



REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale

Vittorio Cintolesi

La coltura promiscua

Creazione d'incanto del mondo contadino:
un passato che diverrà futuro?



Edizioni dell'Assemblea

Edizioni dell'Assemblea

283

Memorie

Vittorio Cintolesi

La coltura promiscua

*Creazione d'incanto del mondo contadino:
un passato che diverrà futuro?*

REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale

Marzo 2026

CIP (Cataloguing in Publication)

a cura della Biblioteca della Toscana Pietro Leopoldo

La coltura promiscua. Creazione d'incanto del mondo contadino: un passato che diverrà futuro? / Vittorio Cintolesi ; presentazione di Stefania Saccardi. - Firenze: Consiglio regionale della Toscana, 2026

1. Cintolesi, Vittorio 2. Saccardi, Stefania

630.72

Agricoltura - Metodi

Volume in distribuzione gratuita

In copertina:

I campi: l'immagine comprende gran parte di un podere affidato ad una famiglia contadina

Consiglio regionale della Toscana

Settore "Settore Iniziative istituzionali e Contributi.
Rappresentanza e Cerimoniale. Servizi di supporto."

Progetto grafico e impaginazione: Daniele Russo

Pubblicazione realizzata dal Consiglio regionale della Toscana quale contributo ai sensi della l.r. 4/2009

Marzo 2026

ISBN 9791280858733

Sommario

Presentazione	9
Prefazione	11
Introduzione	13
L'origine della coltura promiscua	17
Gli Etruschi	17
La continuità	21
Dai mansi al podere	24
Il passaggio dal medioevo	28
I Comuni	32
Immagini - La casa e i campi	38
Il paesaggio della coltura promiscua	51
Henri Desplanques	52
Altre testimonianze	54
Poche pubblicazioni	68
Immagini - Il ciclo del grano	71
L'equilibrio della coltura promiscua	89
Il prestigio dell'agricoltura	89
La natura dell'equilibrio	90
L'attore di questo equilibrio	92
Il bisnonno Maso	97
I caratteri dell'equilibrio	100
La rottura dell'equilibrio	101
Chi ha scelto il grano?	103
Un unico organismo	104
Immagini - Il ciclo della vite e del vino	106
La sistemazione del terreno	125
“Muri a secco”	126
Microclima e microambiente	128
“Coltivo, quindi sono”	129
Le dimensioni e le lavorazioni dei campi	130

Immagini aeree	132
I sistemi agrari di Bloch	132
Immagini - Il ciclo dell'olivo e dell'olio	134
Le piante erbacee, arbustive ed arboree	147
Grano, vite, olivo	147
Il maggio esuberante	149
Le altre colture	150
Le piante spontanee e selvatiche	156
I boschi vicini	178
Dal seme alla terra: economia circolare	179
Niente va gettato: ancora un utilizzo integrale	184
Immagini - Il ciclo dei prati e del fieno	188
Animali	199
Animali da lavoro	199
Animali da allevamento	202
Agricoltura e allevamento	206
Animali selvatici	207
Immagini - Le altre colture	215
Rapporti agrari	235
Coltura promiscua e mezzadria	236
Rapporti parziari e mezzadria	239
Metà dei raccolti	243
Convenienza del padrone	244
Convenienza del mezzadro	245
“I contadini stavano male, ma i pigionali peggio”	248
Analisi di un proverbio	251
Mezzadria in due parole	253
“Vendi l’anima”	254
Isolamento dei contadini	256
Il lavoro del contadino	259
Giudizi sulla mezzadria (e sulla coltura promiscua)	260
Una piccola crepa	271
Le tre scelte	272
Immagini - La stalla	275

Rapporti sociali	287
“Recinti per polli”	287
Socialità nel potere	288
Res nullius e nulla res	289
Il potere di Maso	290
Valori di vita	291
Immagini - Il maiale	292
Interazione e integrazione	305
I tempi delle piante	305
I tempi degli animali	306
I tempi degli uomini	308
Interazione e integrazione degli spazi	311
Interazione e integrazione delle azioni	313
La simbiosi	316
Conclusioni	317
Immagini - Il cortile	319
La fine della coltura promiscua	333
Due citazioni da Carmignano	335
Fu vera gloria?	338
Depredazione o capitale d’esercizio?	340
Superare la coltura promiscua: un’esperienza ottocentesca	342
La rivoluzione verde	344
Resa o rendimento del frumento	347
Le insufficienze della coltura promiscua e della mezzadria	362
Trattori agricoli	363
La morte della coltura promiscua	365
La morte di un mondo sconosciuto	366
L’agricoltura industriale	367
Presente e futuro	368
Immagini - Gli attrezzi	375
Bibliografia	411
Ringraziamenti	421
Nota biografica	421

Presentazione

«Il paesaggio agrario è il risultato dell'azione esercitata dall'uomo sulla natura, in funzione delle esigenze della produzione agricola.»

Come ci ricordano le parole di Emilio Sereni, ciò che oggi osserviamo come “paesaggio” è, in realtà, una stratificazione di scelte, di pratiche, di fatiche quotidiane e di culture. Nulla, nelle campagne italiane, è mai stato casuale. E in Toscana, più che altrove, questa consapevolezza si manifesta con particolare evidenza: ogni filare, ogni albero, ogni campo racconta una lunga storia di relazione tra l'uomo e la terra, di equilibrio costruito nel tempo, di sapere condiviso.

Questo libro si colloca dentro questa consapevolezza profonda. Non nasce per offrire modelli da imitare né per indulgere in una nostalgia rassicurante, ma per restituire dignità storica e culturale a un sistema agricolo che ha segnato in modo decisivo il volto delle campagne toscane e la vita di intere comunità rurali. La coltura promiscua è stata, prima di tutto, un'espressione di intelligenza territoriale: una risposta complessa a contesti ambientali, economici e sociali altrettanto complessi, capace di modellare paesaggi che ancora oggi riconosciamo come parte della nostra identità.

In un tempo come il nostro, segnato da trasformazioni rapide, crisi climatiche e interrogativi sempre più pressanti sul rapporto tra sviluppo e sostenibilità, guardare al passato non significa voltarsi indietro, ma recuperare strumenti di lettura. La memoria, quando è fondata sulla conoscenza e non sull'idealizzazione, diventa una risorsa civile. Ci aiuta a comprendere da dove veniamo e, soprattutto, a porci domande più consapevoli su dove vogliamo andare.

Il valore di questa pubblicazione risiede proprio nella sua capacità di tenere insieme rigore e sensibilità, documentazione e sguardo umano. Le immagini e le parole non cercano di spiegare tutto, ma invitano a osservare, a soffermarsi, a riconoscere. È un invito rivolto non solo agli studiosi o agli addetti ai lavori, ma a chiunque senta che il paesaggio rurale, e quello toscano in particolare, è parte integrante della nostra identità collettiva.

Come istituzioni abbiamo il dovere di custodire questa memoria, non

come patrimonio immobile, ma come eredità viva. Il futuro dei territori passa anche dalla capacità di riconoscere il valore delle esperienze che li hanno costruiti. In tal senso, opere come questa contribuiscono a rafforzare il legame tra storia, comunità e responsabilità pubblica.

Questo libro ci ricorda che il mondo contadino non è soltanto un capitolo concluso della nostra storia, ma una lente attraverso cui leggere il presente. E che il paesaggio, come ci ha insegnato Sereni, continua a parlare di noi.

Stefania Saccardi
Presidente del Consiglio regionale della Toscana

Prefazione

La coltura promiscua è stata per secoli larga parte del mondo rurale tradizionale, toscano e di ampie zone dell'Italia, in particolare del centro e del nord, ora sostituita ovunque dalle colture specializzate o dall'abbandono.

Ho passato in questo mondo la mia infanzia e l'ho vissuto nei ricordi dei miei cari, in particolare di mia madre e di coloro che mi circondavano: non mi è semplice quindi parlarne con imparzialità e sempre le mie parole saranno cariche di emozioni, di sensazioni, di elaborazioni della memoria.

Ne esce un contributo di sintesi, il cui obbiettivo principale è quello di documentare questa metodica di coltivazione, i vari lavori e le diverse attività che si susseguono nei mesi, l'organizzazione dei campi e delle coltivazioni, cercando di indagare e di indicare quelli che possono essere i principi su cui si basa.

Accanto alle parole vi sono inoltre le immagini, una scelta delle oltre ottomila che ho raccolte presso gli ultimi contadini che hanno lavorato il podere in modo tradizionale: non sono integrazioni o abbellimento, ma sono la base della trasmissione dei messaggi e dei contenuti, più importanti delle parole. È infatti da questo contesto che sono emerse le riflessioni e le considerazioni che fanno parte del testo; restano tuttavia un elemento di documentazione, né vogliono affatto assurgere a modello da riproporre, se non in alcuni dei suoi elementi, in quanto testimonianza di una realtà da superare, in primo luogo nell'apporto di lavoro e di fatica dell'uomo.

Le immagini sono riunite in singoli capitoli che hanno per tema il ciclo delle lavorazioni delle varie produzioni della coltura promiscua, oltre ad alcune parti dedicate al podere, alla stalla, al cortile, agli attrezzi...

Parole e immagini seguono due loro percorsi autonomi, due rette parallele che non si incontrano; ma è con queste parole e con queste immagini che prende vita quel mondo da non dimenticare.

Introduzione

La coltura promiscua è caratterizzata dalla presenza di più specie vegetali sullo stesso terreno coltivato, nello stesso periodo di tempo; il termine agronomico è quello di coltivazioni consociate o consociazione, e può prevedere la presenza di piante erbacee o arboree, oppure le une e le altre, in consociazione mista.

Molti sono gli esempi di tali consociazioni, sia in Europa che negli altri continenti, la maggior parte delle quali sono coltivazioni effettuate con metodi tradizionali e prima della diffusione della meccanizzazione; la coltura promiscua per antonomasia era quella praticata in molti territori dell'Italia centrale e settentrionale, organizzati in poderi, per tutto l'Ottocento nella generalità, fino alla seconda guerra mondiale in buona parte, con propaggini arrivate agli anni ottanta del Novecento.

Nei rilievi catastali di qualche anno fa, il termine utilizzato era quello di *aratorio arborato vitato*, intendendo la presenza di seminativi e di viti allevate su sostegno vivo; *aratorio vitato*, con seminativi e viti in filari, sostenute con legname secco, a sostegno morto; nei territori di crescita dell'olivo, questo era sempre presente con le viti e i seminativi.

Le coltivazioni principali della coltura promiscua erano quindi il grano e gli altri cereali, le viti e gli olivi, con altre coltivazioni minori, erbacee ed arboree, differenziate in base alle caratteristiche dei suoli e dei climi, a iniziare dai prati, anch'essi arborati, vitati e marcitori (molte di tali categorie furono introdotte durante la redazione del catasto napoleonico, all'inizio dell'Ottocento, catasto poi completato in Toscana negli anni della Restaurazione).

Riguardo alla diffusione di questo sistema agrario, facendo riferimento al periodo di maggior diffusione negli anni di fine Ottocento e inizio del Novecento, si può affermare che era attuato da un parte notevole dell'agricoltura italiana, dal nord della penisola a settori della Campania e dell'Abruzzo-Molise; ne erano escluse le aree agricole interessate da monoculture di vigneti, di oliveti "a bosco", di seminativi nudi, presenti in limitate zone del Nord, lungo le coste tirreniche e in gran parte del Sud. Va notato che nei poderi in coltura promiscua, piccole aree potevano essere destinate a vigna e a oliveto, pur risultando maggioritaria la policoltura.

Una valutazione puntuale della presenza della coltura promiscua in

Toscana si registra negli studi di Carlo Pazzagli, incentrati particolarmente sulla realtà agraria dell'Ottocento, ma proiettati sul mondo rurale dal Medioevo ai nostri giorni:

Tutto considerato si può ritenere che nella prima metà dell'Ottocento l'agricoltura della mezzadria intensiva sia del tutto prevalente su una superficie di circa 800 mila ettari, corrispondenti a un terzo dell'area complessiva del Granducato. Su di essa, tuttavia, vivono quasi 850 mila persone, che costituiscono il 63 per cento della popolazione nel suo insieme (Pazzagli 1989: 566).

Per mezzadria intensiva si intende il podere mezzadrile classico, per distinguerla dalla mezzadria estensiva caratteristica delle crete senesi, dove il rapporto mezzadrile legato al podere non si accompagna alla coltivazione promiscua; quella classica è presente nella metà settentrionale della Toscana, incentrata sul bacino dell'Arno, comprendente quindi il comparto fiorentino, aretino e pisano, restando escluse le zone di montagna, il vasto compartimento grossetano e gli oliveti della campagna versiliese e della bassa Lunigiana, coltivati alla maniera mediterranea, con piante maestose, patate marginali ogni tre-quattro anni e attesa a terra delle olive.

La coltivazione promiscua dominava l'area dell'alta pianura e le aree della bassa collina nel settore occidentale della Valle Padana; nella sua parte orientale, in Veneto e in Emilia-Romagna, prendeva il nome di piantata di alberi e di viti, caratterizzando il paesaggio. Alcuni dati Istat riguardanti quest'ultima regione, vedono passare la vite in promiscuo da 832.000 ettari nel 1909 a 0 ettari nel 1990; Lucio Gambi (1995: 393) riporta dati analoghi, con 12 mila ettari di vigneto specializzato e 695 mila di coltivazione promiscua nel 1941, a fronte di 97 mila per il primo contro solo 80 mila per la seconda nel 1981.

Attorno alla metà dell'Ottocento nel Veneto i dati catastali registrano una incidenza delle colture promiscue pari in media al 70-90 per cento dei seminativi totali, con punte del 98 per cento nel Padovano e nel Trevigiano. La coltura promiscua caratterizzava le aree di pianura e collina e quelle di montagna a clima più mite, in particolar modo la Val Belluna, mentre ne restava completamente esclusa, per ovvi motivi climatici, la montagna più propriamente alpina (Ferrario 2012: 366).

Nel Friuli Venezia Giulia, una quota maggioritaria di coltivazione della vite, era in coltura promiscua, fino all'immediato secondo dopoguerra, come nel Trentino e così nelle aree collinari e della pianura arida della Lombardia.

Facendo sempre riferimento alla coltivazione della vite, in Piemonte si diffonde, dopo il XII secolo, la vite maritata che prende il nome di alteno, in consociazione con il frumento: il Piemonte infatti aveva mantenuto la coltivazione della vite a cespuglio basso o a spalliera, con sostegno morto, di derivazione greca. Questa non viene sostituita completamente dall'alteno, soprattutto nelle regioni dell'Astigiano, dell'Alessandrino e del Casalese, dove la vigna resta predominante; altra caratteristica piemontese è la presenza dei piccoli proprietari, ben rappresentati in questa regione rispetto ai mezzadri.

È tuttavia nell'Italia centrale che la coltura promiscua esprime il meglio di sé, con la presenza dell'olivo assieme alle viti e al frumento: tutti gli ambiti collinari e vallivi dell'Umbria erano interessati da questa coltura, così nelle Marche.

Nel Lazio, il viterbese vede la presenza della coltura promiscua vicino ai centri abitati, con prevalenza dell'orticoltura e della viticoltura, e ampi seminativi nudi, con cereali, nelle aree più distanti (Cortonesi 1988). Il restante ambito collinare è organizzato a coltura promiscua, con la vite predominante nei colli Albani, allevata bassa con sostegno morto, maritata in provincia di Frosinone; frequenti i vigneti specializzati, così come gli impianti di olivi, quest'ultimi in consociazione con i seminativi. Il Lazio ha presentato fino a metà dell'Ottocento una diffusa rete di usi civici delle terre; altro elemento peculiare sono stati gli imponenti interventi di bonifica, nel primo Novecento, delle pianure costiere, terreni poi appoderati (AA.VV. 2017: 117 e 106).

La Campania, pur avendo una maggiore presenza di rapporti agrari di affitto, ha una coltura promiscua diffusa (compreso le caratteristiche viti maritate ad alti pioppi nelle piantate aversane), che lascia pochi terreni costieri all'olivo in monocoltura (penisola sorrentina) e alla vigna con vite bassa (Ischia settentrionale), di influenza greca.

La policoltura si spinge fin nella parte settentrionale della Basilicata, in provincia di Potenza, con viti maritate, olivi e frumento, per lasciare presto l'organizzazione agricola alle colture specializzate di viti basse e olivi maestosi, che caratterizzano gran parte della Calabria.

Altra regione di transizione è l'Abruzzo, con il teramano e la parte

costiera interessati dalla policoltura, che lascia attraverso il Molise, ancora con qualche terreno con viti e olivi in coltura promiscua, le immense distese pugliesi alle viti basse, ai seminativi nudi, ai pascoli, agli uliveti secolari.

L'origine della coltura promiscua

La coltura promiscua del podere toscano ha delle radici che risalgono agli antichi abitatori di queste terre, gli Etruschi in particolare, ai quali si deve, con molta probabilità, la messa a punto di questa metodica colturale. Indizi stringenti fanno risalire a questo popolo, famoso per la sua agricoltura, una vera e propria rivoluzione agraria, basata su alcuni semplici accorgimenti: portare in alto la vite, maritandola all'albero, o allevandola su alti filari e alleggerire e contenere l'olivo, per permettere la coltivazione del suolo sottostante all'una e all'altro e la raccolta a mano delle olive.

Tutto questo inserito, probabilmente, in un contesto di organizzazione agraria ben preciso: l'attribuzione di determinate porzioni di terreno, in modo stabile e continuativo, a strutture operative familiari, con il compito di produrre una sussistenza per la famiglia e un surplus in prodotti agricoli, a disposizione della società; con l'intuizione che proprio in ambito familiare si sarebbero prodotte, incentivate e poi conservate, trasmesse di generazione in generazione, tutte le competenze e le conoscenze scaturite da questo tipo particolare di rapporto dell'uomo con la propria terra.

Gli Etruschi

L'agricoltura era l'attività elettiva degli Etruschi, praticata fin dagli inizi di tale civiltà, in modo innovativo e intensivo su tutti i territori occupati da tale popolo, con importanti influenze su quelli limitrofi. Le cospicue produzioni permettevano un tenore di vita agiato da parte della popolazione; il commercio di tali prodotti al di fuori della regione arricchiva ulteriormente città e campagne dell'Etruria, determinando il fiorire di una civiltà di alta tecnologia e cultura, che solo la perdita completa di ogni testimonianza scritta non ci permette di apprezzare nella sua completezza e complessità.

Gli Etruschi abitano una terra che produce tutto e la coltivano con cura: hanno, perciò, prodotti agricoli in abbondanza, non solo sufficienti per il sostentamento ma tanti da permettere un ricco godimento e una vita lussuosa. [...] Soprattutto la fertilità della terra è responsabile della loro vita lussuosa: abitando una regione che pro-

duce tutto ed è fertilissima, essi accumulano grandi quantità di ciascun prodotto. In conclusione, l'Etruria, che è fertilissima, si estende su aperte pianure ed è disseminata di alture collinari coltivabili; è poi moderatamente umida non solo nella stagione invernale ma anche nel periodo estivo (Diodoro Siculo 1988: 5, 40).

È di questo storico greco, di Agrinio in Sicilia, vissuto tra l'80 e il 20 a. C., uno dei tanti giudizi positivi sull'agricoltura etrusca e sulle importanti eccedenze agricole che hanno permesso agli Etruschi di commercializzare con i popoli vicini e con gli altri raggiunti dalle rotte marittime mediterranee.

Perché gli Etruschi sono riusciti a mettere a punto un'agricoltura così produttiva, sicuramente all'avanguardia per quei tempi? Non hanno introdotto nessuna pianta nuova: i cereali, la vite e l'olivo erano coltivati da secoli nell'area mediterranea, e già il gusto e le preferenze degli uomini erano stati educati dalla disponibilità di queste piante (come, per citare solo gli esempi principali, il riso aveva educato il gusto degli orientali e il mais quello degli amerindi), ma sono riusciti ad estendere tali prodotti su terreni fino ad allora non utilizzabili per le colture, grazie alle loro competenze idrauliche, con la bonifica dei terreni acquitrinosi e con la regimazione di quelli collinari.

Soprattutto, ed è qui la grande "rivoluzione", hanno apportato delle modifiche alla vite e all'olivo, alzando la prima sorretta dagli alberi, abbassando il secondo con potature annuali, per avere la possibilità di seminare i cereali e dedicare a prato i terreni immediatamente accosto alle viti maritate e ai filari di olivi.

Hanno probabilmente valutato che la produzione complessiva di un terreno con questa coltura promiscua era vantaggioso rispetto a tre colture, ciascuna con sole viti, soli olivi o solo grano/prato; si sono resi conto che vi era un controllo migliore delle parassitosi e delle malattie in genere, delle erbe infestanti e, con l'alternarsi degli anni, questa consociazione permetteva altresì di mantenere una fertilità del terreno maggiore rispetto a campi dedicati a una sola tipologia di coltivazione.

Plinio il Vecchio ci ricorda la stupefacente fertilità delle oasi desertiche, laddove la consociazione si esprime in livelli d'incredibile sovrapposizione:

C'è in Africa, in mezzo al deserto, in direzione delle Sirti e di Leptis Magna, una città a nome Tacape, che, grazie al suo terreno irriguo, è di una fertilità assolutamente incredibile. Una sorgente dà acqua per un raggio di circa tre miglia; l'acqua è abbondante, ma viene

distribuita fra gli abitanti solo ad ore stabilite. Sotto le palme, che sono gigantesche, crescono gli olivi, sotto gli olivi i fichi, sotto i fichi i melograni, sotto questi le viti, sotto le viti il frumento, poi le leguminose, infine le verdure: tutto nello stesso anno, e tutte le piante vengono nutrite ciascuna all'ombra dell'altra. [...] Fatto veramente straordinario, la vite porta frutto due volte e si fanno due vendemmie all'anno. E se la fertilità del suolo non venisse sminuita da tante coltivazioni, i singoli prodotti andrebbero in malora per eccesso di rigoglio. Così, invece, i raccolti coprono l'arco dell'intero anno, eppure risulta che gli uomini non fanno niente per favorire questa fecondità (Plinio 1984: 18, 188-189).

È forse più realistica la descrizione di Pietro Laureano nel suo stupendo volume sul Sahara:

La forma tutt'ora più diffusa di agricoltura oasiana è detta 'a tre livelli' perché sfrutta la protezione costituita dalle volte delle chiome delle palme (primo livello) per coltivare gli alberi da frutto (secondo livello) e gli ortaggi (terzo livello) (Laureano 1989: 224).

Acqua limitata obbligatoriamente a un piccolo raggio e prepotente luminosità del cielo, condizioni del tutto diverse da quelle dei terreni dove hanno sviluppato l'agricoltura gli Etruschi, per cui è ben difficile stabilire delle correlazioni; per certo quella estensione dei raccolti che coprono tutto l'anno, è un carattere in comune con la coltura promiscua. E quell'accenno ai demeriti degli uomini, "che non fanno niente", ci introduce nell'arcano mondo delle piante consociate e dei loro segreti meccanismi di reciproca fecondità!

Così il vigneto greco, rappresentato nello scudo di Achille, nella traduzione di Vincenzo Monti, ricolma d'incanto e d'armonia:

Seguia quindi un vigneto oppresso e curvo
sotto il carico dell'uva. Il tralcio è d'oro
nero il racemo, ed un filar prolioso
d'argentei pali sostenea le viti.
Lo circondava una cerulea fossa
e di stagno una siepe. Un sentier solo
al vendemmiant ne schiudea l'ingresso.
Allegrî giovinetti e verginelle

portano ne' canestri il dolce frutto...

(Omero, L'Iliade 1940: 18, 782-790)

E ancora il verziere, il giardino di Laerte; il vecchio Laerte, padre di Ulisse, dedito alla coltivazione dei campi, riconosce il figlio, ormai rientrato ad Itaca, solo con questo commovente artificio letterario del ricordo infantile.

Gli arbori inoltre io ti dirò, di cui
Nell'amenò verzier dono mi festi.
Fanciullo io ti seguìa con ineguali
Passi per l'orto, e or questo árbole, or quello
Chiedeati; e tu, come andavam tra loro,
Mi dicevi di lor l'indole e il nome.
Tredici peri a me donasti e dieci
Meli e fichi quaranta, e promettesti
Ben cinquanta filari anco di viti,
Che di bella vendemmia eran già carche...

(Omero, Odissea 1822: 24, 426-435)

Gli Etruschi non ripetono questa struttura agricola, del vigneto o del frutteto specializzato, ma concepiscono una struttura consociata e tanto si mostra superiore, che cosí è restata per secoli, rinnovata dalla consuetudine dei contadini.

Il fatto quindi che si trovino assieme cereali, viti ed olivi, non è un caso e non è dettato da più o meno "vaghe esigenze" di sussistenza. Che questa sussistenza si realizzi è un dato di fatto, perché in origine sono queste piante e la loro disponibilità sulle nostre terre ad aver creato il nostro regime alimentare ben valido ed equilibrato, mettendo assieme i cereali, l'olio ed il vino.

Infatti Jared Diamond, partendo dal principio che: «I destini dei popoli sono stati cosí diversi a causa delle differenze ambientali, non biologiche, tra i popoli medesimi» (Diamond 1998: 13), ci ha ricordato che: «Il proto-agricoltore mediterraneo aveva a disposizione ben 32 delle 56 specie "migliori" al mondo» (Ivi: 107), fra cui i primi due cereali, orzo e farro, l'olivo, la vite e il fico, tutti domesticati nella mezzaluna fertile e poi arrivati in Europa come "*un bel pacchetto regalo*"; per cui sono le piante che ci siamo trovate di fronte, che hanno determinato i nostri gusti e non l'inverso.

Gli Etruschi hanno reso coltivabili valli e paludi, grazie alle loro competenze idrauliche, declivi e colline grazie alla regimazione delle

acque, e su queste terre hanno disseminato i loro agricoltori, come unità familiari, spesso dislocate sul territorio in abitazioni sparse. È probabile che questo meccanismo di stretto contatto, perdurante nel tempo, di famiglie contadine con la propria terra, abbia conferito autorità e regole ad una pratica agricola di coltura promiscua, su cui si è basata l'alimentazione della regione, pratica che si è dimostrata rivoluzionaria rispetto alla coltivazione delle stesse piante in regime di monocoltura.

Sulle nostre colline e nelle nostre strette valli è nato il podere e tale è perdurato fino a quando la forza lavoro e le tecniche agricole si sono mantenute inalterate.

La continuità

Si può ipotizzare una continuità fra il mondo contadino etrusco e quello del podere toscano in coltivazione promiscua, giunto fino ai nostri giorni: produzioni dei campi, metodiche di coltivazione, case coloniche monofamiliari, strumenti agricoli, addirittura gli animali da lavoro, i buoi e le vacche chianine, mansueti e possenti, confermano questa ipotesi.

Fernand Braudel ci ricorda che il mondo agricolo presenta delle continuità impensabili, che si proiettano al di là dei secoli e persino dei millenni:

D'altra parte c'è, più lenta ancora della storia della civiltà, quasi immobile, una storia degli uomini nei loro stretti rapporti con la terra che li nutre e li sostiene: si tratta di un dialogo che non cessa di ripetersi, che si ripete per durare, che può cambiare e di fatto cambia in superficie, ma che prosegue, tenace, come se fosse fuori della portata e sottratto ai morsi del tempo (Braudel 1973: 42).

È quindi il mondo agricolo tradizionale della coltura promiscua, quello che è giunto fino a noi, con le tante modalità di coltivazione, gli attrezzi, le tecniche attestati da secoli, in documentazioni figurate, scritte, nei testi letterari, e che abbiamo visto fino a pochi anni fa e resta ancora oggi in tante tracce. Proprio quel mondo può avere una proiezione millenaria. Seguiamolo nel percorso che ha fatto, dai campi etruschi che producevano grano, vino e olio, fino ai nostri del secolo scorso, che ancora avevano quelle tre produzioni principali; a cominciare dalla sua presenza geografica, che si è mantenuta nel tempo:

L'area stessa di diffusione di questi continuatori, e quella della vite

allevata alta, sembrano confermare la parte preminente che gli Etruschi debbono aver avuto nella propagazione di questo sistema (Sereni 1961: 41).

A tutt'oggi, in effetti, come già nell'antichità, troviamo il sistema in questione come sistema dominante non solo nell'Etruria propria, e in quelle regioni dell'Italia centrale, sulle quali più immediata era l'efficacia della sua irradiazione culturale, bensì anche nell'Etruria padana e (ciò che è ancora più significativo) sulle vie e nell'area dell'espansione etrusca in Campania: ove il sistema di allevamento della vite a sostegno vivo si trovava e si trova immediatamente a contatto e in concorrenza con quello a ceppo basso o a sostegno morto, diffuso in tutta la Magna Grecia, e nella Campania stessa, sotto l'impulso della colonizzazione ellenica (Sereni 1981: 149).

Così Emilio Sereni riguardo alla vite maritata.

Sulla base della sterminata e puntuale documentazione fornita dalla *inchiesta Jacini*, di fine Ottocento (una grande indagine parlamentare sulle condizioni dell'agricoltura italiana), analoghe considerazioni territoriali si possono fare per la diffusione dell'olivo allevato in consociazione, potato e con raccolta a mano e per la diffusione della stessa coltura promiscua: così come per la vite maritata, anche queste tipologie agricole insistono sulle terre una volta occupate dagli Etruschi o sulle quali si è manifestata una loro stretta influenza e, quindi, sono probabilmente derivate dal loro mondo rurale.

Quanto ai rapporti agrari, non conosciamo le specifiche di quelli etruschi, anche se molte osservazioni che si basano sugli scavi archeologici, esaminati secondo le più recenti metodiche interdisciplinari, lasciano supporre la presenza di rapporti parziari, così come lo è la mezzadria classica. È probabile, quindi, che una parte delle produzioni realizzate dai nuclei contadini familiari, situati in abitazioni circondate dai campi coltivati, prendesse la via dei borghi e delle cittadine di riferimento, appannaggio delle formazioni sociali a comando delle città o/e delle famiglie di principi e di governanti, che dovevano garantire la difesa delle terre, la macroregimazione delle acque, il drenaggio delle paludi e degli acquitrini, il commercio verso l'esterno, altri interventi non affrontabili dai singoli agricoltori e, non ultimo, i rapporti con gli dei e la divinazione.

Così si è sviluppata l'agricoltura etrusca, vanto e fonte di ricchezza di questo popolo.

La grande azienda romana, *villa*, con l'utilizzo di manodopera schiavistica

ha messo parzialmente in crisi questo sistema agricolo, anche se non si è discostata da quel tipo promiscuo di coltivazione, ormai considerato acquisito nella sua superiorità. Fanno eccezione degli impianti di viti, in coltura specializzata, così come degli orti e dei frutteti in vicinanza delle città e soprattutto di Roma; porzioni di terra coltivata che sono generalmente minoritarie, come d'altronde avviene anche nel podere classico.

Al riguardo della *villa* romana sono da consultare gli ampi e poliedrici lavori di Andrea Carandini (1985), estimatore dell'economia di tale azienda, con i suoi connotati di razionalità, di orientamento delle produzioni verso il mercato e il commercio, di scelte colturali tendenti alla monocoltura e all'impiego intensivo della terra, quasi un'anteprima dell'azienda capitalistica di agricoltura industriale. Giudizi che sottolineano la superiorità dell'organizzazione agricola della grande azienda romana rispetto al mondo agricolo precedente e, quindi, in primo luogo etrusco e che si allineano alle aspettative di progresso determinate dall'avvio della rivoluzione verde in Italia nel secolo scorso. Ma va notato che, con l'esaurirsi dell'espansionismo romano e l'interruzione dell'arrivo degli schiavi, entra in crisi l'attività della *villa* e riprende vigore l'azienda familiare, che aveva continuato la sua presenza, in terre marginali e addirittura di concerto con la grande azienda, per poi sopravvivere nel silenzio e nell'oscurità della parte finale dell'impero romano, ormai devastato dalle incursioni barbariche. Segno che quella decantata superiorità non aveva certo delle solide basi, ma si poggiava su elementi contingenti di transitorio favore: spunti di riflessione per il nostro presente!

La manodopera fondamentale di questo sistema agricolo non poteva più essere la squadra di schiavi celibi diretti dal *vilicus*. Non si può escludere che proprietà di tale tipo fossero sopravvissute nel Tardoantico, ma non se n'è ancora trovata alcuna testimonianza archeologica e le attestazioni delle fonti scritte sono rare e imprecise. È invece evidente come la cellula produttiva di base fosse diventata la famiglia del fittavolo che coltivava la terra e pagava un canone sia monetario, sia nella forma della colonia parziaria. Quest'ultima sembra prevalente e doveva coinvolgere il colono nella buona coltivazione dei fondi (Vera 2007 : 497).

Claudio Rutilio Namaziano fa ritorno in Gallia, lasciando Roma, devastata dai Vandali e passa per l'Italia, invasa dai Goti; siamo nel 415 circa:

*Proxima securum reserat Populonia litus,
qua naturalem ducit in arva sinum.*

[...]

*Agnosci nequeunt aevi monumenta prioris:
grandia consumpsit moenia tempus edax;
sola manent interceptis vestigia muris,
rueribus latis tecta sepulta iacent.*

[Prossima, Populonia schiude il suo lido sicuro
portando il golfo naturale in mezzo ai campi.

[...]

Non si possono più riconoscere i monumenti dell'epoca trascorsa,
immensi spalti ha consunto il tempo vorace.

Restano solo tracce fra crolli e rovine di muri,
giacciono tetti sepolti in vasti ruderi] (Namaziano 1992: 401-412).

Nel turbinio della storia di quei secoli, la nostra agricoltura ha continuato la sua esistenza, mentre i padroni di riferimento cambiavano, con le stagioni delle migrazioni e delle invasioni: per poi diffondersi nuovamente con i Comuni e il Rinascimento.

Dai mansi al podere

Il podere in coltura promiscua, dal periodo comunale fino ai nostri giorni, è stato largamente studiato, nei momenti di crisi e in quelli di espansione dell'appoderamento, nell'affinarsi delle miglione, con le colmate di monte, i ciglionamenti e i terrazzamenti, nel potenziamento del ruolo della fattoria, come pure nell'evolversi di alcuni strumenti e di alcune tecniche e metodiche. Meno conosciuto è il periodo che va dalla fine dell'Impero romano d'Occidente all'affermarsi della città comunale, nel turbinio dei flussi barbarici, in particolare dei Longobardi e dei Franchi.

Su tutta questa problematica uno studio fondamentale è quello di Elio Conti (1965): ammiro grandemente gli studi d'archivio, poiché riesco a fatica ad avvicinarmi a un qualsiasi scaffale di documenti storici, e resto stupefatto per la mole di ricerca che si è addossato questo autore, scandagliando migliaia e migliaia di atti in tutti gli archivi locali.

Nell'introduzione delinea il campo di azione, per comprendere la formazione del podere classico del Quattrocento: analizzare cioè la situazione delle campagne nei secoli precedenti, partendo da lontano. Entriamo quindi nel mondo dei "mansi" e delle "sorti", delle "corti" e dei "castelli".

Rivolgiamoci allo storico e filologo francese, Du Cange, nel suo *Glossarium* del latino medievale, alla voce *mansus*:

Villa aut locus familiae; fundus cum certo agri modo; villula coloni unius habitationi propria; quantitas terrae, quae sufficit duobus bobus in anno ad laborandum (Du Cange 1678).

Il manso è quindi un fondo, con casa colonica, e una quantità di terra sufficiente al lavoro di due buoi. Alla voce *sors*:

Sortes enim proprie appellabant Romani agros, quos in provinciis a se devictis occupabant sorte Militibus divisos, ac assignatos (Ivi 1678).

Un fondo assegnato per sorte ai soldati, nelle province sottomesse. Conti afferma che, fra i due termini «Intorno al mille però ogni sfumatura originaria era andata perduta» e «designavano un'unità agraria dalle componenti essenziali molto simili, un antenato del potere moderno» (Conti 1965: 7-8).

Verrebbe la voglia di mantenere anche per *mansus* (*da maneo*, rimanere, restare; *manentes* sono, dal secolo X, i contadini legati alla terra) il significato più lontano, come per *sors* (sorte); forse i mansi erano le unità agrarie risparmiate, nei territori di conquista, alla requisizione e alla assegnazione ai soldati di Roma, e quindi rimaste integre, così come lo erano presso il popolo appena vinto?

Papias, l'oscuro lessicografo che appena dopo il Mille ha redatto il primo dizionario latino con criteri moderni, pone pochi dubbi al riguardo: «*Mansus dictus a manendo, quod integrum sit XII iugeribus*» (1491: 97).

Il *mansus* è così detto perché deve essere conservato, in modo che sia integro dodici iugeri; da notare che questo manso diviene una misura di superficie longobarda (lo iugero medievale è ben maggiore di quello romano, che era un quarto di ettaro circa; ora si avvicina a ottomila mq; ammettendo un valore di circa 7.900 mq, i dodici iugeri sono nove ettari e mezzo, il classico podere).

Sappiamo quanto a lungo si sostanziano le permanenze in ambito agrario e sappiamo anche che, nel turbinio degli avvenimenti circostanti, il contadino resta dietro l'aratro a coltivare la sua terra, ché tutti, vincitori e vinti, hanno bisogno dei suoi prodotti per vivere!

His diebus multi nobilium Romanorum ob cupiditatem interfecti

sunt. Reliqui vero per hospites divisi, ut tertiam partem suarum frugum Langobardis persolverent, tributarii efficiuntur.

[In questo periodo molti nobili romani furono uccisi per cupidigia delle loro ricchezze. Gli altri, spartiti fra i conquistatori, furono fatti tributari perché pagassero ai Longobardi la terza parte dei loro raccolti] (Paolo 1991: 274-275).

Così lo storico longobardo Paolo Diacono descrive la situazione dell'Italia settentrionale appena conquistata dai Longobardi; siamo nella seconda metà del sesto secolo e questo popolo, con i suoi duchi, occupa le principali città del nord Italia, distruggendone molte; ma le campagne, seppur soggette a saccheggi, continuano a produrre i raccolti: una terza parte della quota dei nobili romani deve essere data ai Longobardi. Come si intende questa terza parte? Dal passo di Paolo si possono fare alcune considerazioni: non si tratta di contadini, essendo dei nobili; quel *suarum frugum* può significare sia l'intero raccolto, sia il raccolto di spettanza dei nobili; questa seconda ipotesi appare la più probabile, con i contadini che continuano il loro lavoro, secondo le stesse modalità di trasferimento dei prodotti.

Raccolti che sono ridotti per le devastazioni degli invasori, creando dei problemi di sussistenza; siamo attorno al 579 e Roma riceve un aiuto dall'imperatore romano d'Oriente:

Denique et cum Roma temporibus Benedicti papae, vastantibus omnia per circuitum Langobardis, famis penuria laboraret, multa milia frumenti navibus ad Aegyptum dirigens, eam suae studio misericordiae relevavit.

[Quando poi ai tempi di papa Benedetto, per le devastazioni che tutt'attorno compivano i Longobardi, Roma fu alla fame per una carestia, la soccorse con lo zelo della sua misericordia, inviandovi per nave dall'Egitto molte migliaia di misure di frumento] (Paolo 1991: 298-299).

Si può tuttavia pensare che in assenza di questi saccheggi, le produzioni delle campagne fossero sufficienti per le città; addirittura migliorando la situazione rispetto ai secoli dell'impero, quando il grano arrivava dalle province del nord Africa e dallo stesso Egitto; certamente va considerato che le necessità alimentari di Roma e di gran parte dell'Italia erano sicuramente minori in questo periodo altomedioevale rispetto a quello imperiale.

Ma lasciamo pure sospese queste considerazioni e continuiamo con le corti e i castelli. Dalla corte, tramite il proprietario prevalente:

dipendeva il complesso edilizio più importante, con l'annesso oratorio, e la maggior parte delle terre negli immediati dintorni, divise in "donicati" e in mansi o sorti (Conti 1965: 45).

Sui castelli:

Intorno al mille, la maggior parte dei "castelli" dovevano essere dei minuscoli agglomerati, con qualche edificio padronale, una torre, una chiesa e poche casupole abitate da servi dominici, massari e liberi coltivatori. Sorgevano di preferenza su poggetti naturalmente difesi, su uno o più lati, da ripide scarpate (Conti 1965: 49).

I mansi non erano unità autonome, ma dipendenti dalla *curtis*, che aveva una *pars dominica* (i donicati), gestita dal centro con il lavoro dei "servi" e dei coltivatori dei mansi, e una *pars massaricia*, i mansi, di solito con una casa, assegnati a una o più famiglie, i *massarii*.

Ogni manso doveva alla corte prestazioni annue fisse, codificate dalla consuetudine. Censi in denari, quantità prestabilite o quote parziarie di alcuni prodotti agricoli, giornate di lavoro nella "pars dominica", servizi di vario tipo (Conti 1965: 9).

