov.: Raimondo Ambrosini)

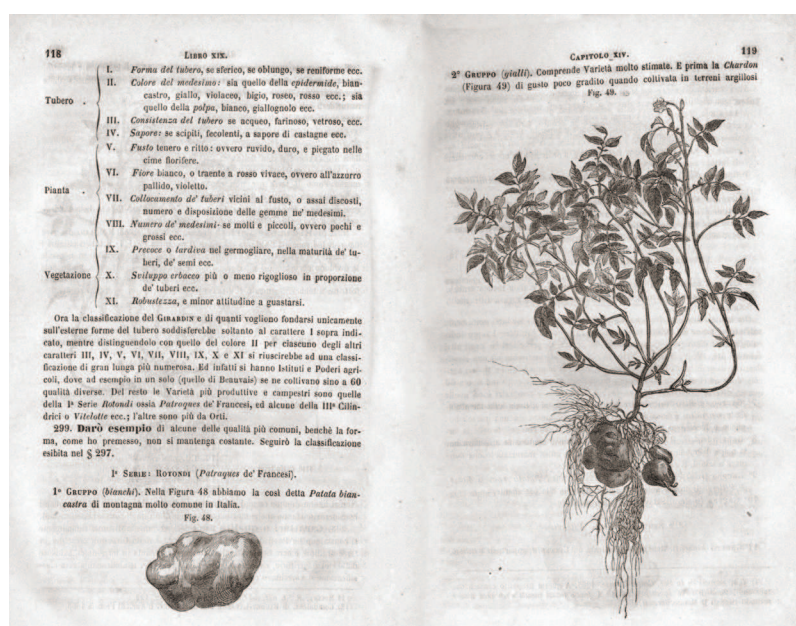
Nel 1817 il cardinale Carlo Oppizzoni, arcivescovo di Bologna dal 1802, preoccupato per le conseguenze drammatiche della recente carestia sulla popolazione bolognese (soprattutto quella di montagna), si rivolge a Giovanni Francesco Contri, ingegnere e agronomo, perché scriva un testo ‘sui pomi di terra’ per incoraggiarne la coltivazione. Contemporaneamente, il 19 febbraio emette una circolare (contenuta nelle p.VII-XII) indirizzata ai vicari foranei della diocesi di Bologna in cui spiega il suo intendimento: “La coltivazione de’ pomi di terra, ossia delle patate, ci si è offerta naturalmente al pensiero, e vedemmo subito che, ove fosse ella seguitata nel territorio bolognese, sarebbe questa la migliore, e fors’anco l’unica maniera per allontanare da noi il terribile flagello della carestia. Ed ecco il perché noi abbiam divisato di mandar a V.S. la presente Istruzione sulle patate, la quale dietro nostro particolare invito, è stata stesa a bella posta da un Professore, il quale accoppia alle molte cognizioni dell’arte sua il più caldo desiderio di giovare a’ suoi concittadini. La ragione poi per la quale Noi abbiam giudicato di accompagnare questa scrittura



agraria colla presente circolare, e di indirizzare l’una, e l’altra a V.S. ella è perché, veduto prima bene l’argomento, possa V.S. nella sua qualità di vicario foraneo, tenere diligentemente proposito su di ciò coi parrochi a Lei soggetti, e questi stessi possano quindi trasmettere a’ loro Parrocchiani

le utili cognizioni, che sulla scorta del Libretto avranno concepute, trattandone prima diffusamente con Lei [...] La gente specialmente di campagna vuol esser convinta più dai fatti, che dal raziocinio. Or qui i fatti son grandi, comuni, evidenti, il pomo di terra, è un frutto, che in una gran parte d'Europa è ormai conosciuto, e studiosamente coltivato. Guai a tante, e tante popolazioni, cui fallì in quest'anno, siccome a noi, il raccolto delle biade, guai se non fossero venute le patate a prontamente soccorrerle!”.

Fu grazie agli studi e all'impegno di uomini come Contri che la patata riprese ad essere coltivata dopo il precedente tentativo di Pietro Maria Bignami che era rimasto però nell'ambito del 'cibo di emergenza' più adatto semmai agli animali che all'uomo. Con il lavoro di Contri, suffragato da quello di Giovanni Antonio Pedevilla che nel 1789 aveva pubblicato i *Principii di agricoltura* e di Filippo Re, il pomo di terra abbandonò definitivamente il terreno limitato dell'orto per trasferirsi a pieno titolo nei campi. Scrive Contri nella sua introduzione: “Per servire a' venerati comandi della Eminenza vostra mi sono dato a scrivere la presente Istruzione nel modo di coltivare i pomi di terra. Conoscendo l'utilissimo scopo, ch'Ella si è proposto nell'affidare a me questo incarico, ho procurato di valermi della maggior possibile chiarezza, e semplicità, ommettendo tutto ciò che può esser riguardato puramente scientifico, ed a questo preferendo le notizie pratiche più vevole, ed efficaci a persuadere la comune degli agricoltori, cui tale Istruzione è principalmente diretta. Ora pertanto, considerando lo stato attuale e le circostanze in cui trovasi spesse volte questa Provincia, si può riconoscere presentemente la medesima nello stesso caso per riguardo a pomi di terra in cui fu un giorno rispetto al formentone. Quantunque nel frumento, e nel formentone si abbiano due prodotti di natura alquanto diversa, per cui il raccolto dell'uno può sperarsi, e talora si ottiene in fatto, quando pur manchi quello dell'altro, nondimeno spesse volte accade che siano scarsi ambidue, e non bastino insieme per fornir l'occorrente, e per far fronte al bisogno. Ciò ha indotto gli avveduti agricoltori a ricercare un terzo genere di qualità analoga a quella degli anzidetti, ma di natura diversa in quanto alla vegetazione, ed alla maniera di vita; e tale si è trovato senza dubbio nel pomo di terra. Questa pianta somministra colla sua radice una sostanza assai nutritiva, e sanissima di gusto piacevole, e di tal natura, che ben si panifica, e si converte in ogni sorta di vivande adatte alla frugalità del contadino, non meno che alle mense più laute, e più variate del ricco”. Alla fine dell'opuscolo si trova una “Tavola che dimostra quale



CARLO BERTI PICHAT, *Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia Corso teorico e pratico... Volume quinto*, Torino, Utet, 1866, p. 118-119, v. scheda 13, (Modena, BCA Poletti),



prodotto abbiano ricavato da' pomi di terra nella Provincia di Bologna quegli industriosi proprietari, che quivi gli hanno coltivati nel 1816", tavola che riporta i nomi degli 'agricoltori virtuosi' che hanno seguito per primi le indicazioni dell'ingegnere bolognese e danno qui conto della quantità e qualità dei loro raccolti. (zz)

DBI, XXVIII, 540

Alessandro Volta, la pila e la patata

Originaria dell'America centro-meridionale, una volta giunta in Europa la patata incontrò diffidenza e opposizione non solo in Italia. In Francia, per esempio, la sua diffusione è legata ad Antoine Augustin Parmentier, farmacista, agronomo e nutrizionista che la scoprì durante la guerra dei Sette Anni (1756-1763) e che la valorizzò in patria riuscendo a dimostrare l'infondatezza dei pregiudizi ai professori dell'Accademia di medicina di Parigi.

Nel 1771 l'Accademia di Besançon aveva istituito un concorso dal titolo: Quali sono i vegetali che possono essere sostitutivi in caso di carestia rispetto a quelli di impiego comune e la loro preparazione. Parmentier redasse una memoria rimasta celebre sull'uso fatto mentre era farmacista al seguito delle truppe in tempo di guerra. La memoria fu premiata nonostante una legge del parlamento accusasse il tubero di trasmettere infezioni. Divertente e nello stesso tempo fruttuoso fu il trucco da lui escogitato per convincere i contadini francesi piuttosto diffidenti verso la consumazione del tubero che, pure, regolarmente coltivavano nelle terre dello Stato. Parmentier fece inviare militari armati a presidiare, dall'alba al tramonto, i campi coltivati a patate; i contadini si convinsero trattarsi di cibo prezioso e cominciarono a rubarle di notte, avviandone il consumo.

In Italia, uno dei primi uomini di cultura a incoraggiarne la coltivazione e l'utilizzo fu Alessandro Volta che ne venne a conoscenza nel 1777 durante un viaggio attraverso la Svizzera, l'Alsazia e la Savoia e ne portò con sé al rientro in patria. Achille Campanile ne parla con la sua consueta arguzia nel capitolo dedicato allo scienziato piemontese delle sue *Vite degli uomini illustri* (Milano, Rizzoli, 1975): "Prima che in Italia, era stata introdotta in altri Paesi d'Europa e a portarla tra noi fu Alessandro Volta. Pensate, il grande fisico comasco, non contento di averci dato la pila, ci diè anche – per così dire – un possibile contenuto di essa; usando qui la parola pila nell'accezione, comune in alcune regioni d'Italia, di pentola. E in questo senso bisogna dire che in un modo o nell'altro Alessandro Volta, con la pila e la patata, provvide a gran parte del fabbisogno delle cucine; e che, se doloroso sarebbe avere la pila senza la patata, ben più imbarazzante sarebbe avere la patata senza pila".



49.

Alberto Bacchi della Lega

(Faenza, 1848 – Bologna, 1924)

Caccie e costumi degli uccelli silvani.

Città di Castello, S. Lapi tipografo-editore, 1892.

376 p. ; 19 cm.

Bologna, BCasa Carducci (6. a. 133)

Laureatosi in giurisprudenza a Bologna nel 1869, grazie ai suoi interessi letterari e specificatamente bibliografici, entrò a far parte del personale della Biblioteca Universitaria nel 1886 con il titolo di sottobibliotecario. Fu molto amico di Carducci che lo chiamava Bacchilide e che, stimandolo, gli propose di entrare a far parte, in veste di segretario, della regia Commissione dei testi di lingua (associazione con dimensioni nazionali, fondata a Bologna nel 1860 da Luigi Carlo Farini – all’epoca governatore delle province dell’Emilia – e da Antonio Montanari, ministro della pubblica istruzione, per rintracciare e divulgare le opere degli scrittori italiani del ‘300 e del ‘400). Fu amico anche di Olindo Guerrini e di Corrado Ricci, con i quali lavorò come segretario di sezione nella Esposizione emiliana che si tenne a Bologna nel 1888 (v. BOX).

Oltre ai due lavori di argomento ornitologico (le *Caccie e costumi degli uccelli silvani* e il *Manuale del cacciatore dell’ucelletto*) produsse diverse bibliografie (dei testi di lingua a stampa nel 1878, dei vocabolari dei dialetti italiani l’anno seguente), redasse gli indici della *Bibliografia dantesca* di Colomb de Batines (nel 1883) e completò, insieme a Lodovico Frati, l’*Indice degli incunaboli della Biblioteca Universitaria* (nel 1889) compilato da Andrea Caronti. Curò anche la pubblicazione di alcuni antichi testi italiani dei bolognesi Sabadino degli Arienti, Gaspare Nadi, Lodovico Varthema, Vincenzo Tanara e altri nella collana “Scelta di curiosità letterarie inedite o rare” edita dalla Commissione per i testi di lingua. Di Vincenzo Tanara curò la pubblicazione del manoscritto conservato dalla Biblioteca comunale dell’Archiginnasio *La caccia degli uccelli* (Bologna, 1886) di cui Bacchi della Lega dice nella prefazione: “Due cacciatori bolognesi, Vincenzo Tanara, e Bartolomeo Alberti detto il *Solfanaro*, non contenti di aver esercitata da valorosi la piacevole arte, vollero insegnarla anche ai loro concittadini e ne scrissero due grossi volumi; ma i poco curanti concittadini li lasciarono fino ad oggi dormire, ignorati o quasi, uno nella Biblioteca Comunale [...], l’altro nella Biblioteca Universitaria [...] I tre libri della caccia di Vincenzo Tanara, i quali avrebbero dovuto far seguito



Tavola I raffigurante le reti per la cattura degli uccelli, in BARTOLOMEO ALBERTI, *Il cacciatore bolognese*. (Bologna, BUB)



alla celebrata *Economia del cittadino in villa*, rimasero sempre inediti, quantunque in molte ristampe dell'*Economia* stessa gli editori promettessero di darli in luce; e il prezioso manoscritto che li conteneva fu conservato dai discendenti dell'autore fino all'anno 1850, in cui, per cortese dono della marchesa Elisabetta Tanara ved.a de' Buoi, entrò nella Biblioteca Comunale della nostra città”.

Le caccie e costumi degli uccelli silvani costituiscono una piccola enciclopedia – preceduta da un ricco *Saggio bibliografico* di testi che trattano lo stesso argomento – dove si possono trovare volatili dei boschi descritti minuziosamente e per ognuno di essi è indicato il modo migliore per catturarli.

Dell'averla maggiore (p. 43 e segg.), dopo aver dato il nome scientifico e quello con cui è chiamata a Bologna (Bufarla grossa) e a Faenza (Farlutton) scrive che “Entrò nei fasti della falconeria, quando la falconeria era in fiore, e non ne fu ultimo vanto. L'addestrarono a cacciar gli uccelletti portandola sul pugno; la recarono nelle spedizioni grosse contro i falconi, contro gli sparvieri e gli astori, perché dotata di vista acutissima, col grido annunciava la comparsa del rapace nell'alto dei cieli”. Alcune specie sono oggi sconosciute o quasi, del piccolo 'ortolano' (*Emberiza hortulana*), per esempio, Bacchi della Lega scrive (p. 292): “[...] La gloria dell'Ortolano è finita. Dello splendore di Bologna si è perduta fin la memoria. Non più serbatoi, non più camerini con centinaia di prigionieri, amorosamente custoditi; non più raffinatezze di petti ingrassati, di pelli tagliate in lasagne, di cervelli stemprati in crostini. Non più scatole di Ortolani, spediti per il mondo intiero, e per il mondo intiero celebrati; petits pelotons de graisse délicate, appetissante, exquise, come li predica il Buffon. Ora con qualche cenno storico cercherò di rinnovare la memoria di colui che fu, come ho detto in principio, lo splendore di Bologna. Trovasene in diverse parti d'Italia, ma particolarmente in Toscana sul Bolognese. Così l'Olina fino dal 1622. Dopo di lui il Tanara (nel 1650 circa) scrive che l'Ortolano [...] porta più splendore a Bologna che altro uccello, per la quantità che se ne manda l'inverno per tutte le parti del mondo, e per l'utilità, perché molti vivono della caccia di quest'uccello. Dopo il Tanara la faccenda s'era alquanto mutata, ma era sempre viva. Quel buon praticante del secolo scorso, Bartolomeo Alberti detto il Solfanaro, c'insegna che qui nel contado gli uccellatori del suo tempo adoperavano contro gli Ortolani tanto le reti, quanto le ragne... Finisco con un sospiro di desiderio a tutte le ghiottonerie che i nostri vecchi cavavano dagli Ortolani così affogati nel grasso; alle polpette di carne disossata; alle lasagne di pelle secca e tagliata a striscie; alle crostate di petti minuzzati; ai cervelli distesi sui crostini. Di tali fantasie degli Apicii bolognesi non rimane più nemmeno il ricordo: ma del commercio si tenta ancor qualche cosa. In uno di questi ultimi anni, nelle beatitudini dell'Appennino Toscano, e propriamente a Trebbio, distante da Modigliana quattro miglia, il parroco don Giovanni Monti prese grandi quantità di Ortolani, li ingrassò in camerino, e grassi, pelati, infarinati, posti in scatole (come insegna il Tanara), li vendette al prezzo di una lira per capo. L'esito fu ragionevole, ma ormai hanno levato all'onesto prete l'utile e il gusto: perché il nuovo regolamento della caccia per quelle montagne ne determina l'apertura al 20 di agosto e al 20 di agosto gli Ortolani di lassù sono quasi tutti partiti.

Il culto dello splendore di Bologna dunque ha ancora da rifiorire”.

La Biblioteca Universitaria possiede anche il manoscritto di Bartolomeo Alberti *Il cacciatore bolognese ovvero Brevi notizie intorno alla generazione delli uccelli, e a varj modi più facili o sicuri per prenderli in buon numero. Opera di Bartolomeo Alberti Bolognese, detto il Solfanaro. Utile a veri indagatori delle cose naturali, ed utilissima a chiunque vuole istradarsi nell'esercizio dilettevole di Cacciatore. In Bologna per [...] Ad excell. m. d. doc. m. Giraldis ut videat, fr. Io. V. M. a vic. us S. O. Bon. iae. Die 8 Januarij 1716. Vidit et admitti posse censuit. Jo. Bapt. Gyraldus pro santissima inquisitione revisor ordinarius* (Ms 96, manoscritto cartaceo *in folio*, di 64 p. numerate, proveniente dalla Biblioteca marsiliana). Di Alberti si sa pochissimo: bolognese, vissuto tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo, era soprannominato il 'solfanaro' (venditore di solfanelli, fiammiferi). L'opera è di grande interesse anche perché corredata da 48 incisioni raffiguranti scene di caccia e trappole per uccelli, accompagnate quasi tutte dai rispettivi disegni preparatori. Scrive Bacchi della Lega a tale proposito (p. 7-8): “Le rappresentazioni di tutte le caccie descritte sono la parte più attraente del Codice; e vengono appresso in numero di quarantacinque, finite a penna e a matita con molta disinvoltura. Portano numeri romani, da I a XLV. Sono precedute da due tavole, della stessa mano bensì, ma escluse dal novero generale; le quali fanno da introduzione [...] È notevole che tanto queste due tavole, quanto le prime ventidue delle numerate (meno la ventunesima) sono state incise in legno; e le prove delle incisioni, con vari pentimenti, si trovano unite nel libro alla tavola originale, quasi sempre in doppio esemplare. [...] La tavola XLV, *Del pigliar i Tordi alla formara*, è ripetuta in due carte”. Nel 1929 l'opera fu stampata per la prima volta, dalla Editrice Compositori, in 410 esemplari numerati, per cura di Giulio Brighenti. (zz)

Bologna e le sue Esposizioni. 1888. Pubblicazione straordinaria della Illustrazione italiana, Milano, F.lli Treves editori, [1888] (Bologna, BC Archiginnasio)





L'Esposizione Emiliana del 1888

Nel 1888 la prestigiosa rivista settimanale «L'Illustrazione italiana», che la casa editrice milanese Treves aveva cominciato a pubblicare nel 1873, offrì ai suoi lettori un numero speciale, come d'abitudine arricchito da un raffinato apparato iconografico, sull'Esposizione che si sarebbe tenuta a Bologna in varie sedi e che aprì i battenti domenica 6 maggio. L'iniziativa, come si può leggere già dalla prima pagina, veniva a coincidere con un altro avvenimento molto significativo per la città: «E siccome ogni storia ed ogni grandezza a Bologna, e tutta la sua vita antica appunto sta in questa massima gloria, così il risveglio che oggi le preparano le Esposizioni regionale d'agricoltura ed industria, nazionale di belle arti, internazionale di musica, procede anche dall'Università: perché questi avvenimenti ebbero origine e sviluppo appunto dalla proposta che, in seguito alla dotta memoria pubblicata l'anno passato dal dottor Corrado Ricci nella quale le origini dello Studio venivano fissate fra il 1076 e il 1090, si fece di commemorare quest'anno l'VIII centenario delle origini dello Studio». L'Esposizione fu ospitata ai Giardini Margherita e all'inaugurazione presenziarono il re Umberto I, la regina consorte (cui era dedicato il parco cittadino, aperto ufficialmente nove anni prima) e il presidente del consiglio Francesco Crispi. Il complesso espositivo si articolava in tre settori: industria e agricoltura, musica e belle arti (collocate sulla collinetta di S. Michele in Bosco cui si accedeva con una funicolare). Il settore musicale era stato affidato ad Arrigo Boito, quello delle belle arti a Enrico Panzacchi. La commissione per l'agricoltura, le aziende rurali, la zootecnia e la floricoltura era costituita da Annibale Certani (presidente onorario), da Cesare Marchi (presidente effettivo), e dai segretari Pompeo Goretti, Gino Cugini, Alberto Bacchi della Lega e Giuseppe Berti. Direttore dei lavori fu nominato Filippo Buriani che progettò tutti i grandi padiglioni, come quello della Ditta Buton, della birreria Finzi, o il lavoriero per la pesca delle anguille allestito nel laghetto del parco.

Proseguendo, a p. 11 si legge: «Le industrie alimentari, che debbono essere caratteristiche di un paese che ha riputazione di abbondanza, presentano due importanti mostre: nel grande ottagonale centrale della sala di lavoro la ditta Majani con apposite macchine confeziona il cioccolato: e più oltre in un grande chiosco di forma molto elegante tutti i salumieri di Bologna hanno raccolti in una sola mostra i loro grassi e profumati prodotti: una gigantesca mortadella del peso di oltre un quintale e mezzo, presiede a quella saporita apoteosi del maiale». Il palazzo e la mostra dell'agricoltura sono descritti così: «Questo allegro fabbricato tutto aria e luce, tutto arabeschi, colonnine, trafori, a cinque navate, si trova alla sinistra di chi entra nel Palazzo dei Concerti. E non contiene soltanto una esposizione di prodotti e delle industrie dei campi, così per contenerla; ma rappresenta in tutta la sua vigoria il concentramento delle forze agricole della nostra regione. E come indica al visitatore l'importanza commerciale di ogni coltura, così ne determina in metodo razionale il tomaconto. Ogni prodotto è accompagnato dalle indicazioni sulla sua quantità, sul suo valore, sull'avvicendamento, qualità, quantità e prezzo dei concimi che gli occorrono, insomma da tutto quel concorso di condizioni che aiutano a formarsene un esatto concetto. Le statistiche più accurate illustrano e completano queste mostre collettive. Quantunque il periodo di preparazione sia stato breve, nulla è trascurato di ciò che vale a completare la mostra. Coi prodotti principali figurano i prodotti dei boschi, dei frutteti, dei giardini e degli orti. La bachicoltura, la piscicoltura, l'apicoltura, la meccanica agraria sono largamente rappresentate [...] Spigolo dal catalogo nomi di espositori e di prodotti esposti. Per le macchine agrarie il Benfenati, la Ditta Alessandro Calzoni, il Massarenti, il Brunetti, l'ingegnere Alberto Riva. Per i cereali il Gavazzi, il Serrazanetti. Per gli animali il Suppini, Carlo Berti, il marchese Ercole Pallavicini, i conti fratelli Spalletti, il Brazzetti, Angelo Sanguinetti, e molti altri. Frutta e fiori recano il Canè Giuseppe, il Casanova Alfonso, il celeberrimo Gnudi porta i suoi mirabili fiori. E Bacco? *Baccus amat colles*, e le nostre colline lo fanno. Il conte Riccardo Zorzi, il marchese Alessandro Bevilacqua, Cesare Conti, Pietro Bacchelli, Giulio Negroni, espongono le uve. Alessandro Calzoni, frantoio e torchio, Alessandro Galvani le solforatrici, Luigi Frontini i tini [...] i fratelli Fortuzzi le botti».

50.

Giovan Francesco Bonaveri

(Bologna, sec. XVII-XVIII)

Istoria fisico naturale dello Stato delle valli di Comacchio.

Ms. cartaceo; sec. XVIII 1a metà; mm 270x197; 816 p. num. con numeraz. moderna (4 p. n.n., 653 p., 3 p. n.n., 76 p. n.n., 60 p. n.n. + X tav.); le 76 p. contengono il *Piccolo vocabolario di Comacchio*; le 60 p. contengono l'*Indice delle cose più notabili, contenute in questa lettera*.

Bologna, BUB (Ms. 315)

Della città di Comacchio, delle sue lagune, e pesche descrizione storica civile, e naturale divisa in tre parti dal dott. Gian. Francesco Bonaveri... Ed ora ampliata, coretta, e con varie note illustrata dal dott. Pierpaolo Proli Cesenate.