Si delinea quindi un quadro di organizzazione agraria che, da un lato, si ricollega a modelli organizzativi romani, come quelli previsti dalla *lex Manciana*, di cui tratteremo nel paragrafo sui rapporti parziari e mezzadria e, dall'altro, precorre molti elementi dei rapporti agrari propri del podere toscano, della fattoria da cui dipende e dei villaggi di riferimento. Tant'è che Conti riporta decine di esempi di continuità del nome fra manso e podere, fra corte o castello e villaggi e piccoli nuclei formatesi attorno ad essi; mette pur in guardia da facili conclusioni.

Una proficua stagione di ricerche e di studi ha caratterizzato, da qualche anno, questo ambito di passaggio dell'Alto Medioevo. Alcuni lavori assegnano una particolare importanza ai villaggi:

In conclusione, si sottolinea come l'archeologia stia iniziando a dimostrare nella Toscana altomedievale l'esistenza di un governo della terra e del lavoro che si articolò stabilmente su insediamenti accen-

trati. Villaggi, le cui connotazioni cambiarono nel corso di almeno tre secoli, che in età carolingia (ma con un processo già iniziato in età liutprandea) si trasformano in centri curtensi (Valenti 2004: 130).

Risultati di nuove metodiche di approccio, comprese quelle di archeologia medievale, che quindi rivedono ipotesi e deduzioni finora basatesi soltanto su atti e documenti

Il passaggio dal medioevo

Negli ultimi decenni si sono moltiplicati gli studi e le ricerche sull'alto medioevo, come periodo di formazione dell'assetto agricolo poderale a coltura promiscua e a mezzadria, con nuove metodiche e campi di attività, che vanno a scandagliare i pochi documenti a disposizione, in particolare contratti di affido e di vendita di terreni, placiti e inventari. Si sono sviluppate al riguardo delle differenti opinioni, che si possono sommariamente riassumere in due indirizzi di fondo, fra chi vede una continuità e chi un rottura nell'organizzazione del mondo agrario.

Ildebrando Imberciadori segnala il più vecchio contratto di mezzadria, come evoluzione dal contratto parziario:

Quando il coltivatore metterà lavoro ed arnesi; seme e concime metteranno in comune e il proprietario concederà ed assicurerà al coltivatore la casa sulla terra e quei bovi da lavoro che, nel classico contratto del giugno 821, furono, appunto, la chiave di volta dell'organizzazione poderale mezzadrile, per molti secoli: direi, fino ad oggi (1958a: 10).

Con un piccolo, ma grande scarto rispetto al rapporto parziario, un affrancamento delle plebi rurali, un nuovo ruolo di associazione come uomo libero alla proprietà padronale, un "*uomo-nuovo*":

Sarebbe proprio del tutto arbitrario credere che l'uomo mezzadro porti in sé il primo lievito di un rinnovamento sociale che più tardi sboccherà nel diritto di un interesse comunale, soprattutto quando si muoveranno in folla i molti piccoli coltivatori, possessori di diritto e proprietari di fatto (Ivi:14)?

L'autore quindi, per quanto riguarda il contratto di mezzadria, sottolinea questa continuità, pur con una evoluzione, quale l'assegnazione

al mezzadro degli animali da lavoro, che permette la nascita della *societas* e una valorizzazione del ruolo contadino (Imberciadori 1951: 31-74).

La presenza di elementi parziari in contratti medievali di livello o di enfiteusi, se può aver costituito un precedente per il successivo contratto mezzadrile, non può essere in alcun modo con questo confuso (Cherubini 1979: 141) [...] Si può conseguentemente dire che l'appoderamento e la mezzadria furono una tipica costruzione dei ceti medi della città. Se si volesse azzardare una data approssimativa (ma molto approssimativa e come esclusivo termine di riferimento) per fissare il momento decisivo di questa "svolta" nelle campagne toscane, si potrebbe indicare il periodo compreso tra la metà del XIII e i primi decenni del XIV secolo (Ivi: 150).

Così Giovanni Cherubini, che rimarca quindi la novità del contratto di mezzadria: è chiaro il significato di rottura con il passato, rottura che vede protagonista la nuova città comunale.

Vi è al riguardo una maggioranza di storici che sottolineano questo apporto della città nella creazione del paesaggio della coltura promiscua: fra questi Giuliano Pinto, che commenta due documenti, una lettera di un proprietario fiorentino agli ufficiali del catasto e una direttiva del Comune di Siena:

I due documenti sono importanti, e in un certo senso emblematici, dal momento che evidenziano la politica agraria della città dominante, e gli effetti di tale politica sull'ordinamento colturale attraverso l'azione dei proprietari fondiari cittadini, che di essa erano gli interpreti e in una certa misura gli ispiratori. Le campagne senesi e fiorentine del tardo Medioevo, e ugualmente altre parti della regione, conobbero un incremento delle colture arboree, che concorsero a creare il paesaggio caratteristico della coltura promiscua (Pinto 1979: 262).

In questo frangente l'azione della città sembra indirizzare direttamente le modalità colturali dei poderi, anch'essi creati dall'intervento cittadino; da non dimenticare, comunque, che sia i poderi, sia quelle modalità colturali, cioè la coltura promiscua, erano già presenti da secoli su quelle stesse terre: quindi l'intervento della città e dei suoi cittadini proprietari dovrebbe essere meglio circostanziato.

Se si intende affermare che la città ha stimolato una prevalenza di certe colture, questo è del tutto corretto e da quando è nata, la coltura promiscua, sempre si è adattata a differenti richieste, a diverse e parziali specializzazioni; come è certo che la città ha richiesto la messa a coltura di nuovi poderi e quindi incrementato la diffusione di questo tipo di agricoltura..

Se invece, come traspare da molte descrizioni e relazioni, si intende affermare che la città ha creato un podere che prima non c'era, una coltura promiscua che prima non c'era, un rapporto parziario, tipo la mezzadria, che prima non c'era, penso che tutto questo non sia corretto.

Riporto un simpatico parere, sulla vita in campagna, di Pietro Aretino, il divino flagello dei principi, come lo chiama l'Ariosto:

Secondo me, in contado si dee stare una settimana e non più; peroché in sì breve tempo l'aperto dell'aria, il salvatico del luogo e la rustichezza de le persone, con le novità loro, pascono altri con grata conversazione. Nel passar poi del termine detto, la ruvidezza del sito, con la stranezza dei suoi abitatori, converte ogni sollazzo in noia; per la qual cosa è forza ridursi a le comodità e a le civiltà (Aretino 1945: 38).

Ora, come si dice, una rondine non fa primavera e prendiamo per quel che sono le parole del lussuoso cortigiano, ma, per essere una tipica costruzione della città, il contado è sentito particolarmente lontano!

Al riguardo vi sono degli indirizzi recenti in ambito storiografico, riguardanti proprio la città di Firenze, che individuano in un processo di forte immigrazione dalla campagna, uno dei fattori nella formazione della città comunale:

In questo periodo, che collocherei negli anni Dieci-Venti del secolo XII, Firenze cominciò ad attrarre molti immigrati dalle campagne, rappresentanti in massima parte dei livelli sociali mediocri o bassi. Questa immigrazione sarebbe durata almeno fino alla fine del secolo (Faini 2010: 285).

Da allora si assiste ad un arricchimento della città e alla costituzione delle classi dirigenti comunali.

L'attività trainante di questa ricchezza fu la manifattura dei panni, in particolare di lana; e se ben presto divenne un commercio internazionale, con piccoli interventi di rifinitura sulle partite acquistate nelle Fiandre,

in Inghilterra e nella Champagne, dobbiamo chiederci dove i maestri di Calimala e dell'Arte della lana avevano acquisito le competenze per le tinture, le pettinature e le cardature, che rendevano questi tessuti ricercati dalla più ricca clientela del mondo occidentale e orientale. Essendo quegli immigrati giunti in città all'inizio del XII secolo, è probabile che avessero già acquisito i procedimenti, messi a punto nella lavorazione della lana delle greggi delle valli circostanti; gli stessi Medici provenivano dal Mugello e avevano fatto la loro fortuna lavorando la lana.

Tornano alla mente le osservazioni di Imberciadori, sulla figura nuova del mezzadro, portatore dei nuovi interessi comunali e tornano alla mente le diffuse strutture artigianali create dai mezzadri, dopo l'abbandono della terra, nel nostro ultimo dopoguerra. Processi lontani fra loro e forse estranei, ma non del tutto se pensiamo al contadino che ha la piena responsabilità della conduzione della terra affidatagli e in questo s'ingegna ed esprime il meglio di sé, in una cultura imprenditoriale e versatile del saper fare, propria dell'organizzazione mezzadrile.

Sono interessanti delle note che provengono da uno studioso di diritto medievale, Mario Ascheri:

Le campagne non sono state un indifferenziato territorio "piatto", di contadini che si possano dire genericamente (e sempre) ignoranti e affamati, facilmente proletarizzati dai padroni delle città. La "satira del villano" [...] ha senso [...] anche nella misura in cui il "contadino" aveva le qualità per infastidire e per preoccupare il "cittadino": quindi, una sua soggettività, una sua identità, ossia in definitiva un suo potere che poteva essere notevole, fastidioso per la controparte, a cominciare da quello del territorio (2004: 177).

E ancora, in modo più esplicito:

Firenze e Siena non hanno operato su una tabula rasa, come s'è già visto, né hanno fatto tabula rasa intorno a sé. Esse si sono incontrate e incrociate, tra 1100 e 1400 soprattutto, proprio nel periodo che ha dato un volto definitivo e caratteristiche indelebili al paesaggio della Toscana, con altre realtà già esistenti e talora assai robuste, con cui hanno dovuto fare i conti più di una volta [...] Quindi c'è stato, dove più e dove meno, un incontro di culture urbane, soprattutto, ma anche rurali, un loro fecondo scontro anche, che ha dato i risultati che tutti oggi possiamo vedere attorno a noi o che possiamo intuire

almeno sotto le sovrapposizioni e le alterazioni omogeneizzanti più recenti (Ivi: 182). Siamo a un aspetto centrale del paesaggio toscano visto come risultato dell'equilibrio - che abbiamo detto caratteristico di questo mondo - tra investimento cittadino e lavoro contadino, tra cultura urbana e impegno rurale (Ivi: 187).

I Comuni

Soprattutto, i terreni sparsi si prestavano assai poco a miglione e a nuovi investimenti. La soluzione più razionale restava perciò, anche nelle zone dove la polverizzazione agraria era maggiore, la creazione di poderi a mezzadria. Costituito il primo nucleo, esso fungeva da polo di attrazione e da centro di riorganizzazione del paesaggio agrario circostante. In un certo senso, anche il podere era un'opera d'arte. Era l'espressione dello stesso spirito di razionalità, che ha impregnato di sé tanti aspetti dell'economia, della politica, dell'arte della età comunale. Lentamente, la città riuscì a imprimere alle campagne circostanti una struttura agraria originalissima (Conti 1965: 4).

Conti delinea quindi una vera rivoluzione che ha dato origine al moderno podere. Questo concetto della discontinuità fra Alto Medioevo e secoli successivi, nelle nostre campagne, è divenuto patrimonio collettivo, suffragato com'è da una massiccia ricerca d'archivio. Tuttavia l'affermazione si stempera non poco nel prosieguo del testo come, d'altronde, dall'analisi di Conti restano escluse le forme e l'organizzazione dei campi e delle colture, le metodiche e le tecniche di coltivazione, gli strumenti di lavoro e la forza lavoro: nei documenti esaminati tutto questo non è riportato. L'autore elenca i documenti da cui ha tratto la ricerca:

Questi cartulari contengono donazioni, compravendite, contratti di livello, ratifiche e promesse, investiture e rinunce (Conti 1965: 12). Nessun documento ce ne [si riferisce alla *sorte*] descrive almeno una in maniera soddisfacente. [...] Non si conoscono superfici né raccolti: tutta l'economia agraria resta nelle tenebre più fitte (13).

Cosa si considera alla base di un modello agricolo? Questo è il problema. A titolo di esempio possiamo citare la recente rivoluzione verde nelle nostre campagne: segna indubbiamente una discontinuità con il mondo agricolo tradizionale perché ha modificato quegli elementi ricordati, la

forza lavoro, gli strumenti, le metodiche e i tipi di coltivazione, l'aspetto dei campi (addirittura con un assetto proprietario pressoché invariato).

Se questi fattori si considerano caratterizzanti di una organizzazione agricola, il giudizio su una continuità o una discontinuità può assumere dei significati ben diversi.

Non abbiamo una conoscenza soddisfacente dei mansi e delle sorti e non possiamo affermare che fossero organizzati come un podere; sappiamo tuttavia che queste porzioni di terre coltivate, costituenti la maggior parte del territorio attorno alle *curtes*, avevano una casa colonica, con una famiglia contadina che rilasciava una parte della produzione; i prodotti principali erano grano, vino e olio, dove presenti gli olivi. Sappiamo anche che il mondo rurale etrusco presentava la stessa tipologia di insediamento rurale, solo in parte modificato dopo l'occupazione di Roma, con la formazione delle *villae*; le produzioni principali erano le stesse, con stessa forza lavoro animale e stessi strumenti, e, quindi, è ipotizzabile che l'organizzazione dei campi e le tecniche agricole fossero molto vicine; così anche la probabile presenza di rapporti agrari parziari. Mettendo in ordine tutti questi tasselli, non è quindi fuori luogo ipotizzare una continuità nei fondamenti del rapporto uomo-terra, che parte dal mondo rurale etrusco, passa dalla crisi della grande azienda romana, fino alla *curtis* ("filiazione diretta della villa tardo romana", annota Conti a p. 11), con le sorti e i mansi, da cui si formeranno i poderi, in un processo di incremento delle terre coltivate per investimenti e di affinamento dei rapporti agrari, sotto l'egida dei Comuni.

Non mancano certo i giudizi diversi:

È il caso dell'Italia, dove, nel VI secolo, l'invasione longobarda significò una rottura netta col passato: gli antichi proprietari – almeno ai gradini più alti della scala sociale – furono in gran parte spazzati via dai nuovi; modi nuovi di gestione fondiaria, basati su una presenza cospicua e capillare della piccola proprietà, si instaurarono nelle campagne, sovvertendo l'ordine sociale e i sistemi fondiari che da qualche secolo si erano andati diffondendo in Italia e altrove [...] Solo nella tarda età longobarda e – soprattutto – in epoca carolingia avremo, da noi, una affermazione progressiva del sistema curtense (Andreolli e Montanari 1983:40).

Così Massimo Montanari in questo saggio sulla azienda curtense in Italia. «Siamo anzi di fronte ad una testimonianza chiarissima di una profonda trasformazione economico-sociale, già avviata negli ultimi decenni del

secolo VIII» (Ivi: 88), e tutto questo porta alla critica di una continuità fra la *villa* tardo-antica e la *curtis* altomedievale; se non altro a emarginare l'esigenza di porre problematiche di continuità o meno.

Nel saggio di Andreolli e Montanari si sottolineano, quindi, le importanti novità dell'assetto fondiario della *curtis* e la presenza di una quota di gestione diretta dei terreni, operata con le nuove *corvées*; anche se non mancano dei rilievi di criticità, come la consapevolezza che questi elementi nuovi non implicano «né un tipo né un altro di insediamento e di organizzazione dei *terroirs*» (Ivi: 180); e certe particolarità delle campagne toscane:

Anche in questo caso si può quindi ragionevolmente sospettare che la varietà del paesaggio toscano abbia impedito la diffusione di organismi *curtensi* di tipo, per così dire, settentrionale o transalpino, privilegiando soluzioni a carattere più decentrato (Ivi: 148).

Queste ultime considerazioni sulla Toscana, richiamano quelle, riferite al periodo successivo, di uno studio di Maria Elena Cortese sull'aristocrazia fiorentina tra X e XII secolo:

Sembra di poter dire che in linea generale l'incastellamento non provocò cambiamenti di rilievo nella struttura dell'*habitat*; che il popolamento rimase fitto e frammentato fino alle soglie del basso Medioevo; che la maggior parte della popolazione e delle funzioni non furono assorbite dentro i circuiti fortificati; che moltissimi castelli rimasero per lo più semplici dimore signorili di scarso rilievo insediativo (2007: 254).

Le informazioni offerte dalla documentazione (insediamenti, necropoli, fonti scritte ed epigrafiche) fanno emergere, almeno per alcune aree geografiche come la Meseta ispanica, un panorama di grande continuità nel sistema di lavoro e sfruttamento delle grandi proprietà rurali. I numerosi rinvenimenti, relativi a forme di abitato sparse (rioccupazione di ville o nuovi insediamenti) e agglomerazioni (villaggi o *castra*), rivelano come la campagna continuò ad essere ben popolata (Chavarria Arnau 2005: 281).

Questa citazione è un ulteriore esempio dei tanti nuovi studi archeologici: riferito alle campagne ispaniche, in epoca visigota dal VI all'VIII secolo, sottolinea dei forti elementi di continuità negli insediamenti rurali; stesse osservazioni in Francovich (2003).

I giudizi sulla continuità o sulla novità del quadro agricolo, possono essere diversamente interpretati, in base al peso che si attribuisce a certi elementi dell'organizzazione agricola. Così ancora Giovanni Cherubini, nel suo saggio sulla mezzadria toscana:

Che questa coltura promiscua di piante erbacee e piante arboree differiva rispetto a quella praticata sui poderi a mezzadria di qualche secolo dopo su un punto fondamentale, cioè la relativa minore importanza dell'olivo (Cherubini 1979: 138).

Se in effetti consideriamo fondamentale una maggiore presenza di olivi, possiamo ipotizzare che lo scarto sia notevole: ma nella coltura promiscua le piante possono variare, addirittura mancare del tutto, come l'olivo in vaste zone dell'Italia settentrionale, per le basse temperature invernali; pur tuttavia restano invariati i principi di fondo di questa coltura.

Se dunque assistiamo ad un aumento della produzione e del consumo di olio nel XV secolo, come è riportato con dovizia di particolari (Pinto 2005; Cherubini 2002), il paesaggio agrario toscano registra una maggiore presenza di olivi come elemento di novità: ma questo è determinante per affermare che siamo di fronte a qualcosa di nuovo, quando le metodiche e l'organizzazione culturale restano le stesse?

Vi è quindi qualcosa di fondo che tende a restare immutato nel tempo e determina pertanto quella sensazione di continuità di una struttura e di una modalità del rapporto uomo-terra.

In seguito, che i mercanti e i banchieri cittadini, adusi a diffondere le merci e i soldi per tutta Europa, abbiano resi scritti dei contratti fino ad allora consuetudinari, affinandoli e perfezionandoli, è del tutto naturale. Come è verosimile che l'appoderamento e la mezzadria costituiscano la soluzione migliore per i loro interessi. Al di là del desiderio di autosufficienza alimentare e di prestigio sociale, c'era la semplice ed elementare constatazione che questi investimenti fondiari permettevano loro una rendita tranquilla e perpetua, almeno finché i prodotti agricoli avessero mantenuto quel valore.

Ma il cambiamento dei rapporti agrari autorizza a parlare di una discontinuità? La stessa proprietà, o quant'altro, passata dai maggiorenti romani ai nuovi venuti longobardi, e in seguito ad altri, con la forza o con il diritto, ha determinato una discontinuità nel rapporto uomo-terra? Anche parlando di modalità dell'insediamento agricolo, accentrato o disseminato, su nuclei antichi o nuovi, caratterizzato da un complesso edilizio tipo *villa*,

tipo *curtis*, tipo castello o tipo fattoria, se questo è circondato da seminativo nudo invece che da coltura promiscua, il quadro del paesaggio non cambia completamente? Mentre cambia ben poco se i mansi, le sorti, i poderi, sia a ridosso di nuclei abitativi, oppure dislocati via via nel territorio, se queste unità agrarie di produzione operano con la stessa modalità in coltura promiscua e in abitazioni che stazionano sui campi!

Come già accennato penso, infatti, che la realtà agricola, l'insieme cioè dei rapporti che l'uomo instaura con il suo territorio, si può descrivere e tratteggiare compiutamente esaminando tutti i caratteri di questo rapporto: oltre quindi ai rapporti agrari, all'organizzazione fondiaria, alle forme di insediamento rurale, vi sono le varie tipologie di produzioni agricole, le varie modalità di organizzazione delle colture, le varie fogge e proprietà degli strumenti e degli attrezzi, l'utilizzo o meno della forza animale e di quali animali, i vari aspetti delle tecniche di coltivazione.

Nel delineare l'aspetto del paesaggio rurale sono questi ultimi a determinarne prioritariamente le caratteristiche e la fisionomia.

Con questo non è da tralasciare la "penetranza" degli altri elementi in gioco: se la proprietà fondiaria deve garantire la difesa, si organizza con strutture militari come i castelli e il contado tende ad accentrarsi, pur con le riserve che ha sottolineato Cortese; così, se la *curtis* ha un'ampia gestione diretta, può darsi che gli "operai agricoli" occupino delle abitazioni riunite e quindi siano ridotte quelle sparse sul territorio.

Ma se siamo di fronte a una maggioranza di unità produttive familiari, dislocate sui campi, il paesaggio rurale è creato dal contadino e dalle sue scelte tecniche e metodiche; se queste permangono stabili e poco alterate, una sostanziale continuità del rapporto uomo-terra è inevitabile. Se potessimo trasferirci nel tempo, e piombare nel bel mezzo di un campo di grano etrusco, romano, o di un manso, di un podere comunale o del primo Novecento, è probabile che, in tutte le situazioni, troveremmo a pochi metri di distanza filari laterali di viti maritate, o di olivi, o di viti in filare e olivi, più o meno con qualche albero da frutto. Semplicemente perché le unità produttive sono le stesse, i prodotti agricoli sono gli stessi, sono uguali persino le proporzioni fra le varie tipologie di produzioni, sono le stesse le forme di organizzazione delle colture, stessi strumenti e attrezzi, stessa forza lavoro, stesse tecniche di coltivazione, stesse forme e stessi animali di allevamento...

Il risultato di questo tipo di interazione fra l'uomo e la natura, non può avere che dei forti elementi di continuità.

Per contro, rechiamoci in un campo di grano odierno: dal centro riusciamo a malapena a vedere i margini, e, se siamo in Val Padana, non li scorgiamo più, tanto sono lontani; la diversità dell’impatto uomo-ambiente è enorme!

Il poeta latino Quinto Orazio Flacco, in questa epistola in cui introduce una variazione sul tema città-campagna, sospira di vedere il suo amato campicello e «disprezza senza mezzi termini la vita in città», come ci ricorda il nostro Petrarca (1992: 283). Possiede un *agellus*, una limitata quantità di terra, in confronto alle grandi estensioni delle *villae*, dove si rifugia e si riconcilia con se stesso. Un piccolo, ma non troppo, campicello, con una abitazione che lo accoglie, dove risiedono il *vilicus*, che controlla e presiede ai lavori agricoli, e cinque famiglie contadine.

*Vilice silvarum et mihi me reddentis agelli,
quem tu fastidis habitatum quinque focis et
quinque bonos solitum Variam dimittere patres* (epist. 1, 14, 1-3).
[Fattore dei boschi e del poderetto ove mi riconcilio a me stesso,
che tu disprezzi per i cinque focolari che lo costituiscono
e per la stessa solfa di lasciare andare al mercato di Varia i cinque
bravi padri] [Traduzione mia].

Un quadretto campagnolo quindi, che può essere uscito dalla penna di un poeta del Medioevo, del Rinascimento o del primo Novecento... Non è un caso che ai tempi di Petrarca quel pezzo di terra in Sabina: «Si chiama “Campo di Orazio” e, benché abbia mutato tanti padroni, mantiene ancora il nome del suo possessore più famoso» (Ivi: 285).

Immagini - La casa e i campi



*1 La casa della famiglia contadina è possibilmente
in posizione dominante i campi del podere*



2. In alto le abitazioni di tre famiglie contadine



3. I cipressi attorniano la casa e gli annessi



4. Le galline si avvicinano alla casa nell'ora del tramonto



5. Il fienile, il pagliaio in uso e il mandorlo in fiore: sempre presenti in vicinanza dell'aia



6. Laia lastricata



7. Il fienile



8. I campi:
l'immagine comprende gran parte di un podere affidato ad una famiglia contadina



9. Campo a misura d'uomo e di bestie, circondato dai filari di viti



10. Il grano è stato mietuto, legato in covoni accolti nella bica



11. Il campo è circondato dagli olivi, a tutela e salvaguardia dei ciglioni



12. Olivi e viti sui margini dei campi



13. I campi, con i muri a secco e i ciglioni, sono in lieve pendenza



14. Prevalgono le linee orizzontali



15. La capillare regimazione delle acque



16. La continua manutenzione dei fossi e fossetti



17. Al bisogno i fossi collettori maggiori hanno il fondo lastricato per evitare il dilavamento del terreno



18. In piena estate un microclima più fresco è realizzato dagli olivi e dalle altre piante



19. In inverno si attenuano gli effetti della neve e dei venti



20. I margini dei campi hanno spesso la presenza di due filari di viti, con proda interna o fossetto



21. Ancora i campi in collina delimitati da filari di viti



22. Ancora muri e ciglioni e linee orizzontali

Il paesaggio della coltura promiscua

Riportiamo le impressioni di chi è venuto da lontano e ammira la nostra coltura promiscua.

Beauté des collines

*Mais le collines qui s'élèvent autour d'elles, unissent les graces à l'opulence, et étalent les trésors de la campagne comme un accessoir seulement des charmes de la perspective. Les champs élevés en terrasse les uns au-dessus des autres, semblent enfermés dans des corbeilles de vignes. Par-tout le gazon est rapproché du blé; et mêle sa douce verdure à l'or des épis: les oliviers qui ombragent la plupart des côteaux, adoucissent le tableau par le formes arrondies qu'ils prêtent aux coupes les plus rapides et les plus hardies. Si leur verd de saule est mélancolique, la variété le rend agréable; leur forme pittoresque et leur élégante légèreté, compensent sa pâleur. [...] Une nuit du mois de juin présente un coup-d'oeil différent, et plus brillant peut-être, quoique moins animé; c'est alors que les luciole, ou mouches luisantes, (*Lampyris italica* L.) sont plus abondantes; leur vol irrégulier, et l'éclair passager qu'elles lancent et cachent tour-à-tour, frappent et éblouissent presque les yeux. La montagne est étincelante; si l'on abaisse les regards sur quelque vallon, il forme un lac de lumière; la terre entière parait électrisée, et pétille de toutes parts (Sismondi 1801: 101-104).*

[Bellezza delle colline

Ma le colline che si alzano attorno ad esse (le pianure), uniscono la grazia all'opulenza, e mettono in mostra i tesori della campagna come ornamento soltanto del fascino del paesaggio. I campi cesellati a terrazzo, gli uni al disopra degli altri, sembrano racchiusi in cestini di viti. Dappertutto l'erba dei cigli s'accosta al grano; e unisce la sua tenera verzura all'oro delle spighe: gli olivi che ombreggiano gran parte dei poggi, ne addolciscono il riquadro scenico con le forme stondate che prestano ai pendii più ripidi e arditi. Se il loro verde salice è melanconico, la mutevolezza lo rende piacevole; la loro forma pittoresca e la loro elegante levità, compensano il suo pallore.[...] Una notte del mese di giugno presenta un colpo d'occhio diverso, e forse più brillante, sebbene meno animato; è allora che le luciole, o mosche luccicanti, (*Lampyris italica* L.) sono più numerose; il loro volo irregolare, e il bagliore effimero che lanciano e celano volta a

volta, colpiscono e abbagliano quasi gli occhi. La costa è un luccichio; se si volge lo sguardo in basso su qualche avvallamento, forma come un lago di luci; la terra intera appare elettrizzata, e scintilla in ogni dove] [Traduzione mia].

Simonde de Sismondi è un economista e storico ginevrino del primo Ottocento; il quadro collinare che descrive è quello della Val di Nievole, in provincia di Pistoia, ma può essere riferito a un qualunque podere o scorcio di paesaggio collinare della Toscana e delle altre regioni dell'Italia centrale dove cresce l'olivo.

È ben evidente la valenza “bellezza”, legata all'abbondanza e alla varietà di vita vegetale, alla politezza dei ceselli dei campi terrazzati e dei cigli, all'armonia delle forme delle piante curate e dei rilievi ingentiliti dall'uomo; una dolce visione immersa nell'incanto della sera, che innumerevoli lucciole avvolgono in un magico, affascinante, intermittente bagliore.

Henri Desplanques

Non è strano che l'interesse specifico di descrivere e comprendere la coltura promiscua dell'Italia centro-settentrionale si riscontri in studiosi venuti da lontano; così fa anche il geografo e storico francese Desplanques, che a metà del Novecento descrive questa coltura, in una pubblicazione, che lui stesso definisce un “abbozzo”, in un campo di ricerca che richiederebbe un lavoro collettivo, di ben più vasta portata; non è una coincidenza che questa pubblicazione trovi ospitalità nella rivista della Società di Studi Geografici, e lì resti.

L'autore descrive la forma più caratteristica di tale coltura, quella della vite maritata all'albero in campi seminativi, esaminando in particolare l'alberata toscana, oltre alla piantata emiliana e all'alberata aversana e, come variante della toscana, il sistema *fulignate* nelle Marche e nell'Umbria; enumera i vari alberi usati come sostegno e le estensioni delle varie colture nella penisola.

Presenta anche un contributo di interpretazione:

Che un sistema di coltura associante cereali, viti e alberi sullo stesso campo si sia potuto mantenere attraverso i secoli, mentre manifestamente le tre piante si danneggiano a vicenda, suppone potenti giustificazioni (1959a: 45).

Per cui ricorda l'osservazione che le radici degli alberi e delle piante erbacee sfruttano degli strati diversi del terreno, che le viti maritate superano meglio le gelate primaverili, sono protette dai calori estivi, dalle grandinate, e infine con le sistemazioni collinari a terrazzamenti, questa coltura finisce per essere una difesa del suolo dall'erosione.

Questi fattori climatici e ambientali non spiegano tuttavia una così stretta e perdurante adesione a questa coltura.

Le pratiche che ci hanno trasmesso gli agronomi romani, erano già un'eredità e la coltura promiscua molto probabilmente risale alle origini stesse dell'agricoltura mediterranea (Ivi: 51).

E quindi ricorda la coincidenza fra alberate e colonizzazione etrusca, come notato da Sereni (Ivi: 51); e sottolinea la correlazione stretta fra coltura promiscua, mezzadria, insediamento sparso e appoderamento, dal XIII secolo in poi (Ivi: 52). E ancora che la vite maritata costituisce una *coltura verticale*, mentre ai piedi delle viti, sostenute dagli alberi, si semina il grano, con la possibilità di avere anche questa produzione: infatti: «Così vi risponderà spesso il contadino, se gli domandate perché abbia adottato questo sistema» (Ivi: 54) Inoltre questa metodica permette una delimitazione dei campi per i lavori e le rotazioni, una difesa contro il pascolo degli ovini, ma soprattutto una "terza coltura", per il legname delle potature degli alberi e per il foraggio dalle loro fronde, in un periodo di grande scarsità quale quello estivo.

Vi è inoltre l'osservazione finale che la meccanizzazione, con l'abbandono della mezzadria, sta distruggendo questa coltura:

Una delle più belle campagne che esistano al mondo, e certamente una delle più originali e complesse (Ivi: 29).

Un contributo quindi di grande interesse, accompagnato da immagini fotografiche riguardanti in particolare l'Umbria, a cui rimandiamo per la descrizione delle varie tipologie che assume la vite maritata in Italia.

Alcune osservazioni sull'articolo: più volte è citato un giudizio, comune fra gli agronomi, di reciproco danneggiamento delle colture in consociazione, per cui solo la possibilità di avere più produzioni sullo stesso fazzoletto di terra appare come motivazione, da parte del contadino, per continuare questa coltura promiscua; ma è poi così scontato che le

piante si danneggino a vicenda? E ancora, riportando i rendimenti agricoli per singola produzione, è poi così scontato che questi siano più bassi nella consociazione rispetto alle colture specializzate, separate per ciascuna? Nei capitoli successivi ritorneremo su queste domande.

Una nota sul ruolo del contadino nelle scelte di coltivazione: anche Desplanques ha la convinzione che dipendano proprio dalla sua volontà, come si evince dalla frase riportata sopra, quella di p. 54; a conferma quindi della centralità della figura del contadino nella gestione agricola, compresa quella mezzadrile.

E proprio la mezzadria appare come strettamente legata a questo tipo di coltura con gli altri caratteri tipici di questo mondo contadino, cioè l'insediamento sparso nelle campagne e l'appoderamento, seppur con qualche eccezione in parte del Veneto e della Campania, dove la mezzadria è meno frequente, pur in presenza di coltura promiscua e in parte del Piemonte e dell'Abruzzo, dove è presente l'azienda familiare, ma senza coltura promiscua.

Fra le immagini fotografiche, una riguardante il bacino di Gubbio mostra la distesa dei campi coltivati, circondati dai filari delle vite maritate; sarà ripresa parlando delle dimensioni dei campi, perché è chiaramente visibile che le larghezze dei campi sono del tutto simili, variando in un range piuttosto ristretto, pur in presenza di un'ampia gamma di lunghezze; interessanti anche le due figure riferentesi alla distribuzione della coltura promiscua della vite in Italia, con dati del 1957, e quella con la distribuzione e la tipologia dei sostegni vivi per le viti, con dati del 1929, del Catasto Agrario. Ambedue mostrano una sintomatica sovrapposizione con l'area di espansione etrusca, con l'eccezione di parte dell'Umbria e delle Marche, abitate in quei tempi dagli Umbri e dai Piceni, che intrattenevano comunque degli stretti rapporti con gli Etruschi, e del nord del Veneto e del Friuli, ove è presente un'influenza etrusca e non solo, se vi sono ipotesi di un porto etrusco ad Aquileia (Bertacchi 2009); che la vite maritata sia stata messa a punto da questo popolo, è un dato di alta probabilità, per non dire già acquisito.

Altre testimonianze

Nec non ea, quae faciunt cultura honestiorem agrum, pleraque non solum fructuosiore eadem faciunt, ut cum in ordinem sunt consita arbusta atque oliveta, sed etiam vendibiliorem atque adiciunt ad fundi

pretium (rust. 1, 4).

[E tutto ciò che con un sano metodo di coltivazione rende più bello il fondo, nella maggior parte dei casi, non solo ne fa aumentare la capacità produttiva (come accade quando ulivi e viti sono piantati in bell'ordine), ma lo rende più facile a venderci e ne fa salire il prezzo] (Varrone 1974).

Quivi s'odono gli uccelletti cantare, veggionvisi verdeggiare i colli e le pianure, e i campi pieni di biade non altramenti ondeggiare che il mare, e d'alberi ben mille maniere, e il cielo più apertamente, il quale, ancora che crucciato ne sia, non per ciò le sue bellezze eterne ne nega, le quali molto più belle sono a riguardare che le mura vote della nostra città (Decameron 1, Intro).

Così Boccaccio invita a recarsi ai «nostri luoghi in contado».

Nel maggio del 1581, Michel de Montaigne, si reca da Pistoia a Lucca.

Nei campi di grano si allevano numerosi alberi ben disposti, e questi sono carichi di viti che li allacciano gli uni agli altri: sembra di trovarsi in veri e propri giardini. Le montagne che si scorgono lungo questo percorso sono coperte di piante e in ispecie di olivi, castagni e gelsi pei banchi da seta (1956: 317).

Considerati i disagi sofferti dal filosofo francese, continuamente alle prese con calcoli urinari, coliche renali e addominali, aver riportato anche queste osservazioni sulle coltivazioni, seppur brevi e occasionali, lascia supporre che le campagne fossero davvero splendide; così presso Bagni di Lucca:

Sul fiume Lima e sulle montagne elevantisì da ogni parte all'ingiro, tutte bene coltivate e verdi sino in cima, ricche di castagni, d'olivi e anche di viti, che qua si piantano circolarmente lungo i pendii, cingendoli come gradini concentrici; l'orlo del gradino verso l'esterno è alquanto rilevato, e qui si trova la vigna, mentre sul piano della balza si pianta il grano (Ivi: 319).

Mentre tra Firenze e Pisa, i primi di luglio:

Considerai tre cose: di veder la gente di queste bande lavorare chi a

batter grano o acconciarlo, chi a cucire, a filare, la festa di domenica. La seconda, di veder questi contadini il liuto in mano, e fin alle pastorelle l'Ariosto in bocca. Questo si vede per tutta Italia. La terza, di veder come lasciano sul campo dieci e quindesi e più giorni il grano segato, senza paura del vicino (Ivi: 360-361).

Subito dopo, nel 1608, abbiamo il viaggio in Italia settentrionale dello scrittore inglese Thomas Coryat, dalle cui minuziose descrizioni avrebbe attinto W. Shakespeare:

Surely such is the fertility of this country, that I thinke no Region or Province under the Sunne may compare with it. For it is passing plentifully furnished with all things, tending both to pleasure and profit, being the very Paradise, and Canaan of Christendome. For as Italy is the garden of the world, so is Lombardy the garden of Italy, and Venise the garden of Lombardy" (Coryat 1905: 238). [Sicuramente è tale la fertilità di questo paese, che penso non vi sia nessuna Regione o Provincia sotto il sole che possa confrontarsi con essa. Perché attraversandolo si scopre che è abbondantemente fornito con tutte le cose, che tendono sia al piacere che al profitto, essendo il Paradiso stesso e la Canaan del cristianesimo. Poiché l'Italia è il giardino del mondo, così la Lombardia è il giardino d'Italia e Venezia il giardino della Lombardia] [Traduzione mia].

Le pais est fertile, et bien cultivé, entre Vérone et Vicence: c'est presque par tout une campagne platte, dans laquelle les arbres sont plantez en échiquier. On fait monter le vignes sur ces arbres, et elles répandent leurs sarmens ça et là parmi les branches: la terre est labourée (Misson 1727: 199). [Il paese è fertile, e ben coltivato, fra Verona e Vicenza: è quasi dappertutto una campagna piatta, nella quale gli alberi sono piantati a scacchiera. Si fanno salire le viti su questi alberi, e spandono i loro sarmenti qua e là fra i rami: la terra è lavorata] [Traduzione mia].

On découvre d'une hauteur la plaine de Foligno, laquelle paroît de là, une des plus belles choses du monde. Ce grand bassin est environné de riches costeaux, arrosé de plusieurs petites rivières, parsemé de maisons agréables, et parfaitement bien cultivé. [...] Nous ne pouvons nous lasser de contempler ce délicieux parterre, dont le charmes extraordinaires mériteroient aussi de grands éloges (Ivi: 386). [Si scorge da un'altura la piana di Foligno, che appare da là una delle più belle cose del mondo. Questa grande conca è circondata da preziosi pendii, bagnata da

tanti piccoli corsi d'acqua, disseminata di case piacevoli, e perfettamente ben coltivata. ... Non possiamo staccarci di contemplare questo delizioso giardino, il cui fascino straordinario merita anche grandi elogi] [Traduzione mia].

Sono due annotazioni di Maximilien Misson, scrittore e viaggiatore francese, autore di un manuale, in forma epistolare, del viaggio tipo Grand Tour; il primo manuale ad avere una diffusione europea per tutta la prima parte del Settecento.

Montesquieu parte per l'Italia nel 1728; sono rare le sue osservazioni sulla campagna, eccetto:

La strada da Padova fino a Verona è bellissima. Nei campi, ogni 50 passi c'è un filare di alberi, una specie di aceri, ai quali la vite si marita, e che ricopre interamente. In mezzo, cereali e miglio, come saggina e granturco. Intorno ai campi ci sono dei gelsi; e così uno stesso campo vi dà grano, vino, seta, legna, senza contare gli alberi da frutto, come noci, ecc. (1971: 58).

Attorno a Lucca:

Tuttavia queste montagne sono, per lo più, abbastanza fertili: ci sono ulivi, pini, lecci. Le valli hanno terreni lavorativi, e ci sono filari di viti maritate ai pioppi (Ivi: 112).

Charles de Brosses, filosofo e politico francese, effettua il viaggio nel 1739-40:

Je ne suis pas encore si sensible au plaisir de voir les belles choses des villes qu'à celui de jouir du spectacle de la campagne dans ce pays charmant. Peut-être que le terrain qui-est entre Vicence et Padoue vaut seul le voyage d'Italie; surtout pour la beauté des vignes qui sont toutes montées sur des arbres dont elles recouvrent toutes les branches, puis, en retombant, elles retrouvent d'autres jets de vigne qui descendent de l'arbre voisin, avec lesquels on les rattache, ce qui forme, d'arbres à autres, des festons chargés de feuilles et de fruits. Tout le chemin est ainsi garni d'arbres plantés en échiquier ou en quinconce. Il n'y a point de décoration d'opéra plus belle ni mieux ornée qu'une pareille campagne. Chaque arbre, couvert de feuilles de vignes, fait un dôme de pavillon duquel pendent quatre festons, qui

s'attachent aux arbres voisins. Les festons bordent la route de chaque côté et s'étendent, à perte de vue, en tous sens dans la plaine. Cette décoration n'a guère moins de vingt milles de long, qui est la distance de Vicence à Padoue (1858: 20) [Non sono ancora così sensibile al piacere di vedere le cose belle delle città come a quello di godere lo spettacolo della campagna, in questo affascinante paese. Forse la terra che si trova tra Vicenza e Padova vale da sola il viaggio in Italia; soprattutto per la bellezza delle viti che sono tutte arrampicate sugli alberi, di cui coprono tutti i rami; quindi, ricadendo, trovano altri getti di vite che discendono dall'albero vicino, con i quali si ricollegano, ciò che forma, da un albero all'altro, dei festoni carichi di foglie e di frutti. Tutto il percorso è quindi costeggiato da alberi piantati a scacchiera o a quinconce. Non c'è ornamento di lavoro agricolo più bello e piacevole di una simile campagna. Ogni albero, coperto di foglie di vite, forma una cupola da cui pendono quattro festoni, che si collegano agli alberi vicini. I festoni fiancheggiano la strada da ogni lato e si estendono, a perdita d'occhio, in tutte le direzioni della piana. Questo ornamento si prolunga non meno di venti miglia, che è la distanza da Vicenza a Padova] [Traduzione mia].

Nell'autunno del 1764 Tobias Smollett percorre il tragitto da Pisa a Firenze; medico e scrittore scozzese, implacabile nelle critiche agli usi, ai costumi, all'igiene e all'accoglienza, perfino al valore delle opere d'arte del bel paese, pur tuttavia non può non lodare la bellezza del paesaggio agrario. Lode che assume un particolare significato, sveltante in quanto si distingue dai sarcasmi, dagli impropri, dai veleni, dalle ironie che accompagnano il suo Grand Tour: nonostante questo i suoi resti mortali sono a Livorno!

Per quattro zecchini ho preso a noleggio un tiro a quattro da Pisa a Firenze. Questa strada, che costeggia l'Arno, è in ottime condizioni, la campagna è piacevole, e in essa si alternano colline e valli, boschi e acqua, prati e campi di granturco, coltivati e recintati come quelli delle contee del Middlesex e del Hampshire; con la differenza, tuttavia, che tutti gli alberi in questo tratto sono coperti di vigne [viti], e grappoli maturi, neri e bianchi, pendono da ogni ramo nell'abbondanza più romantica e lussureggiante. [...] I rami delle viti vanno da albero ad albero, mostrando bellissimi festoni di foglie naturali, viticci e grappoli gonfi lunghi un piede. Grazie a questa disposizione delle colture il terreno delle zone recintate viene risparmiato per la coltivazione del frumento, dell'erba o di qualsiasi altro prodotto (2003: 39).

Lo scrittore e storico francese Charles Duclos, visita l'Italia nel 1766:

Bologne est dans un plateau de la plus belle culture e de la plus forte végétation; et la campagne étoit alors dans son état le plus brillant. La saison et le temps engageoient à la parcourir, et j'en goutai le plaisir (1791: 226). [Bologna si trova su un altopiano dalla più bella coltivazione e dalla vegetazione rigogliosa; e la campagna era allora nel suo massimo splendore. La stagione e il tempo invitavano a percorrerla, e ne ho goduto il piacere] [Traduzione mia].

Il conte Bergeret e il pittore Fragonard visitano l'Italia nel 1773-74: nel loro giornale di viaggio non mancano le osservazioni sul paesaggio agrario. A fine novembre 1773 si trovano nei pressi di Massa:

Après cette poste on trouve una vallée assés agréable, avec des vignes que l'on conduit le long des arbres et auxquelles on fait former des guirlandes qui doivent faire un effet assés agréable quand la vigne est chargée de ses raisins (1895: 121) [Dopo questa tappa (persorso fra una stazione di posta e la successiva) si trova una valle assai piacevole, con viti che si portano lungo gli alberi e a cui si fanno formare dei festoni che devono creare un effetto piuttosto gradevole quando la vite è carica della sua uva] [Traduzione mia].

E quindi nei pressi di Pisa:

Le pays, qui est à present Toscane, est des plaines bien cultivées et fort beau. On y laboure et on y fait actuellement les semences à force; les boeufs n'y sont point sous le joug, attachés à leur cornes; le joug porte sur le garot en dessus, et le collier par dessous, les fait tirer du poitrail (Ivi: 124) [Il paese, che ora è la Toscana, è costituito da piani ben coltivati e molto belli. Vi si ara e vi si fanno attualmente le sementi con intenso impegno ; i buoi non sono sotto il giogo, legati alle corna; il giogo poggia sul garrese sopra e il collare sotto, facendoli tirare dal petto] [Traduzione mia].

Tra Pisa e Firenze:

Le pays est plat et très beau, extrêmement habité et cultivé, surtout le long de la rivière Arno que l'on ne quitte pas jusqu'à Florence depuis Pise. Toutes le terres sont entourées de plantations variées, de chênes,

de muriers, etc. , et chaque arbre porte un cep de vigne très gros et qui monte et s'entrelasse dans l'arbre et d'un arbre à l'autre; les rejettons forment des guirlandes sans fin qui doivent, dans le temps, faire un coup d'oeil fort beau et singulier. La Toscane est un très beau pays (Ivi: 128-129) [Il paese è pianeggiante e molto bello, densamente popolato e coltivato, soprattutto lungo il fiume Arno, che non si lascia fino a Firenze dopo Pisa. Tutti i terreni sono circondati da piantagioni di vario tipo, da querce, da gelsi, ecc., e ogni albero porta un ceppo di vite molto grosso che si arrampica e si intreccia nell'albero e da un albero all'altro; i tralci formano dei festoni senza fine che, col tempo, devono creare un colpo d'occhio molto bello e singolare. La Toscana è un paese molto bello] [Traduzione mia].

Quindi de Sade:

Avanzando su questa seconda strada si vede a sinistra un convento di monache abbastanza bello e, oltre questa porta, una superba vallata ricca di vigne, ulivi e di altri alberi da frutta che termina sul lago, fiancheggiato sulla destra da una foresta di alberi bellissimi. Il tutto forma, dall'alto della città e al di là di questa porta, il più bel panorama del mondo (Sade 1993: 101).

La città in esame è Montefiascone, sul lago di Bolsena, che de Sade attraversa per recarsi da Firenze a Roma, nell'ottobre 1775; essendo le osservazioni sulla campagna del tutto eccezionali nel resoconto del lungo viaggio italiano del marchese, questa sul paesaggio agrario attorno a Montefiascone assume una valenza particolare.

Ancora in quegli anni, per esattezza nel 1780, si svolge il Grand Tour dello scrittore britannico William Beckford:

Upon winding a hill we discovered Florence at a distance surrounded with gardens and terraces rising one above another; the full moon seemed to shine with a peculiar charm upon this favoured region. Her serene light on the pale grey of the olive, gave a visionary and Elysian appearance to the landscape, and I was sorry when I found myself excluded from it by the gates of Florence (1834: 174) [Dopo aver aggirato una collina, ci è apparsa a distanza Firenze, circondata da giardini e terrazzamenti, che s'innalzano l'uno sull'altro; la luna piena sembrava risplendere di un fascino particolare su questa regione privilegiata. La sua luce serena sul grigio pallido dell'olivo, ha cre-

ato una parvenza visionaria ed elisia (ha donato un aspetto sognante e sereno) al paesaggio, e mi è dispiaciuto quando mi sono trovato escluso da questo dalle porte di Firenze] [Traduzione mia].

Goethe passa dalla Toscana nell'autunno 1786, per recarsi a Roma:

Ho fatto questa osservazione ad Arezzo, dove si apre una splendida pianura. Non è possibile vedere una campagna meglio tenuta; nemmeno una zolla di terra che non sia pulita, e come passata attraverso lo staccio. Il frumento qui prospera assai rigoglioso e sembra che abbia trovato tutte le condizioni favorevoli alla sua natura. [...] Intorno a Firenze le colline sono tutte piantate a olivi e a viti, mentre gli intervalli del terreno sono sfruttati per il grano. Da Arezzo in giù si lasciano i campi un po' più liberi (1991: 113-114).

Joseph Forsyth è uno scrittore scozzese che visita l'Italia nel 1802-1803, particolarmente attento al paesaggio rurale, al lavoro dei contadini e all'organizzazione agraria:

The environs of Florence owe their beauty to a race of farmers who are far more industrious, intelligent, and liberal, than their neighbours born to the same sun and soil. [...] Every field in the environs of Florence is ditched round, lined with poplars, and intersected by rows of vines or olive-trees. [...] As you approach the skirts of this narrow plain, you perceive a change in agriculture. The vine and the olive gradually prevail over corn; and each farm brings a variety of arts into action! In addition to our objects of husbandry, the Toscan has to learn all the complicate processes which produce wine, oil, and silk, the principal exports of the state (1816: 43-44) [I dintorni di Firenze devono la loro bellezza a una genia di contadini, che sono molto più industriosi, intelligenti e generosi, dei loro vicini nati sotto lo stesso sole e sulla stessa terra. [...] Ogni terreno nei dintorni di Firenze è drenato tutt'attorno, fiancheggiato da pioppi e intersecato da filari di viti e di olivi. [...] Mentre ti avvicini ai margini di questo stretto piano, percepisci un cambiamento nell'agricoltura. La vite e l'olivo prevalgono gradualmente sul grano; e ogni podere mette in atto una varietà di arti nelle opere! In aggiunta ai nostri lavori agricoli, il Toscano deve imparare tutti i complicati procedimenti per la produzione di vino, olio e seta, le principali esportazioni dello stato] [Traduzione mia].

Contemporaneamente si svolge il Grand Tour di Johann Seume, scrittore tedesco, effettuato in gran parte a piedi; anticonformista e sarcastico, offre uno spaccato del paese nelle campagne e nei piccoli centri, nel fermento particolare della Rivoluzione francese; apprezziamo la sua cultura classica, la sua schiettezza e partecipazione, e le tante note umane, sociali e politiche; anche se per essere un figlio di contadini e per la gran parte del tempo passato nelle campagne, ci saremmo attese delle descrizioni del paesaggio rurale e delle coltivazioni meno succinte.

Da Trieste a Gorizia: «Una volta passata una serie di colline brulle, mi trovai in mezzo a magnifici vigneti coltivati alla maniera italiana, con le viti arrampicate su olmi o salici a formare festosi accoppiamenti» (1973: 109); da Senigallia ad Ancona: «La valli e le montagne sulla destra, dove s'alternano vigneti, frutteti, oliveti e campi di grano, offrono una vista magnifica» (Ivi: 137); «La regione fra Ancona e Loreto è splendida, con vallette e colline ricoperte di campi seminati, di alberi da frutto e olivi» (Ivi: 143); «prima di Terni, la valle ridiventò più larga, mi si offrì una vista più ampia e vidi sotto di me belli e pacifici oliveti, fra i quali verdeggiavano giovani campi di grano» (Ivi: 150); «Le colline dopo Firenze sono un vero giardino fino alle vette maggiori» (Ivi: 310); «la cosiddetta Valle Campana, è il più bel luogo che finora io abbia veduto in tutto il vecchio e nuovo mondo [...] Il contadino raccoglie tre volte sullo stesso terreno, e in abbondanza, frutta, cereali e vino; e tutto è colmo di prodigiosa, eterna giovinezza» (Ivi: 174).

Chateaubriand ha percorso più volte l'Italia e possiamo trarre dalla sua fluida e armonica scrittura una descrizione della coltura promiscua; purtroppo le lettere scritte da Firenze non sono state ritrovate e dobbiamo quindi riportare un quadro della campagna tra Torino e Milano, attraversata nel giugno 1803:

Mes jugements se sont rectifiés en traversant la Lombardie: l'effet ne se produit pourtant sur le voyageur qu'à la longue. Vous voyez d'abord un pays fort riche dans l'ensemble, et vous dites: " C'est bien; " mais quand vous venez à détailler les objets, l'enchantement arrive. Des prairies dont la verdure surpasse la fraîcheur et la finesse des gazons anglais se mêlent à des champs de maïs, de riz et de froment; ceux-ci sont surmontés de vignes qui passent d'un échelas à l'autre, formant des guirlandes au-dessus des moissons; le tout est semé de mûriers, de noyers, d'ormeaux, de saules, de peupliers, et arrosé de rivières et de canaux. Dispersés sur ces terrains, des paysans et des paysannes, les pieds nus, un grand chapeau de paille sur la tête,

fauchent les prairies, coupent les céréales, chantent, conduisent des attelages de bœufs, ou font remonter et descendre des barques sur les courants d'eau. Cette scène se prolonge pendant quarante lieues, en augmentant toujours de richesse jusqu'à Milan, centre du tableau. À droite on aperçoit l'Apennin, à gauche les Alpes (1921: 71-72). [I miei giudizi si sono corretti traversando la Lombardia: l'effetto, tuttavia, non si produce sul viaggiatore che col tempo. Per prima cosa vedi un paese opulento nel suo insieme e dici: "È bello"; ma quando giungi a passare in rivista i dettagli, arriva l'incantesimo. Prati la cui verzura supera la freschezza e la finezza dei prati inglesi si mescolano con campi di mais, di riso e di grano; questi sono sovrastati da viti che passano da un palo all'altro, formando ghirlande sopra le messi; il tutto è disseminato di gelsi, di noci, di giovani olmi, di salici, di pioppi e bagnato da corsi d'acqua e da canali. Sparsi per queste terre, contadini e contadine, a piedi nudi, un grande cappello di paglia sulla testa, falciano i prati, mietono i cereali, cantano, conducono attacchi di buoi o fanno risalire e discendere delle barche sui corsi d'acqua. Questa scena si ripete per quaranta leghe, aumentando sempre l'opulenza fino a Milano, centro del quadro. Sulla destra si scorge l'Appennino, a sinistra le Alpi] [Traduzione mia].

Aubert de Linsolas viaggia in Italia a metà degli anni trenta dell'Ottocento:

Le pays que l'on parcourt ensuite de Capoue à Aversa, et de cette dernière ville à Naples, disparaît trop rapidement aux regards du voyageur qui regrette de ne pouvoir admirer à loisir ces belles contrées. Les rameaux de vignes enlacées aux grands arbres qui bordent la route se dessinent en festons comme dans la Toscane; on dirait autant d'arches triomphales de verdure préparées pour le passage d'un puissant monarque (1836: 92) [Il paese che si attraversa da Capua ad Aversa, e da quest'ultima città a Napoli, scompare troppo rapidamente agli occhi del viaggiatore, che si rammarica di non poter ammirare a piacimento queste belle contrade. I tralci delle viti abbracciati ai grandi alberi che costeggiano la strada si disegnano in festoni, come in Toscana; sembrano altrettanti archi trionfali di verde preparati per il passaggio di un potente monarca] [Traduzione mia].

E ancora, risalendo verso Roma:

A mesure que l'on se dirige du côté de la porte Saint-Paul, on cesse d'apercevoir Rome; on marche à travers une campagne plantée de

vignes et d'ormeaux; on suit des prairies qui se prolongent jusqu'au mont Testaccio (Ivi: 257) [Man mano che ci si avvicina dal lato della porta San Paolo, Roma scompare alla vista; si cammina attraverso una campagna coltivata a viti e giovani olmi; si costeggiano prati che si estendono fino al monte Testaccio] [Traduzione mia).

Ippolyte Taine, storico, filosofo e critico letterario e artistico, entusiasta ammiratore delle bellezze della natura e dell'arte italiana, ha modo di apprezzare il mondo contadino; siamo nell'aprile del 1864, attorno ad Assisi:

Paese ben coltivato ed incantevole: il grano verdeggianti esce fitto fitto dal terreno, le viti germogliano, ed ogni ceppo si abbarbica ad un olmo; rivoletti limpidissimi corrono nei fossi (1966: 123).

E ancora la campagna di Firenze:

Nulla di più ameno: in ogni parte si notano indizi sicuri di benessere e di felicità. Migliaia di case rustiche, sparse su quelle falde come tanti fiocchi bianchi, si vedono serpeggiare di costa in costa sino alla sommità. Su ogni pendio, le chiome degli ulivi offrono l'aspetto di un mite gregge dal vello ricciuto; il terreno è sostenuto da muri e digradante a terrazzi; la mano esperta dell'uomo ha volto ogni cosa ad utilità e a bellezza nello stesso tempo (Ivi: 154).

Nel 1901 e nel 1903 Hermann Hesse si reca in Italia: avaro di annotazioni sul paesaggio agrario, eccetto per i tanti fiori primaverili, anemoni per primi, riporta tuttavia all'inizio del racconto *Il narratore* una breve descrizione delle valli in vicinanza dell'Appennino toscano:

Più in là ancora si estendevano verdi valli fertili, nei cui orti prosperavano olivi, granturco, frutta e viti, piccoli borghi splendenti dalle mura chiare e dai campanili slanciati, e dietro le alte montagne, rosicce e spoglie, punteggiate qua e là di fattorie circondate da mura e piccoli poderi bianchi (1991: 252).

Lo scrittore francese André Suarès, viaggia nell'Italia settentrionale nel 1909 e mostra una particolare attenzione alla campagna e alla natura:

Entre des bouquets d'arbres, la Lombardie est une suite interminable

de vergers. Les muriers ronds bordent les champs; ils divisent l'étendue en longues bandes, et la vue ne va pas au delà de ces lignes monotones. Il sont courts de taille, ou on leur a coupé la tête; et chaque murier sert d'appui à un pied de vigne. Ils s'enlacent sans nombre; ils font couple; et la vigne porte son sarment soulevé sur trois ou quatre racines tortueuses, comme un candélabre à trois griffes, ou comme una patte d'oiseau pelée. Le pays est chaud et gras. Bien vert, le blé de mars est déjà haut. [...] L'herbe pousse, fraîche et juvénile, sur les talus semés de jaunes violiers et de blanches marguerites, un tapis au petit point, étendu entre les arbres pour la danse des vignes. On s'engraisse bientôt de ce pays, où l'on ne pense qu'à la richesse de la terre (1922: 122). [Tra i boschetti d'alberi, la Lombardia è un interminabile susseguirsi di frutteti. I gelsi tondeggianti sono ai bordi dei campi; dividono le distese in lunghe strisce e la vista non va oltre queste linee monotone. Sono di taglia bassa o si è tagliato loro la cima; e ogni gelso serve d'appoggio a un ceppo di vite. Si stringono in innumerevoli lacci; si uniscono in coppia; e la vite porta i suoi rami in alto su tre o quattro gambi tortuosi, come un candelabro con tre zampe, o come un piede glabro di uccello. Il paese è caldo e grasso. Ben verde, il grano a marzo è già alto.[...] L'erba cresce fresca e giovane, sui cigli disseminati di gialle violaccicche e di bianche margherite, un tappeto a trama fine, che si stende tra gli alberi per la danza delle viti. Ci riempie presto l'occhio, questo paese, dove non si pensa che alla ricchezza della terra] [Traduzione mia].

Risale alla primavera del 1927 l'*Etruscan tour* di David Lawrence, da cui prende corpo un affascinante racconto, ricco di dettagli, di osservazioni, di intuizioni, di un viaggiatore incantato dal mondo etrusco.

L'intensa coltivazione della terra praticata dal contadino italiano di oggi sembra essere un retaggio del sistema etrusco. Ma d'altro canto era usanza romana, e non etrusca, quella di avere grandi ville in campagna, col grande recinto, o "fattoria", per gli schiavi [...] Ma ci si immagina che gli Etruschi avessero un sistema differente: che i contadini fossero servi piuttosto che schiavi; che avessero le loro piccole porzioni di terra, che lavoravano a pieno ritmo, di padre in figlio, dando ai padroni una parte del prodotto e tenendo una parte per sé. [...] I Romani cambiarono tutto (2002: 120).

Sotto gli Etruschi, pare, era una pianura intensamente fertile [la Maremma]. Ma gli Etruschi sembrano essere stati abili ingegneri idraulici: prosciugavano il terreno facendone un letto ondeggiante

di grano, coi loro metodi di coltura contadina intensiva. Sotto i Romani, l'elaborato sistema di canali e vasi comunicanti andò in rovina (Ivi: 127).

E io riflettei di nuovo a quanto più etrusco che romano sia l'Italiano di oggi: sensibile, timido, veramente appassionato per i simboli e i misteri, capace di deliziarsi sinceramente di fronte alle piccole cose, violento negli spasimi, e insieme senza durezza o naturale volontà di potenza (Ivi: 165).

Osservazioni che vanno al di là del paesaggio agrario, ma che mi sono care, perché già pensate e con gioia incontrate in questo splendido resoconto. Molto belle queste segnalazioni di fiori:

Attraverso il grano verde che ondeggia [...] vi sono fiocchi di anemoni color lilla, mazzetti di verbena, molte margherite, ciuffi di camomilla (Ivi: 101).

Ci sono molti fiori, il giacinto azzurro, quello bianco, i ciuffi di anemoni lilla e, in un angolo di un campo di grano, il grande anemone purpureo, poi una chiazza di grandi anemoni rosa pallido (Ivi: 119).

Tra le due guerre, Albert Camus passa sei giorni sulle colline presso Vicenza; quel paesaggio permette all'intransigente idealista di riconciliarsi, come Orazio, con se stesso e con la natura:

Je me promène tout le jour: de la colline, je descends vers Vicence ou bien je vais plus avant dans la campagne. Chaque être rencontré, chaque odeur de cette rue, tout m'est prétexte pour aimer sans mesure. [...] Le soleil était presque au zénith, le ciel d'un bleu intense éthéré. Toute la lumière qui en tombait dévalait la pente des collines, habillait les cyprès et les oliviers, les maisons blanches e les toits rouges, de la plus chaleureuse des robes, puis allait se perdre dans la plaine qui fumait au soleil. [...] J'avais besoin d'une grandeur. Je la trouvais dans la confrontation de mon désespoir profond et de l'indifférence secrète d'un des plus beaux paysages du monde (1958: 46-48). [Passeggio tutto il giorno: dalla collina, scendo verso Vicenza o vado più in là nella campagna. Ogni essere che incontro, ogni odore per strada, tutto è un pretesto per amare senza misura. [...] Il sole era quasi allo zenit, il cielo di un azzurro intenso ed etereo. Tutta la luce che ne scendeva rotolava lungo il pendio delle colline, vestiva i cipressi e gli ulivi, le case bianche e i tetti rossi, del più caldo

degli abiti, poi andava a perdersi nella pianura che fumava al sole. [...] Avevo bisogno d'una magnificenza. La trovai nel confronto tra la mia profonda disperazione e la segreta indifferenza di uno dei più bei paesaggi del mondo]. [Traduzione mia]

Jean Giono, scrittore francese, viaggia in Italia nel 1953:

On laisse aussi tous leurs rameaux aux vignes. Elles escaladent les arbres. On est obligé de vendanger avec des échelles. On pratique de la même façon dans la vallée de l'Isère, entre Grenoble et Montmélian, mais c'est que la proximité des montagnes entretient l'humidité et que le raisin doit être étalé au peu de soleil d'automne de cette région pour murir. Les rameaux sont grêles et ressemblent à de longs vers de terre; ici ce sont des serpents musculeux. Je ne serais pas étonné de trouver le Toscan renfermé et égoïste. Être sur un sol qui travaille si ardemment pour vous et presque pour rien, avoir constamment sous les yeux les signes si manifestes de la bénédiction doit durcir le coeur et prédisposer au mépris. Cela avec l'élégance de la raison (1954: 178-179). [Alle viti si lasciano anche tutti i loro tralci. Si arrampicano sugli alberi. Si è obbligati a vendemmiare con le scale. Si fa allo stesso modo nella valle d'Isère, tra Grenoble e Montmélian, ma è perché la vicinanza delle montagne mantiene l'umidità e l'uva deve essere esposta al poco sole d'autunno di questa regione per maturare. I tralci sono gracili e sembrano dei lunghi lombrichi; qui sono dei serpenti muscolosi. Non sarei sorpreso di trovare il Toscano taciturno ed egoista. Trovarsi su una terra che lavora così ardentemente per te e quasi per nulla, avere costantemente davanti agli occhi i segni così evidenti della benedizione, deve indurire il cuore e predisporre all'indifferenza altezzosa. Questo con l'eleganza della ragione]. [Traduzione mia]

Les vignes, les oliviers, les choux, les artichauts, la luzerne et meme les poireaux sont organisés en perspectives à la Louis XV (Ivi: 182) [Le viti, gli olivi, i cavoli, i carciofi, l'erba medica e persino i porri sono disposti in prospettive alla Luigi XV (lo stile Luigi XV si richiama a forme della natura, curve e asimmetriche)] [Traduzione mia].

L'autore rileva che nella valle d'Isère si portano in alto le viti, per ovviare all'umidità e permettere una maggiore esposizione al sole; finalità non necessarie in Italia. Anche Giono quindi sembra non conoscere i vantaggi delle viti maritate, ed è scusabile; lo è meno quando insiste nelle ipotetiche

conseguenze caratteriali, partendo dal ritenere naturalmente fertili le terre di Toscana; in realtà lo sono per il lavoro dell'uomo e per intelligente elaborazione di tecniche e di metodiche, basate sulla consociazione, collaudate da secoli; per un autore che ha messo al centro della sua opera il rapporto con la natura, non è poco.

Ecco le impressioni di Guido Piovene, che descrive il paesaggio toscano, nel suo canto del cigno:

La Toscana è tra le regioni del mondo più famose per la loro bellezza. È un luogo comune parlare della dolcezza e della grazia dei suoi paesaggi. Le valli intorno a Firenze, nel Pistoiese, in Lucchesia e altrove, con i loro giochi di olivi chiari e di cipressi scuri, hanno una vista incantevole che sa di pittura e di prospettiva artistica. Pure, ad osservarla bene, la dolcezza non è la più intima caratteristica della terra toscana, come invece dell'Umbria. Anche nelle parti più amene, quali la valle del Mugello ed il Chianti, sotto l'involucro grazioso si scopre una precisione, una purezza di contorni, uno scarno rigore di disegno: mentre l'occhio si incanta sulla dolcezza delle prime apparenze, scivola dentro l'anima una lezione più severa. La bellezza toscana è una bellezza di rigore, di perfezione, talvolta di ascetismo, sotto l'aspetto della grazia (2006: 360).

Forse perché:

La parsimonia toscana è invece un abito mentale, in odio al soverchio, all'inutile, al decorativo, al falso, e per amore di una vita semplice, nitida. Anche la parsimonia è dunque di specie intellettuale (Ivi: 362).

Poche pubblicazioni

Non mi è stato semplice scandagliare alcuni libri e opere riguardanti l'agricoltura e nonostante il grande supporto di internet, sono ben lontano dall'aver visionato nemmeno una minima parte dei testi al riguardo; né tanto più mi sono addentrato negli innumerevoli lavori scientifici sull'agricoltura, per cui le mie osservazioni sull'argomento del paragrafo, la presenza cioè di poche pubblicazioni che hanno per soggetto la coltura promiscua, vanno prese con la dovuta cautela e con beneficio d'inventario.

In generale mi sembra di poter affermare che questa metodica colturale

è stata poco affrontata nella sua globalità, esaminando i suoi vari aspetti ed interferenze, in una disamina attenta all'interezza del processo agricolo che prende il nome di coltura promiscua, ben distinto e ben diverso da un processo agricolo costituito da una monocoltura.

Non mancano certo i lavori e i contributi sui tanti aspetti del mondo agricolo legato a questa coltura, anzi se ne annoverano tantissimi: a titolo di esempio ricordo tutti quelli che trattano del contratto agrario della mezzadria, considerata come un elemento inscindibile dalla nostra metodica e spesso accomunata nella stessa identificazione, mentre, a mio parere, dovrebbe essere considerata distinta. Basta ricordare i piccoli proprietari, certo non molti, ma che coltivavano sempre in policoltura.

Ho consultato in alcune storie dell'agricoltura la presenza della coltura promiscua o della policoltura: nella *Storia dell'Agricoltura Italiana* dell'Accademia dei Georgofili (AA.VV. 2001-2002), negli indici analitici dei cinque volumi, curati da Paolo Nanni, non compaiono mai le due voci; come pure non vi è accenno in nessuno dei titoli di capitoli e di paragrafi.

Nella *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, vi è la descrizione del paesaggio della coltura promiscua toscana (chiamata "Il paesaggio degli alberi in Toscana"), nel saggio di Carlo Pazzagli (AA.VV. 1992: vol. 1, 549), già ricordato nell'Introduzione: si tratta di una delle descrizioni più complete che ho rintracciato, e interessa tutta la Toscana, suddivisa in ampi settori tipologici, con loro particolari caratteri. L'area della mezzadria classica, dove è diffusa la coltura promiscua, si situa nell'intero bacino dell'Arno, comprese le valli dei suoi affluenti, con le zone più basse e vallive, tipiche dell'alberata, la vite maritata, e le zone di collina, con i terrazzamenti, i muri a secco e i ciglioni, realizzati dall'opera anonima di generazioni di coltivatori.

Sempre di Pazzagli abbiamo un'ulteriore trattazione di questa coltura, partendo dalla mezzadria senese (2000: 751-785)

Altro esempio: nel dizionario enciclopedico di agricoltura (AA.VV. 1981), non vi è richiamo alla voce "Coltura Promiscua"; a "Policoltura" «Pratica di effettuare, nella stessa azienda od in una regione, la coltivazione di più specie»; a "Consociazione" una mezza pagina, in cui peraltro si accenna al fatto che «era una pratica notevolmente diffusa»; tutto questo, nelle circa milleottocento pagine dei quattro volumi.

Non ho quindi reperito molte pubblicazioni, in particolare non ho rintracciato dei testi di analisi dei fondamenti della coltura promiscua. Come per tutte le pratiche comuni, diffuse e scontate, sembra che nessuno

si sia preso la briga di esaminare i suoi principi di base; tanto più che anche in questo settore della vita umana, si vive appieno la dicotomia fra chi ha le competenze per scandagliare, stilando resoconti scritti, e chi possiede le conoscenze e il saper fare nel momento pratico ed operativo del coltivare, del decidere le azioni nel rapporto dell'uomo con la terra

Il contadino non solo non ha dimestichezza con la scrittura, ma in particolare si è trovato estraneo ai metodi e alle formulazioni che hanno improntato le ricerche e le espressioni scritte della scienza e della tecnica degli ultimi secoli, come prigioniero di metodiche di approccio alla realtà del tutto prescientifiche, lontane e non conciliabili con il pensiero dominante, che tanti progressi ha fatto realizzare all'uomo. Soltanto la sua caparbia e l'incontestabile raggiungimento e mantenimento dei risultati, nel senso di raccolti e di produzioni per l'alimentazione di tutti, soltanto questa constatazione ha permesso alla coltura promiscua di sopravvivere in queste forme considerate da tutti, e anche da lui stesso, arcaiche e superate.

Tutto questo finché il contadino ha potuto controllare direttamente le sue azioni e agire nel suo rapporto con la terra secondo quelle indicazioni trasmesse dalla tradizione. Poi, con la meccanizzazione, con la chimica delle concimazioni, dei diserbanti e dei biocidi, si è uniformato ai nuovi indirizzi e ai nuovi metodi della scienza agronomica, dimenticando tutto quanto i secoli passati gli avevano trasmesso; addirittura con l'aggravante di etichettare quel mondo tradizionale di superstizione, di ignoranza, di irrazionalità.

Una frattura netta, che giustifica in parte la carenza di relazioni e di testimonianze scritte, la quasi assoluta mancanza di analisi di un metodo agricolo che ha permesso all'uomo di vivere e di progredire, consegnandoci un ambiente e un territorio con intatte tutte le potenzialità di vita e di fertilità.

Proviamo quindi a guardare questo mondo contadino, scomparso e in via di scomparsa, non descrivendolo solo dall'esterno, con i suoi caratteri e le sue peculiarità, ma entrandoci dentro, nei suoi meandri, contorti e irrazionali, cercando di non perdersi.

Immagini - Il ciclo del grano



1. La concimazione



2. Si sparge il letame



3. L'aratura



4. La forza lavoro



5. Aratura sulle stoppie



6. Ai bordi dei cigli



7. Scansando gli olivi



8. Aratura e erpicatura di preparazione del terreno alla semina



9. Semina a mano



10. Semina con la seminatrice



11. L'ultima semina del grano



12. Con l'erpice e la zappa si copre il seme



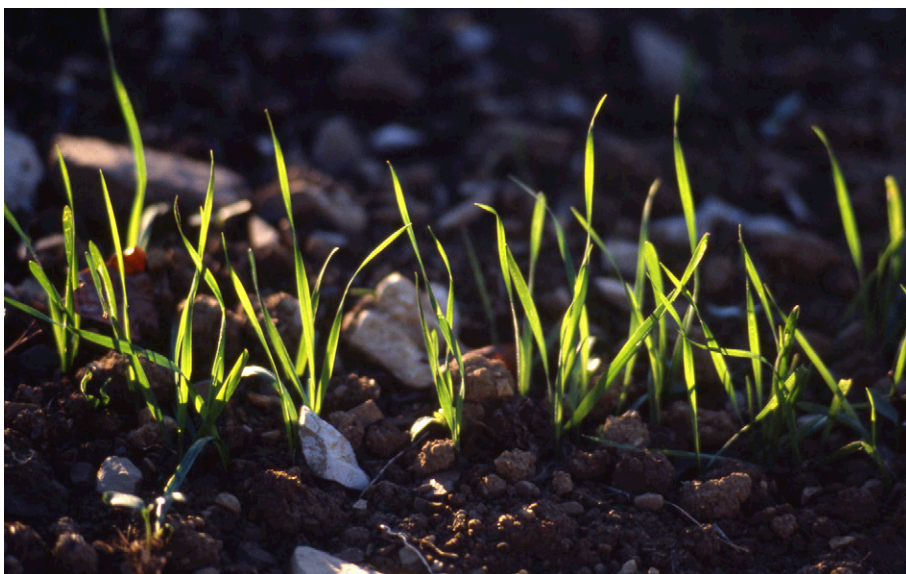
13. I denti dell'erpice



14. Erpicatura ai bordi del campi



15. Il grano è nato



16. Tenero nel tardo autunno



17. Congelato nell'inverno



18. La spiga è formata



19. Il maggio esuberante



20. Il gladiolo selvatico o ciucciamiele



21. Il grano è biondo



22. La mietitura a mano



23. Si lega in covoni



24. Si raccoglie nelle biche



25. Il riporto dei covoni sull'aia



26. Il carro è strapieno



27. Ai bordi del terrazzamento



28. Si forma la barca sull'aia



29. Aiuto reciproco



30. La barca è completa



31. La battitura sull'aia



32. La colazione per i battitori



33. Finalmente il grano nello staio



34. Il fattore e il capoccia alla spartizione delle sacca

L'equilibrio della coltura promiscua

Dedicare un intero capitolo a un aspetto di questa coltura promiscua, può sembrare eccessivo; in realtà quella dell'equilibrio è la caratteristica principale di questa coltivazione e la unisce alle altre, nelle più diverse modalità, che in tutti i continenti hanno raggiunto questo equilibrio e lo hanno mantenuto per secoli. Le più comuni sono senz'altro la coltivazione del riso, fra l'altro in monocultura, in Asia, quella del mais, fagioli e zucche nell'America Latina.

Il prestigio dell'agricoltura

La parola agricoltura deriva da *ager-agri*, “campo” in latino, e quindi si intende coltivazione del campo, della terra, per ottenerne dei prodotti, in primo luogo per l'alimentazione; rientra nel settore primario dell'economia.

Disse bene quello che affermò che l'agricoltura è madre e nutrice di tutte le arti. Se essa va bene, anche tutte le altre arti fioriscono, ma quando si costringe la terra a restare incolta, quasi sempre si spengono anche tutte le altre arti, sia in terra che in mare (Senofonte 1988: 5, 17).

Fin dall'antichità e proprio nell'antichità, l'agricoltura è tenuta in grande considerazione; re e guerrieri si vantavano di essere dei bravi agricoltori, forse perché era ancora vicino il ricordo della nascita dell'agricoltura:

Quod neque fas est existimare rerum naturam, quam primus ille mundi genitor perpetua fecunditate donavit, quasi quodam morbo sterilitate affectam; neque prudentis est credere tellurem, quae divinam et aeternam iuventam sortita communis omnium parens dicta sit, quia et cuncta peperit semper et deinceps paritura sit, velut hominem consenuisse. Nec post haec reor violentia caeli nobis ista, sed nostro potius accidere vitio, qui rem rusticam pessimo cuique servorum velut carnifici noxae dedimus, quam maiorum nostrorum optimus quisque et optime tractaverit (Colum. praefatio, 2-3). [Come si può pensare senza irriverenza che la natura – quella natura alla quale il Creatore del mondo ha fatto dono di una sempre rinnovata fecondità – si sia

isterilita a un tratto, come se fosse soggetta a malattie? E sarebbe ugualmente sciocco credere che la terra, come una creatura mortale, si sia invecchiata, essa che ha avuto in sorte una giovinezza eterna, simile a quella degli dei, essa che vien detta madre di tutte le cose, appunto perché tutte le ha prodotte, e di nuovo e sempre le produrrà tutte in avvenire! Non è nemmeno l'inclemenza del cielo la causa dei danni che lamentiamo; la colpa è nostra, perché abbandoniamo la cura dei campi nelle mani dei peggiori dei nostri schiavi, e glieli lasciamo straziare, mentre ai tempi dei nostri padri i migliori cittadini se ne occupavano personalmente e con la massima diligenza!] [Columella 1997: 7].

Fin dall'inizio si è appreso che la fertilità della terra non si mantiene per molto e necessita di essere rinnovata; considerando che i terreni coltivabili sono limitati, anzi proprio dove l'agricoltura è nata, nella mezzaluna fertile, al confine con le regioni aride del Medio Oriente, i terreni adatti sono veramente pochi, si è cercato fin dall'inizio ogni metodo per rinnovare tale fertilità

Di tentativo in tentativo, sia nel pessimismo di chi derivava la perdita fertilità da un "invecchiamento" della terra, sia nell'ottimismo di chi invece l'attribuiva solo all'incapacità dell'uomo e a sue pratiche errate, in ogni luogo del pianeta si sono raggiunti degli equilibri perfetti per mantenere e rinnovare tale fertilità: dai campi di riso dell'Oriente ai pendii di mais e fagioli dell'America, dai giardini mediterranei alle coltivazioni delle colline e delle pianure europee.

La natura dell'equilibrio

Anche la coltura promiscua della Toscana e di gran parte dell'Italia centrale e settentrionale ha raggiunto un suo equilibrio; anzi, forte di una lunghissima tradizione, che affonda le radici nelle pratiche dell'agricoltura etrusca, ha canonizzato una stupefacente varietà di piante e di animali all'interno della coltivazione e una disposizione del paesaggio agrario di grande bellezza.

Colline di Toscana coi loro celebri poderi, le ville e i paesi che sono quasi città, nella più commovente campagna che esista (Braudel 1976: 45).

In cosa consiste questo equilibrio? Le definizioni sono molte e risentono inevitabilmente di quella che è la filosofia di approccio alla natura e più in generale delle concezioni di fondo sull'uomo e sull'universo. Ma partendo dal punto di vista di chi realizza questo equilibrio, il contadino cioè, i termini della questione sono del tutto semplici: equilibrio significa permettere alla terra di continuare a mantenere quelle piante che si coltivano, in modo permanente.

Nel podere toscano questo equilibrio si è raggiunto da secoli, con una serie non piccola di accorgimenti e di attenzioni: partendo dal concetto che la terra è un organismo vivente, dona dei prodotti in sostanza organica, che ricambiamo con una piccola parte di sostanza organica e con il nostro lavoro, gli accorgimenti e le attenzioni. Il tutto chiuso nell'ambito del podere stesso: parlando in termini di energia, l'output del podere è uguale all'input energetico in concimazioni e lavoro del contadino, senza alcuna intromissioni di sostanze, concimi, energia dall'esterno.

Ogni podere ha un suo equilibrio perfetto, che moltiplicato per tutti i poderi di una regione, determina un equilibrio ecologico generale.

In questo quadro di perfetta "simbiosi" dell'uomo con la terra e la natura, assumono grande rilevanza quelle metodiche e quelle tecniche che si sono affinate nei secoli per arrivare a questo equilibrio; il tutto senza grandi teorie, anzi da parte dei contadini, in assenza completa di testi e di teorizzazioni, trasmettendo le nozioni di generazione in generazione, per via puramente orale e d'imitazione, coadiuvati dai detti e dai proverbi.

Non sono mancati nella tradizione toscana gli scrittori georgici, con poetiche descrizioni dell'attività agricola, come Luigi Alamanni (2011); né sono mancati scrittori italiani di agricoltura, fra cui Agostino Gallo, considerato nel Cinquecento uno dei primi agronomi. È interessante riportare il suo giudizio sulla consociazione delle viti maritate e degli alberi ai seminativi (il testo si presenta in forma di dialoghi, che si svolgono nelle varie giornate):

VINC . Non tanto vi prometto di cavar tutte le viti, & oppij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che vi sono attorno, percioche essendo bene scoperti, so che maggiormente haveranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per traverso.