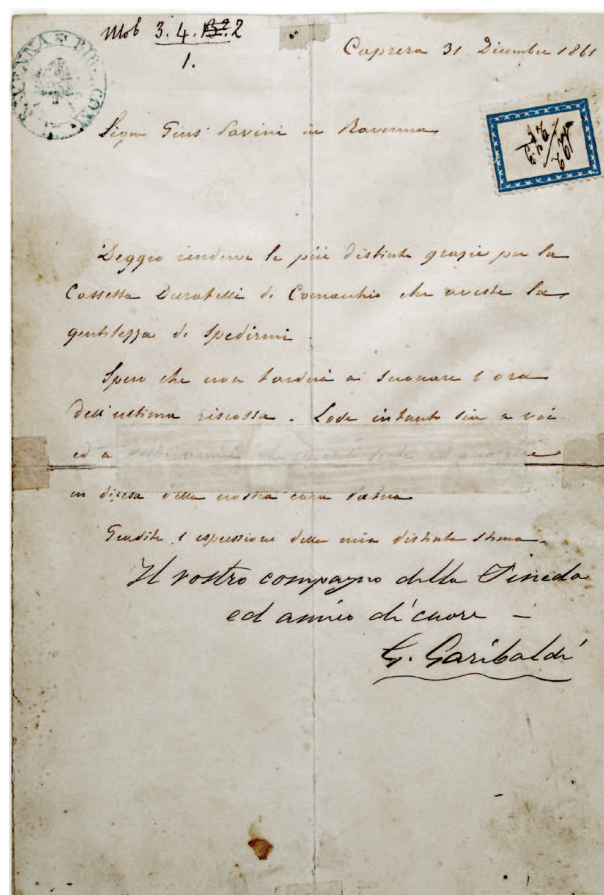
In Cesena, per Gregorio Biasini impressor vescovile, e del S. Ufficio, 1761.

VIII, 247, [1] p., [4] c. di tav. xil. ripig. ; fol. – Segn.: [1]⁴ A-Z⁴, Aa-Hh⁴.

Ravenna, BC Classense (RAV. 78 5 X)

Scrivo di lui Giovanni Fantuzzi: “Bolognese, e dottore di filosofia, e medicina, condotto per medico in molti luoghi con grido, fra’ quali a Comacchio. E nel soggiorno che ivi fece, scrisse una Istoria fisico naturale dello Stato delle valli di Comacchio, che donò poi Mss. all’Accademia delle Scienze dell’Istituto, della quale era socio, e che si conserva di presente fra’ Mss. nella Biblioteca di detto Istituto”. A Bonaveri si deve la descrizione attenta del lavoro frenetico di pesca delle anguille, ma anche di altre varietà di pesche. Nelle valli di Comacchio questa attività era molto praticata; tipici della zona erano (e sono) i casoni da pesca, capanne fatte di pali, paglia e canne palustri. Queste strutture servivano anche come punti di appostamento per la sorveglianza contro la pesca di frodo. Infatti la storia delle valli comacchiesi è stata ‘costruita’ sia dai vallanti – gli addetti ai casoni e ai lavorieri – sia dai fiocinini, i pescatori abusivi che avevano trasformato il furto di pesce in mestiere lecito da tramandare. Il lavoriero, come spiega lo stesso Bonaveri (p. 196-197) è uno strumento molto antico ma ancora molto efficiente, che permette di catturare le anguille separatamente dagli altri pesci “[...] si tirano due siepi una di qua, l’altra di là, le quali sono stivate, e fatte di vimini, e di virgulti. Nel principio sono dette siepi molto fra loro distanti, sicché vengono, come a formare la base di un triangolo. In queste, o sia nel mezzo, sta una nassa, o lavoriero da raccogliere il pesce, e questo lavoriero più tosto suole porsi in uso, nel quale da se calando a seconda del fiume vanno a impri-

Lettera autografa di Giuseppe Garibaldi, datata Caprera 31 dicembre 1861, nella quale il Generale ringrazia il signor Savini per la cassetta di anguille ricevuta (Ravenna, BC Classense)

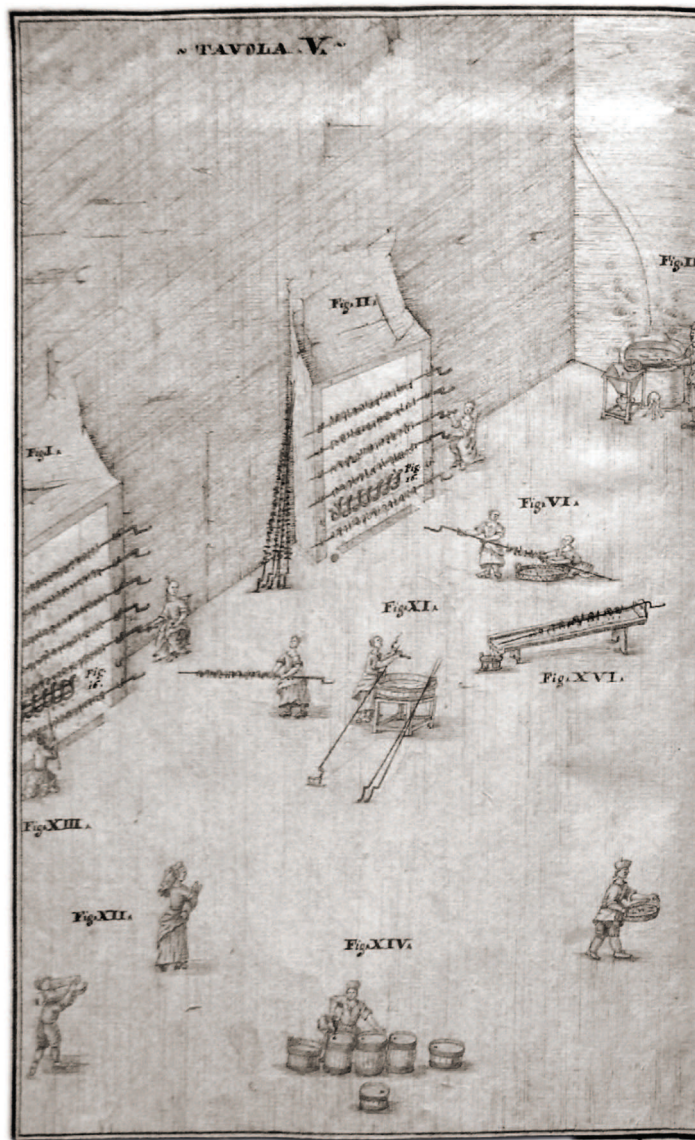




gionarsi le anguille non solamente, ma gli altri pesci ancora [...] Anche al presente vi si praticano due parti di grisole, che dalle sponde si partono, e vanno a combaciarsi nel mezzo, facendo capo in un lavoriero quadrato, che è l'Excipula di Plinio, perché ammette, e dà libero l'ingresso al pesce, che vi entra, ma poi non vi concede libera l'uscita”.

Come per il maiale nel resto della regione – e anche altrove – a Comacchio e dintorni dell'anguilla non si buttava via niente: con la pelle essicata si facevano i lacci da scarpe, le teste e le code venivano consumate dai fiocinini o donate dai vallanti ai poveri; le trippe d'anguilla in umido erano considerate una prelibatezza da chi non poteva permettersi di meglio; non si gettavano nemmeno le lische, che venivano fritte. Persino il grasso che colava durante la cottura veniva raccolto e utilizzato per l'illuminazione oppure, mescolato all'olio, per friggere il pesce. La marinatura dell'anguilla consentiva (e consente) di conservare la 'regina delle valli' per tutto l'anno e di spedirla in tutto il mondo. Bonaveri ci tramanda anche la ricetta per cucinare l'anguilla (p. 185 dell'edizione cesenate):

“Per ora contentatevi, che io vi spiega la maniera di cucinare il pesce all'uso di valle, e come si faccia quella vivanda, che col nome di Bruetto si chiama. In due maniere colà si pratica, l'una con gli aromati, e l'altra senza di questi. Quando sentirete a nominare da qualche Comacchiese la sola parola Bruetto intenderete tosto quello fatto semplicemente con molte anguille tagliate in pezzi per lo traverso, che volgarmente diconsi Morelli posti nell'acqua della stessa laguna entro un lavaggio a bollire. Cotta, che sia l'anguilla la danno in tavola, sebbene il più uguale è quello fatto coi cavoli, o verze pigliando il più tenero, ed il più crespo, e posto a bollire assieme con l'anguilla. Egli riesce gustosissimo; ma solamente in valle, attribuendo molti la virtù all'acqua. Io però ne do il vanto all'anguilla viva, e subitamente levata dall'acqua, e alla loro abbondanza, che si ha in valle, per cui il suo brodo riesce grato,



un lavaggio a bollire. Cotta, che sia l'anguilla la danno in tavola, sebbene il più uguale è quello fatto coi cavoli, o verze pigliando il più tenero, ed il più crespo, e posto a bollire assieme con l'anguilla. Egli riesce gustosissimo; ma solamente in valle, attribuendo molti la virtù all'acqua. Io però ne do il vanto all'anguilla viva, e subitamente levata dall'acqua, e alla loro abbondanza, che si ha in valle, per cui il suo brodo riesce grato,

e sostanzioso. Quando poi il Bruetto è fatto colle Spezie, in tal caso cotta che sia l'anguilla, dissolvono in un mezzo bicchiere di aceto un cucchiaietto di speziaria, che colà comunemente si fabbrica con croco, coriandi, e zenzero, e bene sciolta la gettano nel lavaggio, e poco dopo si porta in tavola [...] Praticano pure di aprire pel lungo l'anguilla, o miglioramento, e poscia tagliata per traverso alla larghezza di tre deti con poco sale sopra, pongono que' pezzi a cuocere a fuoco ardente su la graticola, e cotti li danno a tavola, ed è una delle squisite vivande, che in valle si mangia, nominandole bragiolette. La terza maniera di cucinare le anguille, o mi-

glioramenti è quella di levar loro la pelle, tagliarle in pezzi, salarle, ed infilarle nelle schidone. Gli buratelli hanno una forma di più delle anguille per essere cucinati, ed è quella di essere prima benbene battuti, e poscia o piegati, o distesi alla lungha sopra la graticola con poco sale aspersi, e cotti che sieno, bollenti portati in tavola. Aspersi con sugo di limone, o di arancio, e mangiati con mostarda sono squisitissimi". Il manoscritto è corredato di una serie di eleganti tavole, fra le quali una in particolare raffigura il magazzino dove si lavorano i pesci cotti e salati.

È presente anche un piccolo vocabolario di termini comacchiesi che costituisce uno dei primi esempi di repertorio di voci dialettali.



La Biblioteca Classense possiede anche un cospicuo numero di lettere che Giuseppe Garibaldi scrisse a Giuseppe Savini (Jufina) per ringraziare lui e tutti i ravennati per le cassette di 'buratelli' che gli arrivavano frequentemente a Caprera e che 'l'eroe dei due mondi' chiamava 'esaltanti anguille'. (zz)

Sorella anguilla 1990

Magazzino dove si Fabbricano i Pesci Cotti, e Salati, in GIOVAN FRANCESCO BONAVERI, *Istoria fisico naturale dello Stato delle valli di Comacchio*, Tavola V, (Bologna, BUB)



L'anguilla 'rivestita' di Messisbugo

Piglia miglioramenti [le anguille più grosse] freschi, e scorzali, e fa lavare a più acque le scorze, poi salvale, ponendo a bogliere i miglioramenti in morelli, e come seranno ben cotti, li pigliarai, e ponerai nel mortaio, riservando i pezzi delle spine da banda, e il buono ponerai nel mortaio con poche mandole ambrosine pelate, e zuccharo, e canella fina, uva passa, et herbe oliose, et il conveniente sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi piglia pezzi delle scorze grandi come i morelli [pezzi], et empili del detto pastume, ponendoli nel mezo i pezzi delle spine, e con lo ago li cuserai da i capi, e ponerai allo spiedo colle stecche, tanto che si cuoca la pelle, et cotta che serà, taglierai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra zuccharo, e canella, e poco sale.

Da Cristoforo Messisbugo, *Banchetti compositioni di viuande, et apparecchio generale*, In Ferrara, per Giouanni De Buglhat et Antonio Hucher compagni, 1549 (c. 60v)

51.

Luigi Savani

(Modena, 1754 – 1837)

Modo pratico per conservare le api e per estrarre il mele senza ucciderle dell'avvocato Luigi Savani.

Milano, dalla tipografia di Giovanni Silvestri agli scalini del Duomo, n.° 994, 1811.
XIV, [2], 152, [2] p., [4] c. di tav. ripieg. : ill. ; 8°. – Segn.: π⁸ 1-9⁸ 10⁴ χ¹.
Modena, BF S. Carlo (A VII 16)

Dopo aver esercitato per diversi anni la professione forense, nel 1807, pur non abbandonando la sua attività, si ritirò nella villa di Spilamberto dove si diede alla pratica dell'agricoltura. Oltre a questo trattato sulle api, scrisse anche una *Istruzione pratica per la formazione de' prati artificiali di sano fieno, di erba medica e di trifoglio* (Modena, 1819), con la quale concorse al premio – che vinse – proposto dalla Facoltà di agraria dell'Ateneo bolognese. Fu anche socio dell'Accademia dei Dissonanti alla corte di Francesco II Este, duca di Modena. Nella lettera dedicatoria, indirizzata a Filippo Re perché ne desse divulgazione, l'autore dichiara la sua intenzione di “scrivere qualche cosa intorno alle api, e precisamente una pratica istruzione per ben governarle [...] onde ottenere dalle medesime il maggior possibile vantaggio, e per invogliare altri ad educarle: dimostrando il lucro che render ne possono, ed i sommi vantaggi eziandio che i loro prodotti arrecano alla salute ed all'erario; giacché qui il mele di drogheria è asceso sino ad una lira e quindici centesimi per ogni nostra libbra, cioè paoli due e un ottavo per libbra modonese”.

Il miele è stato per secoli praticamente l'unico dolcificante disponibile: i “bugni villici” (rozze arnie costruite con materiali vari come tronchi d'albero, rocce, stuoie ecc.) erano presenti un po' ovunque sull'Appennino, dove esisteva un contratto particolare (la soccida), secondo il quale il

proprietario delle api cedeva all'affittuario il primo sciame e le attrezzature necessarie, mentre il prodotto risultante veniva poi diviso in proporzione fra le due parti.

In questo lavoro si descrivono nuove tecniche per la salvaguardia della vita delle api stesse, che nei tempi passati venivano frequentemente uccise ad ogni raccolta del miele. Nella stessa opera si cita anche un intervento di Ludovico Antonio Muratori – tratto dal XVI capitolo *Della pubblica felicità* – nel quale lo storico e scrittore dichiara (a p. 209) che “dovrebbe ogni Principe far qualche regolamento non coattivo, né soggetto a pene pecuniarie, acciocché tanto i padroni quanto i villani in ciascun potere [...] tenessero pecchie [api], e sapessero la maniera di governarle e custodirle; spese non costa questa mercanzia, solamente richiedono attenzione, se ne ricava tanto guadagno”. Sul carattere innovativo della sua tecnica di raccolta del miele senza recare danno allo sciame scrive ancora Savani (a p. 14): “Quando io intrapresi ad introdurre ne’ miei poderi il metodo di estrarre il mele e la cera senza uccidere le Api, e di educare queste a norma delle pratiche che venivano proclamate più vantaggiose, ma però contrarie all’uso invalso che era quello di ucciderle, chi gridò scelleraggine, chi si strinse nelle spalle e chi malignamente col gomito percosse il vicino: me ne avvidi e procurai bene di procedere in guisa che nessuno scandalo ne venisse; a tale effetto, prima di procedere ad alcuna operazione nelle arnie, cominciai col ben guarentire gli operaj con cappuccio, con guanti e camiciotto di grossolana tela sino ai piedi in guisa di veste tallare; perocché, guai se alcuno di essi fosse stato ferito dalle Api; [...] io intanto assiduo assistevo alla decimazione [estrazione del miele], ai tagli de’ favi attaccati dal tarlo, al travasamento delle intere arnie, e sempre senza cappuccio, senza guanti e senz’altro riparo, salvo che un poco di fumo di cenci di pannolino entro al vasetto [...] e grazie al cielo niun male me ne è mai accaduto”. (zz)

52.

Albino Bonora

(Santa Maria Codifiume, 1814 – Budrio, 1867)

Intorno ad un esperimento di allevamento delle api nel bolognese e ferrarese: nota letta nella Società agraria di Bologna dal socio ordinario Albino Bonora.

Bologna, tip. del Gior. di agricoltura del Regno d'Italia detta degli agrofilii italiani, 1865.
17 p. : ill. ; 22 cm.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Sassoli.OP.300.2245. Prov.: Tommaso Sassoli)

La famiglia Bonora proveniva da Santa Maria Codifiume (in provincia di Ferrara) dove possedeva terreni. Per poter educare degnamente i tre figli Severino, Saturnino e Albino, i genitori acquisirono una residenza anche a Bologna (attorno al 1820 abitavano in via S. Felice, nel tratto diventato via Ugo Bassi) dove poi restarono tutti e tre i figli, nonostante il legame che continuarono a provare per la terra d'origine: Severino nella via di Mezzo di San Martino, fra via Malcontenti e Campo dei Fiori (la palazzina già della famiglia Biancani Tazzi, rasa al suolo nel 1884 per la



creazione di via dell'Indipendenza), Saturnino in Strada Maggiore 290 e Albino nella parrocchia di S. Bartolomeo. I Bonora possedettero poi anche il palazzo già Hercolani in via S. Stefano.

Albino, che aveva dimostrato subito una particolare predisposizione per l'agricoltura (i suoi prodotti campestri e soprattutto le canape furono premiati in diverse esposizioni), che aveva una fabbrica di aratri a Budrio e che era proprietario di terreni, si interessò dei problemi – sempre attuali in un territorio soggetto periodicamente alle esondazioni del Reno – del riordinamento idraulico e partecipò attivamente alla pubblica amministrazione prima come consigliere, poi come sindaco di Budrio. Morì a soli 53 anni nella sua villa della Riccardina presso Budrio per una cefalite contratta a Billancourt, dove si era recato per visionare nuove attrezzature agricole.

Le api di sant'Apollinare

A sant'Apollinare, che si festeggia tradizionalmente il 23 luglio, patrono di Ravenna e dell'Emilia-Romagna – essendone stato il primo evangelizzatore – è dedicata la grande Basilica paleocristiana di S. Apollinare in Classe. Al centro del mosaico che ricopre l'abside, sotto la croce, si staglia la sua immagine in cui spicca il manto d'oro (la pianeta), che secondo la leggenda era solito indossare, formato da duecentosette api. Tralasciando il significato simbolico sicuramente insito in questa rappresentazione, non si può comunque non pensare che la zona sia stata oggetto di un'apicoltura intensa. Nel 2013, per festeggiare i 1500 anni dalla fondazione della Basilica, il paese di Alfonsine ha affidato ad un artista l'incarico di strutturare il grande labirinto del mais (da qualche anno visitabile) in modo che ricordasse la forma delle api.

Chi desidera sapere qualcosa di più su questi preziosi e delicati insetti, può visitare il Museo a loro dedicato presso l'Istituto nazionale di apicoltura, che ha sede a Bologna.



Nella sua nota, letta presso la Società agraria, così esordisce: “Fra gl’insetti fino ad ora conosciuti, l’ape a parer mio, è quel solo che in grado eminente in sé riunisce con l’utile ancora il meraviglioso”. Anche lui si pone il problema, ancora esistente, di come estrarre il miele senza uccidere le api e lo risolve cambiando la struttura e il materiale con cui venivano costruiti gli alveari i quali, “usati comunemente da coltivatori nelle nostre campagne, per l’ordinario altro non sono che una porzione di tronco d’un vecchio albero scavato, e per lo più esteriormente tarlato, ovvero si formano con quattro pezzi di tavole di legno inchiodate a forma di cassa [...] Pensando fra me medesimo come toglier di mezzo un così grave inconveniente, trovandomi alcuni anni or sono in Toscana, mi venne il pensiero di conoscere come colà si praticasse questa piacevole coltivazione. Recatomi da un ricco possidente presso a Pontedera, che aveva nome di valente agricoltore, vidi che in luogo di alveari alla nostra maniera, egli li aveva a cassette, e tenevali in un suo giardino accomodati in modo che servivano per giunta di adornamento a quella sua graziosa villa, e gli servivano di dolce passatempo” (p. 6-7). Seguono varie illustrazioni che contribuiscono a rendere ancora più chiara la spiegazione di come sono strutturate le cassette da lui proposte e adottate. L’esito di questa innovazione è evidente: “Due anni or sono, io volli in due luoghi diversi sperimentarlo, ed essendo riuscita la prova felicemente, credo di non fare cosa al tutto discara a questa illustre Società collo esporre tanto il modo da me tenuto, quanto il risultato [...]”. (zz)

Cenni biografici 1867

53.

Paolo Bonizzi

(Modena?, 18.. – 1881)

I costumi delle api: lezione scientifico-popolare del Prof. Paolo Bonizzi. Lettura tenuta a Modena il 7 aprile 1870.

Modena, Tip. sociale, 1871.

28 p. ill. ; 22 cm.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Silvani Op.300.3804)

Naturalista ed entomologo, insegnante nel regio Liceo di Modena, Paolo Bonizzi nel suo opuscolo descrive le abitudini delle api e fornisce anche indicazioni sul modo di porre rimedio alle loro punture: “[...] Assai facilmente dopo qualche tempo, si riesce ad avvezarsi alle punture in modo da non provare più né gonfiezza né dolore. Molti sono i rimedi suggeriti contro la puntura delle api; uno dei più efficaci è una goccia di ammoniaca liquida; ultimamente è stata indicata la glicerina”. (zz)

Incisione nell’incipit del IV libro delle *Georgica* di Virgilio in cui si tratta dell’allevamento delle api, in PUBLIO VIRGILIO MARONE, *Opera*, Lione, Jean Crespin, 1529, p. CCXXXIII, (Bologna, BC Archiginnasio)





54.

Pergamena di Marola.

Ms. membranaceo; sec. XII (13 aprile 1159).

Modena, ASM (Pergamene di Marola, b. II, n. 17)

La cosiddetta Pergamena di Marola è un *instrumentum*, ossia un atto in base al quale l'abate di Marola, Giovanni, concede ai fratelli Giovanni, Domenico e Martino di *Formolaria* (oggi località in comune di Carpineti) due terreni di proprietà dell'Abbazia posti in Formolaria e in Campitello, "a livello", ossia per la durata 29 anni con l'impegno di corrispondere un affitto e di effettuare opere di miglioria.

Il testo è redatto in una scrittura carolina, è organizzato su 29 righe cui fanno seguito la sottoscrizione del notaio, i segni dei testimoni e le sottoscrizioni dei frati; è vergato da una sola mano, del notaio, in inchiostro bruno-scuro, ad eccezione della parte dove sono indicate le sottoscrizioni dei frati, vergata da mano diversa e in inchiostro bruno-rossiccio. Il documento è redatto "sub porticu casa de Maruola", da identificarsi con una dipendenza del monastero di Marola ubicata a Corniano (comune di Bibbiano). Ciò che interessa è che l'affitto che i tre fratelli sono tenuti a versare ai frati comprende, oltre a tre soldi e mezzo di denari lucchesi, dei beni in

ANNIBALE CARRACCI, 47 *Vende casio fresco*, Roma, 1776, v. anche scheda 127 (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

ANNIBALE CARRACCI, 73 *Vende formaggio parmigiano*, Roma, 1776, v. anche scheda 127 (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)



natura e, tra questi, "tres apertos de formadio" (righe 19-20); questa espressione sarebbe la più antica attestazione del formaggio vaccino a pasta dura, da riferire alla "forma" rotondeggiante e, soprattutto, ben distinto dal "caseo", termine utilizzato in altre pergamene coeve della stessa area, per indicare il formaggio di pecora (ARLOTTI 2008, p. 55).

Esiste quindi una data di nascita ufficiale del progenitore del Parmigiano-Reggiano? Di certo il documento di Marola fornisce elementi utili per ricostruire la storia della produzione casearia nell'area appenninica reggiana. Sta di fatto che dopo appena due secoli un riconoscimento sicuro del formaggio vaccino a pasta dura prodotto in area emiliana lo fornisce nientedimeno che Boccaccio, che nella Novella terza della Giornata VIII, descrivendo la *contrada di Bengodi*, cita esplicitamente questo prodotto: "[...] eravi una montagna tutta di formaggio Parmigiano grattugiato". (AC)

ARLOTTI 2008



73 *Vende Formaggio Parmigiano.*



Gli elogi del formaggio

Il percorso che ha portato alla codificazione dell'“identità” del Parmigiano-Reggiano, inteso come il formaggio vaccino a pasta dura prodotto a sud del Po, tra Parma e il Fiume Reno, ha trovato una tappa decisiva nella costituzione del Consorzio di tutela e nell'approvazione di uno specifico disciplinare: tuttavia si tratta di fatti avvenuti di recente, nel corso del Novecento.

Prima di allora, e comunque dopo la Pergamena di Marola e la citazione del Decamerone, il *formaggio parmigiano* e il *grana reggiano* hanno goduto di una significativa fortuna nella letteratura specialistica e scientifica. Ecco due esempi.