GIO . BAT . Mi piace che conosciate la importanza dell'arare per lungo, & per traverso, & il beneficio che fanno i venti à i terreni scoperti nello spolverarli, & nel difenderli molte fiata dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste (1978: 8-9).

È vero che si tratta di campi della Bassa Bresciana, soggetti alla irrigazione, un terreno non del tutto adatto alle viti; ma il giudizio è molto netto e non circostanziato e lascia intravedere un approccio alla coltura promiscua e alle sue problematiche, che, purtroppo, caratterizzerà tanti agronomi e storici.

Né è mancata una prestigiosa tradizione agronomica, che ha affrontato importanti aspetti tecnici, quale le sistemazioni collinari, le rotazioni delle colture, le concimazioni; ma nella pratica di ogni giorno, nel momento del fare, sono stati i contadini a curare e a operare, costretti a barcamenarsi tra una tradizione di insegnamenti orali, di esperienze ripetute dai più anziani, di detti e di proverbi, e la realtà di ogni momento, sempre mutevole. Costretti a prendere delle decisioni, ad intraprendere dei percorsi... Con la posta in gioco sempre pesante, di un raccolto, seppur piccolo, che poteva andare in fumo; ma anche di un'intera produzione che svaniva, della fame della famiglia, e, spesso nei secoli passati, della stessa esistenza sua e dei propri cari. L'aderenza alla tradizione, la predilezione alla conservazione dei contadini è legata anche a questa situazione.

L'attore di questo equilibrio

Queste ultime affermazioni e considerazioni, che attribuiscono al contadino una sua propria autonomia e indipendenza d'iniziativa nella pratica colturale, possono sembrare alquanto opinabili, perché prive di concreti elementi a sostegno e quindi preconcette: ma non è così.

Tutto è nato da esperienze della mia infanzia, poi ripensate nel tempo: il nonno decideva e provvedeva direttamente in tutte le fasi lavorative riguardanti il suo podere, non ammetteva interferenze sulle modalità di potatura degli ulivi e delle viti. Prendeva decisioni su come e dove ripiantarne, più o meno concordate con la fattoria, senza contare tutte le scelte, con scadenza giornaliera, che faceva sui coltivi, sui raccolti, sulla stalla, sull'allevamento degli animali, per citare solo quelle di cui ho preso coscienza e mantenuto il ricordo.

Con gli anni poi, dedicandomi alla lettura dei testi georgici e agronomici di ogni periodo, ho constatato che tante descrizioni vi s'incontrano, tanti approfondimenti specifici su aspetti particolari. Tuttavia in questi testi si percepisce una mancanza di risposta a una domanda fondamentale: come è possibile che si sia realizzato un giardino di tale bellezza, concretizzato nel podere toscano?

Riporto alcuni brani di Cosimo Ridolfi, uno dei maggiori agronomi

dell'Ottocento, della già prestigiosa scuola italiana, tratti dalla *Prolusione al corso di lezioni*, tenuto a Empoli a metà del secolo; in tale introduzione, il marchese Ridolfi affronta di petto le problematiche legate allo sviluppo dell'attività agricola, per renderla partecipe delle innovazioni e del progresso determinato dalle aumentate conoscenze scientifiche e tecnologiche.

Nel tratteggiare l'agricoltura del suo tempo, così si esprime:

Laddove l'agricoltura non è che un mestiere, sia quasi impossibile che si sperimenti a dovere: né certo vi sarà chi voglia sostenere essere stata finora l'agricoltura nulla più che un mestiere fra noi. Vero è che codesto mestiere fra le mani d'un popolo civile siccome il nostro, e dotato di fino discernimento, posto in più luoghi sotto lo stimolo dell'interesse del lavorante o mestierante medesimo, siccome accade nel nostro sistema colonico, trovossi nelle circostanze più favorevoli pel proprio affinamento, e divenne naturalmente un esempio parlante di ciò che può fare un'industria abbandonata a se stessa in tutta l'estensione della parola. Limitata nello scopo perché arrestata nel sapere, ritenne i suoi principi, le sue tendenze come fisse, immutabili ed esclusive; e quindi tutta si volse nell'osservare i metodi, nel diligenter le faccende, nel crescere la produzione, senza curarsi in qual proporzione crescessero poi capitali e lavoro per aumentarla. Ne venne quella vaghezza dei nostri campi, quel miracolo d'industria onde fu fatta esempio unico la nostra terra; ne venne quell'ameno giardino delle nostre campagne, le quali son tanto più ridenti per arte quanto sarebbero per natura sterili e desolate; nel che i riguardanti, e quelli specialmente che son meno nel caso di fare i conti, trovan ragione d'entusiasmarsi e di levare al cielo la nostra agricoltura.

Se io non fossi più che convinto, che queste sono ingannatrici apparenze; se io non credessi che sotto questo raffinamento di forme vi sia molta ignoranza della vera sostanza dell'arte; se non opinassi che la nostra cultura è quanto mai può dirsi diligente, ma d'altronde è quanto mai può dirsi poco sapiente, non vorrei certo in mezzo a tanta riputazione di floridezza campestre, venir adesso dettando un corso di Lezioni d'agricoltura (1862: 1, 15-16).

Il suo scopo è pertanto:

L'innesto della scienza sul mestiere, onde sorgesse l'arte che appunto manca tra noi (Ivi: 46),

e fare in modo che l'impresa rurale assomigli ad una manifattura, in modo da determinare una crescita della produzione, con l'impiego di «capitali e lavoro».

Non si può certo calcare la mano sul marchese Cosimo, così entusiasta nelle possibilità della scienza sperimentale; in ben folta compagnia, allora e molto più dopo, sinceramente ispirato dal desiderio di giovare all'umano progresso. Riconosce i grandi meriti della pratica e dei pratici coltivatori del suolo; riconosce che in campo agricolo non siamo manifattori dei nostri prodotti, non possiamo fabbricare un chicco di grano, né un filo di fieno, ma è la natura a farlo; invita ad una estrema prudenza nell'applicazione delle conoscenze teoriche alla coltivazione pratica. Ma non può che propugnare l'acquisizione della vera conoscenza attraverso l'esperimento, imprimere un carattere razionale all'attività agricola applicandovi i metodi e le conquiste della scienza, per superare una situazione a lui contemporanea in cui:

Vedemmo sempre affidata la direzione rurale o al contadino o al fattore, che generalmente non avevano nessun corredo di studj speciali, e tutto il loro sapere fondavano sulla consuetudine (Ivi: 19).

Col senno di poi possiamo rimproverare alla scienza soltanto un po' di presunzione; allargare la conoscenza presuppone di comprendere in sé tutto quanto era precedentemente acquisito, ma non negarlo col dire che vi è «molta ignoranza», una situazione «arrestata nel sapere», soltanto perché sfugge apparentemente alle regole della scienza sperimentale; una pratica agricola che ha reso ridenti delle colline per se stesso sterili e desolate, che ha creato un ameno giardino, già confermato nei tempi, può solo dipendere da una «consuetudine»?

Un secolo dopo iniziano i primi ripensamenti sul progresso scientifico in campo agricolo e sulla sostanza dell'agricoltura tradizionale, espressi da un altro agronomo, sempre della scuola fiorentina, Giovanni Hausmann, russo di nascita ma naturalizzato italiano, storico dell'agricoltura di valore internazionale; sottolinea che la scienza:

ha subito in ultimo una strana metamorfosi e condotto in una direzione diametralmente opposta a quella promessa: invece di avvicinarsi a quella conoscenza dell'Essere che permettesse un inserimento consapevole e armonico dell'uomo nella creatività integrale del Divenire, la scienza ha servito tanto a procurare mezzi efficacissimi per la prosperità materiale della società, quanto ad approntarne altri

destinati alla distruzione del consorzio umano, il tutto ben spesso a prezzo di procedimenti che corrompevano i processi vitali dell'ambiente abitato, quando non ne eliminavano intenzionalmente il vivente (2005: 101).

Vi è quindi un netto richiamo agli scienziati per recuperare una visione etica del loro operare; il fine della scienza è la ricerca del vero, ma:

La conoscenza isolatasi volontariamente da valori etici e concepita come "bene" fine a se stesso viene ad acquistare un carattere ed un movente ambigui, strumenti docili di qualunque iniziativa che se ne voglia servire; e poiché le iniziative che trovano i più facili e cospicui finanziamenti e il maggior concorso di poteri decisionali sono quelle che beneficiano di interessi utilitari personali di gruppi e di individui nella corsa alla ricchezza, ecco che la conoscenza – da fine a se stessa – si concede il più delle volte ad una finalità ulteriore, del tutto incompatibile con lo stimolo che le era proprio all'alba dei tempi: è fatale (Ivi: 102).

In campo agricolo, si orienta tale attività a puri scopi di interesse personale e di sfruttamento del suolo, nella ricerca del massimo utile utilizzando tutti i ritrovati della scienza; ne deriva un uso distruttivo del terreno, un'alterazione della originaria simbiosi fra contadino e terra, tanto che viene infranta quella finalità universalmente valida, di mantenere in vita un suolo fertile per tutti gli appartenenti alla nostra specie, di oggi e di un domani. In tale processo, la cultura contadina viene qualificata come antiquata, rozza e refrattaria a ogni utile innovazione; accusato il contadino di essere conservatore, legato a strane abitudini tramandate, a una visione mistica di tante sue attività quotidiane e in generale del rapporto di equilibrio con la terra.

Con la forte denuncia di questi processi e l'invito ad un recupero dell'eticità nell'azione dell'uomo, con l'indicazione ad un ritorno a un rapporto di simbiosi fra uomo e natura, Haussmann diviene un antesignano dell'affermazione dell'agricoltura come prima artefice dell'ecologia.

Le due citazioni ci hanno portato su un aspetto fondamentale del confronto fra nuova e vecchia agricoltura, mettendo in evidenza quello che sta alla base della concezione dell'una e dell'altra; ma hanno anche confermato quanto già espresso riguardo l'autonomia del contadino nella pratica agricola: è lui l'attore principale della coltivazione, è lui che accentra

il bagaglio di conoscenze e di competenze trasmesse di padre in figlio.

In questo senso si può parlare di una “cultura” contadina o di un mondo contadino con sue specifiche connotazioni.

Lo conferma Camillo Tarello, agronomo del Cinquecento:

E dovendosi mettere in opera questo mio Ricordo per mano di persone idiote, parmi di ricordare che sarà sopra modo ben fatto ch'esso si faccia leggere e dichiarare dai preti d'ogni villa, castello e terra pubblicamente ogni mese una volta, per beneficio et intelligenza degli agricoltori (1975: 122).

Così Giuliana Biagioli, nell'ampio saggio sulla Toscana rurale del primo Ottocento:

Sarebbe non solo interessante, ma fondamentale un'indagine, che appurasse la reale penetrazione dei nuovi metodi, e delle proposte “rivoluzionarie” nell'agricoltura toscana. In questo campo la storiografia si è sempre abbastanza nettamente divisa fra “ottimisti” e “pessimisti”, i primi tendenti ad identificare troppo da vicino la teoria georgofila con la pratica delle campagne toscane, i secondi pronti a giurare che nessuna propaganda attecchì nel refrattario mondo mezzadrile (1981: 142).

Questo dell'autonomia del contadino mezzadro è un argomento quindi variamente dibattuto nella storiografia; Giorgio Giorgetti sottolinea:

In molti poderi si affermava il principio, ancora assente nella mezzadria poderale originaria, che nella scelta delle colture e nei metodi di coltivazione il colono “dovrà dipendere dalla volontà del padrone”, che egli è obbligato a “coltivare a dovere e come gli verrà indicato dal fattore incaricato” (1974: 304).

Siamo nel XIX secolo, in un periodo di crescente dipendenza economica dei mezzadri, per cui questo obbligo viene inserito nel contratto; che poi veramente il lavoro del contadino fosse diretto dalla proprietà, è da verificare, tanto più che fino ad allora non rientrava negli usi abitudinari.

Il bisnonno Maso

Al riguardo mia madre racconta del proprio nonno Maso, nell'anno in cui ricevette, come dotazione ulteriore del podere, una piccola piaggia, con terrazzamenti e ulivi; essendo stata tralasciata una corretta coltivazione da qualche tempo, gli ulivi non erano stati potati a dovere. Maso, reputato da tutti un ottimo potatore, effettuò dei radicali interventi, tanto da suscitare questo scambio di battute con il fattore:

Fattore: «Vedi, bischeraccio, tu mi hai sciupato tutti gli ulivi!»

Nonno Maso: «Se 'la sta un altro po' qui, sciupo anche lei!», con il pennato in mano.

Con il pennato in mano (d'altronde stava potando!), la risposta ha un tono ben chiaro di minaccia; una reazione, forse eccessiva, ma comprensibile in chi è stato offeso con quel "bischeraccio" toscano, non pesante quando è confidenziale, ma in questa occasione, col significato di "buono a nulla", grave come offesa; tanto più che proveniva da un fattore notoriamente impreparato.

Mia madre, a scusante del nonno, sottolinea sempre che quegli ulivi erano diventati delle "querciacce" e non facevano più olive; un semplice aneddoto che si presta a verifiche e considerazioni.

In primo luogo vi riecheggia l'infinita querelle fra contadino e proprietà riguardante le presenze arboree del podere; il fattore riporta i rilievi frequenti negli agronomi dell'Ottocento che deploravano la "mania di tagliar rami", per privilegiare le "terre da pane", gli spazi cioè destinati ai seminati, in particolare al grano (Pinto 1981: 252 e 268).

In secondo luogo risalta il giudizio espresso sugli ulivi non potati (secondo la consuetudine locale): erano delle querci per lo sviluppo raggiunto, ma da disprezzare, sia perché non producevano più nulla, sia perché, e questo è sottinteso, danneggiavano i coltivi attorno con la loro mole eccessiva; quindi delle querciacce! Un giudizio che proviene forse da tempi lontani... E qui s'introduce la terza considerazione, quella riguardante la giusta misura che devono avere le piante, gli ulivi in questo caso: non devono condizionare, oltre un certo limite, le altre piante che stanno attorno, come le viti, né i coltivi che stanno sotto di loro, il grano e gli altri cereali, i foraggi freschi e i prati, d'erba medica soprattutto.

Conviene approfondire questo argomento, troppo spesso licenziato con

quelle due affermazioni che ho riportato, e con qualche altra tipo questa, che il contadino aveva bisogno di legna per riscaldarsi, per il forno e il focolare, e quindi cercava di potare il più a fondo possibile. Nella risposta del mio bisnonno non vi sono giustificazioni tecniche per controbattere eventuali contestazioni, né d'altronde vi accenna il fattore, che dice soltanto che gli ulivi sono stati rovinati; la risposta è altrettanto perentoria: è così che si deve fare. Perché?

L'olivo non potato continua a produrre le olive; anche potato tuttavia può continuarne la produzione e soprattutto può permetterne la raccolta a mano; infine, e questo è il punto centrale, può permettere la crescita di altre coltivazioni. Il dato di partenza è che l'olivo emette le infiorescenze, dette mignole, in maggior parte nei rametti dell'anno precedente; quindi lasciandolo crescere fruttificherà su in alto e nella circonferenza esterna, divenendo via via più grande; altrimenti si pota e si cerca di fargli produrre questi rametti, pochi in alto, altrimenti attorno, alleggerito, lasciandolo invece completamente sgombro all'interno, per far passare la luce. È un'arte difficile, che deve tener conto di tante variabili, legate all'età della pianta, alla sua forza vegetativa, alla presenza di alternanze nelle produzioni, per cui lo sforzo di un anno richiede un riposo l'anno dopo, ecc.; tutto questo nella consociazione è ulteriormente reso più complesso, perché si deve tener conto anche di chi sta attorno alla pianta.

È il contadino che, in continuo e stretto contatto con le piante, valuta e rivaluta, soppesa e risoppesa se il controllo nella crescita dell'olivo è corretto; se il grano sottostante è molto invalidato rispetto a quello del centro campo può essere scorretto, perché la sua resa cala troppo. Ne consegue una minore produzione di grano, per cui si deduce tout court che il contadino pota eccessivamente e difende ad oltranza la sua terra da pane, per avere più grano.

Ma non è così.

Proviamo a pensare che il contadino, in questo frangente, pone attenzione non alla quantità, ma alla efficienza; cioè ha più a cuore la perdita di resa del grano, con conseguente spreco di lavoro e di seme, non compensato dall'aumento di produzione di olive e quindi di olio; ha due possibilità di scelta, o lasciare più spazio all'olivo, o ridimensionare l'olivo. La prima porterebbe ad una striscia di terra, non piccola, lasciata incolta, andando a infrangere quel principio di base della coltura promiscua che vede ogni azione interagire nel modo più efficiente con altre, per cui quando lavoro la terra per il grano, la lavoro anche per l'olivo, ecc.; quindi

sceglie la seconda, potando la pianta e limitando le radici nell'aratura. I livelli di queste operazioni sono a sua più completa discrezione; e qui entra in gioco e non poco anche l'abilità del contadino. Ma pur sempre in una scelta di fondo, che vede il grano arrivare fin sotto l'olivo.

Ora possiamo pensare che i contadini siano sprovvisti, mancanti di cultura e di formazione tecnica; d'altronde, fra tutti i nomi con cui sono stati individuati (*villani, bifolchi, rustici, zotici, cafoni*) non ce n'è uno con accezioni positive, e possiamo dare per certo che siano così. Ma almeno ammettere, che fra milioni di contadini, qualcuno fosse un po' più vispo e avesse percepito che è meglio lasciare più rami agli ulivi, lasciare più spazio attorno al loro pedale? E invece nessuno l'ha fatto e non da qualche tempo, da millenni!

In realtà per avere una maggiore produzione di olio, se questo ha un buon prezzo di mercato, basta aumentare il numero degli ulivi, se nel podere i filari ne sono sprovvisti; e questo è quello che ha fatto il bisnonno Maso: abbandonato l'impianto delle viti maritate (gli aceri e gli olmi non più convenienti per la produzione di foglia da foraggio, ormai contaminata dal ramato, che peraltro si distribuiva male sulle viti congiunte all'albero), ha corredato i nuovi filari di ulivi novelli, dopo lo scasso effettuato con i figli. Non accettava però osservazioni sul modo di potarli; non so se nel suo contratto di mezzadria fosse previsto l'obbligo di seguire le indicazioni della proprietà, certamente quello che traspare dall'aneddoto conferma quanto riportato in precedenza: autore e attore della coltura promiscua è il contadino.

Questa rinnovata affermazione può sembrare eccessivamente categorica e non tener conto delle influenze e delle indicazioni che da parte della proprietà si sono riscontrate continuamente fin dal Medioevo nei confronti dei contadini mezzadri; quello che intendo sottolineare è una continuità di fondo sugli aspetti essenziali della coltura promiscua, di cui il garante è stato il contadino. Se ai tempi degli Etruschi e poi dei Romani si coltivava il grano sotto gli ulivi e le viti, questo elemento sostanziale è stato mantenuto fino alla scomparsa di questa coltura, pur nelle variazioni delle dislocazioni dell'olivo, nei filari con le viti, sui ciglionamenti, isolato in terreni in pendenza, pur nelle modifiche di sostegno della vite, maritata o con sostegno morto, nelle tante varianti, intervenute anche a causa della peronospora e dell'oidio americani. E voglio inoltre sottolineare che sono questi elementi di base che danno i caratteri qualitativi e peculiari al paesaggio agrario, al di là delle relative variazioni quantitative.

Come non ricordare a questo punto le parole di Leonardo:

So bene che, per non essere io litterato, che alcuno prosuntuoso gli parrà ragionevolmente potermi biasimare coll'allegare io essere omo senza lettere. Gente stolta! Non sanno questi tali ch'io potrei, sì come Mario rispose contro a' patrizi romani, io sì rispondere, dicendo: «Quelli che dall'altrui fatiche se medesimi fanno ornati, le mie a me medesimo non vogliono concedere». Diranno che, per non avere io lettere, non potere ben dire quello di che voglio trattare. Or non sanno questi che le mie cose son più da esser tratte dalla sperienza, che d'altrui parola; la quale fu maestra di chi bene scrisse, e così per maestra la piglio e quella in tutti i casi allegherò (2002: proemio 6).

Possiamo forse considerare i nostri contadini tanti piccoli “omini senza lettere”?

I caratteri dell'equilibrio

Quali sono gli accorgimenti e le attenzioni che fanno del podere toscano in coltura promiscua un esempio perfetto di un rapporto corretto ed equilibrato fra l'uomo e la terra? Sono numerosi e caratterizzati da un'estrema semplicità di approdo finale: a dimostrazione di un affinamento plurisecolare, di innumerevoli tentativi e prove che si sono susseguite negli anni, prima di giungere alla situazione migliore e ottimale.

Cercando un ordine di esposizione si possono distinguere in tecniche e metodi che riguardano la sistemazione del terreno, la scelta delle piante erbacee ed arboree, la disposizione spaziale di queste piante, il susseguirsi temporale delle stesse, le modalità di accudirle, le modalità del loro utilizzo completo ed integrale, la scelta degli animali e le modalità del loro allevamento e utilizzo, la tipologia dei rapporti agrari e le modalità della loro applicazione, la ricchezza dei rapporti sociali e le modalità del loro articolarsi; infine per ultimo, ma non ultimo, il completo interagire e integrarsi di tutti questi elementi.

Ve n'è abbastanza per secoli di rodaggio.

In realtà il podere che è giunto fino ai nostri giorni, è un insieme unico e inscindibile, in cui è intuibile che la sistemazione del terreno dipende dalle piante che deve accogliere, e le piante scelte lo sono perché hanno dimostrato nel tempo la loro adattabilità e compatibilità con il particolare ambiente in cui sono accolte e con le particolari modalità di coltivazione

loro e di ciò che le circonda. Anche gli animali sono inseriti magistralmente nei cicli delle varie produzioni ed hanno innumerevoli azioni di contatto e di reciproca influenza. Infine le forme dei rapporti agrari e gli intensi scambi fra il podere ed il tessuto sociale che lo circonda, si inseriscono anch'essi e si compenetrano con le coltivazioni e le loro metodiche, con la presenza degli animali allevati o selvatici, ecc.

Solo l'esigenza di un ordine di presentazione può giustificare tale elenco: sarà comunque questa la traccia seguita nei capitoli successivi.

La rottura dell'equilibrio

Da piccolo, quando frequentavo il podere del nonno, e poi per tanti anni, quando l'ho ripensato nei miei ricordi, tutto mi sembrava molto semplice, lineare, spontaneo; quel bellissimo giardino, ricco di vita floristica e animale, sembrava nato spontaneamente e rinnovantesi automaticamente.

Poi col tempo e con la riflessione si comprende sempre più che le cose sono molto, molto più complesse, il risultato di esperienze tramandate; niente di scritto e quindi, per la nostra cultura, niente di verificabile: semplicemente niente.

Quando quindi, e giustamente, anche all'agricoltura si sono applicate le scoperte della scienza e della tecnica, nate dall'applicazione del metodo sperimentale e dal grande progresso nelle conoscenze e nella vita che ne è derivato, quando si è proceduto all'industrializzazione dell'agricoltura, non c'era niente di teorico da contestare, ma solo dei contadini, per lo più di una certa età, da mettere da parte, etichettati facilmente per la loro arretratezza, sordità al nuovo, incomprendimento del progresso.

La prima rivoluzione è stata fatta per la forza lavoro: con la messa a punto della macchina a vapore, si andava a sostituire la forza animale nelle varie occupazioni agricole, prima fra tutte l'aratura dei campi. Non più quindi i piccoli appezzamenti a misura di bestie e di uomo, circondati dai filari delle viti e degli alberi, ma estensioni sempre più grandi, libere da ogni ostacolo di piante o di fossi, da rivoltare in profondità, in tempi molto più brevi di quelli richiesti alle vacche. Solo i pendii, le colline più scoscese, laddove erano disegnate le sistemazioni a terrazzi, con i muri a secco e i ciglioni, potevano fermare i trattori agricoli; non più colture consociate, promiscue, ma omogenee monoculture, più grandi possibile per ridurre i tempi di lavorazione.

Già da alcuni decenni l'agricoltura dei Paesi Bassi e soprattutto

dell'Inghilterra utilizzava quantità sempre maggiori di concimi naturali, estratti dalle riserve di guano sparse per il mondo; poi a ruota i concimi chimici, per tentare di rinnovare la fertilità di una terra esausta, centellinando con formule chimiche quanto concimare, sulla base di quanto è stato tratto dal terreno, nella illusione che tutto può ridursi a un puro calcolo di energia da dare e da avere. Nella pretesa che la terra sia un semplice strumento di produzione.

E ancora sostanze chimiche, nuove e micidiali, per i parassiti e gli insetti, per le erbe infestanti, e qualunque cosa mostri un barlume di vita, dove deve esserci soltanto la pianta che interessa. Pompe idrauliche potenti hanno messo a disposizione grandi quantitativi di acqua, dai fiumi e dalle riserve sotterranee.

E poi infine la rivoluzione genetica, con nuove piante che hanno qualità migliori, ma necessitano di altre sostanze chimiche, concimi, biocidi, ecc, che hanno invaso il pianeta.

Lo stesso per l'allevamento degli animali: in strutture enormi, per enormi numeri, con sostanze chimiche di ogni tipo e patrimoni genetici costruiti, con il solo scopo di arrivare quanto prima al mercato.

Il passaggio dall'agricoltura tradizionale a quella industriale era obbligato? Considerato il progresso determinato in ogni campo dall'applicazione delle nuove metodiche e conoscenze scientifiche e tecnologiche, questo passaggio era inevitabile e giusto. Si poteva forse evitare quell'atteggiamento di supponenza nei confronti del mondo contadino giunto fino ai nostri giorni; evitabile anche quel marchio di arretratezza, di inettitudine e di incapacità con cui si è bollato quel mondo, vissuto poi a livello individuale con frustrazione e con umiliazione, non da qualche persona, ma da milioni di contadini. Infine non si doveva cadere nell'errore di rifiutare ogni lascito dell'agricoltura tradizionale, poiché è proprio della scienza e della tecnica l'andare oltre il passato, ma sempre facendolo proprio e inserendolo in una visione più ampia e onnicomprensiva.

Come ho già ricordato è stata forse la mancanza assoluta di ogni teorizzazione e sistematizzazione dell'enorme bagaglio dell'agricoltura tradizionale che ha favorito gli atteggiamenti descritti; d'altronde quando si parla di trasmissione orale, non c'è niente di scritto...

C'erano i trattati georgici, c'erano gli approfondimenti tecnici su singoli aspetti, come già ricordato, ma la teorizzazione di fondo sul perché vi fossero tutte quelle piante, sul perché fossero disposte in quell'ordine spaziale e temporale, sul perché degli animali allevati e le modalità

dell'allevamento, su tutto questo non vi è nulla, solo il frutto di un tempo lunghissimo di prove e di esperienze, poi condensate in una tradizione trasmessa di generazione in generazione, dando la chiara impressione che dipendesse solo dal caso, da incomprensibili regole acriticamente accettate e chiaramente superate da una scienza e da una tecnologia che di critica e di razionali ne ha da vendere.

Eppure questo mondo agricolo era riuscito a mettere a punto associazioni di piante che (diciamo oggi) consumano azoto e lo fissano, in tutte le parti del mondo in cui l'agricoltura si è sviluppata, in rotazione o in consociazione; per riferire solo uno dei tanti accorgimenti, di cui oggi diamo una spiegazione scientifica, ma che si conoscevano anche senza di essa e ben prima. E soprattutto quanti altri ancora ci sfuggono completamente, e anche su questi l'agricoltura tradizionale ha già dato le risposte? Basta pensare ai rapporti fra i microorganismi, gli organismi, le piante, le infestanti, ecc. che fanno della terra un complesso vivente molto intricato; proprio su questi nodi incompresi è caduta la presunzione dell'agricoltura industriale e si sono creati i tanti problemi, anche gravi, che dovrebbero fare con umiltà riguardare e ripensare al passato.

Chi ha scelto il grano?

Più volte ho riflettuto sul nostro attaccamento al pane: sacro e inviolabile, non è permesso di offenderlo, né tanto meno sprecarlo o gettarlo, non si infila con il coltello e la forchetta, ma si taglia, o come diciamo noi, si parte; non si getta mai via, perché è peccato, ma si dona agli uccellini del cielo, o, un tempo, alle galline del cortile e ai conigli, non prima di averlo riutilizzato nelle tante ricette delle cucine contadine (minestra di pane, nelle varie fasi di scodellata, minestra fredda, ribollita; fettunta, bruschetta col pomodoro, polpette, panzanella o pane intinto, pappa col pomodoro, crostini e crostoni, zuppa, abbrustolito per caffelatte, pan grattato).

È per questo che il grano, da cui ricaviamo il pane, è la coltivazione principale del nostro podere tradizionale? Perché è talmente gradito come alimento, che tutto il resto prende il nome di companatico?

O il pane è diventato così importante perché il grano, già a nostra disposizione come specie selvatica e quindi domesticata, bene si è inserito nel circuito delle nostre coltivazioni, comprese quelle della coltura promiscua?

È forse quest'ultima la risposta: come il riso per l'Estremo Oriente e il

mais per le Americhe.

E questo vale in gran parte per tutti gli altri prodotti: così ci piace il vino e l'olio, ci sono graditi i fagioli e i ceci, le rape e le erbe spontanee, il finocchio e il cavolo nero, ecc.

Sono i reconditi e arcani meccanismi che l'agricoltura ha saputo controllare che hanno determinato le nostre preferenze alimentari; e non solo, poiché appare sempre più evidente che l'agricoltura ha condizionato tutto lo sviluppo delle società, determinandone una maggiore o una minore complessità ed evoluzione.

Un unico organismo

Il podere in coltura promiscua si presenta con una serie molto complessa di interazioni; l'insieme dei campi, delle coltivazioni, la casa colonica, la famiglia contadina, gli animali da lavoro e da allevamento, potremmo definirli come un unico organismo, che un'esperienza e una tradizione plurisecolare ha affinato in modo, se non perfetto, difficilmente perfezionabile.

Tutto vive con intimi processi di correlazione, in molteplici direzioni: le tre principali produzioni, le altre secondarie, si alternano e si intersecano reciprocamente, con i tempi poi dei lavori dell'uomo, del contadino e della sua famiglia, dei parenti e dei vicini, con le azioni delle vacche chianine o dei buoi, con la presenza degli animali del cortile e del maiale, con l'alternarsi delle stagioni e degli anni, in un ciclico ritorno.

E ciò che si vede e si percepisce è solo un piccolo aspetto di quest'organismo vivente; perché esiste qualcosa di impercettibile e nascosto, che si muove assieme ai moti percepibili delle piante, degli animali e degli uomini. Sono i viventi del mondo microbico, i virus, i batteri, i miceti, e i piccoli insetti appena visibili e tutti gli altri che abitano la terra e le piante coltivate e spontanee, e gli animali dei campi e quelli dei boschi, delle siepi e delle terre vicine, che si lasciano vedere per brevi istanti, e ancora le piante invisibili e le radici tutte sotterra.

Mille influssi, mille condizionamenti, che l'uomo ha imparato a utilizzare per mantenere la fertilità del suolo, per controllare le erbe infestanti, le malattie e le parassitosi; per attenuare le asprezze del clima, per superare la mancanza di acqua o il suo eccesso, e che ha imparato a volgere a suo profitto per rendere, alle piante e agli animali di suo interesse, la vita migliore.

Moltissime, per non dire infinite, sono le varianti della coltura promiscua: in dipendenza delle caratteristiche dei terreni, del clima, della richiesta di produzioni particolari, quali il vino, i frutti o gli ortaggi, nella vicinanza dei centri abitati, la canapa o la rafia, la seta del baco, i rizomi del giaggiolo, ecc. Oppure anche la richiesta di animali da allevamento, i bovini, le vacche da latte, gli animali del cortile come pollame, conigli, oche, piccioni, ecc. In tutti questi casi la coltura promiscua si adatta con grande flessibilità: l'olivo non è presente dove il clima non ne permette la crescita; la vite si alza in piantate di alberi da sostegno, che devono garantire un corretto deflusso delle acque, nelle pianure della Val Padana; in collina i declivi naturali portano a sistemazioni terrazzate, con ciglioni e muri a secco; ecc.

Come un organismo proteiforme, la coltura promiscua si adatta a innumerevoli sollecitazioni, avendo sviluppato in alto grado quella capacità che prende il nome di resilienza; ma resta comunque ben saldo il principio di unire nello stesso spazio e nello stesso tempo quelle colture erbacee, arbustive ed arboree.

Immagini - Il ciclo della vite e del vino



1. I colori delle viti annunziano il prossimo inverno



2. Inizia la potatura



3. Nelle melanconiche giornate novembrine



4. Con l'ultimo sole caldo al tramonto



5. La potatura delle viti maritate



6. I rami sono raccolti in fascine e il salice o salcio è potato



7. In preparazione i rametti di salcio per la legatura delle viti



8. Stretti in mazzetti



9. Le canne per le viti



10. Legatura sul filare



11. Il tradizionale archetto toscano



12. La vangatura della proda fra due filari di viti



13. Aratura nella piccola vigna



14. E' primavera



15. La proda darà del fieno



16. La zappatura lungo il filare



17. Acqua per la ramatura portata col bigoncione



18. Il ramato



19. L'uva è matura



20. Gli scelti per il vinsanto



21. Inizia la vendemmia



22. La biconcia



23. La "festa" della vendemmia



24. Il pranzo sull'erba



25. Sul tino a pigiare l'uva



26. Vendemmia alle viti maritate



27. I "penzoli", compenso dei vendemmiatori



28. La svinatura



29. I barili pieni



30. La metà del vino spettante al contadino, portata nella botte di cantina

La sistemazione del terreno

La sistemazione del terreno ha permesso la coltivazione delle colline nei pendii più scoscesi, fino alla bassa montagna; anche i piani e le pianure hanno seguito dei precisi criteri di progettazione dei coltivi, determinando per questi un incremento della fertilità.

Nel podere tradizionale i campi si possono definire a misura d'uomo e di animali e già nell'agricoltura latina si parlava di dimensioni dei campi tali da potere essere arati in una giornata di lavoro, da un paio di buoi guidati da un uomo. Questa è la definizione di iugero, che corrisponde a circa un quarto di ettaro. Che sia questo un criterio è certo, ma non è il solo, in quanto entrano in gioco molte altre variabili che determinano le dimensioni.

In primo luogo la conformazione del terreno, per cui sono i pendii delle colline e il loro orientarsi a tracciare le forme e le dimensioni; inoltre le necessità dei coltivi, sia dei seminati che degli arborei, che richiedono delle distanze e dei reciproci rapporti, misurati in esperienze secolari, come avremo modo di riprendere parlando delle piante; non ultimi la presenza di fossi e fossetti per le acque, la necessità di disegnare viottoli, sentieri e stradelli, l'esigenza di rispettare i confini e di prevedere delle siepi.

Si tratta comunque sempre di campi con alberi e viti piantati ai bordi, a distanze tali che non si condizionano reciprocamente, ma non sono nemmeno così distanti da una parte all'altra del campo, così tanto da non mantenere una sorta di "sacca d'aria" fra di loro, capace di ingentilire il freddo invernale e rinfrescare la calura estiva, fermando nel contempo i venti e le tempeste.

Altra attenzione sempre rispettata è quella di disegnare un leggero pendio del terreno: con fatiche immense si riesce a costruire un campo su un declivio marcato della collina, ma non mai così in piano da non permettere il placido scorrere delle acque, che in ramificati fossetti, fossi, acquadocci, con chiuse e cisterne, bozzi e pozzi, e poi rii e ruscelli, si lasciano beatamente defluire verso la valle.

La sistemazione collinare, di terrazzamento, richiede delle opere di notevole impegno, tecnico e temporale, per arrivare a creare dei campi pianeggianti chiamati terrazzi/e; sono i ciglioni e i muri a secco che sostengono la terra verso monte. La scuola agronomica italiana era famosa

per le tecniche e le modalità di realizzazione dei terrazzamenti (con le colate di monte e di valle degli agronomi toscani), e vi erano regioni nel passato in cui l'agricoltura si realizzava solo in questo modo, come la Liguria e la penisola sorrentina. Nella nostra zona le colline con pendenze maggiori richiedevano queste opere, che si rarefacevano quando le colline divenivano più dolci.

Muri a secco e ciglioni, terrazze e pianori, un enorme patrimonio in lavoro e intelligenza, depositato sulla nostra terra nei secoli passati e che abbiamo dissipato in pochi decenni!

Con l'abbandono dei poderi mezzadrili, con l'abbandono dell'agricoltura, è tutto questo immenso deposito di fatiche e di maestria che se ne è andato con l'acqua e il fango che scendono giù dalle nostre colline, portandosi via ciglioni e muri, e quel reticolo fitto e intersecato di regimazione e di canalizzazione delle acque. Costruiti con il lavoro anche dei contadini e soprattutto mantenuti giorno dopo giorno dalle loro attenzioni e dalle loro cure, i muri a secco e i ciglioni, i terrazzamenti e i fossetti non fanno più parte del nostro paesaggio collinare.

“Muri a secco”

I muri a secco, di sostegno, sono il simbolo pregnante del lavoro dell'uomo che si integra con la natura. Sassi grandi e piccoli, estratti dal terreno immediatamente a monte, cesellati l'uno sull'altro rispettando le loro strane forme bizzarre e volgendo in maggior compattezza i più fantasiosi ed intuitivi incastri. Sarà perché su di essi sono cresciuto, ho affinato il mio sguardo nei loro anfratti, alla ricerca di lucertole e di ramarri, scrutando con ansia le crepe più profonde, ho fortificato le braccia e le gambe in scalate sempre più facili, li ho apprezzati come specchi di riflessione dei tepidi raggi del sole o come validi ripari ai venti freddi del nord.

I muri di sassi fanno parte di me e della mia terra.

E prima ancora che la riflessione e la ragione mi riapprocci a loro in termini nuovi, svelando quanto valgono e quanto sono utili, quanto incidono nel rapporto dell'uomo con il suo ambiente e quanti valori simbolici possono identificare, prima di tutto questo li ho amati, d'istinto, naturalmente. Tanto che non posso immaginare un orizzonte senza che fra me e l'ultima linea non s'inserisca l'irregolare, perfetta geometria di quei sassi, eletti a mostrarsi al sole e alla luna.

Sassi di alberese e di arenaria, che dal loro mondo dei morti, riacquistano

vita e calore, si animano di piante e di animali, parlano con il linguaggio delle forme, dei disegni, delle venature, delle crettature, cambiano tono e umore, risplendono e appassiscono, se la rugiada li lambisce o il vento li spazza.

Sono cresciuto fra i muri. Quello della mia fanciullezza, il muro a retta in fondo all'orto, quelli dei campi a terrazzi e poi ancora quelli lungo le strade e le vie.

I muri che mostrano la loro struttura, quei massi di cui sono costituiti: sassi e macigni, che un'amorevole maestria ha adattato l'uno all'altro, ha combaciato nelle facce e nelle rientranze, ha fortificato in una reciproca accoglienza e senza altro che li legghi, ha innalzato strutture capaci di sfidare il tempo e l'acqua e il terreno che scivola in basso.

Muri viventi per le piante, i radicchii, i fiori, i licheni che trovano ospizio e difesa fra le pietre, serie e possenti, che si lasciano amorevolmente adornare; e viventi d'insetti, chioccioline e lucertole e mille altri piccoli animali e uccelli che imparano ad abitare i rifugi e gli anfratti sicuri.

Muri viventi infine, e soprattutto, per quel soffio di vita ricevuto dai loro artefici, per quel senso di amore che il loro esistere rinnova, per quell'essere il frutto di un operare umano che si inserisce nella natura, la plasma rispettando ciò che è e ciò che possiede: muri fatti dai sassi raccolti lì accanto, sul terrapieno, sulla spiaggia, sul campo costruito, sul pendio, sul ciglio...

Per questo amo i muri; e sento sprigionare da essi una profonda, intensa partecipazione alla nostra natura umana, quasi fossero essi stessi degli esseri viventi. E lo sono, nel senso che hanno una loro vita, variegata e mutevole nei giorni, né esisterebbero senza la presenza dell'uomo che li ha edificati, voluti e desiderati. Eppure sanno inserirsi agevolmente, con naturalezza, nell'ambiente che plasmano e da cui sono plasmati, perché essi stessi sono parte di quella natura e non vogliono offenderla, ma indirizzarla secondo il meglio delle finalità umane...

Ecco perché amo i muri a retta, quelli che modificano, ingentilendolo, l'ambiente, che arrotondano le asprezze del terreno, che creano un aspetto di vicinanza con l'uomo che vi abita e che edifica, con amore e rispetto, la propria terra. E mi sembrano più freddi, aridi, inutili, quelli costruiti soltanto per dividere, separare, recingere; e ingenerosi, asciutti e distaccati quelli più moderni, fatti in cemento o altri materiali con forme geometriche. E quel mondo di vita che anima i muri, pare avere queste stesse opinioni: quanto striminzita è la presenza di piante, di erbe, di piccoli animali nei muri di recinzione! Gli stessi rovi che crescono ai loro piedi sembrano essere più aspri e spinosi. E quanto rara ed occasionale e incidentale è la presenza di vita

sull'insospitale cemento armato!

Quasi che mancando il contatto profondo con la terra, madre di ogni cosa, svanisca lontano qualsiasi soffio di vita: e solo quel muro a retta, che sorregge la terra, e nello stesso tempo è compenetrato da essa, in ogni suo poro, in ogni sua crepa, soltanto a questo è permesso adornarsi di mille esseri viventi, in continuo rinnovamento.

Forse per questo avvertiamo la freddezza delle città, dei marciapiedi, delle strade di asfalto, che serrano ermeticamente quel soffio di vita che sprigiona dalla terra e che ognuno di noi avverte, anche coloro che sono nati e cresciuti soltanto fra muri di cemento.

Microclima e microambiente

Quando la collina diviene più dolce, si mantengono solo dei ciglioni più bassi, ma non i muri a secco di contenimento; i campi continuano ad essere di piccole dimensioni, circondati dai filari di viti e di alberi; lo stesso nei terreni pianeggianti, a conferma che certi caratteri e certe attenzioni sono ben costanti e rispettate, e dipendono da scelte precise e non imposte dalle condizioni dei terreni; scelte come al solito di cui non abbiamo alcuna documentazione teorica...

L'esperienza ha dettato quelle distanze, ha imposto ai margini un filare o al massimo due, chiamati dopponi e separati dal fosso di scolo, ma non più; esperienza tanto assodata che tale sistemazione diviene ubiquitaria.

È una sistemazione che, come già detto, crea un microclima a contatto del terreno; e ne crea un altro, altrettanto importante, sotto la superficie della terra, un microambiente di vita per le piante e i coltivi, ricco di organismi e di microrganismi, che determinano la fertilità del suolo e la mantengono.

Intuizioni di alcuni decenni addietro e recenti studi sistematici del suolo, hanno dimostrato l'importanza del "mondo vivente" costituente il terreno; la stessa agricoltura industriale deve ripensare i suoi principi sulla ricostituzione della fertilità, concepita soltanto come un puro reintegro di sostanze chimiche.

Ora rivediamo le nostre idee che ritenevano la terra un sostrato inerte e nel contempo ci riappropriamo di pratiche dell'agricoltura tradizionale, con impostazioni teoriche e spiegazioni scientifiche ben costruite e argomentate. Sarebbe anche onesto riconoscere a quel potere e ai suoi artefici la validità dei risultati ottenuti, pur in assenza di quegli strumenti

metodici e di pensiero, di cui ora ci siamo dotati, rivalutando una conoscenza fondata sull'analogia e costruita sul simbolo. Una conoscenza quindi che vive nel silenzio e si trasmette con l'esempio e si condensa solo in poche parole, detti e proverbi.

“Coltivo, quindi sono”

“Penso, dunque sono” sta alla base del progresso scientifico; *“coltivo, dunque sono”* sta alla base del progresso agricolo; da non dimenticare in questo parallelismo, che appare tanto disarmonico, che è proprio l'agricoltura che ha mantenuto in vita chi ha potuto pensare e progredire. (il *“cogito, ergo sum”* di Cartesio, si ricollega al *“si fallor sum”* di Agostino, modificandone significativamente il portato filosofico; parodiando quest'ultimo si potrebbe dire del contadino *“si fallor non sum”*, nel senso che se sbaglio non sono, cioè se commetto degli errori nelle coltivazioni non ho i prodotti di cui nutrirmi).

Nel rapporto con la terra, l'uomo ha sempre privilegiato il risultato: muovendosi in una foresta oscura e sconosciuta, ha accettato con umiltà di non abbracciare e possedere i meccanismi e le leggi che governano questa sua azione con la terra, soddisfatto solo dei piccoli passi nella loro comprensione e protagonista di un grande rispetto per ciò che non è compreso; la scrittura non si è impadronita di questi aspetti, tutto è restato nel simbolo e nell'esempio.

Se noi chiediamo a un contadino perché i campi hanno questa dimensione e perché vi sono i filari ai margini, la risposta è una sola: perché così me l'hanno insegnato, così ho imparato dal padre, dal nonno, dal vecchio amico...

Se cerchiamo una spiegazione, un razionale, questi non ci sono, perché quella conoscenza, quelle competenze, hanno seguito altri percorsi, hanno concretizzato altre “realtà”, diversi da quelli canonizzati dalla scienza sperimentale, dalla nostra attuale scienza, ma non per questo disabilitati di una loro “verità”.

Il percorso dell'umanità ha mostrato tante volte che la conoscenza presente è superiore alla precedente, così che ne è derivato un paradigma accettato da tutti; è probabile, e forse certo, che l'attuale supera la tradizionale; il segno che questo superamento è avvenuto è nel momento in cui tutta la precedente si incorpora nella attuale conoscenza.

Se questo meccanismo non avviene, il superamento resta aleatorio.

Nel mondo dell'agricoltura, del rapporto uomo-terra, ho l'impressione, e aggiungo di lontano testimone, che questa modalità di appropriazione del passato non si sia compiuta appieno, in quanto tutto il precedente appare archiviato come arretrato, irrazionale, non scientifico. Considerazione che, forse, non è quella giusta per un qualcosa che, probabilmente, ha un suo valore e una sua pregnanza.

Sarebbe quindi giusto ricollocarlo, in parte o nel suo insieme, nell'attuale bagaglio culturale, meccanismo già intrapreso in alcune esperienze e riflessioni: le immagini del potere tradizionale possono contribuire a questa risistemazione, nella metodologia più appropriata e più congeniale, tipica del mondo contadino, quella del "*guarda e impara*".

Le dimensioni e le lavorazioni dei campi

Per tornare quindi alle dimensioni dei campi e al probabile microambiente, con organismi e microrganismi, che si crea in questi lembi di terra, possiamo fare alcune riflessioni.

In primo luogo la vicinanza dei margini dei campi, da cui è probabile che parta una colonizzazione costante di microrganismi verso il terreno coltivato: i bordi infatti sono tenuti incolti, anche se curati con attenzione e assiduità, come i ciglioni, i cigli dei fossi, i viottoli e gli stradelli, le siepi di confine, gli stessi lembi dei filari delle viti e degli alberi, olivi e frutti, ricchi di un variegato mondo vegetale e animale, macro e microscopico, a cominciare dai pedali delle piante.

L'influenza di questi bordi, molto vicini e quindi capaci di elargire i loro benefici effetti, è probabilmente molto più complessa di quanto si immagina; oltre al meccanismo accennato di costante rifornimento di organismi, vi è la presenza di tante piante spontanee (una grande biodiversità naturale), che possono limitare la moltiplicazione di parassiti e di infestanti, favorire invece la presenza di insetti utili e di vegetali che aumentano la fertilità del terreno, e chissà quali altri meccanismi di influenza reciproca fra i due microambienti, quello dei bordi e quello del coltivo.

Quest'ultimo segue dei percorsi di coltivazione ben precisi, dall'aratura alla semina, alla raccolta, per stazionare nell'attesa di una nuova semina, in opportune rotazioni, oppure nel riposo a maggese, con una iniezione di pura naturalità; gli stessi momenti di lavorazione, in particolare l'aratura, hanno dei caratteri ben definiti, quali la levità della forza trainante, i buoi o le vacche che comprimono ben poco il terreno per la superficialità del loro

impatto con la terra, con aratri che raggiungono delle piccole profondità. Queste considerazioni vanno ricordate in relazione ai nuovi indirizzi agricoli che prevedono delle arature più superficiali, criticando quelle profonde realizzate con i potenti trattori moderni, che hanno determinato effetti negativi.

Anche le altre fasi lavorative prevedono un impatto sempre molto leggero: al momento del raccolto può passare semplicemente il carro trainato dalle vacche, dopo le varie fasi lavorative effettuate a mano, come nel caso della mietitura, della vendemmia, della brucatura delle olive, del taglio dell'erba, ecc.

Una considerazione particolare è riservata alla concimazione: quando ero ragazzo, dai campi di grano vedevo tornare sull'aia dei carri stracarichi di covoni e pensavo al piccolo carico di concime, fumante e odoroso, che veniva distribuito sul terreno prima dell'aratura; una sproporzione enorme, tanto da far considerare quel letame un elemento miracoloso.

Anche Goethe se n'era accorto:

Arano la terra fino a cinque volte l'anno e non si usa che poco concime molto leggero, che si sparge con le mani. [...] Io credo invece che ciò derivi dallo scarso concime (1991: 113-114).

In realtà torna al terreno la parte non utilizzata della pianta del grano: sotto forma di paglia, è stata distribuita come lettiera nella stalla e nello stiuccio (porcile, stalletto) del maiale e da lì ripresa, intrisa e arricchita dagli escrementi delle bestie, portata alla concimaia e poi al campo di nuovo; la sua quantità in sostanza organica è tuttavia ampiamente minore rispetto al prodotto globale del campo e quindi quel concime ha una funzione di probabile "inoculo" di una ripopolazione di microorganismi, come delle moderne analisi dimostrano.

Non è quindi un riportare al terreno la stessa quantità in componente organica prelevata con il prodotto, come le recenti innovazioni in campo agronomico ci lasciavano, semplicisticamente, intendere, per cui tot era l'azoto prelevato e tot era quello restituito alla terra, in composti chimici, con una fertilità che avrebbe dovuto essere inalterata e continua nel tempo. In realtà il meccanismo non è questo e la fertilità segue dei percorsi più complessi.

Il contadino sapeva però che, così facendo, anche con quel poco concime di propria produzione, quello spargere all'ultimo momento, quell'aratura

con le bestie e tutti gli accorgimenti ulteriori, otteneva un buon risultato con una produzione, di grano in questo caso, nella media di ciò che gli era tramandato.

Immagini aeree

Riguardo alle dimensioni dei campi vi sono non poche immagini aeree, realizzate quando ancora era in pieno sviluppo la coltura promiscua; una è quella ricordata di Desplanques, del bacino intermontano di Gubbio (1959a: 39); un'altra, del mio paese, è quella del suo bombardamento nel corso dell'ultima guerra; altre sono reperibili in archivi di foto aeree storiche ...

Una semplice osservazione di tali documenti lascia apprezzare il carattere costante della larghezza dei campi: le diversità di tale parametro sono molto ristrette, a differenza della lunghezza, che possono variare anche notevolmente. Tutti i campi sono circondati lateralmente dai filari delle viti, più o meno maritate, con olivi e alberi da frutto quando presenti; la relativa costanza della distanza fra due filari che limitano ai lati i campi sta ad indicare una norma ben precisa, per quanto non scritta e non esplicitata; i contadini che hanno realizzato questi impianti hanno rispettato tassativamente queste misure.

Entriamo in quei rapporti reciproci fra piante arboree, arbustive ed erbacee, che richiedono delle precise relazioni legate a ben determinate distanze. Tutta l'architettura molto complessa di questa coltura consociata si fonda sulle distanze fra i filari ai bordi dei campi: il dato, infatti, nelle visioni aeree è incontestabile; altrimenti, come le lunghezze sono varie ed adattate alle diverse esigenze, anche per le larghezze si potevano avere delle diversità altrettanto macroscopiche.

Questo non avviene, e non è un caso!

I sistemi agrari di Bloch

La costanza della larghezza dei campi, sempre molto piccola, è un elemento che è stato sottolineato da Bloch parlando dei campi aperti e allungati praticati una volta sul suolo francese e presenti in «gran parte dell'Inghilterra, quasi tutta la Germania, e una vasta parte nelle pianure polacche e russe» (1973: 57).

Al riguardo l'autore individua una serie di motivazioni che hanno

portato alla loro formazione: in primo luogo l'introduzione dell'aratro a ruote, che richiede degli spazi ampi nei punti di voltata, per cui si allungano i campi, diminuendo il numero di queste manovre; spiegazione valida per la lunghezza, «ma non certo a farli stretti» (Ivi: 65), come riconosce Bloch, per cui ipotizza che l'estensione in lunghezza potrebbe consentire «a ogni abitante di godere dei benefici di suoli diversi» e non soccombere ai vari flagelli, che possono colpire solo una parte di queste lunghe strisce, risparmiandone altre parti.

Le considerazioni svolte in precedenza, per i campi della coltura promiscua, possono essere applicate a questa struttura: si può infatti ipotizzare un'influenza dei bordi, in questo caso molto vicini al coltivo, con i loro probabili influssi sulla fertilità, controllo delle infestanti e delle malattie. Meccanismo che possiamo rintracciare anche nelle altre due tipologie di campi descritti da Bloch: i campi aperti e irregolari (Ivi: 58), e i campi cintati da siepi (Ivi: 66-76), laddove i bordi dei campi sono sempre molti vicini e addirittura corposi come quelli delle siepi.

Nella parte finale (Ivi: 75 nota) Bloch accenna a possibili motivazioni religiose, che hanno dettato queste tre diverse organizzazioni dei campi coltivati; ma forse, in definitiva, il motivo più semplice e lineare è quello che, date le caratteristiche pedologiche, date le metodiche e le tecniche agrarie, la scelta del disegno dei campi è quella che garantisce la migliore produttività del coltivo. Poi formalizzatasi certo in proiezioni simboliche, anche di tipo religioso.

Immagini - Il ciclo dell'olivo e dell'olio



1 La potatura degli olivi



2. Equilibrismi sul campo di grano



3. Aratura sotto gli olivi



4. Ancora sotto gli olivi: nessun timore del terreno in forte pendio



5. Gincana fra gli olivi di due vacche gravide: quella a sinistra ha partorito tre vitellini



6. La slupatura della parte cariata dell'olivo



7. Il malimpeggio, l'arnese più adatto per togliere la parte malata del tronco dell'olivo



8. Inizia la raccolta a mano delle olive



9. La parsimonia, inestinguibile principio contadino



10. Raccolta a mano con telo sotto l'olivo



11. La scala di legno



12. La potatura alleggerisce molto l'olivo e facilita la raccolta



13. Staccare con le mani le olive: è la brucatura delle olive, che cadono nella bruscola



14. A fine giornata, le balle di olive vengono portate a casa



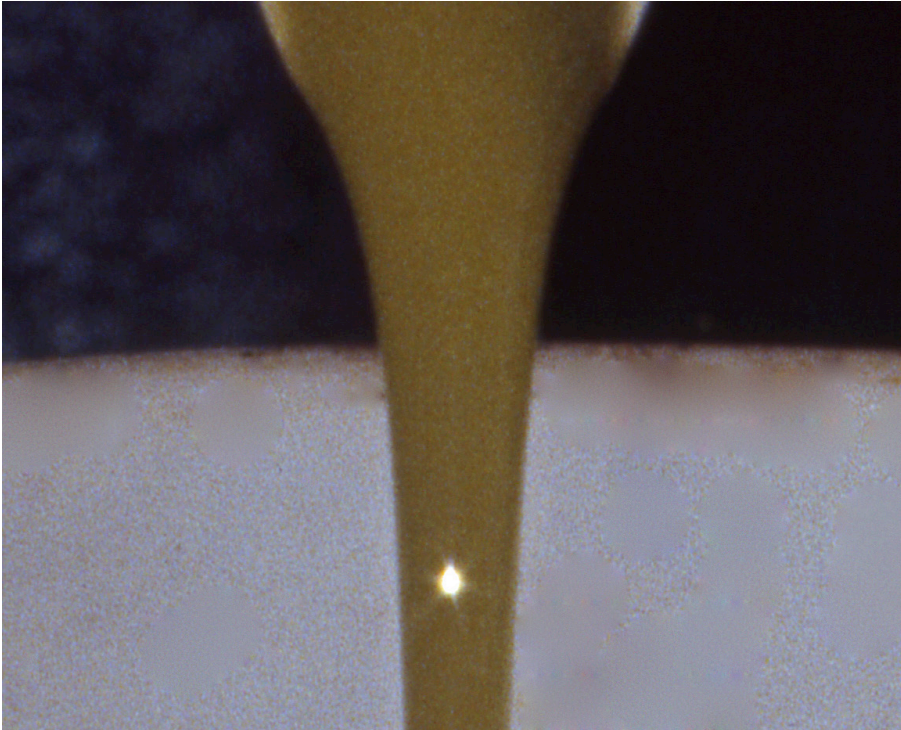
15. Le macine del frantoio



16. Il frantoio



17. La pasta di olive frante, i ficoli con la pasta sotto il torchio



18. L'olio



19. Il coppo dell'olio



20. L'olivo benedetto al filare delle viti



21. Preparazione del mazzo di olivo e ginepro per la benedizione la Domenica delle Palme



22. Il mazzo confezionato.

Le piante erbacee, arbustive ed arboree

La coltura promiscua ha un'alta biodiversità, per le numerose piante coltivate e quelle ancor più numerose selvatiche, nascenti fra i coltivi e negli spazi incolti.

Fra tutte le coltivate sono comunque tre le principali: il grano, la vite e l'olivo; una tripletta domesticata nel Vicino Oriente, la cosiddetta mezzaluna fertile: diecimila anni fa il grano, primo esempio di pianta coltivata, forse ancor prima del riso in Cina; poi l'olivo e la vite furono domesticati seimila anni fa circa.

Il pacchetto della mezzaluna venne adottato in Italia dagli abitanti più antichi, poi dagli Etruschi e in continuità dai Romani, assieme all'orzo, al farro, alla pianta del fico, straordinaria perché si propaga per talea senza alcun problema, ai piselli e alle fave, lenticchie e ceci, rape e cavoli. In seguito vennero coltivate le piante da frutto che richiedono l'innesto, forse messo a punto in Cina, come meli, peri, prugni, ciliegi; il fagiolo dall'occhio origina invece dal Sahel e l'avena è stata domesticata in Europa, assieme al papavero.

In origine le piante ricordate sono state prese a prestito dalla mezzaluna fertile, ma poi sperimentate nel corso dei secoli successivi per selezionare le qualità e per determinare le modalità di coltura e le consociazioni, nello spazio e nel tempo, nei vari ambienti della penisola italiana e, per quanto a noi più vicino, nei piani, sulle colline e in bassa montagna della Toscana. È stata una lunga fatica, di prove e di esperimenti, che si sono succeduti con cadenze annuali, per giungere alle acquisizioni migliori per costituire la coltura promiscua, tramandate per lo più oralmente.

Grano, vite, olivo

Per il grano le acquisizioni riguardano: come seminarlo e quali le varietà migliori nei singoli ambienti, a che distanza dalle viti e dagli ulivi, quale la lunghezza e la larghezza ottimali del campo, quale l'orientamento dello stesso rispetto al sole, la stessa forma del campo, le rotazioni con le altre piante, i riposi dei coltivi.

Per le viti si doveva trovare la disposizione migliore, infine canonizzata in filari ai margini dei campi, che possono essere anche due (doppioni) divisi da un fosso di scolo o da una piccola proda, utilizzata per altre colture;

inoltre i sostegni delle viti, con canne e pali o maritate agli alberi, e quali alberi, in genere il loppo (acero campestre), e dove mantenerle con sostegni morti e dove maritarle.

Lo stesso per l'olivo, che ama i terreni ben drenati e quindi i margini esterni dei ciglionamenti e dei terrazzamenti.

Il tutto si deve integrare, oltre che spazialmente, anche temporalmente, perché i vari lavori di coltivazione si devono susseguire senza sovrapposizioni: aratura dei campi e semina del grano a fine autunno, raccolta delle olive, potatura delle viti, potatura degli ulivi, mietitura del grano, vendemmia e quindi di nuovo aratura, in un calendario circolare; nel mezzo tanti altri lavori di coltivazione e di allevamento.

Poniamoci nel mezzo di un campo in coltura promiscua, circondato quindi dalle viti e dagli olivi e valutiamone una sezione, che mostra la dislocazione delle tre coltivazioni, sotto la superficie del terreno e sopra.

Il grano occupa la parte più superficiale del terreno, quello strato che viene arato ed erpicato, di piccolo spessore, considerato l'aratro e la forza lavoro delle vacche; in alto cresce alcune decine di cm, ma non oltre.

La vite è invece piantata in profondità, di regola dopo aver effettuato gli scassi, cioè le lavorazioni di dissodamento molto profonde del terreno, non possibili con l'aratro, ma fatte a mano con le vanghe, arrivando a due-tre livelli di affondamento della stessa vanga e liberando il terreno da radici e da sassi; le viti in alto raggiungono i due metri nei filari, più in alto se maritate.

Quanto agli ulivi, nel terreno le radici occupano una porzione intermedia, fra quelle del grano e quelle della vite, mentre in alto si portano ai quattro-cinque metri con la chioma, peraltro sempre ben potati, per permettere la raccolta a mano delle olive e il contenimento della pianta.

Un'altrettanto corretta interazione avviene riguardo ai periodi di maggior vegetazione e di fruttificazione delle tre colture: il grano, seminato nel tardo autunno, sviluppa l'apparato radicolare nell'inverno e cresce vigorosamente nella primavera, terminando il suo ciclo con l'inizio dell'estate; la vite riposa nell'inverno, inizia una timida vegetazione in primavera ed esplose con l'inizio dell'estate, portando l'uva a maturazione a fine estate; l'olivo è un sempreverde, vegeta anch'esso in primavera inoltrata, lentamente nel passaggio dell'estate e fruttifica nell'autunno.

Quante ancora sono le interferenze e i reciproci condizionamenti fra grano, vite ed olivo che possiamo solo ipotizzare? E che pure le esperienze di secoli e le risultanze pratiche, tramandate soltanto come indicazioni e modalità da rispettare, hanno saputo interpretare, traendone delle

conseguenze applicative che hanno permesso la continuazione delle tre coltivazioni, con buoni e costanti raccolti, la perpetuazione cioè di una fertilità relativa costante!

Quali e quanti meccanismi condizionano la vita in comune di grano, vite e olivo?

Possono dipendere da azioni dirette delle singole piante che vanno a beneficio delle altre, come a titolo di esempio la sintesi di sostanze o il mancato utilizzo di altre, oppure, da azioni indirette che favoriscono o inibiscono animali o microbi, piante o funghi, poi interagenti essi stessi.

Il maggio esuberante

Ricordo, ora con stupore, il maggio esuberante nel podere del nonno: ho negli occhi quei piccoli campi di grano, ormai spigato, splendido e vigoroso nel suo verde carico di vita, le viti ai margini nel pieno rigoglio dei tralci, ovattati nel profumo delicato e intenso della fioritura dell'uva, e gli ulivi radiosi nella mignola che aleggia dappertutto.

A malapena avanzo accosto alle viti, ché tutto quel verde, quella ridondanza di vita mi soverchia, ancora fanciullo com'ero, con le spighe di grano che lambiscono il mento, nelle reste flessuose, i tralci di vite che si spingono in alto, volte di viventi portici, e gli ulivi lucenti al di sopra a riflettere i raggi tersi del sole.

Ma è l'innumere novero di viventi, che ronzano, svolazzano, saltano, frusciano, corrono, e cantano e richiamano, che mi avvolge e disorienta, immerso in metà dell'intero creato!

Non timore, non ritegno in quella perfetta sintonia di forza vitale, che ricolma i desideri di ogni vivente ed esalta quello stato di amorosa pienezza; e da allora non ho paura ad immergermi in mezzo alle api e agli insetti volanti o saltanti, a un mondo che ti sfiora e ti accarezza, ti abbraccia come un grembo materno!

Ma a parte i ricordi e le sensazioni, mi sono chiesto tante volte, di fronte a questo pullulare di vita, vegetale e animale, come si è fatto a pensare che tutto si sarebbe riprodotto, solo e soltanto, con un po' di chimiche somme e sottrazioni! Come non si fosse mai visto un campo di grano, con le viti e gli ulivi ai bordi, nel mese di maggio?

Nonno caro, ti hanno detto che eri arretrato, testimone di un mondo ormai superato, vecchio, primitivo: e tu non potevi rispondere, non avevi parole, non spiegazioni, non teorie, non razionali; sapevi soltanto cosa fare e come fare per

avere quello splendido giardino.

Si poteva, forse, capire e comprendere che è esistito per secoli un modo diverso di rapportarsi alla natura e di concepire il nostro modo di operare e di vivere, un modo diverso che ha dato risultati e rispetto, ha dato alimenti e opportunità a tanti viventi.

Da qui nasce il mio j'accuse, e non contro l'impegno a conoscere e a trovare nuove strade, e non contro l'intento di coltivare in modi nuovi, in condizioni migliori...

Le altre colture

Il podere non si ferma a queste tre colture: fra di esse si inseriscono, spazialmente e temporalmente, una serie di altre coltivazioni, minori ma altrettanto importanti per moltiplicare quei meccanismi che già operano per le tre principali: avendo più produzioni, si diminuiscono i rischi dell'intero podere, sempre soggetto a fenomeni e influssi molto aleatori (cattiva stagione con troppa pioggia, troppo gelo o troppo caldo, grandine, vento, predazioni eccessive da parte di insetti, uccelli, altri animali, sviluppo soverchio di erbe infestanti, ...), per cui se è peggiore la produzione del grano, si può sperare in un raccolto migliore di uva o di olive.

La monocoltura, come si è imposta in seguito, ha questo enorme svantaggio, poiché in caso di un suo fallimento, non vi sono alternative.

Le altre colture minori incrementano queste possibilità di recupero, inserendosi anch'esse, come strumenti di surroga, nel caso di cattivi raccolti delle principali, in particolare del grano.

Hanno comunque ben altre finalità, e una molto importante è che si inseriscono come fonte alternativa e più consistente di proteine vegetali: si tratta delle leguminose, che in media contengono il venticinque per cento di proteine, rispetto alla graminacee che ne contengono poche, essendo ricche di carboidrati. In primo luogo i ceci e i piselli: questi ultimi nella nostra tradizione si consumano freschi; le lenticchie, di origine anch'esse dalla mezzaluna fertile, e i fagioli dall'occhio, domesticati probabilmente nel Sahel e poi sostituiti lentamente dai fagioli americani; le fave, comunissime e antichissime e, meno coltivate, le cicerchie. Sono i legumi che hanno integrato la dieta umana, umilissimi un tempo e oggi quasi un lusso.

Inoltre le vecce e i lupini erano utilizzati soprattutto come foraggio e avevano inoltre un'importantissima funzione di arricchimento del terreno, per il loro alto contenuto in azoto; a conferma che nella coltura promiscua

ogni pianta, per non dire ogni azione, ha sempre molteplici finalità e interferenze complesse.

È proprio questo insieme, intricato e polireferenziale, che ha determinato la caratteristica peculiare dell'agricoltura tradizionale, la capacità di mantenere nei secoli una sua fertilità e la sua funzione di produzione di alimenti, senza interventi dall'esterno. Non ultima la sua spiccata resilienza, cioè la capacità di adattarsi ai cambiamenti e in particolare di sopravvivere alle avversità, recuperando nuovi equilibri.

Questo elemento della rinnovata fertilità è spesso trascurato e non sottolineato, rispetto agli altri, citati poco sopra, come la possibilità della policoltura di surrogare dei cattivi raccolti e di fornire una qualità variegata di prodotti, oppure la funzione di sussistenza della famiglia colonica, su cui abbiamo fatto e faremo non poche riflessioni; in realtà, è il fattore fondamentale, anche se poco enfatizzato.

Il recupero o il mantenimento della fertilità è prodotto dalle tante interazioni che si creano fra le varie colture, trasmesse per loro vicinanza e sequenzialità, utilizzando per esempio quella loro caratteristica di fissare o meno l'azoto e tutta una serie di meccanismi, veicolati da animali, da insetti, da microrganismi, così come da vegetali, da piante spontanee e da infestanti, da funghi microscopici, ecc. e dalle loro interazioni.

Altri cereali minori fanno parte del corredo del podere tradizionale: l'avena, l'unico cereale domesticato in Europa Occidentale, nelle varietà invernali e primaverili, è utilizzata per l'alimentazione animale. L'orzo anch'esso più resistente del frumento, utilizzato per la panificazione in deficienza del grano e in uso particolare, tostato, come surrogato del caffè. Quindi la segale e il farro, ambedue adatti a terreni più magri e più elevati in altitudine, quando è possibile sostituiti dal grano; infine il nuovo venuto, il granturco o mais, portato dal Nuovo Mondo e inserito velocemente nei cicli colturali del podere (a dimostrazione che il conservatorismo dei contadini è del tutto relativo!), ideale per i terreni più freschi, per la produzione dei grani, macinati in farina gialla o usati come becchime, ma anche per il taglio come foraggio fresco. Ancora più marginali sono il miglio e il panico, graminacee molto simili, memori dei tempi antichi quando venivano utilizzati come alimenti, per la polenta e per la panificazione, scarseggiando il grano che, con la sua farina bianca, donava il pane più pregiato.

Prati e foraggio

Poi vi sono le piante da foraggio fresco e da fieno, iniziando dall'erba medica, anch'essa originaria dell'Asia sud-occidentale (la Media era l'attuale parte centrale dell'Iran), regina dei prati, seminata in consociazione al grano (il termine italiano è bulatura); quindi il trifoglio rosso con un suo ecotipo italiano chiamato bolognino, la lupinella, la sulla e il fieno greco.

Tutte queste piante, oltre al loro utilizzo fondamentale per l'alimentazione del bestiame, hanno come al solito un compito indispensabile nell'arricchire il terreno e nel ricostituire la sua fertilità, tanto che si considerano alla base di una delle rivoluzioni agrarie più importanti, quella delle Fiandre e dell'Inghilterra fra Settecento e Ottocento, la cosiddetta *high farming* basata sull'introduzione delle rotazioni. Come ricorda il Cattaneo, tale *alta cultura* era già presente in Lombardia (1975: 238), per cui «come atto d'intelligenza [...] appartiene all'Italia»; di rotazioni agrarie in particolare avevano già trattato Tarello e Gallo nel Cinquecento, ma i principi sono presenti negli agronomi romani e nella poesia di Virgilio; nella coltura promiscua erano una pratica comune.

Ma forse potremmo, anche in questo caso, rovesciare le considerazioni: non sono queste piante utili per l'alimentazione del bestiame e quindi coltivate, ma invece risultate utili per il terreno e le rotazioni, le consociazioni e le alternanze con i cereali e le altre piante del podere, e quindi divenute foraggio e fieno.

Da non dimenticare altre due coltivazioni del tutto secondarie: la saggina (*saina* in toscano) e il granturco fresco.

La prima, conosciuta meglio come sorgo, si adatta bene ai terreni più aridi e quindi può dare del foraggio fresco nel periodo più caldo dell'anno, almeno nella prima parte dell'estate. Lasciata maturare, l'infiorescenza, che è all'apice del fusto, si carica di semi formando delle pannocchie più o meno compatte; è utilizzata come becchime per gli animali del cortile (saggina deriva da *sagina*, nutrimento), anche se in passato vi era un uso alimentare: Alcune varietà con pannocchie più ramificate servono per fare le scope di saggina, chiamate anche granate, perché mantengono sempre dei semi residui (le altre scope, più grossolane e specifiche per la stalla, sono confezionate con le scope dei boschi, l'erica cresciuta al secondo-terzo anno dopo il taglio, una volta fatto regolarmente).

Anche il granturchino, una varietà seminata molto fitta, serve nel periodo estivo come foraggio fresco: addirittura può essere seminato dopo la

mietitura del grano, sperando in una stagione propizia con qualche pioggia e nei terreni più freschi.

Ambedue le piante hanno quindi la finalità di sopperire alla carenza di erbaggi nel periodo estivo, situazione particolarmente critica nei poderi di collina: a tal fine i contadini rastrellavano qualsiasi potenziale erba o fogliame, quali le erbe selvatiche lungo i greti dei fiumi e dei ruscelli, le foglie delle canne, i rami periferici dei loppi, maritati alle viti, se non interessati dalla ramatura; nel contempo entrano in parte come piante da rinnovo, con cicli molto brevi di impiego del suolo.

Alberi da frutto

Si passa agli alberi da frutto, iniziando dal fico, pianta eccezionale che si riproduce facilmente per talea, mantenendo perciò le caratteristiche della pianta madre, garantendo una perfetta forza vitale e un'alta resistenza alle varie patologie che in genere arrivano a minare piante riprodotte in tal modo e senza portainnesto. Il fico, con le sue varietà costanti nei secoli, i suoi frutti freschi e soprattutto essiccati, ha nutrito generazioni e generazioni nel bacino del Mediterraneo.

Gli altri alberi da frutto necessitano dell'innesto per avere una loro riproduzione, una tecnica complessa, messa a punto in Cina dopo la nascita dell'agricoltura; sono quindi giunti nelle nostre terre e inseriti poi nel podere, in discreta quantità e sicuramente in notevoli varietà.

Meli, ciliegi, peri, albicocchi, prugni, susini, sorbi, giuggioli, noci, mandorli, peschi, nespoli, cachi o diosperi, sono disseminati nel podere, ciascuno in una dislocazione particolare, consona alle sue caratteristiche e a quelle di ciò che gli sta attorno; molti inseriti nei filari delle viti, ai bordi dei campi, con una certa casualità, che sembra nascondere tuttavia certi principi ed indirizzi di base, che in realtà sono sempre rispettati.

Se i peri e i peschi, nelle loro tante varietà, si inseriscono bene nei filari, rispettosi dei coltivi, delle viti e degli ulivi a latere, i susini tendono ad essere più esuberanti, non quanto i ciliegi e gli albicocchi che necessitano di una porzione di terreno loro destinata, pur ai margini dei campi; i noci invece sono allontanati dai coltivi, relegati ai confini del podere, spesso lungo rii e ruscelli, o ai limiti dell'aia; i sorbi, per la loro vetusta età, spesso presiedono un declivio, anche nel mezzo di un campo; i cachi e i nespoli sono solo attorno alla casa colonica, mentre i mandorli, nunzi della fine dell'inverno, hanno un loro piccolo spazio, esposto a mezzogiorno e asciutto; prugni e

giuggioli costeggiano le siepi di confine o ne fanno parte; i fichi infine sono tollerati dove più gli aggrada, per la loro grande generosità in dolci frutti.

Non vi è quindi alcun frutteto specializzato e questo permette in buona parte un minor interessamento da malattie e da infestazioni, a cui spesso le piante vanno soggette; ecco allora che la casualità nella loro dislocazione nel podere, acquista una sua qualche razionalità!

Nati per caso e quindi poi innestati, dati da un vicino, da un amico o da un parente, per lo più come marza o come talea, piantati per chissà quale strano desiderio o per soddisfare una familiare consuetudine, ve ne sono molteplici in ogni podere, tanti da bastare ampiamente alla famiglia del contadino, che dei migliori frutti spesso porta un cesto o un panierino in fattoria. Normalmente e tanto più nelle annate migliori, vengono raccolti da parenti e amici, e sono quindi in dotazione all'intero paese, che non ha affatto negozi di fruttivendolo; alcuni, come le ciliege, sono oggetto delle scorribande primaverili dei ragazzi, di noi ragazzi, ben attenti a sfuggire alle sgridate dei contadini, che non disdegnano delle belle frustate se ci raggiungono. La frutta eccedente, e ve n'è molta, eccetto nelle peggiori annate, è destinata infine agli animali del cortile e soprattutto al maiale; nei poderi più vicini alle città e con terreni più adatti, i contadini incrementano la presenza dei frutti, per la vendita e il consumo cittadino.

Altri alberi e arbusti

Dopo le piante da frutto, nel podere sono sempre presenti dei salci (salici), indispensabili per la legatura delle viti e il confezionamento di cesti, amanti dei terreni umidi e con presenza d'acqua; gli aceri campestri, detti loppi, per il sostegno vivo alle viti. Inoltre i canneti, lungo i cigli dei rii, che forniscono le canne, di sostegno morto alle viti, assieme ai pali di castagno, dei boschi vicini; attorno a casa non manca mai l'albero del lillà (lilla nella nostra tradizione), dai fiori profumati, nunzio della primavera, assieme al rosaio centofolia o centifoglie e alle candide calle, accudite nei vasi e coccolate tutto l'inverno, in un va e vieni da casa alla soglia di casa.

Le folte e curate siepi di confine, lasciano crescere rovi, biancospini, vitalbe, acacie, prugni selvatici (strozzapreti), querce e lecci in arbusti e talvolta in piante ben conformate, sotto le quali raccogliere le ghiande per il maiale.

Lungo le strade maggiori non mancano i cipressi, austeri e ordinati; le siepi, oltre alla delimitazione del podere e alla funzione di parziale difesa dei

coltivi (d'altronde tutti i viottoli, stradelli e strade sono aperti!), forniscono una quota di legname minuto per il focolare e soprattutto sono un mondo di rifugio e di vita per mille animali e animaletti, uccellini e insetti, vermi e microbi, che interagiscono con il mondo vivente della coltura promiscua: se possono depredare alcune produzioni, in particolare il grano e l'uva, hanno tuttavia delle azioni molto complesse di controllo degli insetti predatori e delle infestazioni, altre a livello microscopico, che possono favorire la coltura, per cui quella quota di prodotti che utilizzano è considerata un piccolo obolo da dare in cambio di probabili vantaggi. Nelle siepi si raccolgono le more di rovo, le vitalbe per confezionare cannicci e panieri, costituiscono inoltre un saldo riparo per i covi delle chioce ribelli e della tacchina.

L'orto

Vi è poi il vasto ambito delle piante dell'orto, sempre presente nel podere tradizionale e spesso su terreni cambiati di anno in anno, pur sempre vicini a rii o fonti d'acqua e in terra fresca e friabile.

In realtà alcuni prodotti, considerati dell'orto, sono coltivati in spazi più ampi, come le rape che sono seminate d'estate sulle stoppie del grano, i carciofi che mantengono un loro posto al sole per qualche anno, nella cosiddetta carciofaia, da cui si prelevano i getti esuberanti, detti gobbi, le angurie o cocomeri e i poponi o meloni, spesso striscianti ai piedi del granturco, le fave o baccelli, che per tradizione si consumano freschi, seminate nelle piccole prode che separano due filari di viti (doppioni), quando non vi passa il fossetto di scolo delle acque.

Delle fave più piccole o favette sono seminate in campo aperto, per arricchire il terreno, con la loro azione di fissazione dell'azoto, anche se la parte epigeica non è sovesciata completamente, perché viene portata a maturazione e battuta sull'aia con il correggiato, per ricavarne i semi, come becchime o macinati per ottenerne farina per il maiale; ancora con il loro baccello granito e fresco, di tenace apertura, si cucinano degli ottimi stufati.

Alcuni radicchi, in particolare quelli rossi, sono seminati assieme all'erba medica nei prati; il lupino, altra leguminosa miglioratrice del terreno, da sempre coltivata nel bacino del Mediterraneo, viene seminato lungo i filari delle viti, nella stretta striscia di terreno attorno ai gambi detta proda, e sotterrato ancora verde, mentre in parte viene lasciato produrre i lupini, poi trattati in acqua e salati. Dopo il raccolto del grano, nella speranza di avere un'estate con qualche pioggia, si seminano dei solchi di fagioli dall'occhio,

da consumarsi freschi.

Nell'orto si coltivano i vari cavoli, con l'immane cavolo nero di Toscana, le insalate, le indivie, le scarole, i radicchi, le radici o ravanelli, i cetrioli amanti dell'acqua, i fagiolini serpenti, lunghi e saporiti, amanti del fresco (sono una varietà rampicante dell'antico fagiolo dall'occhio), le bietole e gli spinaci, le melanzane o petonciani, porri, cardi, finocchi, e poi quell'insieme di piante che hanno rivoluzionato l'orto e l'alimentazione, pervenute dalle Americhe, dimostrando nei fatti che il conservatorismo dei contadini è molto relativo: i pomodori, le zucche, le patate, i fagiolini in erba e i fagioli freschi e secchi, peperoni e peperoncini, persino i sempre presenti girasoli, isolati e splendidi.

Immane le aromatiche tradizionali, ramerino salvia, spesso presenti anche vicino alla casa colonica, aglio e cipolle, prezzemolo e basilico, sedani nei luoghi più freschi, per imbiancare ed essere consumati freschi o cotti.

Nelle vicinanze delle città e in terreni adatti, il podere si specializza nella produzione di ortaggi e come già accennato di frutta, pur mantenendo sempre la struttura a piccoli campi, con viti ai bordi, ma mancanza di ulivi se in terreni sabbiosi e nei piani a fianco dei fiumi maggiori.