Un elogio al Parmigiano si ha nel *Lexicon de partibus aedium*, opera di **Francesco Mario Grapaldi (Parma, 1460-1515)**. Umanista, allievo di Beroaldo, la sua vita fu divisa tra l'insegnamento delle *humanae litterae*, il culto della poesia e dei classici da un lato e l'attività pubblica dall'altro (ricoprì anche il ruolo di cancelliere del comune di Parma e gli furono affidate importanti ambascerie).

La prima edizione del *De partibus* risale al 1494 e uscì a Parma per i tipi di Angelo Ugoletto; l'opera godette poi di grande fortuna e fu ristampata fino agli inizi del Seicento. Il lavoro è articolato su due libri, per complessivi 22 capitoli, ciascuno dedicato ad un'area o parte della casa antica: *paries – vestibulum – ianua – atrium – peristylum; cavaedium* (cortile); *cella* (cantina); *cellarium* (dispensa); *hortus; piscina; leporarium* (parco per la selvaggina); *stabulum; ornithones* (uccelliera); *thermae; scale; coenaculum; coquina; gynaecium; cubiculum; valetudinarium; sacellum; bibliotheca; armamentarium; granarium; turris*. Le parti della casa sono minuziosamente descritte con l'ausilio di fonti classiche, sia tecniche (soprattutto Vitruvio e Celso), sia letterarie: l'opera risulta quindi una vera e propria enciclopedia che ricostruisce, idealmente, le forme e gli spazi della *aedes* in rapporto alle loro funzioni, quasi un prontuario di economia domestica; per questo rappresentò una sorta di manuale che ispirò gli architetti del Rinascimento. Il libro si sofferma anche a descrivere gli alimenti, la selvaggina e gli altri animali allevati, gli ortaggi e la frutta, gli oggetti d'uso in cucina e nella mensa. Nel cap. IV del libro I, dedicato al *cellarium*, laddove parla del *caseus*, Grapaldi fa un riferimento ai suoi tempi ed afferma che il primato della “nobiltà” dei formaggi va attribuito a quello della sua città, cui dedica un distico elegiaco dove il prodotto viene definito capolavoro non fatto dalle mani dei migliori casari dell'antichità, ma dal latte di Parma: «Prima nobilitas in Italia caseo datur Parmensi his temporibus [...]. Hinc nos disticho: “Non me Vestinus pressit, non luna nec Hyblae / Bubsequa: sum Parmae nobile lactis opus”».

Un secondo esempio di elogio interessa il formaggio prodotto nel Reggiano e risale alla fine dell'Ottocento, Jacopo Ravà nel suo saggio *Il formaggio di Grana reggiano* (Lodi, Tip. Costantino Dell'Avo, 1886) affermava:

“La regione classica del formaggio reggiano è compresa da quella plaga di terreno, che ha per limiti a sud il piede dei colli, a nord la via Emilia ed in qualche punto si estende oltre questo limite che è segnata ad ovest e a est dai corsi del Crostolo e dell'Enza. Nella posizione più alta di questa zona, troviamo Bibbiano, che assieme alle terre limitrofe di Montecchio, Cavriago ed altre minori, ha il vanto di produrre il più squisito formaggio di grana di tipo reggiano. Non è qui il caso di discutere se il grana si sia fabbricato prima nel territorio di Reggio, oppure quello di Parma o di Lodi. Ammetto con il prof. Del Prato che a Noceto e a Fontanellato, in provincia di Parma, si facciano ottimi formaggi di grana, ma essi non possono competere con quelli fabbricati specialmente nel territorio Bibbianese”. Con queste parole il dr. Jacopo Ravà liquidava la questione del primato qualitativo del formaggio vaccino a pasta dura. Insegnante presso l'istituto tecnico di Bologna, Ravà era ben addentro alla materia, e lo dimostrano le sue diverse pubblicazioni in materia: *L'acidità del latte in rapporto alla fabbricazione del formaggio* (Lodi, Tip. Lit. Costantino Dell'Avo, 1887); *Processo Schaffer per riconoscere il latte non adatto alla caseificazione* (s.n.t.); *L'analisi chimica e l'apprezzamento dei foraggi* (s.n.t.).

A proposito proprio di Bibbiano, un curioso aneddoto è chiaro indice della – peraltro giustificata! – autostima che i casari di quel luogo avevano delle proprie capacità: nel 1872 una singolare competizione si tenne proprio nella località dell'appennino reggiano: durante la locale fiera fu organizzata una gara tra casari, dalla quale erano però esclusi quelli locali, con una motivazione del tutto interessante: per manifesta superiorità!

DBI, LVIII, 561-563; VIGNALI 2005

55.

Giovanni Buton e C.

(distilleria)

Illustrazioni sulle specialità esclusive della premiata distilleria a vapore Gio. Buton e C. Bologna, proprietà Rovinazzi fornitore dell'imperial casa del Brasile della real casa d'Italia.

Bologna, Tip. deli agrofili italiani, 1872.

21 p. : ill. ; 23 cm. – Estratto da: «Giornale d'agricoltura ecc. del regno d'Italia».

Bologna, BC Archiginnasio (17.Artistica.M.2)

Il *Dizionario Larousse* degli alcolici e dei cocktails, compilato da Jacques e Bernard Sallé, riporta alla voce 'Buton' (p. 54): "Jean Bouton aveva a Gentilly [cittadina francese nella regione dell'Île-de-France] una fabbrica di liquori ed era fornitore dell'Imperatore. A seguito della caduta di Napoleone, anche Bouton cade in disgrazia e nel 1820 si varca il confine e giunge in Emilia Romagna, che sembra possedere caratteristiche geofisiche simili alla Charente, da cui provenivano i vini che Bouton utilizzava per la sua produzione oltralpe. E il vitigno più adatto il trebbiano bianco. A Bologna conosce Giacomo Rovinazzi, il titolare della pasticceria che aveva sede in via d'Azeglio 34. Con lui fonda nel 1830 la Distilleria Giovanni Buton & C. (italianizzando il proprio nome) per la produzione di liquori, con sede a Bologna in viale Pietramellara. I primi prodotti sono una crema cacao, l'Amaro Felsina e la Coca Buton. In pochi anni riceve numerosi premi e riconoscimenti internazionali per i propri prodotti. All'Esposizione universale di Parigi del 1900 il padiglione Buton riceve il Gran Prix con medaglia d'oro per la sua produzione. L'azienda si espande notevolmente ed arriva a produrre quarantacinque tipi di liquori diversi. Nel 1939 nasce il Vecchia Romagna Buton Cognac che verrà poi chiamato brandy", questo perché una convenzione stipulata fra Italia e Francia il 28 maggio 1948 (ratificata dalla legge 766/1949) stabilì che dal 1° gennaio 1950 il termine 'cognac' avrebbe dovuto essere riservato esclusivamente ai distillati di vino prodotti nella regione omonima, il Cognac appunto. Tutti gli altri si sarebbero dovuti definire 'brandy'.

L'opuscolo si apre con una breve introduzione storica: "L'origine della distillazione si perde nella notte del tempo, e soltanto se ne ha qualche traccia in secoli

ANNIBALE CARRACCI, 70
Aquavitaro, Roma, 1776, v.
 anche scheda 127 (Bologna,
 BAS S. Giorgio in P.)





assai remoti [...] Gli arabi ebbero diffatti conoscenza esatta della distillazione, e tutto induce a credere che da essi abbia avuto l'origine sua [...] Arnault di Villanova, nel 1240, sembra essere stato il primo che abbia insegnato a distillare il vino ed ottenere l'acquavite a cui si attribuiscono eminenti virtù. *Questo nome di Acqua di vita gli conviene, egli dettava e scriveva, poiché è una vera acqua dell'Immortalità che prolunga i giorni, dissipa gli umori, rianima il cuore e conserva la giovinezza: sola od unita a qualche altro rimedio guarisce la Colica, l'Idropisia, la Paralisi, la pietra ecc. ecc.*" proseguendo la lettura si incontra il padre della medicina, Ippocrate, che "compose il primo liquore aromatico, il cui uso venne adottato da quasi tutti i popoli civili sotto il nome d'IPPOCRASSE e conteneva vino, miele e cannella. Questo liquore, perfezionato da certo Alexix piemontese [si tratta del fiorentino Girolamo Ruscelli, vissuto fra '400 e '500, che scrisse i *Secreti*, ricette medicinali], si è tenuto moltissimo tempo in voga, di modo che fino al declinare del secolo passato la città di Parigi mantenne sempre l'uso di presentarne ogni anno in un determinato giorno alcune bottiglie ai suoi regnanti".

Il prodotto più famoso fu sicuramente il liquore denominato 'Coca Buton', derivato dalla distillazione delle foglie di coca boliviana con un procedimento che eliminava completamente le tossine pericolose della pianta. L'accoglienza del mercato fu entusiasmante poiché il prodotto sembrava possedere notevoli proprietà corroboranti. Di esso si legge infatti più oltre che era "ormai celebre pel suo ottimo sapore non meno che per le preziose sue qualità igieniche ammesse anche dal chiarissimo

Prof. MANTEGAZZA a cui si deve la conoscenza della coca [...]". Paolo Mantegazza è considerato a livello europeo uno dei pionieri della psicofarmacologia. Alla pianta della coca dedicò lo studio *Sulle virtù igieniche e medicinali della coca e sugli alimenti nervosi in generale* (1858), ma il suo lavoro più importante sulle droghe fu quello, di oltre 1200 pagine, pubblicato a Milano nel 1871, *Quadri della natura umana. Feste ed ebbrezze*.

L'altro fiore all'occhiello della Ditta Buton era "l'*Eucalypto*, gustosissimo liquore aromatizzato colle sostanze essenziali dell'*Eucalyptus Globulus* d'Australia, sostanze molto igieniche ed eminentemente febbrifughe".

La Statistica industriale del 1898 riportava che "la fabbrica della ditta Buton, che è la più importante, occupa 24 operai ed è fornita di una caldaia a vapore della forza di 5 cavalli" mentre l'altra ditta, quella di "Gancia Giovanni non occupa nella sua fabbrica che 4 operai maschi adulti i quali fabbricano liquori senza il sussidio di motori meccanici". (zz)

Ditta Gio. Buton & C., Etichetta per l'Amaro Felsina, secolo XX (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)

Ditta Gio. Buton & C., Etichetta per la Coca Buton, secolo XX (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)





Le origini della moderna liquoreria

Le erbe che si usano in liquoreria in genere sono per loro natura amare. Vincenzo Agnoletti nel suo *Il crendenziere perfetto* (v. scheda n. 88), a p. 131 spiega come deve procedere il liquoriere per ovviare a questo problema: “Le acquavite aromatizzate si usano così naturali, ovvero addolcite gradevolmente con il zucchero. Comunemente queste acquavite si fanno di *anasi* [anici], di *finocchio*, di *menta*, di *cannella*, di *mandorle amare*, di *garofani*, di *china*, di *limone*, di *arancio*, di *rose*, di *fiori di arancio*, di *angelica*, di *sas-*

so frasso, di *matricaria*, di *coriandoli*, d'*assenzio*, di *ruta*, di *ginepro*, di *reabarbaro* [sic], di *legno guaico*, di *melissa*, di *cacao*, di *caffè* ecc. [...] volendo rendere più gradevoli, tanto le suddette acquavite, che quelle qui sotto descritte, non si deve fare altro, che unirvi dello zucchero chiarificato, e cotto a *straccio*, e questo in proporzione, che addolcisca sufficientemente l'acquavite”. Ma cosa significa chiarificare lo zucchero e cuocerlo a straccio? Lo dice bene lo stesso Agnoletti all'inizio del suo trattato: “Molti sanno chiarificare lo zucchero, ma pochi però lo fanno a dovere, mentre benché sembri una cosa molto facile, non è così, esigendo tale operazione molte attenzioni [...] bisogna avere un calderotto, o sia stagnata di rame, o di ottone, che si riempie con circa due terzi di zucchero. Abbiate un altro recipiente nel quale porrete due bianchi d'uovi per ogni libbra di zucchero, oppure invece di bianchi d'uovi un bicchiere scarso di sangue liquido di bue; vi si aggiunga dell'acqua a sufficienza, e si sbatte il tutto finché il bianco d'uovo, oppure il sangue sarà unito all'acqua; si versi poscia parte del miscuglio nel zucchero, e si ponga il caldajo sopra un buon fuoco; appena avrà spuntato il bollire vi si versi un poco dell'acquachiarata suddetta, e con la cucchiara bucata si venga levando la schiuma, la quale si mette a parte dentro una concolina, e così a mano a mano che bolle si vada fermando il bollire, e si va schiumando con gran diligenza, finché non getterà più niente di schiuma, e che lo sciroppo sarà ridotto chiarissimo; allora si passerà lo sciroppo per feltro di lana, o per un panno di lino bagnato, e ben spremuto, finché sarà limpidissimo, ed acciocché questo succeda, conviene tomarlo a filtrare più volte, e poscia si conservi in vasi vetriati in luogo fresco”.

A Bologna, più che centenaria è la storia dell'amaro creato da Stanislao Cobiانchi. Il nobile bolognese, nato nel 1862, per sfuggire alla carriera ecclesiastica a lui predestinata dalla famiglia abbandonò la sua città e cominciò a girare il mondo. Nel principato balcanico del Montenegro venne a conoscenza delle virtù digestive del *karik*, un infuso di erbe tradizionalmente consumato a fine pasto. Ritornato in Italia si stabilì in Piemonte per apprendere l'arte della liquoreria, riuscendo a riprodurre la ricetta della bevanda montenegrina. Tornato nella sua città, nel 1885 avviò ufficialmente la sua attività insieme al fratello Cleopatro, con un prodotto apprezzato al punto che il Vate pescarese, in una lettera del 26 maggio 1926 (esposta nel 2013 in occasione della mostra “D'Annunzio a Bologna. E seguìto a vivere studiosamente voluttuosamente”) lo definì “liquore delle Virtudi”.

Nel 1905 Gennaro Fabbri, ex impagliatore di sedie, e la moglie Rachele aviano a Portomaggiore (Fe) l'attività che porterà il loro nome; la sede dell'azienda sarà poi trasferita a Borgo Panigale (Bo). Tra i primi marchi della “Premiata distilleria G. Fabbri” il liquore Virow, fatto con le uova, il liquore Primo Maggio, con tanto di falce e martello sull'etichetta e l'Amaro Carducci, in onore del poeta del “Canto di primavera” che aveva appena ricevuto (1906) il premio Nobel. Ma saranno soprattutto gli sciroppi e le amarene al liquore, conservate nello speciale vaso con le decorazioni faentine bianche e blu, a rendere celebre la ditta.



I liquori tradizionali dell'Emilia Romagna

I liquori tradizionali dell'Emilia Romagna a base di erbe officinali riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali hanno tutti origini lontane nel tempo:

l'**anicione** di Finale Emilia (Modena), antica cittadina situata ai confini con la provincia di Ferrara, è un liquore che si produce praticamente solo qui, tanto da essere divenuto un elemento caratterizzante del territorio. Questa produzione pare sia iniziata nel 1814 ed è poi proseguita ininterrottamente tanto che oggi esso viene riconosciuto non solo come prodotto tipico della zona, ma è esteso all'intera regione. L'anicione, come spiega il nome stesso, è un liquore ottenuto dalla distillazione dei semi di anice in alcool purissimo di frutta unito ad altri semi aromatici ricchi di principi digestivi. Altrettanto antica è a Finale Emilia l'abitudine di bere l'andsòn (questo è il termine dialettale) la mattina del giorno dei morti (il 2 novembre), secondo una tradizione anch'essa mai interrotta, insieme con la 'torta degli Ebrei', una millefoglie salata con due strati di formaggio parmigiano-reggiano; l'anisetta reggiana (anisèta) ne è la versione più delicata;

del nocino (nosen, nozèn) non è certa la provenienza, ma si sa che in Italia ha radicato inizialmente in Liguria e poi nel Modenese, dove ha dato vita anche ad un'associazione (l'Ordine del Nocino modenese di Spilamberto): l'albero del noce è da sempre legato a leggende di streghe e incantesimi, che condizionano anche la preparazione stessa del liquore. Tradizionalmente, infatti, le noci venivano raccolte nella notte di s. Giovanni (23-24 giugno) dalla donna più esperta nella preparazione che, salita sull'albero a piedi scalzi, staccava solo le noci migliori a mano e senza intaccare la buccia. Lasciate alla rugiada notturna per l'intera nottata, si mettevano in infusione il giorno dopo. La loro preparazione terminava la vigilia di Ognissanti, cioè la notte del 31 ottobre. Nella raccolta la tradizione chiede di non usare attrezzi di ferro perché il metallo intaccherebbe le proprietà delle piante officinali. La credenza è comunque molto antica: già i druidi la seguivano cogliendo il vischio con un falchetto d'oro;

il **sassolino** è una bevanda 'spiritosa' – tipica della provincia di Modena – dal caratteristico sapore di anice aromatizzato con spezie miste, tra cui il cumino, la cannella, il finocchio e piccole parti di assenzio. Si ricava dall'anice stellata, chiamata così per la forma del frutto che però dal punto di vista botanico non ha niente a che vedere con l'anice vero e proprio. Il liquore fu preparato per la prima volta nel 1804 da alcuni speciali svizzeri provenienti dal Cantone dei Grigioni che si erano trasferiti a Sassuolo, dove avevano iniziato la distillazione; l'**acqua d'orcio o d'orzo** è una dissetante bevanda alla liquerizia, prodotta a Reggio Emilia fin dal 1412, quando il governatore Ippolito Malaguzzi (nonno di Ludovico Ariosto) ne autorizzò la vendita nella piazza Maggiore (ora piazza del Duomo);

lo **zabaglione** all'uovo risalirebbe per tradizione al XVI secolo, quando il capitano di ventura Giovanni Baglioni (conosciuto come Zvàn Bajòun), accampatosi nei pressi di Reggio Emilia, un po' per caso e un po' per necessità di sfamare i suoi uomini, creò con ciò che aveva a disposizione (uova, zucchero e vino) una mistura che da lui prese il nome;

il **sorbolo** (sorbolino, sorbolen), tipico dei comuni di Sorbolo e Coenzo (Parma), vanta una ricetta antica: la sua esistenza è documentata già alla corte dei Gonzaga fin dal XVII secolo. Ricavato dalle sorbe mature, la cui pianta doveva essere particolarmente diffusa nella zona, è prodotto in due versioni: il 'liquore nobile di sorbe' di Coenzo e il 'sorbolino' di Sorbolo;

lo **sburlon** è un liquore a base di mele cotogne, tipico della pianura e della zona collinare del Parmense. Fu chiamato così (significa 'spintone' in dialetto) perché si riteneva che, bevuto a fine pasto, desse una 'spinta', per facilitare la digestione; allungato con acqua era ritenuto un ottimo tonificante. Lo sburlon è ottenuto dalla macerazione e infusione alcolica della polpa, precedentemente grattugiata.

il **bargnolino** (bargnulein), o più comunemente prunella, è tipico del Piacentino: si tratta di un liquore ad alta gradazione alcolica, ottenuto dall'infusione delle bacche di prugnolo selvatico, detto anche pruno spino (in dialetto bargnò) che è un arbusto tipico dell'Appennino tosco-emiliano. Le bacche vanno raccolte nel mese di ottobre;

Dalla «Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana», n. 141, 20 giugno 2014, Parte prima: Supplemento ordinario n. 48

56.

Geminiano Grimelli

(Carpi, 1802 – Modena, 1878)

Aceto balsamico. Fatto immediatamente con ogni economia e salubrità mercè il metodo.

Modena, R.D. Camera, 1857.

[3], 4-8 p., 21 cm.

Ferrara, BAAccademia Scienze (BACS. C. 131)

Desta curiosità questa operetta di Geminiano Grimelli, con la quale l'autore presentava (e promuoveva!) un prodotto di sua invenzione: il balsamo d'aceto, una sorta di concentrato da diluire in acqua o in vino per ottenere aceti balsamici.

Il libretto – contraddistinto da un forbito linguaggio scientifico, con magniloquenti descrizioni delle qualità organolettiche del prodotto – potrebbe essere rapidamente liquidato tra le esperienze deteriori di chimica degli alimenti del secolo XIX; tuttavia per essere meglio compreso va rapportato allo spirito dell'epoca ed inquadrato in rapporto all'autore.

Personaggio eclettico ma tutt'altro che sprovveduto, il Grimelli, nativo di Carpi, fu medico e diresse dapprima il locale ospedale. Tuttavia la sua precoce carriera lo vide ben presto diviso tra l'attività accademica e quella politica: fu infatti docente presso l'Università di Modena, dove divenne rettore nel 1859, e presidente dell'Accademia reale di scienze, lettere ed arti; ma fu anche fervente patriota: coinvolto nei moti del 1848, fu chiamato nel 1869, all'indomani della fuga degli Este, dal dittatore di Modena Farini a dirigere il dicastero dell'Istruzione e poi fu eletto al parlamento del regno di Sardegna. Grimelli fu certamente un uomo di scienza e lo attestano le tante sue pubblicazioni di chimica, biochimica, medicina, farmacologia. Spirito inquieto, ingegno curioso, fu personalità di prima linea nel dibattito scientifico emiliano, talora assumendo posizioni conservatrici; si oppose ferocemente, tra l'altro, alle idee di Darwin che negli anni '60 dell'800 animarono gli ambienti accademici di Modena: infatti proprio in quella città nel 1864 fu pubblicata la prima traduzione italiana de *L'Origine della specie*.

Tuttavia la sua ricerca era contraddistinta da un significativo pragmatismo che probabilmente gli proveniva da un lato dalla professione medica e dall'altro, dalla sua attitudine all'attività politica. Ed è appunto con una specifica attenzione alla cosa pubblica e alle ricadute sociali del proprio operato che sono spiegabili iniziative dal sapore filantropico, quali gli anni passati in Liguria (1860-1862) a studiare la lebbra endemica; oppure l'invenzione di una bevanda succedanea del vino, in anni nei quali le malattie parassitarie, quali la fillossera, falcidiavano la vite facendo lievitare il prezzo del prodotto. Ed anche il balsamo d'aceto rispondeva al bisogno di fornire un succedaneo dell'aceto a costi accessibili, di fronte ad un prodotto che, manco a dirlo, era tra i più preziosi della tavola dei modenesi: quasi una sorta di "oro nero".

Dallo stesso spirito doveva essere stato guidato Luigi Maini (v. scheda n. 61), che nel 1854 a Modena (per i tipi degli Eredi Soliani) aveva pubblicato un opuscolo dal titolo del tutto eloquente: *L'acqua ridotta a vino pei bisogni del povero ossia vino senza uva simile a quello d'uva con ogni economia e salubrità. Istruzione popolare.* (AC)

DBI, LIX, 666-667



Il vero balsamico

Il tentativo di imitazione di Grimelli la dice lunga sul pregio e sul prestigio del vero balsamico.

Probabilmente l'origine dell'uso di tale aggettivo è dovuta alle supposte qualità farmaceutiche che si attribuivano all'aceto prodotto secondo determinate procedure; e la più antica traccia dell'uso del termine "balsamico" associato all'aceto si ha in un documento modenese di Casa D'Este, il "Registro delle vendemmie e vendite dei vini, per conto delle cantine segrete per l'anno 1747" (Modena, Archivio di Stato). E ciò è significativo sia dell'origine estense – in senso geografico, cioè modenese-reggiana – sia dell'importanza sociale ed economica del prodotto, considerato un vero alimento di lusso.

Tuttavia l'origine dell'aceto balsamico è certamente più antica; in tal senso è significativa la testimonianza del conte Giorgio Gallesio. Nato a Finale Ligure nel 1772, studiò diritto a Pavia ed esercitò la carriera giuridica, che abbandonò poco più che quarantenne, quando si ritirò a vita privata per seguire, tra l'altro, i suoi interessi legati allo studio della coltivazione degli alberi da frutto. Le sue osservazioni sulla morfologia dei frutti (mele, pere, pesche, fichi, susine, uve...), sulle varietà, sulle modalità di produzione, vennero raccolte anno dopo anno, durante viaggi ed intense ricognizioni di studio condotti nelle campagne italiane, e furono pubblicate a Pisa dal 1817 al 1839 nella sua monumentale opera: *la Pomona Italiana*. Proprio durante uno di questi viaggi, nel settembre del 1839 ebbe modo di recarsi nella tenuta dei conti Salimbeni di Nonantola. Qui era organizzata un'importante acetaia, attiva dall'inizio del XVIII secolo.

Nel *Giornale di agricoltura e dei viaggi*, una sorta di diario dove appuntava le sue osservazioni, Gallesio descrive per la prima volta, con stupita ammirazione, il funzionamento dell'impianto e le modalità di produzione dell'aceto. Il ritrovamento, nel 1993, del manoscritto originale del *Giornale* (ora conservato negli Stati Uniti, presso la Harvard University) ha offerto la possibilità di acquisire il più antico disciplinare per la produzione degli aceti.

Ma nel corso dell'Ottocento non era certo venuto meno l'interesse e l'attenzione degli scienziati su questo prodotto del tutto originale, dalle proprietà organolettiche uniche e frutto di una lunga e sapiente lavorazione; non è un caso che il chimico Fausto Sestini abbia pubblicato a Bologna, nel 1863, un proprio saggio sull'argomento. Nel corso poi del Novecento la parola fu data al legislatore, che stabilì le caratteristiche del prodotto, e nacquero l'Accademia Italiana Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, con sede a Nonantola, ed i Consorzi di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a Spilamberto. Balsamico e Balsamico tradizionale: che, neanche a dirlo, sono due prodotti ben distinti e che rispondono a due diversi disciplinari. Ma questa è un'altra storia.

BALDINI 1995





57.

Olindo Guerrini

(Forlì, 1845 – Bologna, 1916)

Nova polemica: versi di Lorenzo Stecchetti. Il ed. con aggiunte e correzioni.

Bologna, Nicola Zanichelli, 1878.

246 p., [1] c. di tav. : 1 ritr. ; 16 cm.

Bologna, BC Archiginnasio (Rabbi. E. 429. Prov.: Luigi Rabbi)



ANTONIO MIRANDOLA, *Hosteria del Mal Tempo*, In Bologna, per Nicolò Tebaldini, 1639 (Bologna, BC Archiginnasio). Illustrazione in frontespizio disegnata da Giovanni Francesco Barbieri (Guercino) e incisa da Francesco Curti.

Nova polemica è una raccolta di poesie scritte da Olindo Guerrini con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti, stampate per la prima volta nel 1878 e in seconda edizione, con aggiunte e correzioni, l'anno seguente.

La particolarità di questa pubblicazione è data dalla presentazione dell'autore (v. BOX), che la dedica al birraio Otto Hoffmeister, il quale 'teneva bottega' a Bologna nella centrale via che nel 1866 era stata intitolata a Luigi Carlo Farini e che troviamo citato anche altrove: Hans Barth, corrispondente in Italia del quotidiano politico «Berliner Tageblatt», durante il suo lungo soggiorno romano – dal 1887 interrotto praticamente solo durante la prima guerra – vaga-

bondò per la penisola raccogliendo ricordi e informazioni che trasferì nel suo famoso *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Venezia a Capri* (pubblicato in tedesco a Stoccarda nel 1908 e due anni dopo a Roma nella versione italiana). Parte della fama di questo lavoro deriva dalla prefazione di Gabriele D'Annunzio (che era astemio, pur se non da sempre, 'difetto' che gli causò qualche motivo di tensione anche con Carducci), il quale si rivolge all'autore dicendogli "Il vostro lepidissimo e disertissimo libro, polito con la pomice lasciata da Catullo su la tavola d'una taverna veronese, mi sembra illustrare la sentenza di quel savio bevitore Avicenna che morì d'una malattia di stomaco: esser permesso il vino all'uomo di bello spirito e vietato al balordo [...] L'astemio, nato ebro, onora in voi il beone "ornato di tutte lettere" come il cardinal Bembo nell'iscrizione Veneziana e come lo scolare Martin Lutero nella vecchia Isenach dei Langravii. [...] Le vostre pagine mi son dunque un vero dono d'autunno, anche per questa malinconia, simili a un fascio di pampani scritti". Molte pagine del volume sono dedicate a Bologna e a p. 126 si incontra proprio la "Birreria già (pur troppo!) Hoffmeister. Durante il Giubileo dell'Università di Bologna, nel 1888, era questo il gradito ritrovo di tutti i professori e studenti tedeschi, che erano venuti alla grande festa universitaria, e vi scorreva una inesausta fonte del più divino umore, distribuito dal più ideale e più rotondo Perkeo, che nessuna accademia abbia mai celebrato. Ed oggi?" Perkeo, al secolo Giovanni Clementi, nato nel 1702 nell'allora austriaca Salorno, fu giullare di corte del principe elettore Carlo III Filippo di Wittelsbach-Neuburg, ad Heidelberg. Il soprannome gli derivò dalla sua abitudine di rispondere alla domanda se volesse un bicchiere di vino con "Perché no?". Barth trasferisce il suo nomignolo a Hoffmeister poiché col tempo il giullare fu

nominato custode della grande botte del castello di Heidelberg, costruita nel corso dei secoli dai vari principi elettori del Palatinato. La ‘Grosses Fass’ – allora la più grande del mondo – poteva contenere fino a 230 tonnellate di vino.

Un'altra birra ‘quasi sinceramente nordica’ citata da Barth subito dopo è quella venduta nella “Birreria Ronzani. In via Orefici, vicina alla Piazza. Vi si arriva anche da via Rizzoli, passando per alcuni viottoli coperti. Grandi sale e colonne uso Partenone. Birra italiana leggera, chops con coperchio alla tedesca, ambiente simpatico. Avrebbe potuto servire per le grandi riunioni della Teutonia, se fosse stata già in fiore nel medioevo”.

In realtà Bologna è stata una delle capitali italiane di questa produzione: molti birrai vendevano piccole quantità spesso prodotte ed imbottigliate nelle cantine sottostanti. Il primo era stato Lorenzo Bignami nel 1796, seguito poi da Luigi Mattioli in via S. Giuseppe, da Gaetano Paggi in via Cavaliere; dalla fabbrica di Giovanni Mayr in via Farini, da Giuseppe Lamma in via dei Giudei, da Gaetano Nadalini in Strada Maggiore e tanti altri. Hans Barth dedica qualche riga anche al “Giardino Spiess (Belletti). A destra della porta d’Azeglio, ha aperto un suo spaccio elegante e ottimamente amministrato. Il direttore e la kellerina sono della Svizzera, la musica del concertino serale è italiana”. La storica birra Spiess – con annessa fabbrica di barili e botti, nonché di ghiaccio – aveva la sua sede italiana a Rimini, in un palazzo di fronte alla stazione ferroviaria dove produceva dal 1906 e dove fu attiva fino alla grande guerra che ne provocò il declino e la distruzione definitiva nel 1920. (zz)

MOLINARI PRADELLI 1991; MASINI 2004

Al Birraio di via Farini

Otto Hoffmeister

Birraio in via Farini MXLVI

Bologna

Mio caro, questo libro è tuo. Te lo dedicoi quando vide la luce la prima volta in quattordici paginette, e poichè tu, non guastato dalla lode, continui fedelmente a mescermi birra ottima, fedelmente ti ridedico il libro cresciuto quattordici volte e ristampato. Te lo meriti.

Non aspettarti però di sentirlo lodare. Ahimè, mio buon Otto, ho dei vecchi conti da pagare a certi critici, ed il libro che ti dedico è stato e sarà il capro emissario! Molti mi credettero morto e portarono il mio cadavere al Campidoglio per tumularlo con tutti gli onori; ma poichè videro che feci il morto, poichè mi veggono saltar fuori dalla bara, non dubitare, ritenteranno di precipitarmi dalla rupe Tarpea.

Eppure, mi vedrai tutte le sere seduto tranquillamente nella tua bottega, mi sentirai fare le consuete chiacchiere cogli amici, giuocare l’eterno tresette e, quel che più ti preme, mi guarderai bere la solita razione di birra. Tant’è, nè le lodi sperticate nè le villanie letterarie mi leveran mai l’appetito. Sarà colpa della mia tendenza a metter pancia, ma è così. Rallegrati dunque che, per quanto i critici mi flagellino, non mi vedrai bere un bicchiere di meno. Dico di certi critici e non della critica. Tu sai che, se mi piace la birra, non mi piacciono certe birrarie. Non creder dunque che io confonda le due cose. Aborro certe critiche beghine e certe birre marcie: venero invece la critica, i critici onesti, il buon re Gambrino [leggendaro re delle Fiandre, considerato il patrono della birra], ed i bravi birrai. Non confondiamo.

Il libro è dedicato a te, ma leggerai nel frontispizio un pro domo sua ciceroniano il quale vuol dire al lettore di non arricciare il naso se nelle pagine che seguono si parla troppo in prima persona del singolare. È necessità di difesa, e poichè le critiche furono fatte a me, proprio a me, io non potevo certo rispondere in altra persona. Otto mio, ti raccomando questo libro. Non lo lasciare sul banco tra i bicchieri e il salame. I miei buoni critici diranno abbastanza che il libro è sporco. Non dar loro ragione.

Amami e sii meno idealista nel mescermi la birra. Te l’ho già detto: dammi più liquido e meno spuma.

Da OLINDO GUERRINI, *Nova polemica*, presentazione.



58.

Sante Lancerio

(Ferrara?, sec. XVI)

I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio / operetta tratta dai manoscritti della biblioteca di Ferrara e per la prima volta pubblicata da Giuseppe Ferraro.

Firenze, Tip. Editrice dell'Associazione, 1876.

42 p. ; 23 cm. – Estratto da: «La Rivista Europea».

Ferrara, CS S. Simone e Giuda (OP XXV.17 FERRG 1876. Prov.: Giulio Righini)

Di Sante Lancerio si hanno scarse notizie; di certo, tuttavia, egli rivestì l'importante incarico di bottigliere presso la corte di papa Paolo III Farnese: il suo compito era quello di curare la scelta e l'approvvigionamento dei vini da servire al papa.

I suoi scritti rimasero inediti fino al 1876, quando furono scoperti presso la Biblioteca comunale Ariostea di Ferrara dal filologo ed etnografo Giuseppe Ferraro, allora insegnante liceale in quella città. L'edizione fu poi più volte ristampata.

Lancerio ha lasciato due relazioni di viaggio ed una lettera. I primi due documenti si riferiscono al tragitto compiuto dal papa per recarsi da Roma a Nizza (1536) e da Ferrara ad Ancona; tra il seguito del pontefice vi era Lancerio, che ci ha lasciato una sorta di dettagliata agenda, con annotazioni sui luoghi e sui vini che si trovavano nel percorso:

Dal *Viaggio da Roma a Nizza*

“La sera alloggiò fuori di Parma, città buona ma non fa buoni vini. La mattina pranzò al convento della Nontiatà fuori, et la sera fece l'entrata in città [...]. Di qui si partì sua Beatitudine il giorno veniente, data la palma, et andò a pranzo al Borgo S. Donnino [Fidenza] dove erano buoni vini del Signor Cagnino, la mattina a Firenzuola [Fiorenzuola], che fa buoni vinetti [...]. Et qui vicino è Soragna che ha buoni vinetti, ma Castelloarquato fa vini perfettissimi, et è gran peccato che tutta quella collina non sia vigne, che qui sono di così dilicati vini quanto sia in tutta Lombardia, tanto rossi quanto bianchi. Et qui sua Beatitudine si forniva per il viaggio, et anco ne mandava a pigliare, anco che fosse a Ferrara et a Bologna. Da Firenzuola S[ua] S[antità] fece la entrata in Piacenza, dove fece la Pasqua con tutta la corte, con tutte le messe solenni e con tutti gli uffici della Ebdomada Santa. Qui non sono vini buoni, eccetto se da quelle ville montuose non vengono. Di qui S[ua] S[antità] si partì et la mattina andò a pranzo a Castello San Giovanni, et anco si alloggiò la sera, ove non è buono vino” (p. 20-21).

Dal *Viaggio da Ferrara in Ancona*

“[...] volse sua Beatitudine dare quel contento all'Ill.mo et Eccell.mo Duca di Ferrara di andare in Ferrara. Dove fu da S.E. con gran pompa accettato, con grandissimi trionfi et apparati. Dove qui non sono buoni vini, perché sono molli e grassi. Montechiarugolo, luogo del Parmigiano, fa buoni vinetti, Sasolo [Sassuolo] fa ottima bevanda, tanto rossa quanto bianca [...]. Reggio non fa buon vino, se non in quelle ville montuose. Scandiano fa un perfetto vino. Modena ha perfetti vini, quanto in tutti

i luoghi toccati in questo viaggio, massime il bianco, che è così bello come sonovi belle [...] le donne. Castello Franco non fa buon vino [...]. Tornando Sua Santità venne a Bologna, città bella et grassa, ma generalmente non fa buoni vini. Da alcune ville vicine vengono alcuni perfetti, massime del Sasso [Sasso Marconi], et di questi Sua Santità beveva volentieri quando era a Bologna. Di qui si partì et ritornando a Roma per la via di Romagna e per la Marca, la mattina arrivò a Castel San Pietro, che non ha mal vino, et la sera arrivò ad Imola, città piccola et buona, et fa buon vino et qui S[ua] S[antità] fece favore alli Palattieri di alloggiare in casa loro. La sera in Faenza, che non fa buoni vini. La mattina a pranzo in Ravenna città et quivi stette due giorni, in quel bel convento di S. Maria in Portico, et qui ottimo vino. Di qui a pranzo a Cervia, che ha tristo vino et la sera a Forlì grande, che fa vini grossi et grassi, ma ne sono alcuni da quelle ville montuose molto buoni. Di qui la mattina a Forlì piccolo [Forlimpopoli], dove è vino molle e tristo. La sera entrò in Cesena, ben posta e ben dotata di vino, e lo fa unico tanto rosso quanto bianco, massime quello dei frati del Monte et di questo S[ua] S[antità] si fornì per il viaggio. Di qui si partì et venne a pranzo a Santarcangelo, che fa ottimo vinetto, et la sera a Rimini, città dove sono ottimi vini, tanto bianchi quanto rossi” (p. 28-30).

Ma la misura della competenza e della passione di Lancerio è apprezzabile soprattutto nella lettera che scrisse al Card. Guido Ascanio Sforza nel 1549. Qui il bottigliere dispiegava un catalogo dei migliori vini che approdavano nelle cantine papali: dalla Malvasia di Creta ai vini della Corsica e della Spagna, da quelli della Liguria e della Toscana a quelli del Regno di Napoli. Merita attenzione la precisione e l'accuratezza con cui vengono descritte le qualità organolettiche dei vini attraverso un accorto sistema di tecnicismi per l'analisi dei colori, degli aromi e dei sapori; cosa che fa di questo lavoro una sorta di antesignano della moderna enologia. Ecco alcuni esempi:

“Trebiano. Il trebbiano viene in Roma dallo Stato fiorentino di Valdarno di Sopra et da molti altri luoghi, ma li migliori sono quelli di S. Giovanni et Figghine. La maggior parte si porta in fiaschi con le ceste, et ne vengono anche alcuni caratelli. Questa tale sorta di vino è un delicato bere, ma non a tutto pasto per essere vino sottile. A volere conoscere la sua perfetta bontà, non vuol essere di colore acceso ma dorato, di odore non troppo acuto, amabile, non dolce, non agrestino, anzi habbi del cotognino [...]” (p. 37-38).

“Greco di San Gemignano. È una perfetta bevanda da signori, et è un gran peccato che questo luogo non ne faccia assai [...]. Il vino ha in sé perfettione; [...], ma volendo conoscere il buono, non vuol essere agrestino, anzi avere del cotogno come il Trebbiano, et sia maturo, pastoso et odorifero” (p. 40-41).

“Il vino Corso. Viene da un'isola nominata Corsica. Tali vini sono molto grandi et fumosi, ce ne sono delli dolci assai et degli asciutti, sono vini da famiglia più che da Signori. A volerli conoscere nella loro perfettione, vogliono essere non dolci né asciutti, anzi amabili con odore, colore et sapore. Il colore dorato, il sapore cotognino et mordente et di odore non fumoso. Quando sia in mosto, il colore vuole essere impagliato e non verdesco, perché sarebbe grasso. Si trovano alcuni vini asciutti massime di



Pietranera o di Brando, che fanno bellissima et buonissima prova la state, che quando l'agresto comincia a maturare, gli altri vini corsi tutti cominciano a mutare, et farsi forti, ma questi no" (p. 43). (AC)
LANCERIO 1994

59.

Giovanni Battista Vicini

(Finale Emilia, 1709 – Modena, 1782)

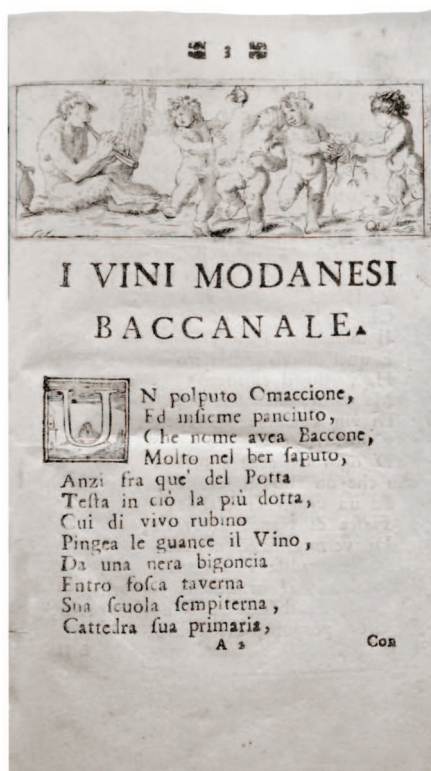
I vini modanesi. Bacchanale d'un Accad. dissonante colle annotazioni.

In Modena, per Francesco Torri, 1752.

[8], 53, [3] p. – Segn.: π⁴ A-C³ D⁴. – Le annotazioni sono di Niccolò Caula.

Modena, BAccademia SLA (AC ARMADIO G 23)

Figura interessante del Settecento estense, l'abate Giovanni Battista Vicini fu membro dell'Accademia dei Fluttuanti di Finale Emilia, di quella dei Dissonanti di Modena e dell'Arcadia; ricoprì altresì il ruolo di docente al



Collegio San Carlo di Modena. Fu egli un uomo di cultura diviso tra un significativo impegno letterario (il Tiraboschi, nella *Biblioteca Modenese*, elenca decine di sue pubblicazioni, soprattutto componimenti poetici di carattere religioso) ed una profonda inquietudine (subì diversi processi per eresia e fu tra i primi animatori della massoneria nel ducato di Modena nel Settecento).

Nel 1752, dopo trent'anni dall'uscita della prima edizione dei *Baccanali* di Baruffaldi, il Vicini dà prova, con questo componimento, della propria capacità di cimentarsi nello stesso genere con arguzia e vivace ironia: le conoscenze del ciclo della vite e del vino diventano fertile fonte di materiale poetico, arricchite da espressioni di buon senso comune ed accorti motti di spirito:

“Se t'impacci con Amore, / Impazzisci a tutte l'ore; / Quei che gioca, presto perde / E ridotto è presto al verde; / Chi studia intisichisce; / Il mercante fallisce, / E quel bravo guerriero / Ha presto il cimitero; / Ma colui che assai bene / Di vin s'empie le vene, / Colorito e giulivo / D'ogni tristezza è privo” (p. 4).

Nel bacchanale riemergono i luoghi di una geografia del buon bere, cara all'autore, cui egli guarda con complice affinità:

“Ma fra tante terre e tante, / Ogni vin mi sarà caro / Che è tra Secchia e Panaro, / Di Sassuolo, di Fiorano, / Di Spezzano, / Montegibbio, di Nirano, / Ed ancor di Maranello, / Della Torre e di Gorzano, / Sanvenanzo e Rimaldello; / Pur ne manda, o Levizzano, / Ei sia bianco o sia vermiglio, / Castelvetro, e tu Campiglio, / Tu Marano, / Savignano, / E tu ancor Campogagliano; / Venga pur, venga Formigine / Là da Fossa e da Stradella / S'hai di ber qualche prurigine; / E Castelnovo, / Pur anco approvo / Verso l'aria Rimaldella, / Né voglio male / Perciò al Montale, / Né a Corlo il voglio, / E non mi doglio / Di Casinalbo, / O di Cor-

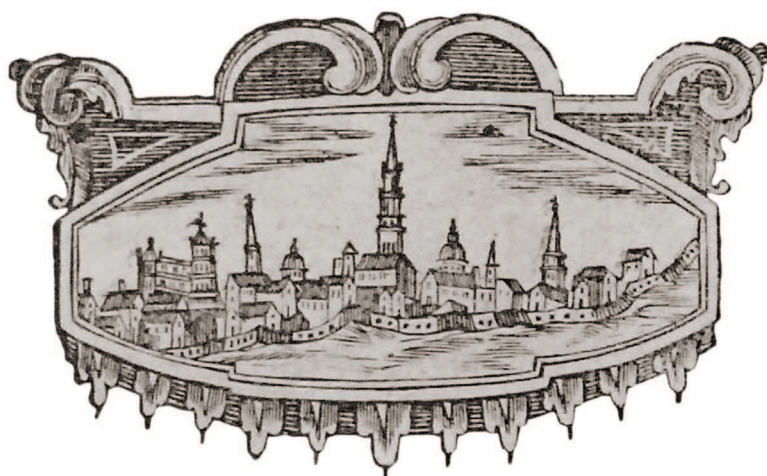
leto; / E ancor m'accheto / Al bruno e albo / Vino, onde lieta / Sen va
Macreta. / Venga Sanprospero, / Venga Nonantola, / E con Sorbara / Vi
sia Solara” (p. 8-9).

E con i luoghi, anche le uve vengono passate in rassegna: dai versi del Vicini si ricostruisce una sorta di catalogo settecentesco dei vitigni coltivati e delle caratteristiche dei relativi vini; ecco alcuni esempi:

“Chi la delicatezza, / Chi la piena dolcezza / Darmi adesso destina / Di
quella *marzolina* / Figlia sì bene avvezza? / La *berzemina* ancora / Molto
da me s'onora, / Quand'abbia per marito / Il *lambruscione* ardito, / non
delicato sposo, / Ma forte e saporoso / [...]. / Anco la sua sorella / *Lam-
brusca* è buona e bella, / ma della donna più / Sempre il maschio ha virtù”
(p. 13); “La gentil *montanarina* / sì gustosa, / Saporosa / È l'onor de' una
cantina. / Né da me già si maltratta / Quel lucente *occhidigatta*, / Che se
un poco si disamina, / Nel suo lucido / E traslucido / Vi si vede intera
l'anima. / Ov'è l'ambra potabile / Di quell'*albana* amabile? / Albana so-
avissima, / Ninfa saportissima; / Ma l'umor suo dorato / Da fresco acin
sia nato” (p. 21).

L'apparato di note, posto in fondo al volume, appartiene ad un altro studio, pressoché sconosciuto: Niccolò Caula (che Girolamo Tiraboschi annovera tra i botanici estensi); le sue minuziose osservazioni accompagnano la lettura del lavoro del Vicini, corredandolo di informazioni preziose per la storia della produzione vinicola; ecco un esempio: “Di due sorte è la rossetta: altra ha il picciuol rosso, le grane lunghette e non così grosse; questa non è tanto cattiva, benché il suo vino non sia tanto di durata; non ha però molto colore e riesce insipido, ma ubbriaca però più di tutte le uve. L'altra ha grane rotonde, grosse ed è meno colorita, né ha picciuol rosso. Questa più propriamente è detta rossuta; il suo vino è senza colore, insipido ed inebria inavvedutamente [sic], ma non dura” (p. 38). (AC)

TIRABOSCHI, II, 49; V, 384-387





60.

Giulio Bramieri

(Piacenza, 17.. – 1811)

Della coltivazione delle viti. Opuscoli di Giulio Bramieri piacentino.

Parma, dalla stamperia Carmignani, 1818.

VIII, 256 p. ; 8°. – Segn.: [a]¹² b-q⁸.

Piacenza, BC Passerini Landi (L – A/5.1.3. Prov.: Ubertino Landi)

Uomo d'arme, ingegnere e patrizio, il piacentino Giulio Bramieri fu colonnello al servizio del duca di Parma. Padre del letterato Luigi, ebbe importanti compiti anche internazionali e fu, tra l'altro, incaricato di lavorare alla delimitazione dei confini, in America, dei possedimenti della Spagna e del Portogallo. Tuttavia egli è noto anche per aver lasciato degli scritti sulla coltivazione della vite.