Le piante spontanee e selvatiche

Il mondo delle piante coltivate e curate è quindi molto vasto e queste prodigiosamente si intersecano negli spazi d'occupazione e nei tempi da dedicare a ciascuna. Ogni pianta presenta delle innumerevoli varietà, cosicché ne risulta uno scrigno enorme di biodiversità: al riguardo è stupefacente seguire i resoconti della Inchiesta Jacini, di fine Ottocento (AAVV 1877), con le infinite enumerazioni delle specie e delle varietà di vitigni, caratteristici di ogni singola provincia, di ogni singolo territorio e così per tutta l'Italia; lo stesso per le varietà delle olive, per gli alberi da frutto, per il frumento, ecc. Un enorme patrimonio di vite diverse che in pochi anni abbiamo disperso e perduto in gran parte, con poche possibilità di recuperarlo, nonostante l'attenzione e l'interesse che si sono risvegliati.

Ma questo mondo di biodiversità non è l'unico della coltura promiscua, perché quello ancora più vasto è il mondo delle piante spontanee che crescono in ogni parte dei campi: dagli spazi lasciati incolti, ma sempre curati, come i viottoli e gli stradelli, i cigli dei fossi e dei rii, i ciglioni e i muri a secco dei terrazzamenti, i margini delle siepi, dove vivono innumerevoli erbe, erbaggi e fiori, a quelli di momentanea non coltivazione, come i maggesi, i bordi dei

campi lungo i filari di viti e di ulivi, i prati poliennali.

È un mondo vegetale, altrettanto ricco di una infinita diversità, che alimenta un ulteriore, enorme, mondo animale, macro e microscopico: quali e quante fondamentali interazioni hanno con i coltivi e con gli animali allevati dal contadino? Di certo tantissime, ed è con il concorso di queste reciproche influenze che i campi hanno mantenuto la propria fertilità, hanno contrastato le parassitosi e le malattie...

Se il termine coltura promiscua si riferisce alle tre principali coltivazioni, il grano, la vite e l'olivo, abbiamo visto come vi siano molte altre piante, erbacee, arbustive ed arboree, tutte coltivate; ma la vera "promiscuità" si allarga a quella serie di piante spontanee e selvatiche, creando una consociazione incredibilmente complessa.

Non è semplice parlare di questo mondo vegetale, se non si hanno delle solide conoscenze botaniche; devo dire che mi sfugge il nome scientifico di gran parte della flora non coltivata del podere toscano, e soprattutto questa ignoranza era presente quando ero a contatto diretto con quel mondo, sia da ragazzo, sia dopo nel seguire gli ultimi contadini e le ultime esperienze di quella agricoltura tradizionale. La mia trattazione e le mie riflessioni saranno quindi molto deficitarie e incomplete, poiché devo limitarmi alle mie conoscenze parziali, confinate per lo più alle erbe da raccogliere e ai fiori da ammirare e da confezionare in stupendi bouquets.

Gli spazi

Analizziamo quindi gli spazi dove queste piante hanno modo di crescere e di riprodursi.

In primo luogo gli stradelli e i viottoli, che rendono accessibili tutti i campi e il territorio attorno, sono utilizzati dalla famiglia contadina e alcuni di passaggio per la comunità locale: percorsi da parenti, da vicini, da paesani, le erbe vi crescono senza problemi, poco curanti del calpestio, eccetto nei più frequentati.

Lo stesso anche per i passaggi carrabili, poiché gli zoccoli delle vacche non li danneggiano e solo i solchi delle ruote dei carri possono incidere il terreno in modo più marcato, ma la maggior parte però sono di utilizzo solo periodico e non assiduo, per cui le erbe vi possono crescere e una parte degli erbaggi da foraggio e soprattutto del fieno è prodotta in questi spazi.

Seguono in importanza i ciglioni, spesso ampi, dei terrazzamenti e i cigli più contenuti dei fossi e dei fossetti, i cigli degli stessi stradelli e dei viottoli,

quelli dei margini superiori dei muri a secco, non mancando, la vita vegetale, addirittura fra i sassi dei muri stessi; da non dimenticare gli stessi letti dei fossi e del fitto reticolo di regimazione delle acque.

Non meno importanti sono gli spazi occupati dalle siepi di confine o di delimitazione di certi campi o di certe porzioni del podere: hanno, come abbiamo visto, una tipologia diversa di piante, in questo caso arbustive ed arboree, anche se le erbe non mancano.

Nella coltura promiscua, infine, vi sono sempre dei campi lasciati a riposo, in attesa dell'aratura o di altre lavorazioni, di cui le piante spontanee sono invitate a prendere possesso e in cui si sviluppano copiosamente, pur nei limiti del tempo loro concesso.

Spazi non evitati da queste piante sono le prode lungo i filari di viti, di olivi, compreso i loro pedali, e anche di alberi da frutto, dove tuttavia non sono accette e allontanate con le zappature e le vangature.

Entriamo quindi nel grande mondo delle erbe spontanee che divengono infestanti e danneggiano i coltivi: tollerate nei prati, soprattutto numerose in quelli più vecchi, invadono i seminati, il grano e gli altri cereali, il granturco e i terreni con legumi, gli orti con le diverse varietà coltivate. È questo l'attacco più diretto delle piante selvatiche, che tuttavia riescono non sempre dannose, per meccanismi di controllo reciproco e soprattutto di limitazione di infestazioni e di malattie, che possono concorrere a fare.

Ritornano poi tollerate nei momenti di sosta delle coltivazioni, dopo i raccolti, andando a occupare, pur nei limiti temporali di qualche settimana, le prode e i campi destinati ai coltivi futuri.

Tutti gli appezzamenti a coltura promiscua, quindi, possono essere oggetto di occupazione da parte delle piante spontanee: alcuni spazi, come descritto sono in modo stabile destinati al loro sviluppo, altri soltanto per brevi periodi, mentre nei coltivi in atto, soprattutto seminativi, la loro presenza non è certo ben accolta. È proprio su queste erbe, chiaramente infestanti, che la mentalità del contadino assume dei connotati particolari, in cui troviamo da un lato l'avversione per il probabile influsso negativo sul raccolto, determinato dalla loro presenza, soprattutto se massiccia, ma dall'altro un non so che di accettazione, come a dire che anche loro hanno diritto a vivere e ad esserci. Cosicché guardando un campo di grano, ancora verde e spigato, acceso dal rosso di tante corolle di papavero, il dispiacere si mitiga nella visione di tanto colore, di vita e di bellezza.

L'erba sui cigli

Mia madre racconta che da ragazzina, primogenita com'era, veniva mandata a fare l'erba per la stalla sui cigli sovrastanti i muri a secco: era il mese di maggio, quando la natura è più esuberante e rigogliosa e gli erbaggi non mancavano certo; nel contempo si tenevano ben rasate e pulite queste prode situate fra il bordo superiore del muro e il filare delle viti e degli olivi. La figlia non si tirava indietro per dare una mano al babbo, restato il solo uomo dopo la morte del nonno e in attesa che i due fratellini più piccoli crescessero.

Ricorda i profumi, gli odori, le fragranze, quasi inebrianti, che si sprigionavano al taglio della falce o stringendo nella mano gli steli ancora teneri e flessuosi, ricchi di umore: la carota, il timo, l'origano, il finocchio, la salvia, la calendula, frammisti all'orzo e all'avena, al paleo, ai getti delle cento rosette, tutti selvatici e spontanei, e a tutti gli altri di cui non conosco i nomi; un mondo di piante che si affrettavano a montare e fiorire, prima dell'arsura della vicina estate.

Di tale variegato insieme di vita vegetale erano i cigli dei terrazzamenti; lo stesso anche quelli dei viotttoli e degli stradelli, mentre sul letto centrale di questi passaggi un'altrettanto varia congerie di erbe veniva tagliata e lasciata seccare al sole, per il consumo invernale di fieno.

Uso comunitario

Più conosciute nella loro individualità le tante erbe ed erbaggi commestibili; per la loro raccolta si muovevano le donne di casa e i parenti e i vicini e i paesani. Tutto il tessuto sociale attorno al podere era autorizzato a passare sui percorsi dei campi, anche sui più minuti sentieri: un'atavica tradizione lo permetteva, in quel tempo di fine inverno ed inizio primavera, quando nel podere non vi erano né raccolti maturi, né in corso di maturazione. È proprio nella raccolta di radicchi ed "erbi", i primi da consumarsi crudi in insalata, i secondi, le varie erbe commestibili e spontanee, da cuocere in acqua, è proprio in questa antica consuetudine che si realizza uno dei più stretti legami fra l'ambito del nucleo familiare del contadino mezzadro e i nuclei familiari dei casolari, dei borghi, dei paesi e dei villaggi vicini.

Il podere, di proprietà formale della fattoria e quindi della famiglia spesso con titoli nobiliari, che accentra in sé porzioni anche ampie delle terre coltivate e che ha affidato quella particolare, piccola, porzione alla

famiglia del mezzadro, concedendogli un margine di libertà di gestione e di coltivazione, quel potere diviene altresì di godimento, di utilizzo e quindi di appartenenza di tutto il contesto sociale che gravita attorno.

La pura proprietà si stempera in un uso comunitario del bene.

Erbe

Le erbe spontanee di più frequente raccolta, nella nostra tradizione, sono il radicchio selvatico (*Cichorium intybus*), il tenarepolo o terracrepolo (*Reichardia picroides*), il radicchio amaro (*Urospermum dalechampii*), il tarassaco, detto anche piscialletto, soffione, dente di leone (*Taraxacum officinale*), la cicerbita o crespino (*Sonchus oleraceus*), il piattello o costole d'asino (*Hypochoeris radicata*), il rosolaccio o papavero (*Papaver rhoeas*), il roticone o spraggine (*Picris echioides*), per ricordarne solo alcune.

Continuo questa rassegna, anche se sarà breve, per rimarcare la grande biodiversità dell'ambiente di cui stiamo trattando e come questa, oltre ad un valore specifico botanico, più generale di preservazione della vita, abbia anche un valore estetico e quasi psicologico, come esperienza di sé e degli altri viventi. Questa biodiversità è un elemento inscindibile dai processi reconditi che governano la coltura promiscua.

Rientrano nel novero delle erbe edibili la borragine (*Borago officinalis*), dai tanti usi culinari ed erboristici, anche se da utilizzare con una certa attenzione per la presenza di principi tossici, esclusi i fiori turchini, belli e ornamentali nelle insalate; gli strigoli (*Silene vulgaris*), delicati e croccanti nella pasta e nelle frittate; la rapa canina (*Sinapis arvensis* e *alba*), succedaneo meno saporito della rapa coltivata, ma sempre abbondante fin dall'inverno; il porro selvatico (*Allium rotundum* e *ampeloprasum*), dal bulbo profondo e ottimo nelle frittate; il finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*), con i semi secchi immancabili nella cucina toscana, assieme alla carne di maiale e nelle castagne bollite, chiamate ballotte, ricercato nei nuovi germogli invernali per la pasta alle sarde; l'umile malva (*Malva sylvestris*), sempre presente nei decotti antinfiammatori, assieme alla ubiquitaria gramigna (*Agropyrum repens*) e gramigna rossa (*Cynodon dactylon*), piante resistentissime ed inestirpabili; per gli stessi usi la dolce camomilla (*Matricaria chamomilla*), tollerata e ricercata ai bordi dei campi di grano, in particolare nelle valli e nei piani; il radicchio ballotto (*Crepis vesicaria*), generoso e abbondante, presente anche nel più freddo inverno; l'aromatica salvastrella (*Sanguisorba officinalis*), del noto ritornello "L'insalata non è bella, se non c'è la salvastrella!".

Ai margini delle siepi umide e dei fossi, esposti a Nord, cresce l'elleboro o erba nocca (*Helleborus bocconei* Ten.), velenoso come tutti gli ellebori: ricordo che il nonno utilizzava dei pezzi di radice, rizomatosa, per metterla a contatto delle mie gengive, dove avevo il mal di denti! Nelle siepi più fresche cresce la vitalba (*Clematis vitalba*), rampicante dai lunghi fusti, utilizzati per confezionare cestini, canicci e la tradizionale bruscola, per la raccolta a mano delle olive; l'ortica (*Urtica dioica*) approfitta di qualsiasi angolino dove il rizoma strisciante sia lasciato un attimo in pace, pronta a "bruciare", come dice il nome, le gambe nude dei ragazzi che tuttavia ben presto imparano a riconoscerla anche a distanza, e non la dimenticano! Felicemente innocui la melissa (*Melissa officinalis*) e il lamio, nelle varie specie (*Lamium album, maculatum, purpureum*), che crescono nello stesso ambiente.

L'erba più comune è forse l'orzo selvatico (*Hordeum murinum*), chiamato forasacco, per la sua spiga ormai secca che riesce a penetrare nei sacchi a tela rada, grazie al meccanismo elastico delle ariste; in tal modo salgono dalle caviglie, all'interno dei pantaloni fino alla cintura ed oltre; quando è ancora verde è un'erba da foraggio e da fieno. Precoce e ubiquitaria anche l'altra progenitrice selvatica, l'avena (*Avena fatua*), occupante qualsiasi piccolo incolto e spesso frammista al grano; le varie agrostidi (del genere *Agrostis*), dei prati, dei maggese e degli incolti; l'erba mazzolina o pannocchina (*Dactylis glomerata*), di importante componente sia dei prati, sia dei cigli; il resistente alla siccità, tenace e indistruttibile paleo, varie specie del genere *Brachypodium*; il caro e odoroso capobianco (*Daucus muricatus*), immancabile rosetta e soprattutto fusto con il fiore bianco, graditissimo ai conigli e la carota selvatica dello stesso genere (*Daucus carota*).

Chiudo qui questa trattazione, che potrebbe continuare per pagine, frugando nei miei ricordi: ho pensato di portare a termine quella omologa sui fiori dei campi e quindi questa, oltre che molto impegnativa nello stilare e nel leggerla, rischia di debordare in una eccessiva prolissità, che non voglio aggiungere a quella del successivo paragrafo.

Sia bastante ricordare che le erbe spontanee sono altrettanto numerose quanto i fiori, ulteriore conferma della enorme biodiversità della coltura promiscua.

I fiori dei campi

Già molti paragrafi sono noiosi, ma come questo penso nessuno. Si può quindi passare subito alle conclusioni: il concetto di base è salvo, ma la

magia e l'incanto si perdono tutti!

Lieta dell'aer tuo veste la Luna
di luce limpidissima i tuoi colli
per vendemmia festanti, e le convalli
popolate di case e d'oliveti
mille di fiori al ciel mandano incensi
(U. Foscolo, *Dei sepolcri*, 168-172)

Au fond du bassin qu'elle occupe serpente un ruisseau que les ardeurs de l'été ne mettent jamais à sec, et que les pluies les plus orageuses ne rendent jamais dangereux. [...] A droite du ruisseau s'élève un coteau rapide exposé en plein nord, et couvert cependant d'oliviers, de vignes, de cerisiers et de figuiers [...] les violettes plus tardives qu'ailleurs ne s'y épanouissent qu'à la fin de février, les narcisses attendent jusqu'aux premiers jours de mars pour y fleurir, et dès la fin de décembre on y voit cesser les cyclamens; mais aussi pendant que dure la floraison chaque motte de terre offre son bouquet, et semble rivaliser avec ses voisines à qui prodiguera plus et les parfums et les couleurs.[...]

La gauche du ruisseau est en contraste avec la droite; le soleil y darde avec force ses rayons les plus ardents, une clôture de montagnes en défend d'abord contre les frimats, et l'hiver est inconnu dans l'enceinte qu'elles forment, ou du moins s'il y est admis, ce n'est qu'en déguisant ses traits.

La violette y fleurit en janvier, avec une anemone de même couleur, la plus grande et la plus élégante de sa race, et auprès du faux narcissé double, qui n'est pas moins brillant et moins abondant au bord de chaque fossé, que s'il y eût été placé de la main d'un fleuriste: de charmans Iris leur succèdent avec les tulipes, l'anemone ponceau quelques renoncules doubles, les jacinthes, et tous les narcisses; la floraison y est continuelle, et toujours également riche, tandis que la nature paraît encore morte par-tout ailleurs.

A mesure que la chaleur augmente, les lys développent leur longue tige, le glaieul, les orchis, l'aristoloche, le grand tussilage, les ancholies, le pigamon, l'helléborine, les lathyres, l'œillet de poète, et les crocus se montrent tour-à-tour: mais entre les plantes d'été, aucune ne réunit plus de graces que le miroir de Venus; cette charmante campanule étend ses humbles rameaux au pied des blés qu'elle n'endommage pas, et tandis que les épis se balancent au dessus de sa tête, elle y tapisse les champs de la plus douce verdure, et les émaille des plus

brillantes fleurs (Sismondi 1801: 220-224).

[Sul fondo della valle che occupa, serpeggia un ruscello che gli ardori dell'estate non mettono mai in secca, e che le piogge più burrascose non rendono mai pericoloso. [...] Alla destra del ruscello si alza un pendio ripido, esposto a tramontana, e coperto tuttavia di olivi, di ciliegi, di fichi [...] le viole mammole, più tardive che altrove, non vi sbocciano che alla fine di febbraio, i narcisi attendono fino ai primi giorni di marzo per fiorirvi, e a partire dalla fine di dicembre vi si vedono cessare i ciclamini; ma anche mentre dura la fioritura, ciascuna zolla di terra offre il suo bouquet, e sembra competere con le sue vicine a chi dispenserà più profumi e colori.[...]

La sinistra del ruscello è in contrasto con la destra; il sole vi dardeggia con forza i suoi raggi più ardenti, un recinto di montagne la difende innanzitutto dalle gelate, e l'inverno è sconosciuto nella cerchia che formano, o per lo meno, se vi è ammesso, lo è solo travestendo il suo aspetto.

La viola mammola vi fiorisce in gennaio, con un anemone (in nota: *Anemone o Pulsatilla pisciensis*) dello stesso colore, il più grande e il più elegante della sua specie e accanto al falso narciso doppio, che non è meno luminoso e meno abbondante al bordo di ogni fosso, che se ci fosse stato messo dalla mano di un fioraio: degli affascinanti Iris (in nota: *Iris triquetra*) seguono con i tulipani, l'anemone papavero (in nota: *Anemone o Pulsatilla punicea*), alcuni ranuncoli doppi, i giacinti, e tutti i narcisi (in nota: *Narcissus poeticus, pseudo-narcissus, bicolor, trilobus, odorus, calathinus, tazetta et serotinus*); la fioritura vi è continua, e sempre ugualmente ricca, mentre la natura sembra ancora morta dappertutto.

Via via che la temperatura aumenta, i gigli distendono il loro lungo gambo, il gladiolo, le orchidee, l'aristolochia, la grande tussilagine, le aquilegie, il pigamo (in nota: *Thalictrum aquilegifolium*), l'elleborina (in nota: *Serapias lingua*), i latiri, il garofano del poeta e i crochi si mostrano a turno; ma fra le piante d'estate nessuna riunisce più grazie dello specchio di Venere (in nota: *Campanula speculum*): questa affascinante campanula stende i suoi umili rami ai piedi del grano che non danneggia, e mentre le spighe oscillano sopra la sua testa, lei tappezza i campi con la più tenera verzura, e li decora dei più luminosi fiori] [Traduzione mia].

Dopo Foscolo che tratteggia i colli fiorentini estasiati dalla luce lunare, iniziamo con queste osservazioni del già conosciuto Sismondi: sono tratte dalla descrizione di una *métairie* della Val di Nievole, cioè di un podere a

mezzadria, ed è notevole il fatto che oltre un terzo delle pagine siano occupate dalla descrizione dei fiori spontanei dei campi. I fiori sono espressione delle piante selvatiche che crescono nelle pieghe del podere e quindi una conferma della grande biodiversità favorita e mantenuta da questa tipologia di coltivazione; con i loro colori, le forme e i profumi rendono stupenda la visione dei campi, dei cigli, dei viottoli e li avvolgono in un afflato di magia.

Se pensiamo che si tratta di piante che non svolgono un compito di utilità immediata, anzi talvolta sono delle vere e proprie infestanti, che disturbano non poco i coltivi; se pensiamo inoltre che il contadino suda e fatica per i raccolti, e con ansia talvolta, rischiando la penuria e la fame se questi vanno in malora, dobbiamo non poco meravigliarci se riesce ad accettare queste forme spontanee, splendide e belle, anzi spesso ne gioisce nell'ammirazione e nel considerarle anch'esse come un frutto indiretto del suo lavoro, degne di vivere e di esistere.

L'amore che ho per i fiori dei campi, deriva da mia madre e dai nonni, che mi hanno insegnato dove e come raccogliarli, per portare anche in casa una testimonianza della loro bellezza; destinati come dono all'immagine della Madonna o ordinati nel vaso sul tavolo della stanza d'ingresso, c'erano spesso dei fiori freschi, raccolti in tutti gli angoli del podere.

Mi è d'obbligo iniziare da quello che considero il fiore nunzio della primavera: la giunchiglia (*Narcissus tazetta*), con il suo profumo penetrante e inebriante, cresce sui cigli in vicinanza dei ruscelli e dei fossi. Ancora oggi, a distanza di oltre mezzo secolo, raccolgo le giunchiglie, e le porto a mia sorella e mia madre; tutti gli anni questo mi è di rito, altrimenti per me non è primavera.

Nello stesso periodo spunta un muscari (*Muscari neglectum*) dal tenue profumo, piccolo e negletto, ma proprio per questo amato e accolto nei mazzi di fiori, che noi ragazzi chiamavamo, con un nostro nome del tutto fantasioso, "caterina"; altrettanto trascurato nella sua umiltà il fragile anemone scempio (*Anemone hortensis*), già presente al tepido sole d'inverno nei posti riparati e a toma; dello stesso colore viola, più carico, l'anemone o anemolo (*Anemone coronaria*), raccolto ai primi tepori di marzo in grandi mazzi dai ragazzi e dalle ragazze del paese; assieme si raccolgono anche dei narcisi, il tromboncino (*Narcissus pseudonarcissus*), dalle delicate tonalità crema e gialle, un narciso doppio con petali verdastri, probabilmente una cultivar rinselvaticita.

Aria invernale

L'aria è ancora invernale e i primi bocci del piscialletto, il giallo dente di leone (*Taraxacum officinale*), sfiorano il terreno alla base dei cigli, nascosti fra l'erba rasa dei viottoli esposti a mezzogiorno, appena sollevano le loro semplici corolle, come timorosi del gelo che ancora li circonda: tra non molto alzeranno i loro soffioni, pronti a disperdersi in aria, all'alito del vento o ai soffi dei ragazzi; anche le margheritine (*Bellis perennis*) si azzardano a mostrare i primi capolini, essenziali nel tenue giallo centrale e nei petali bianchi, dai bordi rosati, che presto, con la buona stagione, spruzzeranno di macchie nivee gli stradelli maggiori.

Sugli argini del ruscello, i candidi e dimessi bucaneve (*Galanthus nivalis*) adornano di purezza i loro ciuffi nastriformi di foglie verdi, in attesa delle prime giunchiglie e delle corolle verdastre dell'elleboro (*Helleborus viridis*), non privo di eleganza e dignità.

Già al tempo dei bucaneve non mancano, sugli argini esposti a tramontana, le prime viole mammole (*Viola odorata*), picciole e delicate, che con il loro intenso profumo annunziano la fine vicina dell'inverno e mi invitano a confezionare un minuscolo bouquet, con il timore di scivolare verso le acque minacciose del fiume più grande; e le primule (*Primula vulgaris*), fragili e tenui, quanto resistenti al freddo e ai geli, magiche pennellate di un tenero giallo; simile al bucaneve la campanella comune (*Leucojum vernalis*), con fiori bianchi e rivolti in basso.

Già alla base di un muro a secco, esposto sud, si aprono le corolle della borragine (*Borago officinalis*), perfette stelle violette, che raccolte delicatamente si possono impilare in uno stelo di orzo selvatico (*Hordeum murinum*), per realizzare una deliziosa coroncina: orzo anch'esso fra i primi a produrre le spighe; già i primi fiorellini gialli delle rosette dei radicchi selvatici si confondono e si mescolano sui cigli rasati, i tenarepoli, i radicchi amari e ballotti, spennellando il verde di giallo con le loro umili corolle; già i primi papaveri (*Papaver rhoeas*) accendono di rosso gli angoli più riparati, prima di esplodere di colore e di gioia nei campi di grano, purché non siano troppi e di danno al raccolto; e ancora lungo i filari delle viti si schiudono le prime margherite gialle (*Coleostephus myconis*), e il capolino dal delicato arancio della calendula dei campi (*Calendula arvensis*).

Si accendono le siepi di un bianco luminoso, che nell'aria ancora fredda e muta di luce opaca, paiono orlate di fiocchi di neve e sono invece i petali del biancospino (*Crataegus monogyna*) e del prugnolo selvatico (*Prunus spinosa*),

lo strozzapreti, per i frutti aspri e allappanti; rispondono al loro candore i mandorli, a presidio dei cigli più scoscesi, e presto brilleranno i colori arancio e rosa dei primi albicocchi e dei peschi, e poi ancora i bianchi dei prugni, dei susini, dei peri e, screziati, dei meli; infine il ciliegio, ultimo a fiorire e primo a donare i frutti, tanto attesi.

Rinasce la vita

Ogni angolo del podere è ora in fermento: rinasce la vita ovunque, con stupore e meraviglia, poiché tutto sembrava assopito e perduto!

Ben presto i campi a riposo, i prati, i filari delle viti, degli ulivi, degli alberi da frutto, i cigli e i muri a secco, i viottoli e gli stradelli si riempiono di fiori.

Il giaggiolo (*Iris pallida*) orna i bordi galestrosi e asciutti dei campi terrazzati, con il suo fiore cilestrino, di un profumo evanescente e delicato, coltivato in tanti poderi per i suoi rizomi essiccati; bordi dei terrazzi e cigli liberano attorno sentori e fragranze, effluvi che segnalano corolle umili e neglette come la carota selvatica (*Daucus carota*), amata dai conigli, l'origano selvatico, nelle sue diverse varietà (*Origanum vulgare* e *majorana*), la salvia dei prati (*Salvia pratensis*), la rucola selvatica (*Diplotaxis tenuifolia* e *muralis*), dai piccoli fiori gialli, l'aglio selvatico (*Allium oleraceum*, *vineale*, *roseum*) con le sue varianti in colore dal crema al rosato, tanto delicato nel profumo della corolla, quanto penetrante, del suo specifico odore, nel fusto e nel bulbo; il porraiccio (*Allium ampeloprasum* e *rotundum*), il lampascione (*Muscari comosum*) caro alla cucina pugliese, lucana e calabrese; non ultima per aroma penetrante, la nepitella o mentuccia (*Clinopodium* oppure *Calamintha nepeta*), destinata alla cottura dei funghi. Ancora il timo dall'intenso profumo e dai piccoli fiori, nelle diverse specie spontanee come il timo maggiore (*Thymus vulgaris*), il timo serpentino (*Thymus striatus*), e altre; negli spazi più umidi la menta, con i suoi piccoli fiori rosati e la gentile fragranza persistente (*Mentha arvensis*, *Mentha pulegium*, *Mentha spicata*).

Anche i coltivi si adornano di fiori, tingendo le pezze dei campi di macchie di colore uniforme, dal giallo precoce delle rape (*Brassica rapa*), al rosso acceso del trifoglio dei prati (*Trifolium pratense*), chiamato bolognino, dal rosa della lupinella (*Onobrychis viciifolia*), al viola-azzurro delle piccole infiorescenze dell'erba medica (*Medicago sativa*), dal roseo, screziato di rosso, della salvastrella (*Poterium sanguisorba*), dal rosso vinoso del trifoglio rosso (*Trifolium rubens*), al bianco-giallastro del fieno greco (*Trigonella*

foenum-graecum); dalle vistose corolle rosso porpora della sulla (*Hedysarum coronarium*), ai variopinti terreni a riposo o in attesa dell'aratura, di cui profittano fiori più o meno belli, molti umili e poco appariscenti, spesso favoriti da un insolito tepore o da una pioggia più abbondante in estate. Una pianta fra tutte, di cui ricordo bene l'aspetto e poi l'uso, l'erba della paura (*Stachys recta*), dalle piccole corolle giallo-biancastre, che cresce nei campi di grano dopo la mietitura, tra le stoppie.

Solo le tre principali coltivazioni non hanno dei fiori di particolare pregio, anzi sono appena visibili: il grano infatti ne ha di piccolini sulla spiga, come sono insignificanti quelli della vite, mentre più visibili, seppur piccoli quelli dell'olivo, la mignola che poi si apre; la vite in compenso si accompagna in fioritura a un inebriante profumo, per il polline che si libera nell'aria: è una piacevole fragranza, di un fascino magico, in quanto si unisce a una estatica sensazione di una natura, grano, prati, olivi, piante e fiori, in un sublime stato di sensuale pienezza.

In mezzo a questi coltivi vi sono tuttavia i fiori infestanti: i già ricordati papaveri (*Papaver rhoeas*) in mezzo al grano, simboli di tolleranza e di rispetto, assieme al gladiolo selvatico (*Gladiolus italicus*), che merita un particolare ricordo:

Il ciucciamiele o gladiolo selvatico

Aria di caldo, di sole, d'azzurro più terso, di sensuale gravidanza di odori, di suoni, di forme e colori. Il dolce profumo di acacia, pullulante di fiori candidi, di api ronzanti, di vita; il penetrante, lieve sentore della ginestra, dai composti cespugli spruzzati di giallo; e gli altri, più flebili, delle rose selvatiche, dei papaveri rossi lucenti, del viola pallido della borragine e dei pruni; e ancora dei cento gialli, celesti, rossi, in un quadro di verde, di lussuria, di esplosione di vita.

Gli stessi animali paiono moltiplicati, nei continui voli e richiami degli uccelli, nel frenetico muoversi degli insetti e degli altri che strisciano e camminano, in un esuberante splendore.

È lì che spicca fra l'avena che già sta granendo, fra il frumento spigato e macchiato dai papaveri o fra l'erba del prato, che il tempo incerto non ha permesso di falciare, liberando ulteriori fragranze di fieno e d'infanzia, è lì che risalta la rosea corolla del gladiolo selvatico, il suo stelo alto e snello, dalle foglie allungate e appuntite, che si aprono, liberando tre o quattro imbutini di tenue colore. Staccarli con delicatezza e succhiarne il nonnulla di zucchero e nettare che umetta il loro fondo, è immergersi nell'infanzia spensierata e nella natura

che pulsa, vitale e appassionata. È divenire un insetto, una farfalla dalla lunga proboscide, un'ape che si getta a capofitto nella corolla sempre più stretta, fino all'origine del suo nutrimento, e fa ondeggiare il fiore e lo stelo. È assaporare un vago e fatuo sentore e, ancor più, inebriarsi in quegli odori e cullarsi in quei suoni, che rinnovano il profondo dell'anima.

Non cento, non mille degli splendidi fiori danno una sola goccia di nettare, ma uno soltanto basta a saziare di vita e di passione, illudendoci quasi che l'autunno e l'inverno non tornino mai più!

Primavera

E ancora il grano, che ha maturato la spiga, lascia dei piccoli spazi alla camomilla (*Matricaria chamomilla*) dal tenue e dolce profumo di ovattata e gradevole quiete; giù in basso si aprono, alla base degli steli, la campanula bianca del vilucchio (*Convolvulus arvensis*), qualche delicata corolla rosa vivo di malva (*Malva sylvestris*), quella di colore roseo moscato (*Malva moschata*), e la malva domestica (*Malva neglecta*), più chiara e di vermiglio striata.

Diffusa negli spazi attorno, oltre che nel grano, è la camomilla bastarda (*Anthemis arvensis*), senza il sentore tipico di quella utilizzata; ha fiori gialli invece la camomilla dei tintori (*Anthemis tinctoria*); mentre ha capolini che restano sempre verdi la falsa camomilla (*Matricaria discoidea* o *matricarioides*); e ancora i luminosi fiorellini viola del già ricordato specchio di Venere (*Legousia speculum-veneris*); infine sono rosato-violetto i fiori della veccia (*Vicia sativa*),

Ma è dai bordi e dai margini dei campi, dalle viottole, stradelli e sentieri, dalle prode lungo i fossi e fossetti, lungo i filari delle viti e degli alberi, da tutti questi spazi non coltivati ma non incolti, che i fiori prendono vita: i ranuncoli (*Ranunculus bulbosus*), dai piccoli fiori di un giallo lucente, e dalle rosette basali da non sbagliare con le altre commestibili, perché pericolosamente tossiche; sempre di un giallo luminoso, il favagello (*Ranunculus ficaria*), meno pericoloso, ma della stessa famiglia da evitare; il bianco latte di gallina o cipollone bianco (*Ornithogalum umbellatum*) e il fiore simile, più grande dell' (*Ornithogalum pyramidale*), ambedue con i fiori bianchi a forma di stella, ma a sei punte; simile, ma con fiori gialli, il cipollaccio dei campi (*Gagea villosa*); l'elegante fiore violetto della barba di becco (*Tragopogon porrifolius*) che, se non tagliato, forma un gigantesco soffione.

Le infiorescenze bianche e rosate delle achillee o millefogli (*Achillea*

millefolium, *Achillea collina*); la cicerchia (*Lathyrus clymenum* e *tuberosus*), che noi chiamavamo pisello selvatico, dai vivaci fiorellini violetti, rossi e porpora, striscianti sul terreno nella calura estiva; il meliloto comune (*Melilotus officinalis*) e bianco (*Melilotus alba*), dai piccoli fiori, giallo chiaro o crema, riuniti a grappolo, sulle punte.

Vi sono poi le margherite, quelle gialle, oltre la già ricordata, la *Inula salicina*, più esile e delicata, e la *Bupthalmum salicifolium*, più compatta e resistente; e le bianche, come la margherita del serpentino (*Leucanthemum pachyphyllum*), con fiori più alti e isolati e la margherita comune (*Leucanthemum vulgare*), dai folti gruppi; l'erba amara dei boschi (*Tanacetum corymbosum*), con una pannocchia ombrelliforme di fiori bianchi; la verde euforbia o erba verdone (*Euphorbia helioscopia*, *peplus*, *amygdaloides*), tutte con il lattice al taglio, da trattare con attenzione, come la *Euphorbia nicaeensis*, con un colore virante al giallo.

Si scorgono i bei fiori rosati della altea o malva canapina (*Althea cannabina*), per poi entrare nel regno del fiordaliso, dagli stupendi azzurri: *Centaurea cyanus*, il classico fiordaliso vero; altri hanno variazioni sul rosso-rosato, come *Centaurea pratensis*; il cicalino (*Centaurea deusta*) dal colore che vira al rosa, la porporina (*Centaurea scabiosa*), come anche la *Centaurea jacea*.

Altro genere ben rappresentato è quello della silene: già ricordati gli strigoli, vi sono la silene bianca (*Silene alba*), la *Silene dioica* dai fiorellini color rosa acceso, la *Silene gallica*, dal colore rosato, l'ancora bianca *Silene italica*, e infine i rossi mazzetti della *Silene armeria*; altri mazzetti delicatamente rosacei, quelli della saponaria (*Saponaria officinalis*); il bel tulipano dei campi (*Tulipa agenensis*), rosso scarlatto, ricercato speciale da noi ragazzi; gli omnipresenti centocchi, con i piccoli fiori crema (*Stellaria media*), il centocchio dei boschi (*Stellaria nemorum*), la meno strisciante *Stellaria holostea*, la più esile *Stellaria graminea*, tutti presenti appena il terreno resta in riposo, come lungo i filari delle viti e persino sui muri.

Altrettanto diffusi sono i seneci, come il senecione comune (*Senecio vulgaris*), con i fiorellini gialli insignificanti e i pappi di sottili peli; il *Senecio viscosus*, i bei gialli del senecione serpeggiante (*Senecio erucifolius* oppure *Jacobaea erucifolia*), il senecione dei fossi (*Senecio aquaticus*), il senecione dei boschi (*Senecio nemorensis*), con fiorellini gialli a grappolo, che rientrano nelle margherite gialle.

Passiamo alle campanule: il raperonzolo (*Campanula rapunculus*), di un bel colore viola pallido, chiari indicatori di dove trovare la rosetta e

la pregiata radice carnosa, nell'inverno successivo; la campanula selvatica (*Campanula trachelium*), con imbutini violetti; il falso raponzolo *Campanula rapunculoides*; la Campanula glomerata, con fiori riuniti in un capolino apicale; la campanula a foglie di pesco (*Campanula persicifolia*);

Siepi di confine

E poi ancora dalle siepi di confine, da quelle lungo le strade che lambiscono il podere: la rosa canina (*Rosa canina*), dai cinque petali rosa pallido e dalle bacche rosse in inverno; la vitalba (*Clematis vitalba*), dalle infiorescenze bianco-verdastre e dai mille usi per cesti, panieri, canicci, bruscole; le macchie di colore bianco della *Clematide recta*; il pan di serpe o gigaro (*Arum italicum*), dal fiore a clava giallo-crema immerso in un'ampia foglia verde, ma dai frutti a bacca scarlatta, inquietanti per noi ragazzi; il pungitopo (*Ruscus aculeatus*) con le bacche rosso acceso; la ginestra, dal profumo penetrante e gradevole, e la ginestra dei carbonai, ambedue più comuni nei boschi.

Nelle siepi più a nord il terreno si anima di ciclamini (*Cyclamen repandum*), rossi, violetti e fucsia, il lilla della pervinca (*Vinca major*), dimessa e terribile; in buona compagnia con il colchico (*Colchicum speciosum* e altre specie spontanee), da non confondere con i crochi, dalla grande variabilità, di cui fa parte il pregiato zafferano vero (*Crocus sativus*), lo zafferano selvatico (*Crocus biflorus*) di colore più chiaro, con venature più scure, lo zafferano maggiore (*Crocus vernus* oppure *napolitanus*), lo zafferanetto comune (*Romulea bulbocodium*), lo zafferanastro giallo (*Sternbergia lutea*), luminoso in questo colore, quanto velenosissimo: macchie di colore presenti anche sui cigli, quando la natura tace e vi sono poche fioriture in giro.

Le siepi sono il rifugio dell'ortica, della melissa, del lamio o falsa ortica, bianca e purpurea, già ricordati, con i loro piccoli fiori; anche le felci (*Pteridium aquilinum*) vi crescono, in luoghi riparati dal sole, di un verde carico nelle loro foglie pluripennate, di una bellezza primordiale, pur senza fiore; e soprattutto conservano gelosamente la splendida famiglia delle orchidee selvatiche, nel loro terreno soffice fra le radici dei mille arbusti che s'incrociano in alto: dalla splendida ed elegante orchidea maggiore (*Orchis purpurea*), la più diffusa, la precoce e rosea *Barlia robertiana*, la rossastra *Dactylorhiza maculata*, la vesparia o fior d'ape (*Ophrys apifera*), dalle infiorescenze che sembrano api o vespe posate sulla pianta; la fior ragno (*Ophrys sphegodes*), esile e precoce nella fioritura; l'amante delle siepi più

umide *Orchis laxiflora*; anch'essa sul violetto-rossiccio, l'orchidea minore (*Anacamptis* oppure *Orchis morio*); e infine, ma non certo l'ultima, una orchidea rosso-violetto che potrebbe essere l'*Anacamptis pyramidalis*, pur non avendo quella tipica forma conica (è descritta comunque una trasformazione, da conica in cilindrica, con il procedere della fioritura). Queste sono quelle che ricordo e che ho rivisto, ma è molto probabile che ve ne siano state altre.

Ancora fiori

L'afa dei solleoni e delle giornate più calde dell'estate pare opprimere di una spossante apnea il respiro dei coltivi e delle rare corolle, che sopravvivono nei recessi più freschi e ombreggiati; ma con le prime piogge d'agosto e poi nel settembre i fiori riprendono il ciclo interrotto dalla secchezza dell'aria e della terra.

Ancora il bel fiore dell'anemone bianca o dei boschi (*Anemone nemorosa*), nelle siepi a confine con le forre; le bardane (*Arctium lappa e minus* e varianti) dai fiori spinosi, ma non pungenti come invece i cardi, il cardo asinino (*Cirsium vulgare*), intoccabile, il cardo campestre o stoppione (*Cirsium arvense*), il cardo dei lanaioli (*Dipsacus sativus*), e il selvatico (*Dipsacus fullonum* o *sylvestris*), più interessanti nell'autunno. Se a ridosso delle siepi restano i rami ormai secchi, con i capolini atti a formare delle belle composizioni, i cardi nel territorio attorno a Prato sono legati a ricordi ben più corposi, quelli della cardatura della lana e della pettinatura delle stoffe. Ancora più pungenti i diffusissimi cardi spinosi (*Carduus pycnocephalus*, *Carduus acanthoides*, *Carduus nutans*), tutti con fiori rossi, come il cardo mariano (*Silybum marianum*), dalle belle foglie marezzate di bianco, con aspetto marmorizzato: con dei guanti di cuoio si possono realizzare dei bei bouquets.