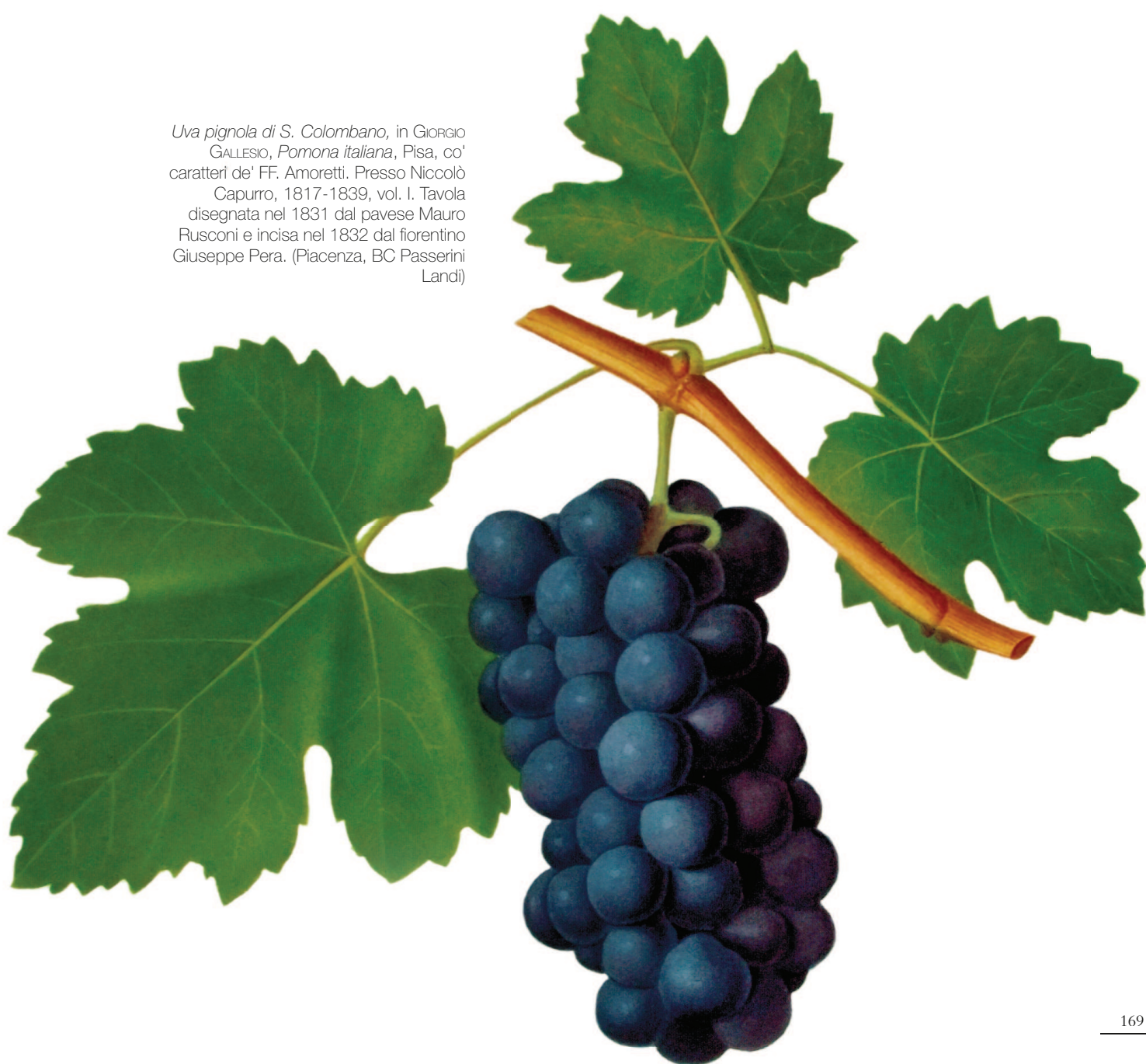
L'origine di questo lavoro è tuttavia curiosa: la Società Patriottica di Milano, nel 1788, bandì un concorso per il miglior saggio sulla viticoltura, organizzato in risposta ad otto quesiti, proposti dal sodalizio, che riguardavano: il magliolo ossia la talea; la vite di radice o piantone; la piantumazione della vite in rapporto al terreno e alla stagione; le varietà dei maglioli e relative caratteristiche; la tecnica di sostegno della vite agli alberi; le misure da adottare in caso di infertilità della vite; le misure da adottare in caso di grandinate devastanti; l'uso di sotterrare la vite durante l'inverno. Il Bramieri concorse con il proprio saggio intitolato *Discorso intorno alla coltivazione delle viti*, che fu decretato vincitore, a pari merito con quello di Pietro de' Caronelli di Conegliano. Lo studio, pubblicato pochi anni dopo, suscitò un certo interesse e fu apprezzato, tra l'altro, dall'agronomo Filippo Re. Bramieri decise poi di rielaborare ed integrare il proprio lavoro dando forma ad una nuova opera, dal titolo *Della coltivazione della vite libri quattro*, che tuttavia, alla morte dell'autore, rimase incompiuta ed inedita.

Finalmente, nel 1818, uscì per i tipi di Carmignani in Parma, una nuova pubblicazione che raccoglieva ambedue gli opuscoli; il libro si apre proprio con il testo vincitore del concorso che, rispetto alla prima edizione, veniva edito in forma integrale, con il corredo delle note dell'autore. Il minuzioso saggio evidenzia una conoscenza della materia maturata anche sulla letteratura scientifica internazionale (espressamente citati gli *Elementi d'agricoltura* di Lodovico Mitterpacher, *La fisica degli alberi* di Duhamel, *I principi dell'agricoltura, e della vegetazione* di Francis Home ecc.) associata ad una buona osservazione e ad una pratica della campagna, non soltanto piacentina.

I contenuti del *Discorso* appaiono riorganizzati nel secondo saggio, lacunoso in alcune parti, i cui libri sono dedicati rispettivamente: il primo, alla valutazione del sito e del terreno in rapporto alle varietà di vite presenti nel Piacentino; il secondo, alla piantumazione e alla disposizione delle viti, alle potature e manutenzioni e agli accorgimenti per la piantumazione nei terreni meno fecondi; il terzo, alle alberature cui sono legate le viti; l'ultimo alle malattie e ai danni causati da agenti atmosferici e animali. Segue un'appendice dedicata ad argomenti vari, quali la semina e la vendemmia.

Le due opere, integrandosi reciprocamente, offrono un interessante spaccato delle tecniche agrarie in essere a fine Settecento in area piacentina e forniscono altresì una ricca messe di dati anche relativi a fatti ed episodi specifici colti dall'occhio attento dell'autore, che non esita a fornire apprezzamenti e proposte sulla base dei suoi riscontri. Importante il catalogo di vitigni piacentini, autoctoni o comunque coltivati nell'area, presente nel secondo saggio: otto sono i bianchi (*malvagia; mosadello; greco; verdea; trebbiano; piolo; coda di volpe; altrugo*) e quattordici i rossi (*moscadello rosso; crova, detta corbara dai Milanesi; brianzo; pignolo gentile; pignolo grappolato, detto grigio ne' colli di San Colombano; galluzzone, detto sul Milanese belsemina; berzemino; berbesino – la miglior uva dopo pignolo! -, cravarino, cerberina de' Milanesi; fruttano; fruttano di San Secondo; besigano; ormione; crovarino*). (AC) MENSÌ 1899

Uva pignola di S. Colombano, in GIORGIO GALLESIO, *Pomona italiana*, Pisa, co' caratteri de' FF. Amoretti. Presso Niccolò Capurro, 1817-1839, vol. I. Tavola disegnata nel 1831 dal pavese Mauro Rusconi e incisa nel 1832 dal fiorentino Giuseppe Pera. (Piacenza, BC Passerini Landi)





61.

Luigi Maini

(Carpi, 1823 – 1892)

Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative.

Modena, tipi Moneti e Pelloni, 1851.

32 p. ; 19 cm.

Modena, BAccademia SLA (Opuscoli CXXVI 2 54. Prov.: Giorgio Ferrari Moreni)

Francesco Aggazzotti

(Colombaro di Formigine, 1811 – Modena, 1890)

Sulla fabbricazione del vino lambrusco modenese.

«L'economia rurale e il repertorio d'agricoltura riuniti. Giornale dell'associazione agraria del Regno. Organo della R. Accademia d'agricoltura di Torino», n. 6, 1863, p. 538-543
Modena, BAccademia SLA (AC XVII 5 16)

Pressoché contemporanei, i due opuscoli contribuiscono, integrandosi reciprocamente, ad inquadrare la produzione enologica tradizionale dell'area emiliana centrale nella seconda metà dell'Ottocento.

Luigi Maini fu principalmente cultore di storia locale: esponente di un genere di erudizione di stampo municipale tipicamente ottocentesco, si cimentò tuttavia anche con lo studio dei vini: nel 1854 pubblicò un curioso saggio: *L'acqua ridotta a vino per i bisogni del povero, ossia Vino senza uva simile a quello d'uva con ogni economia e salubrità* (ma per la questione della produzione del vino con sistemi 'alternativi' (v. scheda n. 56). Tre anni

prima aveva redatto questo suo *Catalogo* delle uve coltivate nelle province padane del ducato estense: Modena e Reggio Emilia. Era stato questo un genere di impresa assai coraggioso, già auspicato da scienziati come Filippo Re e Giorgio Gallesio; tuttavia fino a quel momento non era stato portato a termine anche per le difficoltà di isolare con certezza le varietà a causa delle nomenclature locali spesso confuse. Il catalogo, ricco di ben 81 *cultivar* presenti nelle terre del ducato, contempla viti di lunga tradizione, sia autoctone, sia provenienti da altre zone geografiche: tra questi il *lambrusco*, il *lambruscone*, la *salamina*, il *trebbiano*, ma anche il *sangiovese*, la *vernaccia*, lo *zibibo*; altri nomi rinviano a varietà ormai rare o non più identificabili, come *bedollo*, *ciocchella*, *pisotta*, *spargoletta*, e così via. Per ogni vitigno, il Maini indicava le principali caratteristiche morfologiche ed organolettiche dell'uva e le qualità del vino che ne veniva prodotto.

Di grande rilievo è la figura di Francesco Aggazzotti, autore del trattato sulla produzione dei vini nel Modenese. Figlio di una ricca famiglia di proprietari terrieri, animato da ideali liberali e sostenitore dell'unità d'Italia (ebbe un ruolo attivo nei moti del 1848), dopo la caduta degli Este rivestì im-

LUIGI MAINI, *L'acqua ridotta a vino per i bisogni del povero, ossia Vino senza uva simile a quello d'uva con ogni economia e salubrità*, Modena, Eredi Soliani, 1854. (Modena, BAccademia SLA)



portanti cariche pubbliche, tra cui quella di sindaco di Formigine e di consigliere comunale a Modena. La dimensione pubblica della sua biografia è tuttavia evidente anche nella attività di conduttore delle tenute di famiglia: produttore di vino e di aceto balsamico (per i quali ricevette diversi riconoscimenti in esposizioni nazionali ed internazionali), si adoperò tuttavia per il progresso delle tecniche di produzione agraria e per la diffusione delle conoscenze: fu esponente di spicco del Comizio agrario di Modena e scrisse diversi saggi sulla coltivazione della vite e sulla produzione dell'aceto balsamico. Il testo in esame (e di cui è stato recentemente edito il manoscritto originale) corrisponde a quello che Aggazzotti preparò per il congresso dell'Associazione Agraria Italiana. L'autore era mosso dal bisogno di qualificare la produzione vinicola, sia per far fronte ai problemi legati alla diffusione delle malattie delle viti, sia per migliorare il prodotto. Con grande cura di particolari ed evidenti finalità didattiche, l'autore definiva le fasi del ciclo del vino, codificando una sorta di disciplinare, che rispettasse le migliori prassi messe a punto dalla tradizione modenese: dalla messa a dimora, preferibilmente non in vigna ma in *piantata*, su olmo, alla raccolta del grappolo (da staccare *coll'unghia*), alla pigiatura e via via fino alla svinatura e all'assaggio. (AC) TAVERNARI-GUERRA 2014

AUGUSTO MAJANI,
Il lambrusco di Sorbara.
Poemetto di Luigi Bertelli
da Castelfranco, lettura
di Ostilio Lucarini, Terni,
[1915?], cartolina postale.
Luigi Bertelli, conosciuto
con lo pseudonimo di
Vamba, oltre al Giomalino
di Gian Burrasca e a molte
altre cose, nel febbraio del
1888 scrisse un poemetto
dedicato al lambrusco di
Sorbara, cittadina della
provincia modenese.
(Budrio, BC Majani)

La scienza della vite

Nel corso dell'Ottocento, lo sviluppo di una qualificata attenzione scientifica alla viticoltura è esemplificato da lavori come quelli di Augusto Pizzi; esperto di chimica degli alimenti (si occupò, tra l'altro, del latte e del burro), dal 1891 al 1893 analizzò un significativo campione di mosti, rilevando e mettendo a confronto la loro acidità ed il grado di glucosio. Tale campione proveniva da oltre cento fondi, con coltura sia a vigneto che a piantata, ripartiti tra la montagna, la collina e la pianura della provincia di Reggio: esso era esteso ad una importante varietà di cultivar, alcune delle quali ora rare o scomparse. Questi studi, editi annualmente, furono poi riediti nel 1893 (Piacenza, Tip. Marchesotti e L. Porta) in un saggio riassuntivo dal titolo *Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio nell'Emilia. Campagne enologiche 1891-92-93*.

Recentemente anche grazie allo studio del Pizzi, è stato possibile isolare una varietà di lambrusco di cui si erano perse le tracce, il cosiddetto Lambrusco di Rivalta o Lambrusco Corbelli (dal nome dei Conti Ferrari Corbelli, che nell'Ottocento impiantarono a Rivalta di Reggio queste viti).





62.

Lodovico Malavasi

(Modena, sec. XIX)

Contributo all'ampelografia modenese.

Modena, Cesare Olivari, 1879.

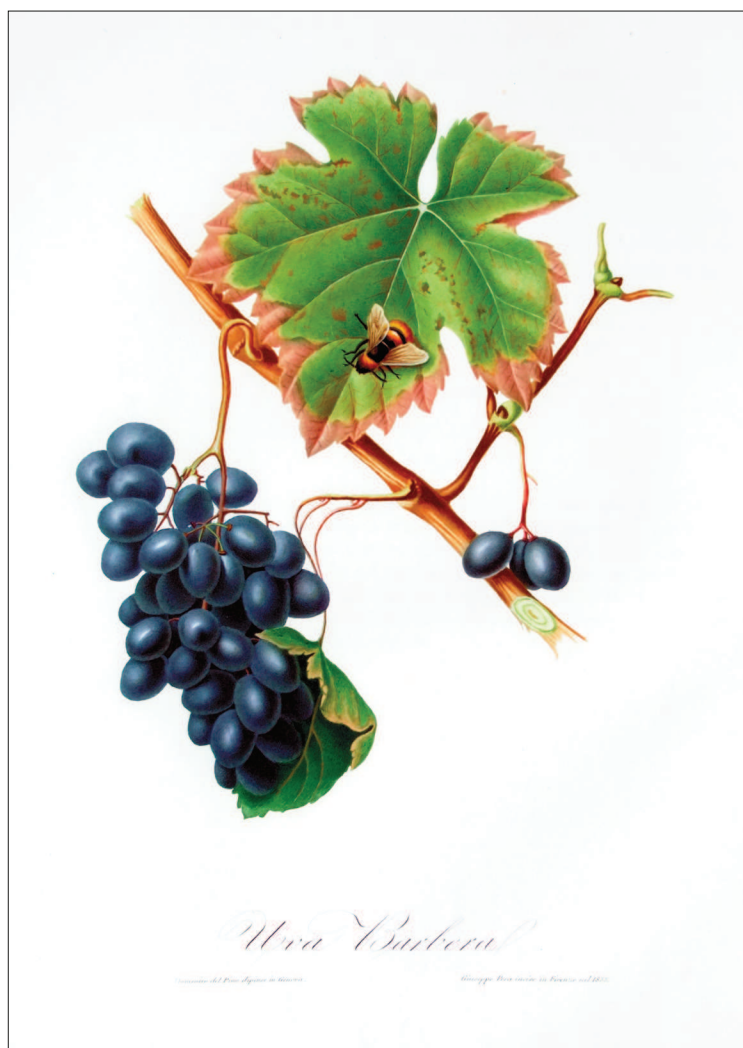
XVI, 72 p. ; 19 cm.

Modena, BAccademia SLA (Opuscoli CXXVI.2.116)

Nel 1879 esce questo studio del professore di fisica Lodovico Malavasi, che sette anni prima aveva già dato alle stampe un libretto *Intorno all'elettrizzazione del vino*: l'ampelografia è la disciplina che studia, riconosce e classifica le varietà di uva attraverso schede descrittive che contengono le caratteristiche dei vari organi della pianta nel corso delle diverse fasi di crescita. Il termine ha origine dalla mitologia classica: infatti Ampelo era il giovane satiro amato dal dio Dioniso-Bacco e con questa parola il greco antico definiva il vitigno. L'interessante lavoro di Malavasi descrive una serie di uve tipiche del territorio, come la 'Pellegrina' o la 'Termarina bianca', indicandone poi subito i sinonimi: "Tramarina, Passerina, Passeretta, Uva di Corinto". Di essa precisa infine che è un "vitigno pochissimo coltivato e, può dirsi, rarissimo. Matura sulla fine di settem-

bre". Anche la Romagna annovera importanti studi in questo settore: l'agronomo forlivese Tito Pasqui e il professor Alessandro Pasqualini, direttore della regia Stazione agraria di Forlì (istituita tre anni prima e destinata a diventare un punto di riferimento imprescindibile del settore), in occasione della mostra tenutasi a Forlì nel 1876 (il resoconto si può leggere nel bollettino «Comizio agrario» del '77) pubblicarono i *Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli*, nei quali vengono descritte uve come l'albana rossa "Grappolo oblungo; acinelli sferici, rossi, di media grossezza, sostenuti da corti peduncoli: porzione libera dell'asse primario verde e breve. Foglia media, cuoriforme, trilobata a lobi poco distinti, raramente quinquelobata; pagina superiore verde; pagina inferiore a ragnatela, cioè a peli rari ed incrociati; bordo seghettato-dentato con denti rosseggianti. Tralcio di mediocre grossezza; rossastro, a brevi internodi; lievemente rigato. Maturazione sollecita". Ma l'am-

Uva barbera, in GIORGIO GALLESIO, *Pomona italiana*, Pisa, co' caratteri de' FF. Amoretti. Presso Niccolò Capurro, 1817-1839, vol. I. Tavola disegnata dal genovese Domenico Del Pino e incisa nel 1833 dal fiorentino Giuseppe Pera. (Piacenza, BC Passerini Landi)





pelografo italiano forse più importante è il modenese Domizio Cavazza, che fu direttore della cattedra ambulante di agronomia di Bologna dal 1893 (data della sua fondazione) al 1907. Nel 1894 aveva acquistato un'ubertosa tenuta – con castello – a Barbaresco (Cuneo) dove intendeva ritirarsi al termine dei suoi vari impegni professionali, cosa che non gli fu possibile perché la morte lo colse improvvisamente, impedendogli anche di vedere la pubblicazione della sua opera più importante, delle tante prodotte, la *Viticultura* (Torino, Unione tipografico-editrice torinese, 1914), suddivisa in tre sezioni: l'ampelografia vera e propria, l'ampelotecnica (sulle pratiche di coltivazione) e l'ampelopatia (sulle malattie della vite). Domizio Cavazza è considerato il 'padre' del vino barbaresco – da lui sempre difeso perché sottovalutato – come ricorda la lapide posta dalla città in sua memoria. Infine due parole merita la prima importante raccolta illustrata di frutta e alberi da frutto realizzata in Italia, la *Pomona italiana* di Giorgio Gallesio (pubblicata in fascicoli tra il 1817 e il 1839), che contiene una sostanziosa sezione ampelografica. L'altissimo livello delle illustrazioni, seguite e curate puntigliosamente dall'autore, è dovuto alla bravura degli artisti coinvolti – pittori e incisori – fra i quali sono da annoverare i bolognesi Antonio Basoli e Giuseppe Bazoli, il veneziano (ma bolognese di formazione) Bernardino Rosaspina. (zz)

Uva trebbiana fiorentina,
in GIORGIO GALLESIO,
Pomona italiana, Pisa, co'
caratteri de' FF. Amoretti.
Presso Niccolò Capurro,
1817-1839, vol. I. Tavola
disegnata nel 1829 dalla
fiorentina Isabella Bozzolini
e incisa nel 1831 da
Giuseppe Pera. (Piacenza,
BC Passerini Landi)



63.

Luigi Dalla Fabra

(Ferrara 1655 – 1723)

Dissertatio physico-medica de vita naturali termino, de ingeniorum varietate, de cocholata, caphe, herba the, &c. de spiritu vini, seu aqua vitæ, et rosoli.

Ferrariæ, typis Bernardini Pomatelli impress. episcopalis, 1710.

162, [2] p. ; 4°. – Segn.: A-T⁴ V⁸.

Bologna, BC Archiginnasio (10.S.III.23)

Luigi Dalla Fabra nacque a Ferrara nel 1655. Dopo essersi dedicato allo studio della retorica e della filosofia si rivolse alla medicina, seguendo le orme del padre, noto chirurgo. Suo maestro fu il concittadino Girolamo Nigrisoli, medico di chiara fama a quel tempo. Si laureò nel 1678. Iniziata la professione di medico, dopo sei anni fu ammesso all'Università di Ferrara come lettore pubblico e in seguito andò a ricoprire la cattedra di lettore primario di medicina, ruolo che mantenne per trentacinque anni. Nel 1698 fu eletto deputato per l'Università e da quel momento si occupò in particolar modo della storia dell'Università stessa. Ricoprì poi anche alcune cariche politico-amministrative nella sua città. E fu in questo periodo che produsse la maggior parte delle sue pubblicazioni, particolarmente dissertazioni e memorie.

Nell'opera che qui si considera sono raccolte quattro dissertazioni in un unico volume.

Nella prima viene trattato il tema della lunghezza della vita umana, prendendo in esame e comparando testi classici e la Bibbia.

Nella seconda si parla dell'anatomia del cervello, basandosi sugli studi del medico britannico Thomas Willis e di Marcello Malpighi, e si cerca poi di stabilire la possibile localizzazione cerebrale dei pensieri e delle emozioni.

Nella terza sono trattati il caffè, il cioccolato, il the, la salvia, il rosmarino e l'acquavite: viene descritta la loro provenienza e gli usi che se ne possono fare; del cioccolato vengono indicati i diversi tipi di preparazione – anche coi chiodi di garofano, col pepe, con la cannella e con la vaniglia – e le sue proprietà mediche e nutrizionali; si descrivono poi in maniera particolareggiata i fenomeni di abuso del the e del caffè e i danni cronici o acuti che tali abusi possono provocare.

Nella quarta dissertazione viene affrontato il tema degli effetti dell'acquavite e di altri liquori sull'organismo umano, insieme ai modi di distillazione di questi.

In quel periodo l'uso di droghe e alcolici aveva subito un incremento notevole e una diffusione in tutti i ceti sociali suscitando preoccupazione per le conseguenze negative che venivano arrecate alla salute e al benessere fisico, anche se i governi europei a motivo dei vantaggi economici e fiscali che tali consumi comportavano, non avevano messo in atto nessuna contromisura idonea alla prevenzione dei danni che l'abuso di queste sostanze poteva provocare.

Queste 'dissertationes', possiamo dire, obbedivano ad un intento didascalico, contenevano regole di vita con le riflessioni sull'alimentazione

e sulle più importanti norme igieniche, esercitavano una sorta di tutela sul benessere psicofisico dell'individuo, come si deduce anche dalla frase usata dal Dalla Fabra per chiudere la sua opera: "Hoc est Seneca monitum servare [...] vivere tota vita discendum est, et quod magis miraris, tota vita discendum est mori". (ACM)

DBI, XXXI, 783-794

64.

Agostino Paradisi

(Civita Castellana, 1655 ca. – Modena, 1734 ca.)

Due lettere dell'illustrissimo sig. Agostino Paradisi consigliere del sereniss. sig. Rinaldo I d'Este duca di Modena, Reggio, Mirandola &c. Scritte all'illustrissimo sig. commendatore fr. Cappone Capponi cavaliere Gerosolimitano, Cavallerizzo maggiore della sereniss. Signora duchessa di Bronswich. E dedicate dallo stampatore al serenissimo sig. principe Gian-Federigo d'Este. Nella prima di dette due lettere si discorre della natura, delle proprietà, e della virtù del cioccolato. Nell'altra si cerca se il cioccolato in bevanda rompa il digiuno ecclesiastico.