Lungo le strade vicinali, si può incontrare la fitolacca (*Phytolacca americana*), con i grappoli stipati di bacche carnose di colore nero-porpora, insidiosa e velenosa: attirava le nostre attenzioni perché si considerava la pianta dell'inchiostro, quello che la bidella ci versava nei calamai dei banchi delle elementari; ma non era quella l'origine dell'inchiostro, anche se quelle bacche possono produrre una sostanza colorante.

Ancora il ginestrino, dai bei fiori gialli (*Lotus corniculatus*), e il ginestrino marittimo (*Lotus siliquosus* oppure *Tetragonolobus maritimus*); l'agliaria dai racemi bianchi (*Alliaria petiolata*), lo scapiogliato fior cuculo (*Lycnis flos-cuculi*), di un rosa antico.

Da non dimenticare i fiori più tardivi della linaria o linaiola comune (*Linaria vulgaris*), sbarazzini con quel tocco arancio sul giallo, che giungono alle soglie dell'inverno; i piccoli fiorellini gialli della rughetta selvatica (*Diplotaxis tenuifolia*), indicatori di future raccolte primaverili delle foglie aromatiche e piccanti; lo stesso per i fiori azzurri, che si aprono al sole, della cicoria selvatica (*Cichorium intybus*); come già nel pieno dell'inverno si aprono i gialli fiorellini del cavolo rapino o rapa canina (*Sinapis arvensis* e *alba*), lo stesso colore del cavolo navone (*Brassica napus-napobrassica*), oggi ampiamente coltivato; infine l'ambretta comune (*Knautia arvensis*), dai fiori azzurro-lilla, preziosa quando scarseggiano le corolle.

Rii e ruscelli

Nei rii e ruscelli abbiamo le eleganti tife o mazzesorde (*Typha latifolia*), dalle infiorescenze così compatte, quando giovani e acerbe, e così pronte a liberare infiniti semi pelosi e volanti al vento del tardo autunno; con le foglie, chiamate sale, si impagliavano i fiaschi; l'affascinante e delicato giaggiolo acquatico (*Iris pseudacorus*), dagli splendidi fiori giallo brillante; i piccoli fiori bianchi del crescione d'acqua (*Nasturtium officinale*), che purtroppo non rientra fra le nostre erbe tradizionali raccolte; nei bordi umidi ed esposti a nord, in vicinanza dell'acqua, fiorisce di bianco l'acetosella (*Oxalis acetosella*); i tardivi ed esuberanti, come dimensione e colore giallo, topinambur (*Helianthus tuberosus*), dai tuberi destinati alla bagna cauda piemontese; le infiorescenze rosate della valeriana comune o erba gatta (*Valeriana officinalis*), la valeriana rossa dai bei corimbi porporini (*Centranthus ruber*); i piccoli cespugli di tamerice comune (*Tamarix gallica*), con le spighe di fiori rosei.

Muri e cortile

Sui muri non manca l'erba vetriola (*Parietaria officinalis*), e la sua forma con foglie più piccole, la vetriola minore (*Parietaria diffusa*), usata per pulire i fiaschi e le bottiglie di vetro, ma anche ottima pianta da cucinare; i muri a secco si riempiono dei fiori umili e gialli dei tenarepoli, delle cicerbite, delle trinette o trinciata (*Hyoseris radiata*), dei licheni che tappezzano i sassi di vari colori.

Non mancano attorno a casa il ramerino e la salvia, con i loro piccoli fiori azzurri e violetti; le rose centifolia, dalla stupenda delicatezza e dal profumo

squisito; i settembrini e gli ottobrini, astri dalle folte fioriture rosso-violetto; la pianta del lillà o lilla, nunzio anch'esso di primavera, con i suoi fiori del caratteristico colore e con quel dolcissimo profumo che riempie l'aia e che merita un ricordo particolare:

Lilla

*Fiore di lilla, dal tenue colore,
non sei più là.
nell'aia aperta, nel dolce tepore,
non dai più segno di libertà.*

*Sei chiuso in gabbia, in recinti dorati,
non sembri tu,
nelle villette dai fili spinati,
hai già perdute tante virtù.*

*Sbocciavi presto, quei fiori minuti,
mentre lassù,
la vecchia rondine i cari saluti,
come festosi voli nel blu,*

*pare mandarti, sfrecciando vicina,
e come se
non si saziasse, nel primo mattino,
del dolce profumo intorno a te.*

*Pallide ciocche, vicino al fenile,
che l'acqua fa
d'un rosa più intenso, quando d'aprile
bacia i germogli, con voluttà.*

*E le due piante, per sempre più care,
laddove c'è
il caldo affrettarsi e assiduo parlare,
mille attenzioni solo per me:*

e pur senza figli, nonna più amata,

*sempre sarà,
ricordo struggente di una invariata
gioia di vita e umana bontà.*

*Macchia di rosa, su tenere foglie,
ora non più,
doni tranquilla alla mano che coglie
quelle più belle e t'inchini giù;*

*per poi formare uno splendido mazzo,
che odorerà,
nell'umile vaso, come un arazzo
di pura e fresca preziosità,*

*mentre tu ascolti parole cordiali,
proprio per te,
poi mille ed altre, perfino banali,
tra il grido di un bimbo e un coccodè.*

*Ora in silenzio, nei muri più odiosi.
per l'uomo che
crede di avere tesori grandiosi
da preservare solo per sé,*

*ma sono soltanto effimeri e inetti,
e quello sì,
tanta tristezza e strazianti sospetti,
e poi un animo sempre così.*

E per ultima la calla, che ho imparato ad amare nei vasi che Amabile, che è stata come una nonna, metteva in casa nelle notti d'inverno, per poi esplodere in candide fioriture nell'aprile e nel maggio:

Candida calla

*Candida calla, a definirti un fiore
soltanto, è poca cosa,
per quell'assiduo e inconfessato amore*

*che senza posa,
da tanto ti riservo, e tu di bianco
accendi nella sera
i tuoi virginei lembi, e pari sposa,
pura e composta, e sola, senza al fianco
altri né fiori; ma io soltanto, immerso
nella struggente e quieta
sera di primavera.
Torna il tuo terso, immacolato telo,
sfuggito dall'inverno, dal suo velo
di brina mattutina
e dal notturno gelo, che tu, fiera
di umori e vita, affronti nei ripari
posticci e tepidi, quasi stranita
di un'assenza completa
di piante e fiori, attorno a te; s'inchina
allora e spesso, il tuo tumido stelo,
con gl'irti bocci e rari.
E ancora tu ritorni,
e ancor dispieghi il tuo latteo velluto:
del ciclico ruotare i tempi impieghi,
come a scandire i giorni
miei; e in te rivivo ogni ricordo antico
e quel perduto
tempo infantile, allor che a sera adorni
l'andito e la cucina, ove il temuto
gelo rifuggi, e dove ti ripone
la nonna mia più cara,
con cura e con pudico,
rinnovato amore. È lì che impara
il mio cuore puerile e, pur distratto,
per sempre vi si impone
indelebile il ricordo, e quell'atto
che poi ripeterà. Torni ora lieta
di bearti alla pioggia dell'aprile,
e quel canuto, tuo splendido fiore,
contegga ancora il tempo e ogni stagione
di me passato e, a un tratto,*

*dell'oggi e del futuro;
di quando a Pasqua, traballante e inquieta,
ti portavo al Sepolcro, e mal sicuro
e infermo era il carretto, nelle mani
giocose dei ragazzi;
poi stagiavi il candore dei tuoi arazzi,
nel crepuscolo arcano della chiesa.
E ancor risalti di una luce accesa,
nelle sere dolcissime di maggio,
e ancora tu rimani,
col tuo niveo lignaggio,
a cadenzare le attenzioni e i mesi,
le cure di mia madre, i suoi cortesi
zeli, che sono i miei di oggi e di domani;
per osservarti immota,
esalare quel tuo etereo sentore
impercettibile e ovattato, come
il tempo mio che ruota.*

Conclusioni

Giunto al termine di questo impegnativo paragrafo, in cui ho cercato di sondare i miei ricordi, è probabile che abbia dimenticato diversi fiori del podere del nonno; ma una parte senz'altro importante, forse più numerosa di quelli che ho citato, non li ho osservati, né allora, né in seguito, perché troppo piccoli e insignificanti, o poco appariscenti, o semplicemente perché spesso guardiamo tutto, ma non osserviamo niente con attenzione.

Uno solo voglio ancora ricordare, a titolo d'esempio: il nontiscordardimé (*Myosotis arvensis*), con i suoi piccoli fiorellini blu chiaro.

Scorrendo questo paragrafo, qualcuno potrà pensare come il podere del nonno abbia potuto contenere tutti questi fiori e tutte le produzioni frutto del lavoro; me lo sono chiesto anch'io.

Va detto che il podere era privilegiato al riguardo, estendendosi dal versante nord della collina, a quello est e a sud, vicino al fiume e ai rii in basso e su in alto con terrazzamenti, raggruppando quindi tanti diversi habitat; inoltre i fiori spontanei, come tutte le piante di questo tipo, non possono crescere regolarmente tutte le stagioni, ma spesso sono abbondanti in un'annata, in un particolare fazzoletto di terra, per poi scomparire

qualche anno dopo; inoltre se alcuni sono ben rappresentati, molti fanno la loro comparsa in piccoli numeri o colonie; non scompaiono per sempre che eccezionalmente, perché i tuberi, i rizomi, i bulbi e i tanti semi, non vengono distrutti nella agricoltura tradizionale, ma rimangono, pronti a vegetare alla prima occasione, anche se il contadino spesso disturba la loro piena evoluzione, perché il campo è da arare, la proda da vangare, le piante da zappare, i prati da tagliare, e tutti i numerosi fazzoletti incolti da tenere ben puliti e rasati, e le siepi contenute nei loro spazi.

In questo insieme di micromondi, in questo turbine di microazioni, centinaia di fiori trovano spazi e tempi per svolgere il loro ciclo vitale: quanto prendono dal contadino e dai coltivi a lui cari e quanto danno al contadino e ai coltivi curati? Forse è il secondo aspetto che predomina!

Questo è il segreto della coltura promiscua.

Ora il podere del nonno è ridotto, per metà, a un solo, enorme campo e l'altra metà a un enorme spazio abbandonato a sé stesso (la parte più ripida del versante a tramontana e la parte più in alto, con terrazzi in distruzione).

In quest'ultimo spazio, alcuni fiori, pochi, sono sopravvissuti, come le orchidee, dei narcisi, degli anemoni, sempre combattendo con i rovi e gli alberi che prendono il sopravvento.

Nella parte ancora coltivata, arata profondamente e trattata da anni con diserbanti, concimi chimici di sintesi, pesticidi e seminata regolarmente, delle centinaia di fiori descritti, quanti ne ho mai più visti?

Potrei rispondere nessuno, ma voglio dire solo qualcuno!

Questo è molto preoccupante. Non solo per l'assenza dei fiori, il che sarebbe già abbastanza grave; ma perché vi è un'assenza di piante, eccetto quella coltivata, e soprattutto di fauna, dai piccoli mammiferi, agli uccelli, ai rettili, agli insetti, ai microrganismi; e la mancanza di ogni forma di vita lascia presagire delle conseguenze pesanti.

Per la diminuzione importante degli insetti si stanno segnalando effetti a catena impensabili e gravi, fino a prospettare situazioni di collasso di interi sistemi del pianeta. Hans de Kroon, ecologo olandese, ha ben descritto la situazione degli insetti, costretti a fuggire da un'oasi all'altra, con in mezzo un deserto velenoso: vedi Hallmann (2017).

In questa azione di scandaglio, nei miei ricordi dei fiori, sono debitore a internet, ormai insostituibile, e a queste due guide: Schauer (1987) e Biagioli (1999).

I boschi vicini

I boschi non sono i campi e quindi non dovrebbero rientrare in questa trattazione sulla coltura promiscua; tuttavia, nella campagna collinare e di bassa montagna, questi sono in intimo contatto con i campi, anzi molti boschi sono dei piccoli fazzoletti di terreno, inseriti fra i campi coltivati, lasciati a bosco perché troppo ripidi nelle pendenze, a ridosso di borri scoscesi, con marcata esposizione a nord.

Questi spazi impervi erano talvolta affidati allo stesso mezzadro, se limitati e confinanti con i campi di sua spettanza, per cui la loro interazione nel complesso dei cicli colturali del podere era molto stretta. Ma anche se più estesi, e tagliati e “coltivati” dai boscaioli, tuttavia erano di frequente visitati dai mezzadri del circondario, per motivazioni legate direttamente alla conduzione del podere mezzadrile. A conferma che questo tipo di coltura estendeva la sua influenza anche alle zone boscate, oltre che a integrarsi, come vedremo, con l’ambiente sociale dei borghi e dei paesi vicini.

Il punto di partenza è sempre lo stesso; il territorio era aperto e intessuto di innumerevoli sentieri, viottoli, stradelle, tutti liberamente percorribili; dai poderi quindi, come d’altronde dagli abitati, i boschi erano facilmente raggiungibili e un’atavica tradizione permetteva (e permette ancora oggi) la raccolta dei funghi, degli asparagi e dei frutti selvatici come le more di rovo, le corbezzole e le fragoline.

Il nonno era solito andare nei boschi vicini al tempo dei funghi e periodicamente per tagliare i getti giovani di scopa (*Erica scoparia*) e confezionare le scope per la stalla; se aveva necessità di validi legacci, erano ottimi i sottili e flessuosi rametti della ginestra (*Spartium junceum*); utilizzata anche la ginestra dei carbonai o scornabecco (*Cytisus scoparius*), per preparare dei mazzetti, seccati in forno, e utilizzati per bruciacchiare le setole del maiale; raccolti anche i gusci, le pigne cioè del pino marittimo (*Pinus pinaster*), chiamate così perché con piccolissimi pinoli non utilizzabili, ma efficacissime nell’accendere qualsivoglia fuoco.

Molta importanza rivestivano le ghiande delle varie specie del genere *Quercus*, ricercate nei boschi e raccolte per il maiale di casa, tanto che alcune querce venivano lasciate nelle siepi di confino e addirittura lungo viottoli e stradelli del podere.

Non permessi erano il taglio e la raccolta del legname, anche delle minute ramaglie legate in fastelli: i boschi erano tagliati regolarmente e a regola d’arte, con recupero completo di tutte le parti, in legna, fascine per i

forni, pali per i filari di viti, minutaglie per produrre la carbonella e tagli più consistenti per il carbone di legna; anche le pigne o pine dei pini domestici erano raccolte e vendute per l'estrazione dei pinoli. Allo stesso modo era considerato un furto la raccolta delle castagne, dove presenti.

Invece nei piccoli ritagli lasciati a bosco, addossati ai poderi e nelle siepi di confine e di contorno alle strade, tutti i tagli erano riservati al contadino, che poteva disporre del legname e dei fastelli per il focolare e il forno, dei pali per le viti e non ultimo del fogliame per foraggio nei giorni più caldi dell'estate, quando i campi erano riarsi dal sole.

I boschi avevano inoltre altri rapporti con i poderi, senz'altro più stretti ed intensi: erano abitati dagli animali selvatici, che nei boschi avevano un rifugio, una tana, un riparo, e nei campi trovavano il cibo. Lepri, fagiani, tassi, istrici, donnole, faine, volpi, cinghiali, beccacce, pernici, colombacci, e giù giù, tutta la serie d'innomerevoli uccelli, sia stanziali, sia migratori. Quei campi della coltura promiscua, pieni di vita vegetale e animale, erano benevoli fornitori di erbe, semi, frutti, prede, che alimentavano una schira incredibilmente folta di viventi. E come vedremo, in questa enorme riserva di cacciagione, attingevano i contadini, e soprattutto coloro che la terra né la possedevano, né l'avevano in gestione, ma pur sempre usufruivano dei suoi frutti più diretti.

Mi preme riaffermare quanto già introdotto: questo tipo di organizzazione colturale, la coltura promiscua nel podere mezzadrile, riesce ad estendere la sua influenza anche nei terreni boscosi, per rapporti diretti e soprattutto attraverso scambi indiretti gestiti dagli animali selvatici; il tutto concorre ad un'interazione tra le varie componenti dell'intero comprensorio, sia quello coltivato, sia quello boscato; interazione che si estende all'intero tessuto sociale del territorio, comprendente, oltre ai contadini, tutti gli abitanti dei borghi e dei villaggi, nelle loro diverse attività di artigianato e di commercio.

Dal seme alla terra: economia circolare

Abbiamo le piante che vengono coltivate nel podere e con quali metodi, le piante spontanee utilizzate e con quali finalità; è tuttavia ancora più stupefacente il loro inserirsi in modalità di utilizzo completamente integrali, nel senso che nel podere si svolge tutta la vita della pianta e in esso trova compimento e impiego completo ogni aspetto della sua produzione e del suo smaltimento.

Partiamo dal **grano**, i cui semi sono una parte della produzione dello stesso

podere, opportunamente conservata nel granaio della casa colonica; in tal modo ogni contadino, ogni podere, ogni terreno con la sua conformazione e le sue caratteristiche, ha una varietà e delle sottovarietà particolari che meglio si adattano a quelle specifiche condizioni, formando ecotipi funzionali ai pedoclimi di ogni campo.

Quando è il caso si sperimentano nuove varianti, con semi che provengono dall'esterno, da altri contadini, dalla stessa fattoria, ma sempre con molta prudenza, seminando dapprincipio un solo campo sui diversi del podere, e valutando bene i risultati; con quella che oggi dovrebbe divenire una norma universalmente riconosciuta, quella della precauzione.

Mia madre ricorda due varietà, seminate quand'era ragazza, la Frassineto e la Mentana: la prima è un antico grano tenero, con stelo lungo, che gli permette di oltrepassare le erbe infestanti e quindi di controllarle autonomamente; può per questo allettarsi con il vento e i temporali; è più ricco di proteine degli ibridi attuali e meno di glutine; permette quindi una lievitazione lenta e un pane a pasta compatta, che dura più giorni, quello tipico del nonno. La Mentana è sempre un grano tenero, con ariste rossastre, diffuso prima della seconda guerra mondiale; anch'esso alto e con una certa precocità, tale da anticipare le cosiddetta "stretta", cioè il caldo e la siccità del giugno che può ostacolare la granigione.

Le ho ricordate a titolo d'esempio, perché ve ne sono molte altre, sempre però con lo stesso principio, del seme messo in serbo, con molte varietà che si adattano alle specifiche caratteristiche del terreno del singolo podere.

Avere un controllo diretto delle sementi permette, fra le altre cose, anche questi aggiustamenti fini.

Il grano, seminato e passato l'inverno, inizia a primavera una crescita repentina, in concorrenza con le erbe infestanti, che possono essere più o meno numerose; oltre a estirparle con zappa o sarchio, vi è la possibilità di raccoglierne alcune per la cottura o il consumo fresco, come i radicchi. Questo è permesso alle donne di casa, ma soprattutto ai parenti e agli amici del paese, che integrano volentieri i loro apporti alimentari, con erbaggi crudi e cotti, e nel contempo liberano in parte il grano, in particolare verso i margini dei campi e lungo le prode delle viti e degli ulivi, limitanti i campi: si tratta di rosolacci (rosette dei papaveri), cicerbite, radicchio selvatico, ballotto e amaro, terracrepoli, rutioni, piattelli, e altre.

Ciò che resta, sperando che non sia molto, segue la crescita del grano e nel caso dei papaveri e dei gladioli selvatici (ciucciamieli), riempie di colore e di bellezza i campi di frumento verde già granito.

Col giugno si inizia la mietitura (legando il grano in covoni), l'abbicatura (la formazione delle biche, che conservano i covoni nei campi) e quindi il trasporto sull'aia dei covoni per la battitura, che negli ultimi decenni viene fatta con la macchina di un bel colore arancio e la partecipazione di diversi contadini e paesani, riuniti in quella che prende il nome, nonostante l'afa e il lavoro, di festa della battitura.

Il grano, spartito con la fattoria, è poi riposto con le sacca nel granaio; gli involucri e le reste dei chicchi costituiscono la loppa e la pula, più fine, che imperversano dappertutto e si ammassano in cumuli, rovistati dalle galline e dai polli, distribuiti poi come lettiera nella stalla, insieme alla paglia. Gli steli del grano, opportunamente tagliati rasoterra, costituiscono la paglia, riposta sciolta nei pagliai sull'aia, a fianco della trebbiatrice e negli ultimi anni legata in presse, riunite in una vera e propria costruzione, la barca della paglia.

La paglia è utilizzata completamente, in usi minoritari come lettiera per il maiale, nei covi delle galline, per avvolgere sedani, gobbi e cardi e portarli all'imbiancatura, come materiale di appoggio per la frutta (*"Con il tempo e con la paglia si maturan le sorbe e la canaglia"* dice un proverbio), come innesco per il focolare o il forno (ricordando che il "fuoco di paglia" dura un attimo...), ma soprattutto e nella stragrande quantità, come lettiera per tutta la stalla: in questa situazione si impregna dello sterco e dell'orina dei bovini presenti e, cambiandola con paglia nuova, viene portata nella concimaia, dove "matura" e produce il concime, poi distribuito nei campi.

Anche i prodotti minori della macinazione del grano sono totalmente utilizzati nel podere; infatti il nonno si recava tutti i mesi presso il vicino mulino per macinare la quota di grano necessario per il pane e la pasta; era infatti una regola avere la farina sempre fresca, poiché, non essendo raffinata, subiva un facile deterioramento, con ossidazione e irrancidimento; la crusca e il tritello, residui dalla molitura del grano, infatti sono utilizzati per l'alimentazione delle vacche, del maiale e del pollame.

Il cerchio è chiuso, in una modalità circolare quasi perfetta: infatti con la concimazione torna alla terra una parte del suo stesso prodotto, in questo caso steli, foglie e involucri del grano nato e cresciuto proprio in quei campi, arricchito di una componente organica importante, in quota composti organici, ma soprattutto in quota organismi viventi, macro e microscopici, con tutte le interazioni che hanno con il terreno vivente (alcuni principi dell'agricoltura naturale e della biodinamica sottolineano questo meccanismo).

Avena, orzo, ed altri cereali minori seguono lo stesso iter del grano.

Passando alle **viti**, tutte le potature dei filari, iniziando dai tralci, le canne e i pali ormai vecchi e i rami dei loppi, sono legati in fascine, portati attorno casa e riposti in apposite barche per essere utilizzati sul focolare; anche di caminetti d'albergo: «Mi feci un buon fuoco di rami d'olmo e di vite, lessi una rapsodia omerica, e m'addormentai» (1973: 144), così ci riferisce Seume, scrittore tedesco, che durante il suo viaggio del 1802, passò la notte in un albergo di Macerata.

I pezzi più corposi, come i gambi delle viti da rinnovare, i pali non completamente intarlati e i rami più grossi dei loppi divengono legna da ardere. Le fascine di viti, prendono fuoco velocemente e producono delle fiamme importanti, che riscaldano l'ambiente attorno in modo brusco e repentino, compresi le mani ed i volti, che si arrossano. Se portate in casa bagnate, come purtroppo succede spesso perché conservate all'aperto, sprigionano in una prima fase un fumo pesante e irritante, che costringe a sfuggire dal focolare e dalla stessa grande stanza adibita a cucina, perché difficilmente la canna fumaria riesce a convogliare in alto tutto quel fumo, che riempie presto l'enorme cappa (troppo grande per essere funzionante) e l'aria attorno.

Nello sviluppo primaverile ed estivo le viti richiedono le uniche due sostanze in uso nel podere, utilizzate solo dalla fine dell'Ottocento per l'arrivo delle malattie americane, lo zolfo, in polvere, e il solfato di rame, in soluzione di un bel colore azzurro, per combattere l'oidio e la peronospora. Prima dell'entrata in uso della zolfatura e della ramatura, la sfrondata delle viti, che interessa i rami eccedenti infruttiferi, di cui spesso si circonda la vite, era utilizzata come foraggio per le bestie; così anche le foglie e le fronde degli alberi maritati alle viti, in particolare degli olmi, e anche dei loppi, aceri campestri, tipici della nostra zona.

L'uva comincia a maturare e la prima, a fine luglio, è attesa con gioia da tutti i ragazzi e non solo; da allora fino alla vendemmia, diviene un alimento usuale per la famiglia contadina, per amici e parenti e per chi passa dal podere; senza eccedere: una ciocca d'uva non si nega a nessuno. Dopo la vendemmia si continua a mangiare, in minore quantità, quella riposta sui cannicci o appesa ai fili del granaio, come penzoli (due ciocche vicine, su uno stesso ramo tagliato).

Con la vendemmia, si porta in genere l'uva nei tini della fattoria, per la vinificazione centralizzata, fino alla svinatura, quando la quota del contadino è portata nelle botti della cantina della casa colonica, mentre quella di pertinenza del padrone resta nelle botti della fattoria per l'affinamento. Al

momento della svinatura, le vinacce spremute dai torchi, possono essere riutilizzate per una seconda fermentazione, per un vinello, poco più che acqua macchiata, chiamato proprio acquetta. Vengono poi messe a disposizione dei polli di casa, che non disprezzano i vinaccioli; altrimenti utilizzate per la produzione di grappa, distillato di ottima qualità, pratica spesso vietata dalle leggi, ma da sempre fatta di notte dai contadini; i residui della produzione delle viti, ormai “spremuti fino all’anima”, divengono concime sparso nei campi.

La terza delle coltivazioni di base del podere toscano, quella dell’**ulivo**, si inserisce anch’essa in un utilizzo integrale di ogni componente: la folta potatura di fine inverno, produce legna da ardere e fascine delle ramaglie, usate selettivamente per riscaldare il forno di casa, in primo luogo per la cottura del pane; sono conservate pertanto in una catasta specifica, accanto a quella delle fascine di vite.

I polloni estivi a livello del pedale vengono tagliati e utilizzati in parte per il confezionamento di panieri e cesti, talvolta cannicci, essendo particolarmente resistenti e fornendo dei rametti lunghi e dritti, che ben si adattano ad essere intrecciati; per il resto si confezionano ulteriori piccole quantità di fascine. Eccetto la potatura, l’ulivo è seguito solo indirettamente, in quanto viene lavorato per le colture erbacee il campo ai margini del quale è collocata la pianta, per cui si torna ad uno specifico intervento solo con la raccolta delle olive, nel novembre-dicembre, dopo il periodo della semina del grano. Dalla frangitura, effettuata presso il frantoio della fattoria, oltre all’olio da dividere a metà tra proprietario e contadino, deriva come prodotto di scarto la morchia, utilizzata come lubrificante, in primo luogo per le ruote del carro.

La produzione dei **prati** e dei seminativi a foraggio viene utilizzata integralmente come erba fresca e come fieno. È questo un punto delicato dell’equilibrio del podere mezzadrile: il contadino cerca di mantenere i buoi o le vacche, che servono come forza lavoro, con le produzioni foraggere del podere, come obiettivo di base; se il podere lo permette, con una maggiore produzione di erbaggi e di fieno, tiene più a lungo nella stalla i vitelli nati dalle vacche o acquistati per l’ingrasso, in modo da ricavarne un utile dalla vendita e una maggiore produzione di concime.

Un periodo classico di crisi è quello estivo, specie con annate di più marcata siccità, quando si ricercano le erbe sulle rive dei fiumi, le foglie delle canne nei canneti, e le fronde degli alberi maritati alle viti (la prateria aerea), prima dell’introduzione della ramatura.

Come regola si cerca di mantenere almeno due vacche, per il lavoro dei campi; in poderi di collina, con i problemi di foraggio più marcati, se ne mantiene almeno una, da unire a quella del contadino vicino, per i lavori nel podere. Nei pendii più ripidi, laddove anche l'aratro trainato dalle vacche trova delle difficoltà, si opta per la lavorazione con zappa e vanga e si tiene nella stalla un asino (ciuco), per il trasporto e qualche traino. Le produzioni in foraggio, compreso quello dei cigli e degli stradelli, sono comunque tutte utilizzate dagli animali della stalla e dai conigli allevati.

Niente va gettato: ancora un utilizzo integrale

Niente va gettato è il precetto di base di tutta la vita contadina: dalla cucina alle vesti, dagli strumenti di lavoro ai prodotti dei campi. Derivato direttamente dalla precarietà della vita umana, per cui è buona regola conservare tutto, che in seguito potrebbe essere utile, ha nel mondo contadino una applicazione estensiva, in relazione alla vasta quantità di materiali che vi si ritrova.

Ma la cosa più stupefacente è la ricchezza di usi, la pertinenza, le incredibili modalità di utilizzo di qualsiasi cosa, comprese alcune di una umiltà e di una insignificanza tali, che non lascerebbero immaginare niente di buono; il tutto derivato da un'esperienza secolare, che si è tramandata nelle generazioni.

Prendiamo ad esempio i salci, i bei salci aranciati che intensificano il loro colore con il perdere le foglie in autunno; alle soglie dell'inverno risplendono al sole basso all'orizzonte, e creano un'immagine di una raggianti brillantezza. È il momento del taglio radicale dei rami, di cui vengono lasciate poche dita della spuntatura, che chiamiamo spunzoni; sembra di rovinare la pianta, ma in realtà è l'unico modo per farle riemettere dei rami altrettanto forniti di rametti flessibili ed elastici e mantenerla in buona salute, tanto che nei campi abbandonati e non più potata, va in malora ben presto.

Il salice, che per li sua lunghi germinamenti cresce da superare ciascuna altra pianta, per avere fatto compagnia colla vite, che ogni anno si pota, fu ancora lui sempre storpiato (Leonardo da Vinci 2002: 436).

In quella stagione, mantengono l'elasticità e la robustezza per tanti giorni, in attesa di essere utilizzati per la legatura delle viti potate; vengono pertanto preparati in piccoli mazzi, confezionati della stessa pezzatura; i rametti più

grossi, per le legature più grandi, non eccedono tuttavia la grossezza di un mignolo, pena l'impossibilità di piegarli a dovere; sono quelli più grandi che andrebbero gettati, avendo perso quella loro precipua finalità.

Ecco allora l'applicazione del precetto: sono belli dritti, resistenti al tempo, (come le stesse legature che l'anno dopo devono essere tagliate per liberare i rami della vite), perché non utilizzarli per ampie ceste, a maglie più o meno larghe: possono ben trasportare erba e fieno e quelle con spazi più ristretti, servire da pareti per i rifugi dei pulcini, dove disporre dei mangimi che gli altri animali del cortile non devono raggiungere. Dagli stessi rami si possono ottenere delle strisce di corteccia, lunghe e resistenti, che servono per legare in modo stabile e duraturo: vedi il mazzo di olivo benedetto.

Altro materiale di scarto, con un riutilizzo eccezionale, sono i rametti e le infiorescenze prive dei chicchi di saggina; chiamata anche sorgo; è seminata sempre nel podere contadino, come foraggio fresco per la stalla, in periodo estivo quando il prato è malridotto e le erbe sono ben rare; oppure per la produzione di grani o granelle, che divengono mangime per il cortile, o farina per il maiale; nella storia nostra, nemmeno tanto lontana, la farina come pane o polenta anche per l'uomo. Tolti i grani, diviene un insuperato materiale per la confezione delle scope di saggina, dette granate in Toscana, per qualche grano che resta sempre; legate in mazzetti, di solito tre vengono uniti in fila, in modo da formare una piccola palizzata, inserita in un manico, ancora oggi insuperate per spazzare, in particolare le superfici scabre.

Superato è invece l'uso dei cartocci di granturco per riempire i materassi detti sacconi, disposti sulle panche dei letti nell'estate; i tutoli, le pannocchie senza i grani, e i gambi venivano utilizzati al focolare. La scartocciatura del granturco, faticosa e tagliente per le mani, era l'occasione per le veglie autunnali, momenti di festa e d'incontro sulle aie dei contadini; le pannocchie venivano legate, con le foglie, in mazzi ed appese al riparo dell'acqua. Al momento dell'uso, erano chiccolate: i chicchi peggiori erano usati come becchime per i polli, i migliori per essere macinati, diventando farina gialla da cucinare in polenta. Le pannocchie potevano essere direttamente battute, dopo la scartocciatura, con il correggiato.

La coltivazione di un canneto, lungo le sponde fresche di un rio e di un torrente, rientrava in una delle tante attività del contadino; richiedeva un impegno all'inizio dell'inverno, con il taglio completo delle canne, cresciute nell'anno precedente, mentre nei restanti periodi venivano tenute a bada, al momento delle lavorazioni dei terreni adiacenti, in modo da confinarle alle rive; indispensabili come sostegno delle viti e nelle colture rampicanti o in

tutoraggio nell'orto.

Nei canneti comunque, oltre alle canne ben formate e robuste, atte quindi a svolgere la funzione di sostegno, ne crescono di più esili: con queste vengono confezionati dei cannicci, per stendervi la frutta, l'uva, i fichi a seccare, oppure per costituire delle recinzioni per fermare gli animali del cortile, come si verifica per l'orto.

Le siepi viventi di confine, controllate regolarmente, davano legna da ardere, in pezzature piccole e soprattutto legate in fascine; i lunghi tralci della vitalba erano però conservati in acqua. Sbucciati servivano per intrecciare panieri di varie forme, la bruscola per la raccolta delle olive e degli eleganti graticci a forma di goccia, chiamati cannicci, per stendervi la frutta, i funghi a seccare, i fichi.

Anche delle siepi, quindi, niente andava gettato.

Gli alberi da frutto nel podere erano tanti, e dunque nelle buone annate la frutta era abbondante; nei limiti del possibile era consumata da fresca, oppure cotta in forno o seccata al sole, i fichi soprattutto. Nessuno vietava la raccolta a terra delle mele, pere, susine cadute, per atavica tradizione; come d'altronde, a richiesta, non si negava certo la raccolta direttamente dalla pianta.

Per ultimo c'era il maiale, come macchina divoratrice di ogni frutto, tanto che era comunissimo il detto "la prenda pure, tanto si dà al maiale!", con un'espressione tanto rude e cruda quanto traboccante di umile generosità e delicatezza, come a dire che nessuno deve sentirsi in obbligo di ricompensa per ciò che gli è stato dato; tanto più in un tempo in cui quei doni facevano la differenza tra la fame o una transitoria sazietà!

Tutto questo rientra nel "niente va gettato", ma la cosa più singolare che riguarda i frutti è la seguente: non trattati con sostanze chimiche, spesso per non dire sempre, presentavano attacchi da vermi e altri parassiti, per cui cadevano acerbi e del tutto immaturi. Raccolti, in particolare le pere e le mele, tolta la parte malata, venivano cotti con un poco d'acqua e zucchero; restavano ben consistenti, non sfaldandosi come quelli maturi.

Anche oggi seguo questa indicazione, nata di certo da quel moto di parsimonia contadina.

La parsimonia, il rispetto per tutto ciò che la terra produce e ci consegna, con l'esperienza dei secoli, aveva portato a un equilibrio perfetto di utilizzo e di riciclo di ogni minima cosa.

Possiamo quindi individuare nel podere tradizionale, come già sottolineato, una unità autonoma e autosufficiente per quanto riguarda

assolutamente tutte le necessità delle colture e degli allevamenti, compresa l'alimentazione dell'intera famiglia contadina. Questa autonomia, questa autosufficienza si realizza anche nel comparto dei rifiuti e dei residui, che derivano dalle coltivazioni e dagli animali allevati (che in realtà non sono chiamati rifiuti), con un riciclaggio completo di ogni prodotto e di ogni materiale.

Col tempo il complesso che faceva capo all'aia aveva accumulato tesori di sapienza pratica, di accorgimenti, di congegni, di strategie, arrivando a essere un modello compiuto di lavorazioni, di uso delle risorse, di utilizzazioni successive, di riciclaggio senza lasciare residui, né scorie inquinanti (Lapucci 2013: 20). Si può considerare un sistema perfetto, elaborato fino dai tempi remoti, la cui esperienza preziosissima è stata troppo frettolosamente gettata tra le cose inutili che con eufemismo supponente o goffo si dicono storiche (Ivi: 153).

Abbiamo già accennato al problema dei rifiuti delle coltivazioni, dei prodotti agricoli e degli allevamenti, con lo sviluppo industriale di questi processi; in questo caso si tratta proprio di rifiuti, che determinano un ulteriore inquinamento dell'ambiente. Quanto questo ambiente potrà sopportare tali pratiche è difficile dirlo, come peraltro può essere che l'uomo escogiti nuove soluzioni capaci di affrontare e risolvere il problema, in modi nuovi e non immaginabili. Avere comunque nel proprio bagaglio culturale il modello del podere, può essere utile.

Mi sia concessa, in queste righe finali, una riflessione, che da tanti anni mi balena in testa: spesso ho pensato alla mania del riuso, alla parsimonia, come momento di taccagneria, di avarizia. Non è così. Vi è dietro tutto un imperativo psicologico possente: mi è permesso di utilizzare materiali, piante e animali, poiché per questo si svolge il mio lavoro e si dipana la mia esistenza, ma non di abusarne, perché anche tutto ciò che è diverso da me, e tanto più se vivente, ha diritto a continuare ad esistere.

Il contatto stretto, la vicinanza, la cura di tante creature viventi, richiama un insopprimibile rispetto per ogni forma di vita.

Immagini - Il ciclo dei prati e del fieno



1 Semina dell'erba medica nel campo di grano (bulatura)



2. Campo di erba medica



3. Cesta per l'erba



4. Carro carico d'erba



5. Erba dei cigli



6. La falce fienaia (frullana)



7. Erba dei bordi dei campi



8. Il taglio del prato



9. Il taglio di erba medica



10. Si rivolta il fieno per favorirne l'essiccazione



11. Ammontatura del fieno



12. Fieno dai viottoli



13. Il riporto del fieno



14. Dai mucchi al carro



15. Fienagione autunnale



16. Dal carro al pagliaio



17. Dal pagliaio...



18... nella cesta per la stalla



19. Macchina del segato...



20...erba e fieno da tritare



21...e servire nella mangiatoia

Animali

L'iconografia del podere in coltura promiscua è legata indissolubilmente alle vacche chianine, bianche e maestose, che trascinano un aratro. Se questa è la presenza più corposa, ben numerosi sono gli animali allevati e innumerevoli quelli selvatici.

Animali da lavoro

I buoi e le vacche di razza chianina (e imparentate come la Calvana/Calvanina), sembrano essere nati assieme al podere in coltura promiscua: lo iugero romano, unità di misura delle superfici corrispondente circa ad un quarto di ettaro, era definito come quantità di terreno arabile da un paio di buoi in una giornata di lavoro. Se i buoi (maschi castrati) lavorano con più forza e possanza, le vacche trovano anche il tempo per generare dei vitelli e dare in quel periodo del latte, per cui sono state preferite ai maschi; ambedue comunque producono il prezioso stallatico, il letame per la concimazione dei campi e delle piante.

Pur sviluppando una notevole forza trainante, i bovini in genere non compattano molto il terreno poggiando i loro passi su una piccola area di superficie; lo stesso carro trainato ha delle ruote di piccola larghezza e solca marginalmente i viottoli dei campi; nel complesso l'impatto della forza lavoro animale sul terreno agricolo è veramente limitato, tanto che gli stessi campi dove le vacche hanno modo di passare e perfino i prati pluriennali, dove i passaggi sono periodici per il riporto delle erbe fresche e del fieno, non risultano compressi e sofferenti nell'humus così importante per la fertilità del suolo.

I buoi e le vacche sono di grande sicurezza, tanto che è molto difficile ferirsi lavorando con loro: ricordo che il nonno mi faceva salire sull'erpice, dove anche un piccolo peso come il mio era pur sempre utile, con il rischio sempre presente di scivolare con un piede fra le maglie dello strumento e quindi trascinarlo in violenta aderenza al suolo; più volte mi è capitato, ma bastava un semplice comando e le bestie si fermavano subito, senza alcuna conseguenza. Ricordo anche che mio zio, essendo stati insieme sorpresi da un violento temporale nei campi, mi ha fatto riparare sotto il carro, subito dietro gli zoccoli delle vacche, che non si sono mosse di un centimetro,

nonostante la violenza dei tuoni e degli scrosci, tenendomi all'asciutto, in attesa dell'arrivo della nonna con un ampio ombrello di incerato verde.

La loro sicurezza poi è magnifica dall'alto dei muri a secco e dei ciglioni con ripidi pendii, che sfiorano e percorrono nei margini estremi, con disinvolta nonchalance, tanto che non ricordo un solo incidente avvenuto con le bestie (e da piccolo ve ne erano centinaia nei dintorni), a confronto delle decine, purtroppo mortali, avvenuti con i trattori.

Levità del loro impatto sul terreno e sicurezza del loro lavoro, hanno reso le vacche dei compagni inseparabili dal contadino, che le guida nelle fatiche dei campi e le accudisce direttamente nella stalla; una visita di parenti e di amici, passava sempre dalla stalla, per mostrare i gioielli del capoccia.