In Modena, per il Soliani stampatore ducale, 1715.

XV, [1], 48 p. ; 4°. – Segn.: †⁸, A-C⁸.

Modena, BEU (E.54.E.61.2)

Attivo tra Ferrara, Parma, Bologna e soprattutto Modena, l'abate Agostino, membro di un'antica famiglia d'origine veneziana, era un giurista ed erudito di fama internazionale. Laureatosi nel 1677 *in utroque iure* a Roma, aveva esercitato per diversi anni presso la curia pontificia, poi era stato scelto prima come uditore della Rota nel tribunale di Ferrara (1688) e quindi come giudice della Rota nel tribunale di Bologna (1703), organo di cui era anche diventato presidente nel 1705. Tre anni dopo, il duca Rinaldo d'Este lo aveva nominato consigliere di giustizia a Modena, ufficio ricoperto poi per un quarto di secolo. La notorietà di Agostino fuori dallo Stato estense era legata soprattutto alla pubblicazione dell'*Ateneo dell'uomo nobile*, una sterminata opera *in fieri*, rimasta incompiuta (ne erano infatti usciti – tra il 1704 e il 1731 – soltanto i primi cinque tomi sui dieci previsti) e che, nelle sue intenzioni, avrebbe dovuto affrontare tutte le questioni concernenti la storia, l'etica, le funzioni, le prerogative e i segni di riconoscimento del patriziato.

Il volume qui descritto contiene l'unica altra opera sicuramente sua che sia stata stampata: riporta il testo di due lettere, scritte da Reggio Emilia l'8 e il 22 ottobre 1714 a Capponi, che trattavano della cioccolata, se abbia davvero la proprietà di "riscaldare oltre il bisogno" e se il suo uso non infrange il "precepto ecclesiastico del digiuno". I semi del cacao provenivano dalle Americhe ed erano prodotti dall'albero che una leggenda locale raccontava fosse stato portato sulla terra direttamente dal dio Quetzalcoatl che ne era il giardiniere. Pietro Verri, nel suo *Il caffè o sia brevi e varj discorsi già distribuiti in fogli periodici* (vol. 1 p. 341 dell'edizione



stampata a Venezia nel 1766) definisce così questa pianta: “Il Cacaotiere, ossia l’albero del Cacao, è una pianta di mediocre grandezza, le di cui foglie cadono a vicenda, e si riproducono per modo ch’egli è sempre coperto di foglie, e sempre schiude, produce, e matura il suo frutto. Con tutto ciò la principale raccolta fassi due volte l’anno, cioè verso la fine di Dicembre, e circa la fine di Giugno, e la prima è sempre più abbondante. Il prodotto, che deriva dalla coltivazione di quest’albero delicatissimo è molto ragguardevole, poiché la fatica di venti soli schiavi Mori può rendere cento mila libbre di Cacao all’anno, le quali valutandole al prezzo che colà corre a circa dieci soldi Milanesi la libbra, danno il prodotto di quasi cinquanta mila annue lire Milanesi, ossia tremila trecento trentatré gigliati [carlini d’argento] all’anno”. I medici la adottarono subito come ricostituente e nel Settecento su iniziativa degli speciali sorsero diversi laboratori artigianali per la fabbricazione del cioccolato medicinale. Anche da ciò derivò la diffusione della sostanza. Il suo consumo finì però per sollevare, già nel ‘500 e ‘600, molti interrogativi e perplessità che, ancora nel XVIII secolo, saranno l’oggetto delle due lettere di Paradisi. Si dissero e si scrissero commenti positivi e negativi: così se da un lato il medico e naturalista svedese Linneo classifica la pianta con il nome “Theobroma cacao”, che significa “cacao cibo degli dei”, dall’altro il milanese Girolamo Benzoni nella sua *Historia del mondo nuovo* (1565) così la descrive (a c. 102v): “il cacauate, ch’è la lor moneta, & la produce un’albero non troppo grande, & non vive senon in luogo calido, & ombroso, & se fosse toccato dal Sole morirebbe [...] Il frutto è a modo di mandorle, & nasce in certe zucche di grossezza, & larghezza quasi come un cocumero, matura in termine d’un anno, & essendo di stagione lo cogliono, & cacciato vi il frutto sopra certe stuore, lo mettono al Sole a sciugare, & quando lo vogliono bere, in un testo lo fanno seccare al fuoco, & poi con le pietre, che fanno il pane lo macinano, & messolo nelle sue tazze, le quali sono a modo di zucche, [...] & a poco a poco distemperatolo con acqua, & alle volte con un poco del suo pepe, lo beono, il quale più pare beveraggio da porci che da huomini”.

Per quanto riguarda Paradisi, nella prima delle sue lettere si affretta a rassicurare l’illustre Capponi precisando che “La confezione usata ordinarmente in Italia consiste in una libra di cacao, ott’once di zucchero, due dramme di cannella, altrettanto di vainiglia; io vi faccio aggiugner due grani d’ambra grigia, ed un grano di muschio” (p. 4). Sottolinea inoltre che: “Il cioccolato, dico ancora una volta, non solo nutrisce, ma raddolcisce altresì egregiamente l’acredine de’ nostri umori”. E dopo aver precisato che: “Il cioccolato non ha forza d’introdurre nelle particelle sulfuree del corpo umano un moto sì rapido, com’Ella teme, che riscaldi eccedentemente” conclude: “Si disponga pure Ella a bere allegramente il cioccolato, senza il menomo scrupolo, che riscaldi”.

Con la seconda delle sue lettere Paradisi affronta l’altro problema, se bere la cioccolata rompe o no il digiuno ecclesiastico; i religiosi che la consumavano per sopportare meglio l’astinenza prescritta si erano posti da tempo la domanda. L’autore sviluppa un lungo ragionamento col quale cerca di illustrare i diversi contrastanti pareri. Finisce poi per richiamare anzitutto l’opuscolo del cardinale Francesco Maria Brancaccio *De Chocolatis potu* (pubblicato a Roma nel 1664) nel quale l’alto prelato dichiarò

che siccome “liquida non frangunt jejunum” – i liquidi non interrompono il digiuno – così nemmeno la cioccolata e si rifà poi a tutti coloro che, pur non potendo negare le caratteristiche nutritive della cioccolata, la permettevano purché si osservasse la “parvità della materia”, e cioè non più di due once (60 grammi). E se poi l’espedito del carattere liquido e della poca quantità non fosse sufficiente a cancellare gli scrupoli del cavaliere gerosolimitano, Paradisi lo informa di essere egli stesso un assiduo consumatore, insieme al marchese Orsi “che prendendone due chicchere al giorno ne prova giovamento: così posso dire di me, che (sebbene non ne prendo che una chicchera; ma questa [...] è indispensabile) ho un calore naturale sì veemente, che, come ognuno vede, sarebbe capace, per così dire, di fare l’effetto dello specchio ustorio. I Gesuiti, religiosi tanto regolati nel vitto, quanto degni d’imitazione ne’ costumi, generalmente parlando, ne prendono anch’essi ogni giorno” (p. 2). (zz)

65.

Angelo Rambaldi

(Bologna, sec. XVII)

Ambrosia arabica, ouero Della salutare beuanda caffè, discorso del dottore Angelo Rambaldi. Dedicato all’illustrissimo signor Gio. Francesco Bergomi.

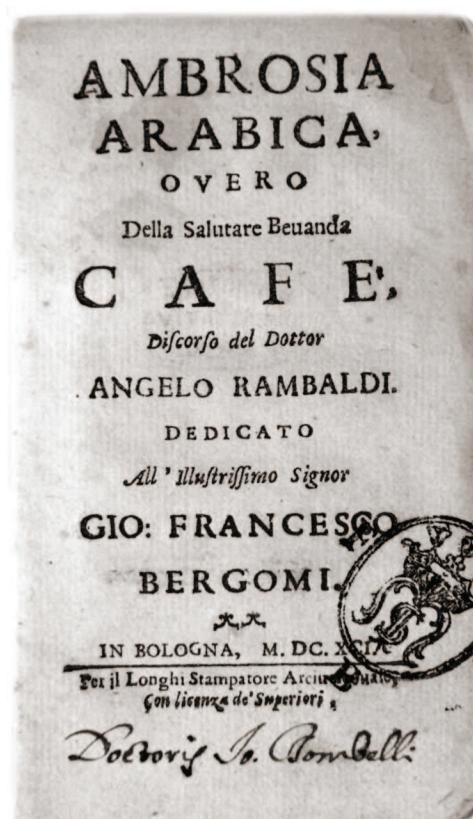
In Bologna, per il Longhi, 1691.

69, [3] p. ; 12°. – Segn.: A-C¹².

Bologna, BC Archiginnasio (10. Medicina.Igiene.Dietetica. Caps.II, n.18)

Medico bolognese nato nella prima metà del Seicento, nel 1691 pubblicò presso lo stampatore Giuseppe Longhi questo libretto, grazie al quale sappiamo che considerava il caffè una bevanda quasi miracolosa in virtù dei suoi benefici effetti sulla salute. Per sostenere la sua tesi si avvale di testimonianze di viaggiatori, come quello che gli narrò l’abate di un convento nello Yemen (p. 15-16): “In Iamen, ò sij Ayman, che vuol dire Arabia Felice, querelandosi un giorno un Guardiano di capre, e cameli con certi monaci christiani chiamati in quell’idioma uno Sciadli, e l’altro Aydrus, perché i suoi armenti in quella contrada tutta la notte vigilando, e saltando strepitassero, svegliò la curiosità dell’Abbate ad investigare la causa, & osservato, che giunti a certi pascoli con tutta avidità correvano à divorare certo frutto d’arboriscelli dà loro, che scrivono senza vocali, chiamato Bnn, che noi diressimo Bun per veder se avesse indovinata la causa, ne fece la decottione, quale data à bere à suoi monaci osservò, che li teneva tutta la notte desti, e pronti ad assistere a divini uffizi, onde divulgato tale effetto, e da molti posti in uso, trovatosi, che non solo teneva svegliato senza alcuna diminuzione di forze, ma che à tutti corroborava lo stomaco, asciugava le cataratte”.

Il caffè, scrive Rambaldi, fa dimagrire (argomento cui de-





AUGUSTO MAJANI, *XIII° Varie*,
[1917-1918], disegno (a matita
di grafite, inchiostro di china,
acquarello bianco) preparatorio
per la testatina del 13° capitolo
di *L'arte di utilizzare gli avanzi
della mensa* di Olindo Guerrini,
v. scheda 93.
(Budrio, BC Majani)

dica un capitolo intero da p. 31 “Se il caffè nutrisca, o smagrisca il corpo”) e “bevuto caldo non abbruggia elevando vessiche, & imbianca i denti” (p. 58). E prosegue dichiarando che, quando scrive il libro, è “più che settuagenario” (p. 17), afferma di bere caffè da trentasei anni con piena soddisfazione e di aver sentito il bisogno di spiegare non solo le virtù della “*ambrosia arabica*”, ma anche “la preparazione, o sia torrefazione, conservazione, dose e modo della decottione”.

Una delle tesi che confuta decisamente è l’affermazione secondo la quale il caffè “smorzi i sensi di Venere e che perciò molto ne bevano quei Turchi soli, quali non vogliono caricarsi di prole” (p. 68): scrive anzi che il caffè è un potente afrodisiaco e che egli stesso ne è testimonianza vivente poiché “con la prima moglie son sempre stato fecondo e con la seconda, dopo gli anni settanta di mia vita, ho già avuti due figli maschi e fra quattro mesi aspetto il terzo” (p. 69).

Il dedicatario dell’opera è il conte Giovanni Francesco Bergomi, diplomatico della corte Estense. (zz)



66.

Ovidio Montalbani

(Bologna, 1601 – 1671)

Il Pane souuentiuo spontenascente succedaneo intero del pane ordinario, ouero aumentante l'istesso pane di biade, breue discorso teorico e pratico del dottor Ouidio Montalbani.

In Bologna, presso Gio. Battista Ferroni, 1648.

24 p. ; 4°. – Segn.: A-C⁴.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Ambrosini. Op.5.451. Prov.: Raimondo Ambrosini)

Formulario economico cibario, e medicinale di materie più facili, e di minor costo altrettanto buone, e valeuoli, quanto le più pretiose. Da teoriche, e pratiche ragioni de' più saggi antichi, e moderni scrittori. Raccolto per opra, e studio di D. Gio. Antonio Bumaldi bolognese. Dedicato all'illustrissima Congregatione sopra il Gouerno dell'Opera Misericordiosissima de' Pueri Mendicanti di Bologna.

(In Bologna, per Giacomo Monti, 1654).

40 p. ; 4°. – Segn.: A-B⁸ C⁴. – Giovanni Antonio Bumaldi è lo pseudonimo di Ovidio Montalbani.

Bologna, BC Archiginnasio (A.V. I. VIII. 8 op. 09)

Hortus botanographicus herbarum ideas, et facies supra bis mille Aytotatas Perpetuam, & facillimam immense cognitionis botanicarum differentiarum ad memoriam In paruo trium tomorum octauifolij concludens spatium; quem sibi, genioque suo construxit, coluit, & perennauit D, Ouidius Montalbanus... cui singularum plantarum sequens praecessit index.

Bononiae, typis Iacobi Montij, 1660.

Ms. cartaceo ; 3 voll. (Pars prima: 41 c. n.n., 309 c., 1 c. n.n.; Pars secunda: 3 c. n.n., 316 c., 1 c.n.n.; Pars tertia: 3 c. n.n., VIII, 334 c.) + indice a stampa (110, [2] p.) : ill. ; 8°. – Segn.: A-G⁸ – I 3 voll. ms. hanno frontespizio a stampa; sono presenti 2 esemplari dell'indice a stampa.

Bologna, BUB (Raro B 20/1-5. Prov.: legato di Ferdinando Bassi. 1774)

Appartenente ad una agiata famiglia bolognese, scrive Serafino Mazzetti nel suo *Repertorio di tutti i professori* “Venne laureato in filosofia e medicina li 21 marzo 1622, ascritto al Collegio medico li 13 luglio dello stesso anno, ed al filosofico li 23 novembre 1626. Li 21 aprile 1625 ottenne dal Senato una cattedra di logica, nella quale diede la sua prima lezione li 23 ottobre dello stesso anno”, dopo di che passò alla lettura di medicina teorica per tutto il 1632. La stima che la sua vasta cultura gli aveva procurato presso il Senato bolognese gli permise, alla morte di Bartolomeo Ambrosini nel 1657, di occupare il posto di custode dell'Orto botanico, durante il quale si dedicò alla pubblicazione della *Dendrologia* aldrovandiana. Ai molteplici impegni accademici, affiancò diverse cariche pubbliche: fu giudice del Foro dei Mercanti, tribuno della plebe e priore



della gabella grossa. Questi incarichi, uniti ai suoi studi e ai molteplici interessi personali, lo resero particolarmente attento ai problemi legati all'annona, il settore della vita economica cittadina che si occupava (e si occupa) delle scorte di cereali e delle altre derrate alimentari. Frutto di queste sue esperienze furono alcuni scritti, come *Il pane sovventivo*, in cui esamina tutte le possibili alternative al pane di frumento in tempo di carestia. Si domanda infatti, all'inizio di questo opuscolo "di quante cose empie i suoi granari la provida formica, quando gli manca il miglior grano?"; avrebbe fatto, si risponde, come si sarebbero comportati i popoli antichi in caso di mancanza delle materie fondamentali: "Così avrebbero fatto i Tirintij antichi s'havessero veduto d'esser privi de i soliti suoi balani [crostacei]; gli Argivi, se gli fossero mancati i peri; gli Arpei le bacche; gli Arabi i loti; gli Ateniesi e i Carij i fichi; quei della Libia le silique [frutti secchi]; i Sarmati il miglio; i Persiani il cardamomo, terebinto e nasturtio; i Medi le amandole; gli Etiopi le canne; e i Carmani le palmole, com'anche i moderni Asiatici cercerebbono nuovi soccorsi in difetto del loro malitz, o mayz [mais]; i Messicani, e quei della Cuba della yuca; gl'Isolani di Ternate dell'albero farinifero, detto Elonimma Zagù; quei di Malacca della radice batata; i Maniconghei della radice Ignose, o Inhame; e i Peruviani finalmente della radice papas". È vero, considera Montalbani, che il frumento è "l'ottimo di tutti i grani", ma è altrettanto vero che non tutti gli anni possono essere come il 135 avanti Cristo, al tempo dei consoli Servio Flacco e Quinto Calpurnio, "quando insin gli alberi produssero biade nel territorio nostro; sicché poté sin dall'ora ori-

OVIDIO MONTALBANI, *Hortus botanographicus herbarum ideas*, c. 1r. Nel verso della c. precedente è stata incollata una incisione raffigurante la stessa pianta disegnata (la passiflora).





GIUSEPPE MARIA MITELLI, *Il gioco importantissimo del fornaro, banco che mai falisce*, particolare, v. scheda 127 (Bologna, BC Archiginasio)

Il pane succedaneo: quando l'ingegno soccorre la pancia

Secondo Ovidio Montalbani un pane 'soventivo' accettabile è quello fatto con il loglio, purché trattato convenientemente in modo che risulti "senza nocumento alcuno". In realtà il 'pane alloiato' poteva produrre gravi danni. L'espressione è del cantimbanco Giulio Cesare Croce che lo definisce così nel *Contrasto del pane di formento con*

quello di fava per la precedenza con un sonetto in dialogo fra un maestro et un garzone sopra il pane alloiato (Biblioteca Universitaria di Bologna, ms. 3878 XVIII/7, oppure l'edizione del 1617 in Archiginasio, 17. IX.59), in cui viene sottolineato l'effetto devastante che provocava stati di confusione e stordimento, con atti inconsulti e incontrollati: "E sai del loglio la professione, / E quanto egli è maligno, che pe' muri / Batter fa spesso il capo alle persone [...] E chi ti mangia poi, talmente offeso / Resta, che ben' è spesso va balordo, / Qual chi da un'accidente è so-
prapreso".

Ancora nel XIX secolo la paura della fame spinge a trovare alternative adeguate alla necessità, soprattutto per quanto riguardava il pane. Nel Modenese il medico condotto Geminiano Grimelli, uomo dai molti interessi (per esempio pubblicò anche *Caffè in conserva saluberrima ed economica ad uso comune specialmente militare*, in cui fornisce indicazioni sul corretto consumo della gustosa bevanda) nel 1854 scrive i *Metodi pratici per fare al bisogno pane e vino con ogni economia e salubrità nelle circostanze specialmente di carestie* (Modena, Tip. Andrea Rossi) in cui ricompare il pane di mistura (p. 41): "Però le farine, così dei cereali come dei legumi, commiste a non poche fecole si prestano in fornire panificio succedaneo a quello di frumento. Riscontrasi infatti che i cereali e legumi, in loro farine, combinati alle polpe fecolenti, come delle patate, riescono alla confezione di pasta succedanea a quella del pane migliore. Le farine specialmente dei cereali minori, dall'orzo e dalla segala al formentone e alla saggina, commiste alle patate fresche o lessate sono acconcie ed opportune alla idratazione ed impastatura, alla fermentazione e cottura di pane confacevole a buon commestibile alimentare". E più avanti aggiunge (p. 43): "A confezionare pane succedaneo ne soccorre eziandio la farina delle ghiande di castagne combinata alla farina delle ghiande di quercia, rovere, cerro, o simili. Egli è invero notevole che la farina di castagne quanto mal si combina con ogni altra di cereali o legumi altrettanto riesce combinabile alle farine delle ghiande quercine per una buona panificazione. Così è infatti che la farina di castagne sia cruda o cotta, e quella di ghianda secca o tostata, combinate in proporzioni convenienti riescono alla idratazione e all'impasto, alla fermentazione e cottura di un pane nel quale si contemperano gustevolmente e salutarmente le qualità speciali e distinte delle prefate ghiande fecolenti e farinacee".



ginare il proverbio Bolognese, *Sono belle biade al Borgo, ma non vi è chi le mieta*, perché in tempo d'abbondanza s'infingardixono i pover'huomini, i quali pensano tutti d'essere diventati ricchi, e che il pane habbi a correre dietro ad essi e non essi dietro al pane". Secondo l'autore un'alternativa accettabile potrebbe essere il loglio "se prima d'incorporarlo al formento, fermentarassi solo nell'acqua, e cotto ben bene, perché diverrà piacevole, e senza nocumento alcuno entrerà nel pane di formento", oppure il pane di zucche "Le zucche hanno ben sì le foglie, e le radici inutili, per esser esca dell'huomo (detratte le cime per l'insalata) ma i loro frutti, e per la grandezza, e per l'attitudine a ricever'ogni buon sapore sono commendabilissimi, alle quali zucche si fanno compagne le rape, o navoni, che ambiscono d'essere anch'essi fatti in pane, e conditi alla foggia comunale delle radici, e la più breve strada di far giungere quelle radici, & ogni sorte di frutti in pane è, che bollita che sia a perfetta cottura la sostanza della radica preparata, o del frutto, detratte le parti da detrudere, si pesti, e si passi per stamigna, e a modo di pien di torta se gli vada aggiungendo a poco a poco farina di biade, sin che si possono formar pagnotte da cuocersi". E poi ancora il pane di ginocchielli di gramigna, di foglie di olmo, di luppoli, di sarmenti di vite "ma ci dovessimo anche ridere di coloro, che adoperano i più teneri sarmenti delle viti per fabbricarne in qualche modo del pane, più da capri veramente, che da huomini"; pane di ghianda e molti altri ancora.

Anche nel *Formulario economico* Montalbani affronta il problema della mancanza di cibo, concentrando la sua attenzione sempre su modi alternativi per ottenere il pane, ma a questo aggiunge una consistente parte dedicata ai 'medicamenti' ottenuti dalle erbe e destinati a chi non può permettersi medicine costose. Così si può leggere la ricetta per preparare il "Mele iuniperino, ovvero triaca picciola dei poveri" [la triaca, o teriaca, era un preparato farmaceutico ritenuto miracoloso di origine antichissima]: succo di bacche di ginepro mature lasciato ad asciugare al sole fino alla consistenza del miele; fiori di rosmarino secchi, e fatti in polvere; anice polverizzato; miele schiumato quanto basta, si mescoli il tutto e sarà "utilissimo in tutti i mali dello stomaco e del petto, contro i flati, i tormini del ventre, contro la pestilenza ed ogni maligna qualità ne i visceri esistente, espurga, e netta il fegato, le reni, estenua i grossi e viscidum humori, muove i menstrui, soccorre alle rotture, alle convulsioni de nervi, alle prefocazioni uterine, e si può andar meschiando con altri medicamenti specifici ne i mali chronicum".

L'*Hortus botanographicus* è costituito di 4 volumi: uno solo è a stampa, l'indice, gli altri tre sono manoscritti e rappresentano e descrivono tutte le piante che il medico-scienziato bolognese studiò nel corso della sua vita, soprattutto durante gli anni che dedicò all'Orto universitario. È quindi un unicum di particolare importanza. (zz)

67.

Giuseppe Sangiorgi

(Massa Lombarda, 1850 – 1928)

Per la Casa del pane. Con prefazione di Giovanni Pascoli.

Roma, Unione cooperativa editrice, 1904.

X, 75 p. : ill. ; 25 cm.

Bologna, BAS S. Giorgio in P. (Opuscoli 6.60 F.G.)

“Eppure gli uomini trovarono un’erba dal lungo stelo, che da un seme solo fa tante spighe, e ogni spiga ha tanti chicchi, i quali, tostati (da principio) e macinati, danno una polvere così bianca, così molle; e questa intrisa e rimenata e cotta dà un cibo così soave, così forte! Quell’erba è il farmaco vero per le tante volte millenaria malattia del genere umano; la divina vivanda che si sostituì alle polpe e al sangue dei primi banchetti feroci; il mite pasto che temprò, se non altro, la crudezza delle prese antiche; è la vittima incruenta che ci fa vivere senza bisogno d’uccidere”. Questo passo fa parte dell’introduzione, le cui prime parole sono “Quanta fame ha patito il genere degli uomini!”: l’autore è Giovanni Pascoli e non è un caso che proprio lui presenti *Per la casa del pane*, poiché il tema e soprattutto il sentimento che il poeta esprime è lo stesso che spinse Giuseppe Sangiorgi a scrivere l’opuscolo e, soprattutto, a volere l’istituzione di questo ente.

Figlio di un calzolaio di Massa Lombarda, rimasto orfano a soli sedici anni, dovette affrontare subito il problema della sopravvivenza e così, trasferitosi a Milano armato di coraggio e intraprendenza, unite forse a un pizzico di fortuna – divenne infatti l’unico rappresentante in Italia della macchina per cucire Singer – riuscì a trasformarsi nel tempo in imprenditore e poi in antiquario e collezionista. E questo “solitario egoista”, “ribelle ma non rivoluzionario” come amava definirsi, progettò l’istituzione di una serie di Case del pane, comunali ma gestite da capitale privato, nelle quali potesse trovare il ‘frutto della spiga’ chi non aveva il denaro per comprarselo. Scrive Sangiorgi: “Ogni uomo raggiunge un relativo benessere allorquando col frutto del proprio lavoro guadagni il necessario per sostenere sé e la famiglia” e aggiunge: “Il pane, che in altri paesi costa 17 centesimi al chilogramma, in Italia ne costa oltre 28, specialmente per i dazi protettori dei quali da noi è gravato il grano: e ciò a danno comple-

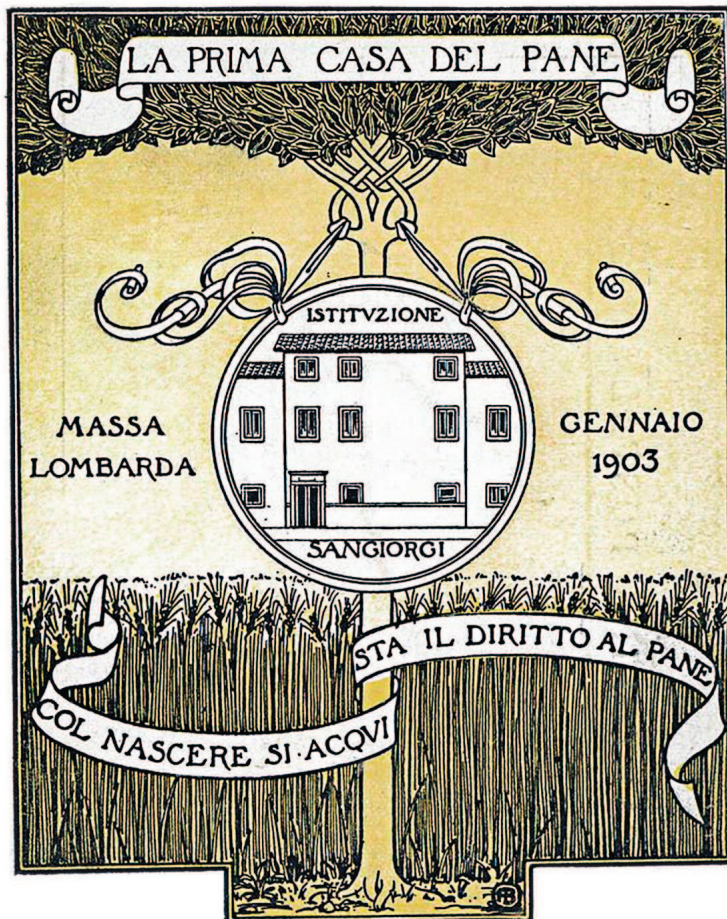




to di chi ha maggiore bisogno di pane e minori mezzi per acquistarlo: ma purtroppo si deve riconoscere che la maggior parte delle leggi sono state fatte dai forti per favorire i loro interessi a non per tutelare quelli più deboli [...] Far pagare al povero, che non ha da nutrirsi, una tassa rappresentante il terzo del costo del pane è cosa oggi talmente enorme, che non par vera. In questo modo tutti i poveri pagano ogni giorno una tassa indiretta di 10 a 50 centesimi al governo, e questa tassa sale in proporzione diretta della miseria loro, in proporzione cioè della più o meno numerosa famiglia che hanno, difatti un povero più ha figli da mantenere e maggior tassa ha da pagare”.

La prima Casa del pane sorse proprio a Massa Lombarda, dove Sangiorgi aveva messo a disposizione la propria casa natale e un primo contributo economico, ma fu anche l'unica che funzionò per qualche anno, dal 1903 al 1910. Quella di Roma, pur progettata e aperta, riuscì solo a incominciare la propria attività. Le iniziative culturali di sostegno furono diverse: fu coniato un francobollo e il pittore faentino Domenico Baccarini realizzò una serie di sei disegni – con scene di mietitura e panificazione – che furono riprodotti su cartoline promozionali, molte delle quali ora conservate nella Biblioteca Saffi di Forlì. Tra i finanziatori figurarono anche Eleonora Duse e Gabriele D'Annunzio. Di fatto il progetto fallì, per una serie di motivi di carattere sia economico che politico, non ultima forse la difficoltà di stabilire, soprattutto in grandi città come Roma, chi avesse veramente diritto di ricevere gratuitamente il pane. (zz)

TESTI 2010



*La prima Casa del pane,
Massa Lombarda, Istituzione
Sangiorgi, Gennaio 1903,
Cartolina postale non
viaggiata (Massa Lombarda,
CP Panighi)*

68.

Girolamo Baruffaldi

(Ferrara, 1675 – Cento, 1755)

Volume primo [- terzo] de' Baccanali di Girolamo Baruffaldi.

In Bologna, nella stamperia di Lelio Dalla Volpe, 1758.

3 voll. (XVI, 272 p., [1] c. di tav : antip. calcogr.; [8], 291, [1] p.; [8], 289, [3] p.) ill. 8° ; -
Segn.: a⁸ A-R⁸; a⁴ A-R⁸ S¹⁰; a⁴ A-R⁸ S-T⁴ V².

Bologna, BA Archiginnasio (SORBELLI. B.64 /1-2-3)

Sacerdote, uomo di cultura di rilievo nella Ferrara del XVIII secolo, Baruffaldi aderì all'Accademia degli Intrepidi e fu autore di diverse opere di carattere erudito, come una *Dissertatio de poetis Ferrariensibus* (Faenza, 1698), una *Istoria di Ferrara* (Ferrara, 1700) e le *Vite dei pittori e scultori ferraresi* (uscite postume nel 1844). Fu tuttavia dotato di una estrosa e poliedrica vena poetica e narrativa, che gli consentì di scrivere, tra l'altro, dei falsi attribuiti a importanti autori del passato, ma anche delle tragedie, come *Giocasta* (Faenza, 1725) e *La Dioneide* (Pavia, 1727), oppure il ditirambo *La tabaccheide* (Ferrara, 1714) e i *Bacchanali*: essi uscirono a Venezia nel 1722; tuttavia l'edizione definitiva è quella ampliata, stampata postuma nel 1758 a Bologna, da Lelio dalla Volpe. Si tratta di un genere di componimento ispirato alla rielaborazione di un modello narrativo classico legato al culto di Bacco e delle Baccanti; secondo le parole dello stesso Baruffaldi (p. IX, XI), il bacchanale “è un poema fantastico, d'astrazione e di commovimento; non eroico, ma che partecipa di tutti i caratteri, e fino del popolare carnevalesco [...]; è componimento che da uno stile salta in un altro e in uno stesso tempo s'alza e s'abbassa. È eroico, è amoroso, è giocoso, è satirico, e s'accomuna con tutti i caratteri che da una maschera su d'una scena e in un corso si possano rappresentare [...]”. I 26 bacchanali che si susseguono nei primi due libri dell'edizione definitiva (il terzo è dedicato alla ristampa della *Tabaccheide*) sono connotati da una sensibile rapidità compositiva e da una metrica veloce, accompagnata da un virtuosistico gioco di rime. E Baruffaldi nell'invenzione di questi suoi componimenti, sa associare una sapida capacità di osservazione ad una gradevole vena ironica, approdando ad un risultato narrativo di piacevole lettura.

In diversi bacchanali l'autore incrocia temi legati all'alimentazione: nel libro primo, il V componimento è dedicato ai sughi: Baruffaldi immagina qui di rispondere ad un letterato toscano che vuol sapere quale sia l'origine ed il significato di quella parola; il componimento diventa così l'occasione per un dettagliato excursus sulle modalità di produzione dei sughi di mosto e si conclude con questi versi:

“[...] Ne farai quel cibo degno, / Che per esser sì sugoso, / Ha di sughi il





nome preso, / E alle mense omai s'è reso / Il pospastro più famoso, / Che il fruttifero Vertunno / Porti, al tempo d'Autunno, / A imbandire per due mesi, / I convitti ferraresi. / Che rosoglio o pelacchina / Zambonina? / Che anesina o insulso thè? / Che l'amaro e rio caffè? / O tante altre dose rare, / O altro mai manicaretto / Sul finire del banchetto? / Nulla più v'hanno che fare. / Tutto è poltiglia, / Tutto è scoviglia / A paragon di questo beverone [...]"

Anche il bacchanale XXV, nel secondo libro, trae ispirazione da una questione linguistica: intitolato "Arringheria del frumentone", in esso il poeta immagina che il Granoturco si rivolga agli Accademici della Crusca perché questi accolgano il nome col quale è più comunemente chiamato: "Il mio nome è derivato / Da chi è già accreditato / Ed è nome sostantivo / Accrescitivo / Che nasce come / Da nome a nome: / Da galera galeone, / Da battaglia battaglione, / Da formica formicone, / Da farfalla farfallone, / E così via via cantando, / E impinguando / Altri nomi positivi, / Divenuti accrescitivi, / Finché giunga la versione / da frumento a frumentone"; e in un altro passo: "Fatemi omai ragione, / Inserendo ed innestando, / per favor, non per comando, / né per natura ma per adozione / Nella tramoggia vostra il frumentone", laddove la tramoggia

è la cassetta del grano posta sopra la macina, che però è anche presente nell'impresa degli Accademici della Crusca. Ed ancora, curiosa la descrizione della pannocchia: "La mia spica ella è un tesoro / Tutto d'oro, / Dentro cui, come in tanti alveari / Circolari, / Stanno in guisa di pietre d'anelli / I granelli / Tutti simili a i piselli".

Il bacchanale III, nel libro primo, si intitola "Le nozze saccheggiate": il poeta vi immagina un banchetto nuziale saccheggiato dalle divinità scese dall'Olimpo perché invidiose degli uomini: ecco una descrizione delle imbandigioni: "Vengano i piatti / Non liquefatti, / Ma carichi a cumulo, / A pira, a tumulo / piramidale, / In foggia trionfale. / Ecco armellini / E confettini, / Mostacciuoli e cannellati, / Coriandoli e cedrati; / Gl'incristalliti / Frutti conditi, / E pinocchiati, / E pistacchi inzuccherati; / Mandorle arsicce / E bruciatice; / Cioccolatte in rotoletti, / E bacini un po' amaretti". (AC)

DBI, VII, 6



I SUGHI.

Allor, che là dall' Indico Oriente,
Con la sua beona gente
Piacque a BACCO varcar fino in Toscana
Trovò aperta una fiumana,
Anzi un Mare di liquori
Preziosi, mattadori
D' ogni più rara bevanda:
Perchè in quell' amena banda,
Dove son Colline Etrusche,
Dolci son fin le lambrusche.
Ma i SUGHI non trovò, che molto tardi
Nelle tante vendemmie de' Lombardi;
Questi n fatti son l' Elène
E de' pranfi, e delle Cene,
Dove restan satolli, e soddisfatti
I più ghiotti leccapiatti.
Ond' io per far le Cuoche vivandiere

E

Peri-



Il Canapaio di Baruffaldi

Il poema *Il canapaio* uscì a Bologna nel 1741 nella stamperia di Lelio dalla Volpe; l'opera, esempio di virtuosismo poetico ricco di riferimenti eruditi, ripercorre nei suoi otto libri le fasi della lavorazione della canapa: si va dalla scelta del luogo dove seminare – *elezione del terreno e dell'aria* – (I libro) alle operazioni di aratura e vangatura (II); dalla scelta dei concimi – *colombina e polline* – e delle sementi (III) alla semina (IV); dalla sarchiatura (V) al taglio (VI); dalla macerazione (VII) allo scavezzamento e alla gramolatura (VIII).

L'utilizzo dei prodotti ricavati dalle varietà della *Cannabis sativa* ammesse per scopi alimentari, è una scoperta recente (l'olio e la farina ricavata dai semi vantano importanti proprietà mediche); mentre fino al Novecento la canapa era utilizzata principalmente per la produzione di fibre tessili e ad essa era legato un fiorente commercio. Il Baruffaldi con il suo poema rende conto di una significativa presenza di coltivazioni nella pianura tra Bologna e il Centese:

E canterò la canape e la vera

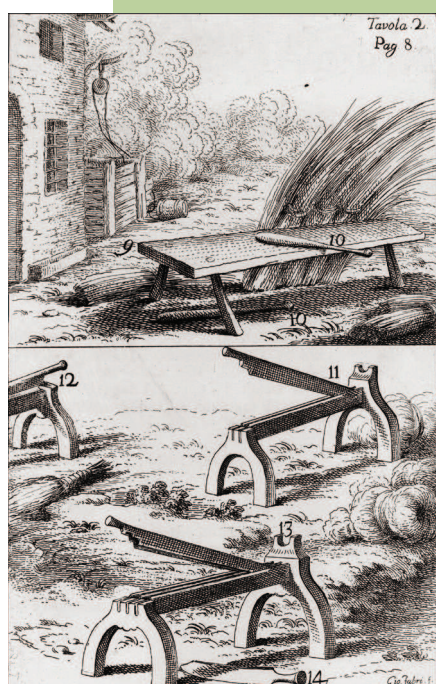
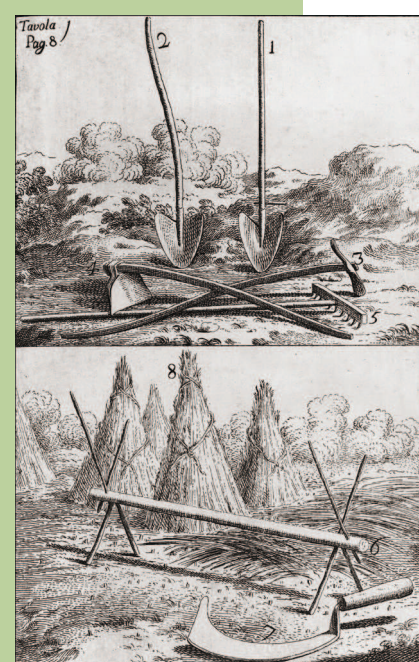
cultura d'un sì nobile virgulto,
che ne' campi d'Italia e, piucché altrove,
nel felsineo terreno e nel vicino
centese floridissimo recinto
(dov'è una terra che città può dirsi,
tanto in se stessa e ne' suoi degni e illustri
abitatiri oggi è pregiata al mondo)
s'alza e verdeggia e selve forma ombrose
(Libro I, vv. 14 ss.)

La composizione risente, da un lato dell'urgenza di un realismo connaturato con la descrizione dei riti della vita agricola; con i frequenti riferimenti alla geografia dei luoghi; con una attenta osservazione dei cicli della natura. Ma Baruffaldi, contestualmente, non rinuncia a esibire la complessità della propria cultura fondata su robuste radici scientifiche e classiche; e il ricco apparato di note esplicative, dell'autore stesso, restituisce il senso di questa ricchezza di riferimenti.

Evidente traccia di un bisogno didascalico sono le *Istruzioni di tre pratici centesi*, ossia tre saggi redatti da alcuni esperti sulla coltivazione della canapa accolti alla fine del volume e preceduti, a loro volta, da alcune tavole recanti gli strumenti di lavoro e le piante di canapa.

Un esemplare di questa edizione è posseduto dalla Biblioteca Malatestiana di Cesena (collocazione: Noni A 983).

L'antica porta Asia, a est della cittadina di Pieve di Cento, ospita oggi il Museo della canapa, che costituiva qui la fonte locale di reddito più significativa e che era una delle coltivazioni più importanti di tutto il Bolognese. Vi sono esposti esempi concreti di tutto quanto contribuiva alla sua produzione e lavorazione.



Frontespizio e tavole 1 e 2, in GIROLAMO BARUFFALDI, *Il canapaio*, Bologna 1741 (Cesena, BMalatestiana)



69.

Luigi Maini

(Carpi, 1823 – 1892)

La mostarda di Carpi.

Modena, pei tipi Camerali, 1844

20 p. ; 14 cm. – Estratto da «Strenna Carpense», 1845.

Modena, BAccademia SLA (Opuscoli CXXVI 2 48. Prov.: Dono di Giorgio Ferrari Moreni; dono dell'autore a Giovanni Francesco Ferrari Moreni)

L'articolo del Maini, redatto in uno stile forbito – coerente con il genere di pubblicazione –, è dedicato ad un prodotto tipico della tradizione culinaria storica carpigiana, la *mostarda*; un tempo radicata nella città tanto da aver ispirato l'antica maschera locale, Mostardino. L'autore, da divertito osservatore, passa velocemente in rassegna le citazioni letterarie, gli aneddoti e le curiosità che hanno accompagnato la secolare storia dell'alimento; ma egli ci restituisce anche una significativa testimonianza diretta di una produzione ancora in essere alla metà dell'Ottocento.

Per quanto riguarda le fonti scritte, il Maini richiama: *La secchia rapita* del Tassoni (XI, 38, 5-6); di Quirico Rossi *La cucagna* (XVIII, 5); del gesuita Sebastiano Chiesa il *Capitolo fratesco*; testi nei quali al prezioso alimento vengono associati aggettivi quali *fino*, *esquisitissimo*, e che ne attestano una diffusione significativa.

Tuttavia, avverte l'autore, chi legge non potrà trovare ricette nel suo saggio: solo alcuni dettagli sugli ingredienti (come l'uso di una varietà locale di mela dolcissima); infatti il segreto è rigorosamente custodito da chi fabbrica questo pregiato alimento, e al riguardo, cita un'antica famiglia di produttori, i Sebellini detti appunto “della Mostarda”. Dichiarò il Maini, rivolgendosi alle lettrici: “Se foste desiderose di conoscere il metodo di preparazione, vi dirò che questo è propriamente un mistero che passa in retaggio dal padre al figlio, il quale stendendo la mano sulla caldaia della mostarda pronuncia solenne giuramento di non isvelarlo a chicchessia”. Al di là del curioso rito del giuramento, appaiono gradevoli le pagine dedicate alla descrizione di uno dei laboratori, esistenti nella Carpi dei tempi del Maini: “Inchiniamoci dapprima a quel vecchio speciale che stassi colà seduto sopra uno sgabello di legno col suo berretto greco in testa e colle mani conserte al petto in attitudine di conquistatore, ed esaminiamo da vicino la tanto prelibata confezione. Questa che noi abbiamo sott'occhio è stata or or riversata nell'olla che la rinchiude: vedetene l'aspetto pressoché diafano, e la tinta rosso-cremisina che somiglia al granato, esteriori caratteri che la rendono pregevolissima. Ecco intanto una mano di giovani ciascuno dei quali è intento a compiere la propria attribuzione. Altri ne ricolma alberelli [o *albarelli*: vasi da farmacia] di finissima argilla, altri la superficie ne asperge con polve di odoroso cinnamomo; altri con somma cura coprendoli vi sovrappone l'insegna della fabbrica a garantirne agli estranei la genuina derivazione; altri infine esperto nelle leggi della simmetria tutti questi alberelli dispone in bell'ordinanza come esercito di militari pronti ad un colpo di tamburo a marciare oltremare e oltremonte. Recasi difatto la nostra mostarda in lontani paesi a servizio delle mense de' grandi”. (AC)

ROSSINI 2011

70.

Alessandro Giuseppe Spinelli

(Modena, 1843 – 1909)

Le spongate di Brescello. (Note currenti calamo).

Modena, Tipo-Lit. della Provincia di Modena di L. Rossi, [1904].

20 p. ; 21 cm.

Ravenna, BC Classense (Fondo Rava. Busta 111.24. Prov.: Luigi Rava)

Il comune di Brescello, adagiato nella pianura reggiana lungo la riva del “Grande Fiume”, non è famoso solo per i personaggi di don Camillo e Peppone, nati dalla penna di Giovannino Guareschi, ma anche per la produzione della spongata. In questo opuscolo l'autore ne ricostruisce l'origine antica e l'importanza, che giustificano l'esistenza stessa di questo libretto: “Ne sono sicuro: a molti spunterà sul labbro un sorriso compassionevole nel leggere questo titolo, perché troveranno che sia tempo perduto quello occupato in argomento per essi di nessuna importanza. E sia: nessuno però vorrà togliere a questo scritto il merito della novità e dell'attualità e, come tale, non trovarlo un fuori luogo, e tanto più se io lo svolgerò appoggiato a scarse ma sicure notizie, che mi risultano dal *mare magnum* di notizie amorosamente, sebbene inutilmente adunate, per il corso di un quarto di secolo, intorno a Brescello”. E in fatto di ricerche di biblioteca e d'archivio Alessandro Giuseppe Spinelli sapeva il fatto suo: conclusa una carriera militare che lo aveva condotto anche alla presa di Roma nel 1870, si era occupato per alcuni anni delle carte e dei libri della famiglia Sola-Brusca di Milano. Nel 1886 donò alla Biblioteca Braidense la collezione di oltre novecento edizioni bodoniane formata da Anton Enrico Mortara e da lui acquisita.

Dopo diverse esperienze nel settore, divenne addetto straordinario ai manoscritti e all'epistolario muratoriani della Biblioteca Estense, raccogliendo lettere dello storico modenese e promuovendone la pubblicazione; inoltre catalogò i manoscritti musicali della Biblioteca.

È quindi con legittima sicurezza che Spinelli non considera “affatto logico il ritenere indegne delle fatiche di uno indagatore delle patrie memorie, la ricerca di quanto spetta alle industrie che tra noi vissero e sono superstiti, e lo ravviso invece tanto nobile quanto gli altri studi che ci hanno conservato gli annali dei rivolgimenti politici, e dei fatti sanguinosi che travagliarono la patria”. Per quanto riguarda l'origine del nome ‘spongata’, l'erudito modenese avverte che, nonostante l'assenza del termine dai vocabolari più qualificati, come quello della Crusca, esso è però citato in quello di Giuseppe Riguttini e Pietro Fanfani e nel *Nuovo vocabolario della lingua italiana secondo l'uso di Firenze* avviato dalla commissione istituita nel 1867 dall'allora Ministro della pubblica istruzione Emilio Broglio. In entrambi si dice che con ‘spongata’ si intende “specie di sorbetto dove entra *rhum* e riesce spungoso quale panna montata certamente per aggiunta di ova e di zucchero. Può ritenersi questa essere l'origine del nome spongata, cioè l'uso della spuma di zucchero colla quale esse vengono ricoperte: spuma che asciugandosi cristallizza, e con essa si formano anche decorazioni spesso abilissime e di buon gusto”. Pellegrino Loschi, “un carpigiano acuto”, nel commentare la *Secchia ra-*



pita di Tassoni in cui si fa cenno a questo dolce, nota che “La *Spongata* è un composto di miele, pane e biscotto, noci, pignoli, uva passa, spezie etc. La pasta su cui viene disteso il medesimo composto è fatta di fior di farina, burro e zucchero. La torta di cui parla Petronio Arbitro e nella quale entravano noci, l’uva passa etc. potrebbe essere un simbolo della nostra spongata”.

A parte questa supposizione, forse solo immaginata, il vero primo documento che cita la specialità è datato 1454, si trova all’Archivio di Stato di Milano e fa parte del carteggio sforzesco: il fatto che una spongata fosse stata mandata in dono al duca Francesco conferma l’importanza del prodotto “giacchè se fosse altrimenti, non si potrebbe intendere come tal dono venisse offerto allo Sforza”.

Ancora l’anno seguente, secondo un “Registro della Masseria Estense di Modena” veniva inviato in dono al duca ferrarese Borso “un carico di vino, capponi, pernici, fagiani etc. etc. e fra questi etc. trovansi anche spongate di Brescello”. All’Archivio di Stato di Modena Spinelli trovò, “frugando in un fascio miscelaneo [...] spettante alle monache Benedettine”, una carta senza data che testimoniava l’invio di spongate al duca estense per il Natale del 1552. “Il foglio lacero – continua Spinelli – era segnato *Suor Eleonora d’Este badessa*. Questa monaca Estense non figura nelle genealogie del Litta e nemmeno in quelle connesse nell’Archivio modenese; – però dalle mie ricerche risulterebbe che essa doveva essere zia di Ercole II.º e di conseguenza figlia di Ercole I.º e di Eleonora d’Aragona, tenesse le redini del suddetto monastero per molti anni e fosse «vecchierella assai quasi in decrepitanza» nel 1553; [...] Così le spongate fecero rinvenire una Estense dispersa”.

Sempre fra le carte delle monache Spinelli trovò anche la “formola circa la composizione delle spongate” datata 10 dicembre 1681 ed essendo una lista della spesa sostenuta, indica anche le lire per ogni ingrediente: zucchero raffinato, 7 soldi per 4 libbre; fioretto (specie di zucchero assai bianco), a soldi 28 la libra e poi pignoli, cannella, uva passa, muschio, “butirro” e così via.

Nel rimandare alla lettura di questo opuscolo, breve quanto godibile e ricco di informazioni, si chiude con le parole dell’autore “Mi si perdoni il lirismo senile e si gradisca l’augurio di un anno quale si brama. Modena, 1.º gennaio 1904”. (zz)

ANNIBALE CARRACCI, 72
Ciambellaro, Roma, 1776, v.
anche scheda 127. (Bologna,
BAS S. Giorgio in P.)

La torta di san Michele

Se l’emiliana Brescello possiede la spongata, la romagnola Bagnacavallo può annoverare fra le ‘glorie cittadine’ un dolce che, secondo la tradizione, è legato alla festa del patrono s. Michele arcangelo che si celebra il 29 settembre. Tra le ricette di Cristoforo Messisbugo (di cui la biblioteca Taroni possiede una copia dell’edizione 1559) se ne trova una – chiamata ‘torta marchesana’ – che ne può essere considerata l’anticipatrice: “Piglia libra una e meza di mandole ambrosine, e brustolate, e poi fregale con una peza di lino, e piglia oncie otto d’uva passa monda, e pista bene ogni cosa insieme, con libra una di formaggio duro, e poi aggiungili dieci torli d’uova, e mezo bicchiero d’acqua rosata, et una scutella di buon brodo grasso, et oncie 9 di zuccharo, e si stempera ogni cosa insieme, e passa per lo setazzo, poi ponili una oncia di cannella pista, et di buttiro libra meza, e oncie quattro di pignuoli mondi, e incorpora bene ogni cosa insieme, et ongi bene la tiella, poi poneli sopra una spoglia, e poi il battuto, e disopra li farai reticelle, o gelosie, e li porrai del buttiro, poi la porrai a cuocere, e quasi cotta, li darai oncie tre di zuccharo, poi la finirai di cuocere”.



72 Ciambellaro.



La torta degli Ebrei di Finale Emilia

Le comunità ebraiche di Ferrara e Modena risalgono all'esodo di spagnoli e portoghesi costretti a fuggire dai loro paesi a causa delle persecuzioni religiose attuate dai rispettivi sovrani, tra la fine del '400 e l'inizio del secolo successivo. Furono accolti dall'ospitale stato estense e con le persone si installarono nel territorio anche le loro tradizioni, comprese quelle gastronomiche. Ancora oggi a Finale Emilia, comune della pianura modenese, si mangia la torta degli Ebrei (tibùia), uno dei piatti tipici della cucina locale. Consiste di una sfogliata (impasto di farina, burro, strutto e formaggio che richiede una laboriosa preparazione) vanto della numerosa comunità israelitica locale insieme al salame d'oca e ai pasquali zuccherini di Pesach. A cedere la ricetta ai cristiani sembra essere stato un certo Mandolino Rimini, figlio d'Aronne, che nel 1861 si convertì assumendo il nome di Giuseppe Maria Alfonso Alinovi e per ribattere al palese disprezzo degli ex correligionari cominciò a produrre la torta aggiungendovi lo strutto, proibito dal *Kosher* (l'insieme di regole religiose che governano l'alimentazione degli Ebrei osservanti) come tutto ciò che proviene dal maiale. Il 2 novembre viene consumata tradizionalmente con l'anicione, un liquore locale, successivamente l'8 dicembre le viene dedicata una sagra.

Lo scrittore finalese Piero Gigli le ha intitolato una poesia, che firma con lo pseudonimo dialettale di Pirin dal Final:

La torta d'Abrèi [La torta degli Ebrei]

Cus duvivi far i abrèi / Quand calàva zo la sira. / Incadnà dentr'in dal ghèt? / Povra zènt! In Sinagoga, / po in cusina avsin al fogh, / chi studiava la leziòn, / chi do ciàcar da la finèstra, / chi pianziva in tun cantòn. / E la mama: "Vliv la torta?" / Al papà c'al fièva i cont. / "sa fus vèra. Fala granda". / Su la tavla, ròsa, alvada, / la sfuiada la s'avriva, / "o che udòr, infurmaiada / e la fièva dasmingàr / la cadèna ach srava al ghèt. / Cus duvivi far i abrèi / Quand calava zo la sira? / Tutt cuntènt magnàr la torta / E po dòp, sòta ai linzò, / dasmingàr d'èssar abrèi / e la vecia far di fiò.
Il Modenese da gustare 2008; BELLEI 2013

71.

Pietro Antonio Zanoni

(Reggio Emilia, 1723 – 1786)

De salinis Cerviensibus carminum libri tres quos amplissimo viro Jo. Baptistae Donato episcopo Cerviensi D.D.D. Petrus Antonius Zanonus Regiensis inter Hypochondriacos Logisticus.

Caesena, apud Gregorium Blasinium sub signo Palladis, 1786.

278, [2] p., [1] c. di tav. ripieg. : ill. calcogr. ; 8°. – Segn.: A-Q⁸ R¹². – A c. A₄r intitolazione con l'indicazione del nome del traduttore, Ideseo Adrasto accademico filopatrido, pseudonimo di Adeodato Ressi.

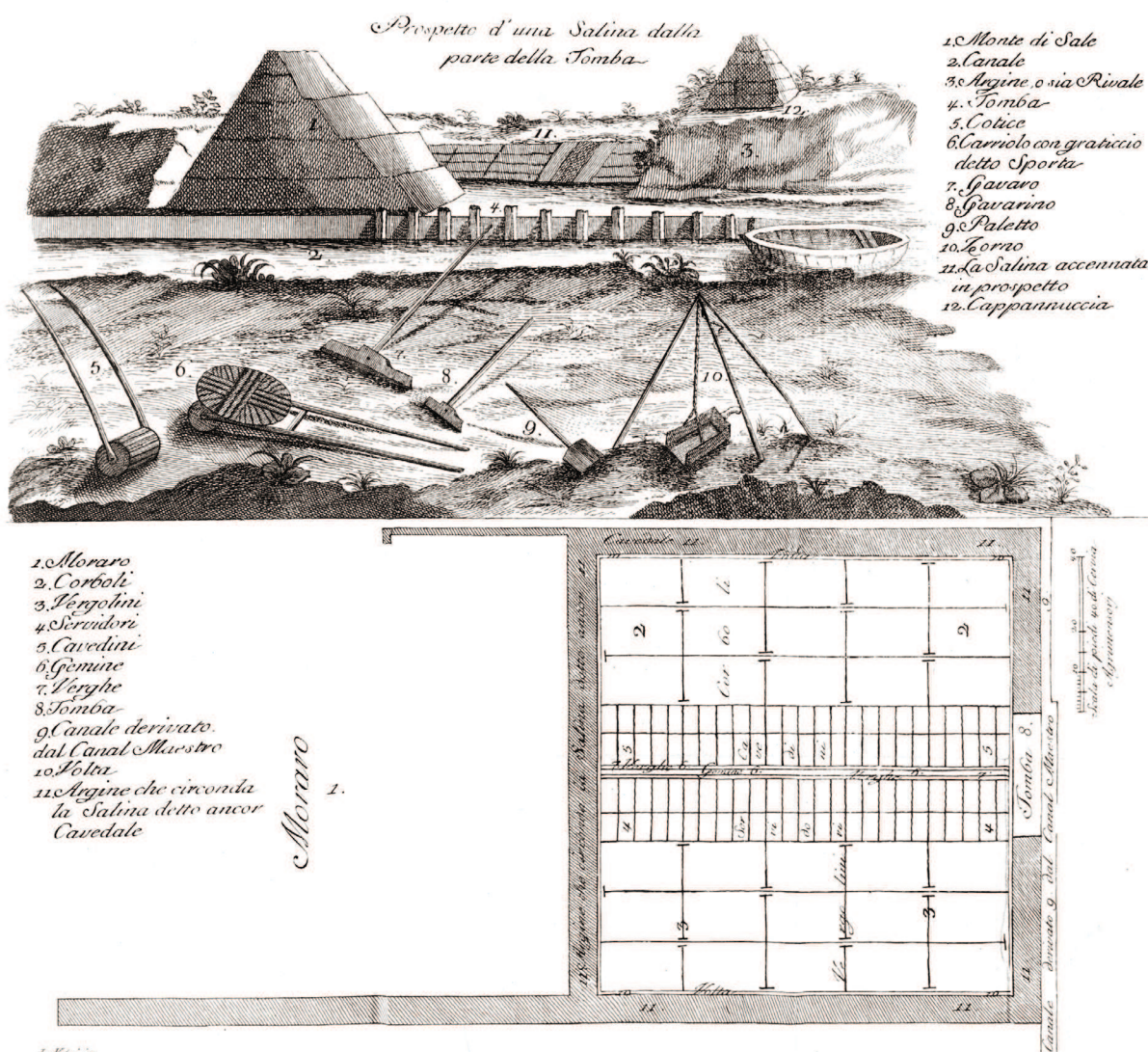
Cesena, BMalatestiana (Trovanelli 11.233. Prov.: Nazzareno Trovanelli)

Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis historia* (Lib. XXXI, cap. IX) scrive che "nihil esse sale et sole utilius", niente è più utile del sale e del sole: e c'è da crederci, se si considera che fin dall'antichità l'oro bianco veniva utilizzato sia per la salatura e la conservazione dei cibi che come moneta di scambio. L'Italia, grazie alla sua configurazione costiera, possiede diverse saline quasi tutte dislocate nella parte meridionale e insulare. Secondo una poetica ipotesi raccontata da Pietro Antonio Zanoni, le saline di Cervia sarebbero

nate “Là dove usava di lasciar le mandre / Fuor delle stalle a satollarsi; allora / Fu, che in buon punto le cader sott’occhio / L’orme de’buoi sul terren molle impresse. / Abbarbicata a quelle peste intorno, / Come una brina lucicante, ed aspra / Vede bianca lanugine, e nel fondo / Stese riverberar candide croste, / Riflette, e china ne scorteccia tanto, / Quanto sia duopo a darne saggio al labbro”. (p. 25)

L’opera è divisa in tre libri e, nonostante la forma poetica, contiene la storia delle saline: il primo libro tratta della “Origine, forma, coltivatori, e preparazione delle medesime” partendo dall’antico nome della città, che era Ficocle poiché “se Fama non mentisce, il primo / Nome sortì dalla marittim’Alga” (p. 19). Il nome deriva infatti dalle parole greche φύκος (fūcos) che significa ‘alga’ e κλέος (cleos) ‘fama’, cioè luogo celebre per l’alga marina che nasce spontaneamente ed in abbondanza lungo tutti i canali e specialmente in quelli del complesso salifero, in mezzo al quale sorgeva Ficocle. Gli abitanti chiamano volgarmente ‘biso’ quest’erba che è simile al fieno e viene periodicamente rimossa dai canali delle saline perché sia libero il flusso dell’acqua.

Il secondo libro parla della “Natura, separazione e formazione dei sali” (p. 100), il terzo e ultimo della “Raccolta, reposizione, commercio, e dedizione de’ sali”.





La lettura del testo, redatto in latino dall'autore – che apparteneva all'Accademia degli Ipocondriaci di Reggio Emilia – è piacevole e istruttiva ed è facilitata dalla traduzione eseguita dall'economista e patriota cervese Adeodato Ressi.

Attualmente, della struttura originale resta la salina Camillone, parte integrante del Museo del sale, dove si continua la lavorazione artigianale con l'antico sistema definito 'metodo cervese'.

Al museo è stato da poco donato un manoscritto sulla *Istoria della città di Cervia* dello studioso settecentesco locale Giuseppe Maria Pignocchi che redasse anche un *Catalogo delle notizie sin ora rilevate da' libri storici, da varj archivj, e da manoscritti sopra le saline di Cervia e loro sali, li dominanti suoi, ed i loro appaltatori*, di cui la Biblioteca Classense di Ravenna possiede l'interessante edizione, in forma di manifesto, stampata a Ravenna nel 1750. Dal 2004 il sale marino artigianale di Cervia è 'presidio slow food'. (zz)

72.

Medardo Bassi

(Sala Bolognese, 1840 – Bologna, 1905)

Breve relazione ed allegati concernenti il premiato Stabilimento a vapore di Medardo Bassi in Bologna per la fabbricazione dei salumi suini.

Bologna, Azzoguidi, 1884.

18 p. ; 23 cm. – In testa al front.: *Esposizione generale italiana di Torino*, 1884.

Bologna, BC Archiginnasio (17.Artistica L.2, 1)

Medardo Bassi è un nome ormai sconosciuto ai bolognesi, ma questo personaggio ha avuto, alla fine dell'800, una fondamentale importanza nell'ambito dell'industria alimentare della città felsinea, essendo fondatore di un importante stabilimento di produzione di insaccati e salumi e, in particolare, delle mortadelle.

Nato a Sala Bolognese nel 1840 fu permeato dalla vita politica del tempo. Convinto patriota, partecipò alla spedizione dei mille con Garibaldi, venne gravemente ferito durante la battaglia di Milazzo e in seguito a ciò gli venne amputata la gamba sinistra.

Rientrato a Bologna iniziò a lavorare nel campo della salsamenteria. In quegli anni la città, pur mantenendo il primato economico e industriale sugli altri centri emiliani, rimane esclusa dal rapido processo di industrializzazione che coinvolge l'Europa e le grandi città dell'Italia settentrionale ed il motore principale dell'economia bolognese resta l'agricoltura. Per tale motivo è ancor più da apprezzare la capacità del Bassi e di altri imprenditori del suo stampo di impiantare stabilimenti industriali in un territorio ancora molto arretrato, e che li ha messi in grado in pochi anni, di svilupparsi in maniera tale da riuscire ad esportare i propri prodotti in Italia e nel resto del mondo, anche oltreoceano. Il salto di qualità dell'industria bolognese del tempo avviene nel 1884 con l'Esposizione generale italiana di Torino in cui la città petroniana si propone come centro produttivo di importanza nazionale. In quel periodo, appunto, accanto al settore alimentare, prevalentemente nei rami caseario, molitorio, di bril-

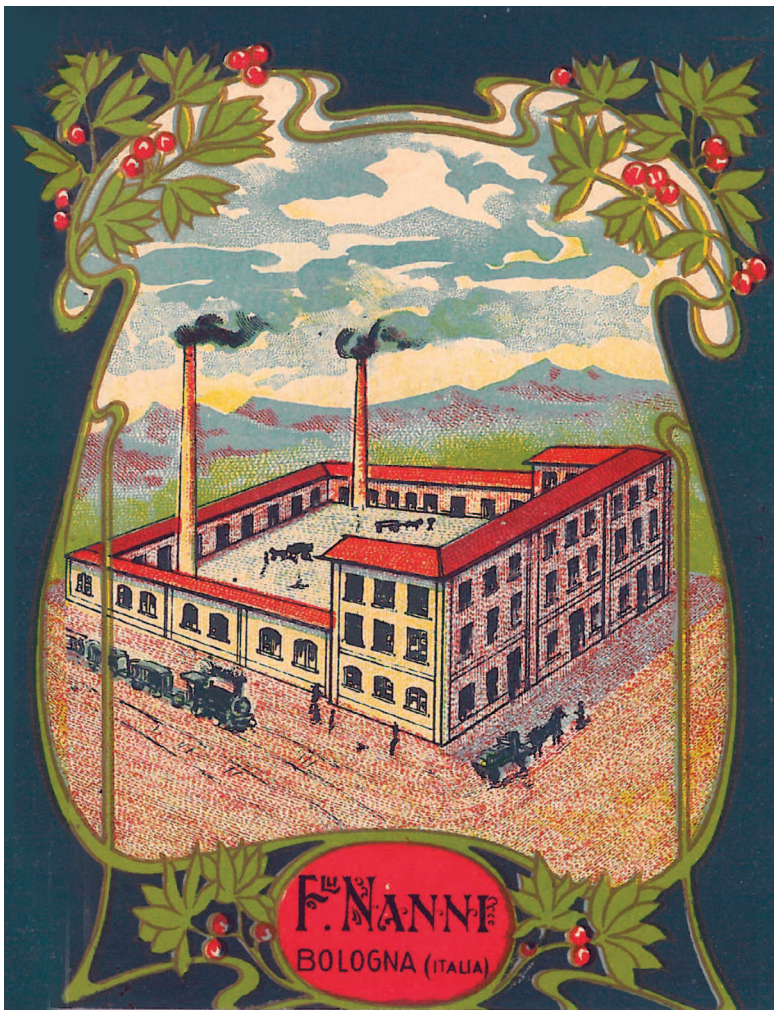
latura del riso e delle carni insaccate, in Emilia Romagna prospera anche l'industria meccanica, famose le aziende Calzoni e Barbieri nel campo di impianti idroelettrici, turbine, pompe e compressori, le Officine Maccaferri impegnate nella costruzione di gabbie di ferro, la ditta Zamboni che realizza le prime macchine per la fabbricazione di paste alimentari, soprattutto tortellini.

Medardo Bassi viene invitato all'Esposizione di Torino, e in tale occasione pubblica questa *Breve relazione* in cui dapprima esprime la riconoscenza verso la città piemontese per l'invito ricevuto, poi la esalta per il suo rapido e splendido progresso industriale e, per ultimo, la loda per il suo patriottismo, la pervicace volontà di giungere all'unità d'Italia e per essere stata per lunghi anni asilo pietoso degli esuli. Passa successivamente ad illustrare, con giustificata soddisfazione, i suoi inizi di piccolo industriale. Dice infatti Bassi: "dopo sforzi e sacrifici infiniti e combattuto e vinto gli ostacoli che si opponevano, ebbi finalmente il dolce compenso di vedere il mio stabilimento riscuotere il non facile plauso dei concittadini, di svegliare e incitare altri a seguirmi, di confondere l'invidia e l'incredulità e la cieca affezione ai vecchi imperfetti sistemi di fabbricazione che la stessa mia casa teneva nel suo nascere". Poi elenca i riconoscimenti ottenuti nelle varie esposizioni "come apparisce dagli allegati" che seguono alla relazione, tra cui ricordiamo la medaglia d'argento all'esposizione nazionale di Milano del 1881 e la prima medaglia ottenuta a Melbourne nell'ambito di una mostra internazionale.

È interessante notare, anche, come una parte della relazione descriva gli affanni e le ansie di un imprenditore del tempo nei confronti delle tasse. Egli lamenta come la sua industria sia "troppo colpita ed inceppata dai pubblici aggravii" e "io debba principalmente dolermi della misura eccessiva assegnatami nel canone di Dazio Consumo Comunale". Ma nonostante quelle che il Bassi definisce ingiustizie, accomunate anche ad alcune sventure familiari – la malattia della madre e della sorella, sue solerti collaboratrici – egli dichiara che non cesserà mai di prestare le maggiori cure possibili alla sua industria che egli annovera fra le più celebri ed antiche di Bologna. Tra gli allegati, che come già accennato, celebrano riconoscimenti e premi ricevuti dalla ditta e testimoniati da articoli dei giornali dell'epoca se ne trova uno molto particolare: nel giornale «La patria» (n. 91 anno IV) si riporta di una visita fatta nel magazzino e nel negozio adiacente di Medardo Bassi situato in via Saragozza a Bologna. Trattasi di una descrizione accurata del vasto salone



Grande Stabilimento a vapore per la lavorazione della carne suina Fratelli Nanni, Bologna, cartolina postale, sec. XX (Bologna, BAS S. Giorgio in P.)



Qui e pagina seguente:

F.lli Nanni, Bologna, cartolina postale, sec. XX (Bologna, BAS S. Giorgio in P.). La cartolina mostra la fabbrica dei F.lli Nanni e pubblicizza le scatole di metallo inventate da Alessandro Forni per conservare e spedire gli insaccati (soprattutto mortadella) in tutto il mondo.

È doveroso ricordare anche altri illustri imprenditori nel campo della salsamentaria petroniana contemporanei del Bassi, per esempio i fratelli Zappoli e Ulisse Colombini. Tutte queste imprese beneficiarono per il loro sviluppo di un metodo di inscatolamento inventato da Alessandro Forni; tale metodo rivoluzionario consentiva una lunga conservazione della mortadella (normalmente tagliata in grosse fette da 250-500 grammi) e di conseguenza favoriva in maniera massiva l'esportazione; è interessante considerare che già nel 1881 il 65% della produzione è destinata al mercato italiano extra-emiliano ed estero. A tal proposito il sopraccitato stabilimento Colombini negli anni '80 e '90 del XIX secolo estenderà la vendita di mortadelle in tutto il mondo: dal Nord America al Brasile e Perù, dall'India all'Estremo Oriente. E fu così che il più famoso insaccato bolognese poté essere apprezzato in ogni angolo del mondo. (ACM) PEDROCCO 2013

ornato di bandiere tricolori e di iscrizioni patriottiche. Si dice "tutt'intorno appeso al soffitto v'è una gran quantità di mortadelle e di salumi diversi [...] così a occhio e croce il numero delle mortadelle si valuta al migliaio, il che tradotto in peso dà la bellezza di circa 60 e più quintali. Disposte in bell'ordine su due file e brillanti di nettezza, vi sono ben nove macchine: fra le quali sono degne di menzione quelle inventate ed eseguite dal meccanico Giusti per tritare le cotiche ed i lardelli e per affettare la mortadella [...] Quella mostra è un inno al lavoro ed all'amor patrio [...]". E questo afferma anche una lettera dell'eroe di Caprera appesa in un quadretto fra due vessilli nazionali che recita:

Caprera 2 gennaio 1877

*"Mio caro Bassi,
fu una calda zuffa quella di Milazzo ed ai valorosi come voi dovemmo il trionfo a caro prezzo – di cui portate il segno – seminando una gamba in quei campi di cactus. È cotesta una croce al valore militare indistruttibile.*

*Grazie per gli eccellenti salumi e tortlin
Sempre vostro
Giuseppe Garibaldi.*

Le “vere e proprie fabbriche” della mortadella

La statistica industriale promossa dal Ministero di industria agricoltura e commercio nel 1898 (fasc. V-A, p. 60-61) rilevò che la lavorazione dei salumi aveva “una notevole importanza nella provincia di Bologna sia pel numero degli operai che tiene occupati, sia pel commercio d’esportazione a cui dà luogo specialmente della *mortadella* della quale si spediscono annualmente circa un milione di scatole contenenti da 125 a 250 fino a 500 grammi ognuna. Non tenendo conto delle piccole fabbriche e dei pizzicagnoli i quali si occupano della lavorazione delle carni suine in misura più o meno rilevante, si hanno nella provincia 9 ditte le quali attendono a questa industria in vere e proprie fabbriche fornite di motori meccanici. Di queste fabbriche, 5 si trovano a Bologna, 3 ad Imola e l’ultima nel comune di Borgo Panigale. Le fabbriche di Bologna sono proprietà delle seguenti Ditte:

Zappoli Fratelli, con un motore a vapore della forza di 8 cavalli e uno a gas di 2 cavalli e 54 operai;

Lanzarini Fratelli, con un motore a gas di 6 cavalli di forza e 40 operai; questa ditta tiene inoltre occupati 30 operai nella fabbricazione delle scatole di latta per salumi;

Colombini Ulisse, con 15 operai e un motore a gas di 4 cavalli di forza;

finalmente *Romagnoli Giuseppe* e *Forni Alessandro*, con 7 operai per ciascuno e 2 motori a gas della forza complessiva di 5 cavalli.

Ad Imola la ditta *Baroncini Aristide* ha un motore a gas della forza di 2 cavalli e, insieme ad altri 2 produttori del luogo, che non fanno uso di motori meccanici, occupa 14 operai.

Finalmente la fabbrica di Borgo Panigale di proprietà della ditta *Nanni Fratelli*, dispone di un motore a vapore della forza di 6 cavalli ed occupa 20 operai [...] I principali articoli di produzione sono lardi e strutti, mortadelle e salumi che si smerciano in tutta Italia e anche all’estero, in Europa, America, Asia, Africa ed Australia. In complesso queste varie fabbriche occupano 187 operai [...].”

A Castelnuovo Rangone (Mo) l’azienda Villani cominciò la fabbricazione di salumi nel 1886, anche se il suo fondatore li produceva già vent’anni prima.