Il nonno, nelle pieghe dei continui lavori dei campi, trovava il tempo per domare delle giovani vacche, delle giovenche cioè; aiutato da mia madre, la primogenita sempre pronta a non lasciare solo il babbo, insegnava alle giovenche tutti i passaggi per arrivare ad essere delle brave e mansuete vacche da lavoro. Dovevano imparare a tenere le corde attorno alle corna, a portare le nasiere, a sentirsi sul collo il peso del giogo; e la parte più difficile, a coordinarsi fra loro due, camminando a fianco, strette e vicine, a regolare la velocità e anche la cadenza dei passi, a operare di concerto con la stessa potenza di tiro nell'aratura o nel traino del carro, a divenire infine un'unica unità di lavoro, ubbidiente ai comandi ed esperta nei vari lavori.

Era un lavoro defaticante, che richiedeva una presenza davanti alle bestie, per controllarle, stimolarle, indirizzarle, correggerle, e questo era compito di mia madre, mentre il nonno eseguiva i comandi da dietro, con le funi e la voce. In qualche mese il paio di vacche era pronto e poteva essere ben venduto, dividendo i proventi con la fattoria, come lo era stato per l'acquisto; infatti i vitellini nati nella stalla, se andava bene due per anno o poco più, venivano venduti come vitelli sotto il primo anno di vita. Non conveniva attendere per le femmine il raggiungimento dello stato di giovenca, pronta per la prima gestazione, che di regola è fra i due e i tre anni, e per questa finalità venivano acquistate.

Le vacche del podere, oltre che esperte nei vari lavori loro affidati, conoscevano tutti i recessi dei campi, gli stradelli e le strade attorno. Spesso il nonno mi consegnava le bestie, finita l'aratura o l'erpicoltura, per riportarle nella stalla, orgoglioso le tenevo con le corde e mi seguivano docili. Poi ho capito che sapevano da sole come tornare, e non avevano certo bisogno della mia guida, ma erano così gentili da starmi dietro, seguendo lente i

miei passi infantili; arrivate alla stalla entrava per prima sempre la stessa, seguita dall'altra, per andare ad occupare il posto preciso alla mangiatoia.

I loro nomi erano spesso gli stessi, dettati dalla loro posizione: la Mancina e la Manritta, cioè quella che sta a sinistra e quella che sta a destra, guardandole da dietro; il nonno le chiamava la Gigia e la Cecca, incoraggiandole con un gesto affettuoso quando dovevano partire per dei lavori più faticosi di altri. Le donne di casa spesso le carezzavano e le lisciavano, ma non ricordo grandi afflitti di partecipazione e di attaccamento da parte delle vacche, a differenza del maiale, giocherellone e sempre pronto a salutarti. Le vacche ti guardano e se ne stanno sulle loro, quasi indifferenti, fanno quello che chiedi e l'unica reazione, se qualcosa non torna, abbozzano un movimento della testa, di chiara disapprovazione, che per qualcuna, ma raramente, può diventare pericoloso, vista la presenza delle corna.

Abbiamo ricordato all'inizio del paragrafo come i bianchi buoi chianini siano legati al podere in coltura promiscua, tanto che sembrano compenetrarsi profondamente: e questo forse non è un caso. Recenti studi sul DNA mitocondriale dei bovini europei e italiani, effettuati all'Università di Piacenza, dal gruppo del prof. Paolo Ajmone Marsan (Pellecchia 2007), hanno ipotizzato che questa razza sia giunta in Italia via mare e abbia stretti legami con le razze autoctone dell'Anatolia e del Medio Oriente. Conoscendo le problematiche legate all'origine degli Etruschi, con l'ipotesi di una loro migrazione dalla Lidia, in Anatolia, sorge spontaneo il pensiero che sia stato questo popolo a portare questi (i suoi) bovini, da utilizzare come forza lavoro. Tale supposizione, che resta un'ipotesi, basata tuttavia su solidi dati scientifici, assume comunque un fascino del tutto particolare perché si relaziona stupendamente con le notizie letterarie e con dati archeologici, storici e linguistici. Sappiamo altresì che sono stati probabilmente gli Etruschi a mettere a punto, sicuramente a diffondere in tutti i territori da loro occupati, la coltura promiscua, dei cereali con la vite maritata e gli olivi, addirittura con unità agricole di lavoro costituite da un nucleo familiare, abitante una casa colonica in mezzo alla campagna.

Se uniamo tutti questi elementi, e ne abbiamo una completa liceità, comprendiamo meglio come le vacche chianine siano così connaturate nel podere.

Per ricapitolare, possiamo quindi terminare questo paragrafo affermando che i buoi e le vacche chianine, di grande sicurezza nel loro lavoro, di lieve impatto materiale sul terreno, di completo inserimento

nel ciclo di produzione del letame per quei campi che hanno in carico di lavorare, sembrano aver modellato l'intera conformazione del podere sulle loro caratteristiche e potenzialità, e d'altro canto, loro stesse sembrano plasmarsi sulle esigenze e peculiarità di questa struttura agraria, consociata e complessa.

Riflessioni e considerazioni che mostrano, probabilmente, dei meccanismi di base validi in condizioni le più varie: gli strumenti e gli attrezzi del lavoro agricolo si forgiavano sulle tecniche e sulle metodiche di tale lavoro, anche se l'organizzazione colturale si può plasmare sulle forme di forza lavoro e di intervento; fra tutti questi aspetti deve esistere una correlazione stretta.

In alcuni poderi di collina più ripida, al posto delle vacche il contadino utilizzava un asino o ciuco, facendosi carico comunque di gran parte delle fasi colturali, con la zappa e la vanga; così come in quelli di piano, vi era accanto alle vacche il cavallo, o addirittura il solo equino: non ho esperienza sull'utilizzo e sulle problematiche di questi animali.

Animali da allevamento

Oltre alle bestie chianine, l'altra presenza classica nel podere è quella del maiale, fin dai tempi antichi, dal mondo rurale etrusco nello specifico, allevato e apprezzato come fonte pregiata di carne. Il maiale è un animale onnivoro nel senso completo del termine: dalle erbe dei campi agli ortaggi in eccesso, dai vari frutti del podere ai legumi e cereali meno pregiati, dagli avanzi di cucina (pochi) al tritello e la crusca della molitura del grano, dai semi di becchime alle ghiande raccolte, questo completo digestore di ogni prodotto, anche vagamente alimentare si ritrova grande e ingrassato solo e soltanto con l'apporto del podere.

Abita un basso monolocale, spesso vicino al pollaio e al forno, di cui è fornita ogni casa colonica, che assume differenti nomi da zona a zona: stiuccio nella nostra. Dai primi giorni dell'anno prende possesso della stanza lasciata libera dal suo predecessore, e lì resta fino ai giorni fra Natale e Capodanno, quando si svolge la sua festa, "sua" nel senso più proprio.

È un grande girellone, se può, giocherellone, festoso interlocutore con chiunque lo saluti e gli sia vicino; chiamato si affaccia subito alla sua finestrucchia triangolare, che ha per base un contenitore in pietra, per solidi e liquidi, la sua "pilla", da dove preleva tutto quanto vi si mette.

Ricordo quanto era felice di seguirmi, aperta la piccola porta della

sua reggia, per brucare l'erba tenera dei cigli nei giorni di primavera, o raccogliere i fichi verdini caduti a terra nel settembre, o rubare alle galline il becchime sparso sull'aia; amava particolarmente farsi grattare, con qualcosa di duro e ruvido possibilmente e rispondeva, sempre pronto, al minimo "cii-cii-cii" di richiamo. Portato al sole dei campi, dopo qualche tempo chiudeva gli occhi per un breve sonnello, pronto a svegliarsi e con il suo grugnito a ricercarmi, per avere la certezza che non era solo... Era per me una ferita lacerante pensare ai quei giorni di fine anno; e mi è restato tuttora, indelebile, il ricordo del mio pianto inconsolabile nel giorno della "sua" festa.

Il maiale sembra calibrato esattamente sulle dimensioni di un podere, gestito da un nucleo familiare: in questa situazione viene alimentato quasi integralmente con i prodotti in eccedenza. Che si tratti di erba, di frutta, di verdura o di ortaggi, a lui sono destinate le quote di surplus di ogni produzione, se queste si verificano.

Si inizia infatti dai primi mesi dell'anno, quando i campi sono del tutto immersi nell'inverno e il maiale è ancora piccolo e gli sono sufficienti le quote di legumi, di cereali di minor pregio, i cavoli, le rape dei campi; poi con la primavera inoltrata inizia la stagione della frutta, degli ortaggi, che si protrae per tutto l'autunno e solo con l'avvicinarsi dell'inverno si ricorre alle ghiande delle siepi di confine e dei boschi. La coltura promiscua è alla base di queste disponibilità, e proprio la varietà delle produzioni assicura una parte preponderante dell'alimentazione del maiale; quasi tutti i poderi infatti mantengono un solo animale, che in stagioni più difficili richiede comunque l'integrazione con tritello, favette e orzo, mentre un secondo maiale potrebbe eccedere le possibilità del podere, a parte quelli più orientati alla produzione di ortaggi e di frutta.

Quindi l'allevamento del maiale si presenta come un'espressione di quella "economia marginale" che caratterizza tante attività di coltura e di allevamento del mezzadro; senza impegno di risorse aggiuntive, anzi con la possibilità di impiegare delle quote di prodotti che andrebbero disperse, si riesce a nutrire una vera e propria montagna di proteine e di grassi, così preziosi nell'alimentazione; e non solo, perché il nostro entra nella produzione di una quota non piccola di letame per i campi.

Che il maiale non comporti utilizzi delle produzioni principali del podere, è ben presente alla proprietà della fattoria, tanto che entra nei rapporti agrari con delle formule di specifico vantaggio per il contadino: infatti non è prevista la divisione a metà, come per il resto, ma soltanto un

prosciutto, il destro in genere, una parte di arista e l'ala destra del fegato con la rete.

Il porco diviene quindi oggetto di una festa delle più attese dell'anno, quella nei giorni fra Natale e Capodanno, fra i più importanti nel mondo contadino, perché sono quelli in cui si conferma l'allungarsi delle giornate e vi è il chiaro segno della rinascita della terra e della vita, che presto ritornerà, nel suo ciclico volgere.

Entrano qui in gioco i fattori sociali della coltura promiscua: parenti e amici possono gioire di alcuni pasti abbondanti, che vanno a interrompere una dieta in gran parte vegetale e talvolta non sempre sufficiente; si rinsaldano i legami del tessuto sociale attorno al podere e si rinnovano le disponibilità a dare una mano, quando la famiglia contadina dovrà affrontare dei lavori particolarmente gravosi, da chiudere in poco tempo (mietitura, battitura, vendemmia, scartocciatura del granturco, raccolta delle olive).

Diverso da quello del maiale è l'allevamento degli altri animali del cortile; galline e polli, tacchini e anatre, galline faraone e oche, non sono così controllabili come il maiale, vanno in giro per i campi e soprattutto possono alimentarsi del grano e dell'uva, andando a incidere quindi sulle produzioni da dividere a metà. Per questo non era ammessa che una limitatissima tenuta di qualche gallina, per le uova per casa, e soltanto negli ultimi decenni si è lasciato ampliare il novero degli animali del cortile; chiedendo la fattoria per contropartita, due dozzine di uova per Pasqua, un cappone per Natale e almeno due polli ad agosto; questo nella fattoria di mio nonno e in quelle limitrofe.

Una volta ammessi, questi animali, si sono ben inseriti nel complesso e variegato meccanismo della coltura promiscua, tanto che la loro presenza è certa in altri periodi, anche nei secoli passati e in situazioni territoriali diverse, fra cui quelle più vicine ai grossi centri urbani.

Come sarà sottolineato altrove, le galline per prime prendono possesso di tutto il podere e spesso riescono ad alimentarsi con quello che trovano in giro, compresa una massa di insetti e di vermi, di cui liberano i coltivi e sono tenute a bada solo nel periodo dell'uva matura; le anatre utilizzano i corsi d'acqua vicini, mentre le oche si saziano dell'erba novella dei viottoli e dei cigli, le galline faraone prendono possesso degli alti recessi del fienile e controllano dall'alto le ruote dei tacchini; tutti comunque fanno riferimento al becchime sparso dalla massaia sull'aia, granturco e saggina di produzione del podere.

Anch'essi usufruiscono della varietà dei semi e delle granaglie che la flora spontanea mette a disposizione, né disdegnano la frutta caduta a terra e svolgono un discreto controllo di insetti e di germi; sono di loro pertinenza i minuti rimasugli della cucina e della tavola.

Nel complesso, con un minimo consumo di granaglie e di tritello, il podere è in grado di allevare una buona compagine di pollame, che garantisce una riserva di carne da consumare e soprattutto da vendere, e non ultimo le preziose uova di gallina.

Altrettanto indolore sarebbe la tenuta di qualche coppia di piccioni, capaci di produrre degli ottimi piccioncini, ma essendo poco controllabile il loro raggio di azione, per cui possono frequentare campi di altri contadini, e per il fatto che sono spesso vittime dei cacciatori, il loro allevamento è molto limitato.

Altro allevamento, quasi del tutto "marginale" è quello dei conigli, che il nonno ha tenuto in gabbioni disposti nella stalla e in seguito dislocati in un apposito locale, il casotto dei conigli; le erbe dei ciglioni e dei viottoli, le rosette primaverili, in particolare quella del capobianco, sono tutte produzioni marginali che permettono di allevare diverse nidiati di conigli, poi mangiati in famiglia e in casa, spesso durante i pasti offerti ai vicini e ai paesani, per l'aiuto ricevuto; venduti anche come carne prelibata.

Nel periodo primaverile, quando abbondano le erbe fresche, qualche contadino tiene all'ingrasso un capretto o un agnello, che non ha difficoltà a sfamarsi sui bordi dei campi e in qualche campo in attesa dell'aratura.

Stretto e continuo era il contatto fra i pecorai e i contadini; portatori di interessi in netto contrasto, fin dall'antichità, con l'appoderamento in coltura promiscua si sviluppava un colloquio diretto fra i due, indipendente dal fattore o dal proprietario del podere, per cui certi campi, prima dell'aratura, o dopo la mietitura, potevano essere utilizzati come pascolo per le pecore. Il pastore conosceva bene i tempi e i lavori del contadino, per cui il meccanismo era ben oliato; in cambio donava al contadino qualche ricotta e qualche forma di formaggio nel corso dell'anno, oltre agli escrementi che restavano sui campi.

Nella casa colonica non mancavano mai almeno un gatto e un cane; il primo come garante del controllo dei topi, spesso gironzolava per il podere e catturava non pochi uccelli, fagiani e lepri, che i più bravi portavano addirittura a casa, in particolare le femmine in presenza di gattini. Il cane, da guardia e da compagnia, avvertiva dell'arrivo di ogni persona, si rendeva utile nell'indirizzare gli animali del cortile verso il pollaio, accompagnava il

padrone nei campi e in tutti gli spostamenti, e si sentiva investito del ruolo di apripista, precedendo le vacche e il carro. Meno fortunati del cane del nonno, altri, chiamati cani da pagliaio, erano legati costantemente a una catena e svolgevano il ruolo esclusivo di cani da guardia, in una condizione ben peggiore, rispetto a quelli liberi nei campi.

Agricoltura e allevamento

Al termine di questo paragrafo sugli animali allevati, dobbiamo sottolineare come la coltura promiscua ne rende possibile il mantenimento autarchico, addirittura con un'alimentazione che in gran parte fa riferimento a eccedenze e a quote delle produzioni che, probabilmente in loro mancanza, diverrebbero dei rifiuti. La varietà delle colture e quindi dei prodotti, garantisce un avvicendamento costante nel corso dei mesi e delle stagioni e supplisce alle eventuali carenze di una produzione, con il buon risultato di altre.

D'altro canto i campi ricevono da questi animali delle importanti quote di letame, di ottima qualità e probabilmente di elevata biodiversità in microrganismi; alcuni, come le galline, si cibano di insetti e di vermi, che possono essere infestanti; non mancano al riguardo altri fattori di interazione, di cui non si apprezzano i meccanismi di azione e di cui ci sfuggono le relazioni, ma di cui avvertiamo una situazione di fatto reale, quella di un complesso di animali allevati, che si inseriscono in un rapporto armonico con la terra che li circonda, terra a sua volta che può ricevere un'utilità dalla presenza di questi animali, ma probabilmente non ne riceve un danno.

Si instaura quindi una relazione di sinergia fra allevamento e agricoltura, in cui ambedue le attività giovano della loro vicinanza e integrazione. Gli animali, come è sottolineato dalla agricoltura biologica, passano la loro esistenza in condizioni ottimali, beneficiando di una variegata alimentazione messa a loro disposizione da una coltura ricchissima di vita vegetale e animale, di tutte le opportunità di relativa mobilità, persino di libertà nella scelta di visitare e esplorare campi, cigli, ruscelli e siepi, dove spesso galline e tacchine e anatre decidono di appartarsi nella stagione delle covate.

I campi e le colture sembrano sopportare e perdonare delle piccole magagne, qualche chicco di grano o di uva beccato di nascosto e gioire invece della loro presenza, del loro percorrere in lungo e in largo ogni

palmo del podere; se poi l'uva diviene troppo bersagliata, ci pensa la massaia a bloccare i colpevoli in un recinto.

Tutto questo va messo in relazione all'odierno allevamento specializzato, di enormi quantità numeriche, con le problematiche che soltanto enumero: qualità di vita degli animali, alimentazione, farmaci, in particolare antibiotici, inquinamento dell'ambiente, smaltimento...

C'è chi mette ai primi posti fra i problemi attuali quello proprio della rottura del rapporto agricoltura e allevamento, una diastasi dalle gravi conseguenze, che si unisce alla interruzione del rapporto fra agricoltura e comunità locale, fra terra coltivata e tessuto urbano, fra produzioni agricole locali e prodotti alimentari consumati localmente, compresi quelli di allevamento, fra il contesto sociale agricolo e il mondo sociale circostante e, non ultimo, fra gli input organici richiesti dai campi e gli output organici prodotti dai centri urbani.

Con una aggravante in queste interruzioni di collegamenti e di integrazioni descritte: non soltanto si perde quel rapporto proficuo e capace di trovare un giusto equilibrio, ma il distacco assume dei connotati di contrapposizione e di conflitto, per divergenze inconciliabili fra agricoltura e allevamento da una parte e tessuto sociale dall'altra, di persone che vivono nelle vicinanze; tutto questo sta a mostrare chiaramente che quell'equilibrio ricordato diviene irraggiungibile.

Animali selvatici

Come è successo per le piante, parlando della loro biodiversità, il grande novero di forme viventi non è nelle varietà coltivate, che pure sono tantissime, considerando anche le varianti, tipi e sottotipi specifici di ogni podere, ma la grande biodiversità si riscontra nelle erbe spontanee e selvatiche; così avviene anche per gli animali.

Il numero e le specie di quelli selvatici, che frequentano il podere, è enorme; se poi entriamo nel mondo degli insetti, dei vermi e dei microrganismi, le forme di vita divengono di una vastità inimmaginabile; la coltura promiscua, che parte dal concetto di unire più esistenze sullo stesso fazzoletto di terra, produce un'infinita cascata di innumeri vite, vegetali e animali, che convivono assieme.

E qui sta l'arcano di un equilibrio, impalpabile e incomprensibile, ma che è reale sotto i nostri occhi!

Anche gli animali selvatici, con il loro numero infinito, concorrono a

determinare quel complesso di vita della coltura promiscua, quell'ambiente unico di una fertilità che si rinnova, di cui ci sfuggono i meccanismi e gl'intimi condizionamenti.

Le nozioni pedologiche sull'humus, lo stato glomerulare, i microbi che trasformano gli elementi minerali e la materia organica, non sono che piccoli accenni a nozioni acquisite, in un quadro che resta ancora da comprendere appieno.

Ritorna prepotente alla mia mente questa riflessione, che più volte mi ha lasciato senza risposte: nel podere del nonno viveva una quantità incredibile di animali, dai piccoli mammiferi agli uccelli, dai rettili agli insetti, eppure i campi producevano dei raccolti importanti, che nelle annate di media produzione avevano delle buone rese, non lontane da quelle di tante colture specializzate (anticipo le difficoltà dei conteggi sui rendimenti delle colture in promiscuo, perché vanno fatti considerando tutte le produzioni: un ettaro a grano in promiscuo non può essere equiparato ad un ettaro a grano in monocultura, perché in quell'ettaro di promiscuo si produce uva e quindi vino, olive e quindi olio, frutta varia, e vorrei anche metterci i bordi incolti, che nel podere sono produttivi).

Date comunque queste produzioni del podere in policoltura, la mia riflessione e domanda è questa: tutti questi animali selvatici, che obbiettivamente vivevano sulle risorse del podere, determinavano soltanto un prelievo dai campi? Se così fosse, ben difficilmente ci sarebbero stati dei prodotti da raccogliere (e talvolta purtroppo succedeva). Se però di norma questa coltura riesce a convivere con una fauna così corposa, significa che il flusso di risorse non è solo verso gli animali, ma anche dagli animali verso i campi e le colture, inevitabilmente.

Certo, i meccanismi di questi "passaggi" ci sfuggono, ma devono esserci!

Sono i meccanismi degli intimi condizionamenti fra un rettile e un roditore, fra un insetto ed un rospo, fra una larva e un uccello, o fra un uccello e i semi di una pianta, per dire delle semplici minuzie.

Mi affascina quindi descrivere queste incredibili presenze di vita animale e quanto siano care e vive nei miei ricordi; dei meccanismi, solo piccoli e brevi accenni, ipotesi soltanto.

Il ciglio di confine

Emblematico era un ciglione di confine, esposto a mezzogiorno e digradante verso un fosso di scolo di acque chiare, che scorrevano

gran parte dell'anno; la sua superficie, esuberante di erbe e di fiori, costantemente tenuta ben curata, era una trina continua di trafori, sbocchi rotondi di piccole tane, cunicoli, fenditure, pertugi, fori e budelli abitati da innumerevoli talpe cieche e topolini dei campi, lucertole e ramarri, grilli e lombrichi, orbettini e serpicine, formiche e mille altri insetti; solo il gelo invernale sembrava annullare questo crogiolo di vita, che d'incanto si risvegliava ai primi tepori.

Restavo estasiato ad ammirarlo quando coglievo le prime giunchiglie, col loro profumo penetrante e inconfondibile, che mi confermava che la primavera tornava di nuovo. Nel fosso, dal discreto e ovattato mormorio delle acque sul fondo erboso, si tuffavano i ranocchi e pullulavano, nelle bozze più grandi, di girini; rospi e anguille di passaggio, salamandre pezzate e tritoni crestati amanti dell'acqua pura, gamberi e gamberetti e granchi con grandi tenaglie.

Non tutti i cigli e i fossi replicavano questa enorme vitalità, perché più aridi o esposti a tramontana, ma non mancavano certo di mille presenze; come i prati d'erba medica, i maggesi, i filari di viti e gli stessi seminati; tanto che nel podere stazionavano o vi facevano delle notturne scorrerie altrettanti predatori, quali gatti selvatici, donnole e faine, puzzole e volpi, che mettevano a repentaglio gli animali del cortile; perlustravano il podere, nelle notti, tassi e istrici, e rari cinghiali, dai boschi vicini.

Lepri e fagiani

Il podere del nonno era frequentato continuamente dai cacciatori, con periodi di apertura della caccia e specie cacciabili ben maggiori delle attuali:

Si conoscevano tutti, perché erano tutti paesani e si spostavano a piedi, dai campi ai boschi, evitando solo (ma non sempre!) le riserve di caccia. Beppino d'i Mandorlo era uno scalpellino delle vicine cave di pietra serena e un abile cacciatore, uno di quelli che il giorno di apertura della caccia, assieme alla sua squadra, faceva mostra di decine di fagiani e diverse lepri esposti in bella fila; continuava così, seppur con numeri ridotti, e con altra selvaggina, per tutta la stagione venatoria. Anche quel giorno aveva sparato a una lepre, nei campi del nonno, ma, ferita, era sfuggita alla ricerca dei cani, per cui, incontrando il nonno: «Questa tu la mangi te!», gli disse, riferendosi alla lepre persa e il nonno: «L'ho governata finora e la posso anche mangiare!», e in effetti così è andata perché il nonno, la lepre, l'aveva già trovata e portata a casa.

Situazioni di questo tipo erano la norma, per le lepri e per i fagiani; da una parte i cacciatori, con il loro diritto consuetudinario di appropriarsi degli animali selvatici, e dall'altra il contadino, che ben sapeva che quegli animali li aveva mantenuti in gran parte con il suo lavoro.

I fagiani infatti, l'altra preda ambita dai cacciatori, scendevano dai boschi vicini al podere, creando dei danni al tempo dell'uva; ricordo qualche covata scoperta nell'erba dei prati, quando il nonno, accorgendosene, lasciava intonsa l'erba attorno al momento della fienagione e i covi ormai abbandonati dai pulcini, che appena nati seguono la madre.

Il fagiano, come accennato, può creare dei danni, in particolare all'uva, ma va ricordato che è un omnivoro e quindi si alimenta anche di insetti, vermi, piccoli invertebrati e piccoli mammiferi, semi di piante coltivate, ma anche di piante selvatiche, germogli ed erbe, per cui il bilancio, per il contadino, fra danno e guadagno è non semplice da fare.

Alcuni gatti di casa, in particolare le femmine, riuscivano a catturare lepri e leprotti, molto meno dei fagiani, anche se giovani, e spesso li portavano come omaggio alla padrona.

Il passero saputo

*“ché il passero saputo, in cor già gode,
e il tutto spia dai rami irti del moro;”*

Questi versi tratti da *Arano* di Giovanni Pascoli, introducono l'altra presenza massiva nel podere in coltura promiscua, quella dei passeri, il passero reale o d'Italia e il passero mattugio, più piccolo e più scontroso; pur popolando città e centri urbani, i passerotti come sono chiamati nella mia zona, sembrano essere nati per il podere in policoltura. Negli ultimi decenni stanno diminuendo ovunque, in modo preoccupante, ma nella campagna che ha perso i poderi sono quasi scomparsi.

La coltura promiscua, con la ristrettezza degli spazi fra piante e seminati, con l'angustia dei tragitti fra le chiome e i filari, si adatta perfettamente alla loro agile manovrabilità, alla loro sveltezza nei moti repentini e nelle evoluzioni aeree in ambiti stipati e ristretti, senza dimenticare l'altra piena rispondenza fra la dieta varia e omnivora del passero e la piena disponibilità al riguardo nei campi di questa coltura

Per tale motivo i poderi e i paesi ne erano completamente invasi, nonostante un accanito scontro continuo con i contadini e con i paesani:

trappole, tagliole, saltaleoni, panie, stiacce erano usate da tutti, per primi dai ragazzi, eccetto nei mesi delle nascite, quando invece era abituale la ricerca dei nidi, ben numerosi, per depredarli degli uccellini ancora implumi. Ricordo le tante individuazioni di nidi sui filari delle viti, tanta era l'abbondanza di questi uccelli, a cui non bastavano i tetti, gli anfratti dei muri, le piante più basse; ricordo le spedizioni sul tetto della casa del nonno, per depredare tutti i nidi sotto i tegoli, che conoscenti del paese facevano tutte le primavere.

In poche parole, i passerini hanno costituito una riserva secondaria di carne per tutto il corpo sociale del territorio.

Era tuttavia il podere la base della loro alimentazione, con dei momenti critici nel momento della semina del grano e degli altri cereali (come tratteggia il Pascoli, il passero, che sa, si prepara a beccare i semi; se ne sta sui rami del gelso, il primo a perdere le foglie e quindi già spoglio in quelle giornate novembrine) e il tempo delle spighe mature ancora sui campi, per cui l'avversione continua dei contadini era più che giustificata; ma nonostante tutto questo, nonostante gli spaventapasseri, i passerotti erano ovunque.

Potrei continuare a descrivere come si tendono le tagliole nei campi appena seminati a grano o avena, come con la neve si sistema un uscio o portoncino di legno per la staccia, come si prendono di notte i mattugi riparati nelle feritoie dei muri a retta, come si insidiano se nascosti nella barca della paglia, come si salva dal freddo invernale un povero passerotto con il ghiaccio ai piedi, come si individuano i nidi e come si prendono i piccoli, ancora ad occhi chiusi e si allevano con attenzione. Si affezionano tanto da considerarti come la loro madre e da seguirti ovunque: storie di crudeltà e di affetto, ma probabilmente solo storie di vita di ogni giorno, scevre da superflui sentimentalismi.

Uccelli

Il mondo dei volatili era smisurato, con possibili danni alle colture e quindi fonte continua di preoccupazione per il nonno: merli e rigogoli, ghiandaie e storni, pernici e starne, piccioni torraioli e tortore; i mille poi di passo, come fringuelli, verdoni, tordi e tordele, colombacci, cardellini, frosoni, montanelli, pispole e allodole, zigoli e raperini, cesene...

Gli insettivori davano direttamente una mano al podere, come il pettirosso, la capinera, la passera scopaiola, i codibugnoli in famiglia, i

luì e i fiorrancini padroni delle siepi, le averle, gruccioni e succiacapre, l'imprendibile scricciolo che si nascondeva nelle fascine delle potature di vite; e ancora i crepuscolari pipistrelli e i notturni, il chiù o assiolo, il cuculo, la civetta e il barbagianni, allocchi e gufi, silenziosi predatori di piccoli roditori.

Sulle rive del fiume sfrecciavano i martin pescatori, al melodioso canto degli usignoli nascosti nel folto dei rami; le acque chiare, in autunno, si animavano di uccelli acquatici di transito, germani, folaghe, alzavole, beccaccini e la regina del bosco, la beccaccia, che a sera scende giù al piano.

Nel cielo attorno casa le strida dei rondoni, roteanti in ampi e spiraliformi giri e il cicaleggio delle garrule rondini.

A occhi chiusi

Erano gli uccelli, con i loro versi e richiami, che lasciavano immaginare a occhi chiusi la stagione e il mese preciso dell'anno.

Il cinciare dei fringuelli riconduceva ai tardi e tepidi pomeriggi di fine ottobre, quando a branchetti risalivano dai campi ai rifugi notturni nei boschi. Il chiù dell'assiolo annunciava il rinsaldarsi della primavera a fine aprile, e il gorgheggio prezioso e raffinato dell'usignolo si struggeva nella dolcezza delle sere di maggio. Il chiccolare del pettirosso, con «suo sottile tintinno come d'oro» (ancora *Arano* del Pascoli), annunciava l'arrivo dell'inverno, quando con le prime brinate di fine novembre si portava nei dintorni di casa.

Così il litigare chiassoso del cinguettio dei passeri in amore, nell'ardua impresa di conquista della compagna, segnalava l'inizio della primavera nelle giornate di fine marzo, subito confermato dagli affettuosi garriti delle rondini, appena ritornate al tetto natio, nei primi giorni di aprile.

Nel silenzio dei campi e delle piante, assopite nella morsa del freddo invernale, giungeva agli orecchi il solo trillo acuto e prolungato dello scricciolo, piccolo batuffolo di vivace curiosità, che perlustrava rasoterra ogni cespuglio, ogni fascina, ogni anfratto attorno a casa e ci confermava di essere in pieno gennaio.

Le lunghe giornate del giugno erano annunciate dalle strida vespertine dei rondoni e il monotono cu-cù del cuculo, iniziato ad aprile, si perdeva con i primi giorni di luglio, facendosi più rado e lontano. Quando il merlo rallentava i suoi schiocchi e si cimentava in canti di variegata melodia, era il febbraio di inizio costruzione del nido e lo zirlo e lo striscio dei tordi in

rimonta verso nord confermava quei giorni.

Ma non solo gli uccelli, perché il frinire assordante delle cicale era legato al solleone, i giorni più caldi di fine luglio e d'inizio agosto: erano disseminate ovunque, occupando ogni tronco, ogni ramo, ogni palo e ogni canna dei filari.

Ma quello che mi resta più dolce è il coccodè delle galline, appena deposto l'uovo; non indica nessun tempo preciso, solo rinnova la nostalgia della mia infanzia...

Exiguus mus

«... saepe exiguus mus
sub terris posuitque domus, atque horrea fecit»
(Verg. georg. 1, 181-182).
[... spesso il piccolo topo
costruisce una dimora sotterranea e ne fa il suo granaio].

Come li descrive con dolcezza il nostro Virgilio, non posso certo dimenticare i topolini dei campi: riuscivano a fare dei nidi sotto le biche di grano e poi sotto la barca sull'aia in attesa della battitura; quando si giungeva all'ultimo strato di covoni, poggianti sul terreno, si ritrovavano allo scoperto e tentavano delle spasmodiche fughe attorno o sull'aia, spesso con successo; altri si sistemavano nel pagliaio, nella barca della paglia o direttamente nel fienile, e facevano impazzire il gatto di casa, nei loro fruscii e ovattati spostamenti in stretti tunnel nel fieno.

Nelle siepi di confine i moscardini confezionavano con abilità rotondi nidi di foglie secche, da cui dipartirsi nottetempo alla ricerca di semi e insetti nei campi adiacenti.

I ricci o porcospini, chiamati spinosi, non si lasciavano sfuggire la frutta caduta a terra, nelle loro escursioni notturne, mentre di giorno, dalla primavera all'autunno s'incontravano al sole le serpi, di vari colori e dimensioni, ma sempre intraviste con timore e apprensione, nel loro volgere e scivolare al riparo nelle tane, se non alzarsi su in alto e fronteggiare in segno di sfida, ai tempi dell'accoppiamento nel mese di maggio; e ancora i ramari, lucenti nel loro verde smeraldo e spavaldi nel tenere testa con audacia a chiunque, comprese le acerrime nemiche serpi; ovunque le bonarie lucertole.

Abbiamo parlato dei cacciatori e di tutti gli altri paesani, non cacciatori,

ma che insidiavano continuamente uccelli e animali selvatici. Anche i tanti pescatori, o meglio coloro che si dedicavano saltuariamente alla pesca, frequentavano il podere del nonno, che a nord lambiva il fiume del paese; lucci e lasche, carpe e barbi, presi con le reti o con le mani, dai più bravi, mentre nei ruscelli e nei rii era più semplice catturare anguille, ghiozzi, lasche, per consuetudine nei tratti ormai al secco a fine estate, e le rane col boccone, e i gamberetti d'acqua dolce; anche per chi pescava, la campagna era aperta e una quota non secondaria di alimenti era a loro disposizione; non ultime le chiocciole, al risveglio dopo le piogge, nei periodi estivi.

Non oso addentrarmi nel mondo dei più piccoli: infinite vite, brulicanti ovunque.

Mosche e zanzare, formiche grandi e minuscole, gentili e feroci come le cutere rosse del fico verdino, che se fossero state qualche centimetro, invece di pochi millimetri, ti avrebbero spolpato tutto; centopiedi e millepiedi; i ragni con le loro ragnatele, tese negli spazi più inattesi e fitte, impenetrabili come cinerei tessuti corposi negli angoli delle capanne e della stalla; temibili scorpioni dalla coda pendente, pronta a pungerti; cavallette saltanti e forbicine, che esplodevano al tempo della vendemmia, inquietanti per quelle pinze, quanto innocue. E i volanti, le api operose, le vespe pungenti, i pericolosi tafani e le mille farfalle, dai tanti colori di giorno e quelle che di notte si affollano attorno alle fioche luci dei lampioni, le farfalle notturne, le falene, lanuginose e felpate; e di notte, nel maggio, le lucciole che tutto riaccendono.

E via via tutti gli altri insetti che volano, saltano, camminano, strisciano e i più piccoli e poi ancora gli invisibili agli occhi; innumeri vite, quasi infinite...

Le conclusioni riaffermano lo stesso concetto: una grande biodiversità animale, un mondo fitto di esseri viventi, in un complesso sistema di relazioni e di interazioni; mondo animale, che, per quanto riguarda le specie di cui l'uomo può nutrirsi, era a disposizione di tutti coloro che abitavano la campagna e i paesi e le cittadine attorno.

Immagini - Le altre colture



1. L'avena



2. La mietitura a mano (segazione)



3. Legata in covoni



4. Il granturco



5. La raccolta



6. Una pannocchia



7. La scartocciatura



8. La battitura con i correggiati



9. Ancora parsimonia: i pochi chicchi dei tutoli



10. Vagliatura del granturco



11. Nascita del granturco da foraggio



12. Rigoglioso nel mezzo dell'estate



13. Si appresta per la stalla



14. Il granturco da foraggio è quasi finito e resta sul fondo la saggina



15. La pannocchia della saggina



16. Scopa di saggina o granata



17. Raccolta dei ceci



18. La battitura dei ceci



19. La ripulitura



20. I ceci



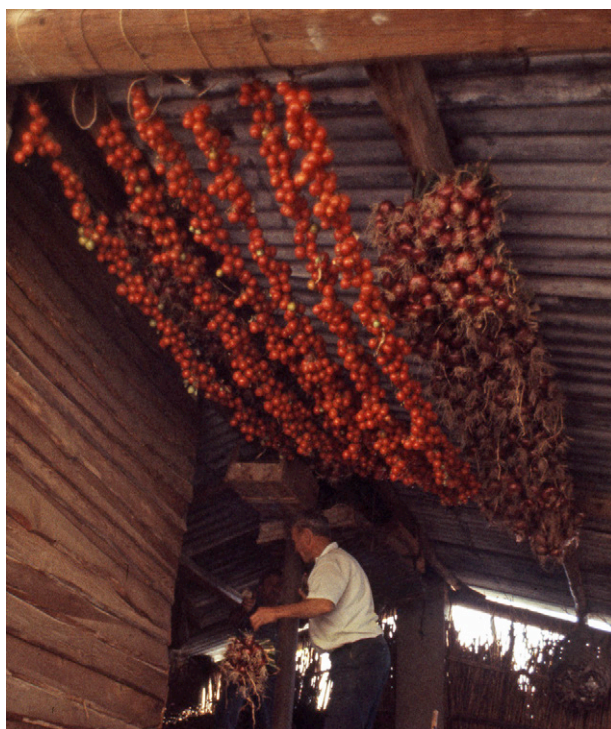
21. L'orto



22. I fagioli



23. I pomodori "a gocciolina", adatti per la conservazione con zolfo



24. Appesi al soffitto, con le cipolle "vernine"



25. Semina delle patate



26. Le patate



27. Zappatura delle fave



28. Il fico sotto la neve



29. La "spaccatura" dei fichi



30. Fichi al sole



31. Esposti su stuoie di canne



32. Si girano



33. Uniti due a due con semi di anice: le "picce" di Carmignano



34. Zappatura nella carciofaia



35. Si legano i "gobbi"



36. Le colture spontanee...

Rapporti agrari

Sui rapporti agrari, che legano il contadino alla proprietà, non mancano le trattazioni, le riflessioni, le considerazioni, che si distribuiscono nell'arco di secoli, fino alle ultime riguardanti l'introduzione della legge 756 del 1964, che vieta di stipulare dei nuovi contratti di mezzadria per «il superamento e la modificazione di forme contrattuali non adeguate o non rispondenti alle esigenze di armonico sviluppo dell'economia agricola del Paese».

Da allora in realtà, ancora per anni si sono mantenuti dei rapporti di mezzadria, e ancora oggi si verificano spesso delle assegnazioni verbali di alcuni terreni da coltivare, con taciti accordi mezzadrili.

Negli ultimi decenni si assiste ad un rinnovato interesse, in particolare per la mezzadria, che coinvolge maggiormente studiosi a livello internazionale; infatti un rapporto che è antichissimo e si è mantenuto per secoli, ha delle validità indiscusse, dei vantaggi reciproci sia per la proprietà che per il contadino, altrimenti non si comprenderebbe questa sua lunghissima permanenza. Il rapporto parziario, infatti, di cui fa parte la mezzadria, prevede il pagamento della concessione in porzioni di prodotti agricoli; è quindi il più naturale, il più semplice e logico, dei modi di rapportarsi con un agricoltore che non ha la proprietà della terra. Da un lato l'interessamento e il coinvolgimento del contadino, dall'altro la condivisione del rischio agricolo, in un settore di attività dove il risultato è sempre aleatorio e soprattutto indipendente, in tanti aspetti, dalle capacità e dalla volontà del contadino, perché soggetto alle bizzarrie del tempo, delle stagioni, della natura.

Ecco il giudizio di Gaio, il famoso giurista romano del secondo secolo, nella sua opera *Institutiones*, riportato nel *Digesto* di Giustiniano (Iustiniani):

Alioquin partiarius colonus quasi societatis iure et damnum et lucrum cum domino fundi partitur (Dig. 19, 2, 25, 6). [Diversamente, il colono parziario divide con il proprietario del fondo il danno e il lucro, come secondo il diritto del contratto di società].(Schipani 2007).

Un contratto quindi con dei caratteri particolari, quell'essere quasi una società: e da lì fiumi di parole sono stati versati.

Coltura promiscua e mezzadria

La coltura promiscua e il contratto di mezzadria si integrano così profondamente, che ognuno sembra essere stato concepito per l'altro; la mezzadria infatti, oltre alla divisione delle spese e delle produzioni a metà fra contadino e proprietario, prevede l'affidamento del podere a un'azienda familiare ed è proprio questo elemento che sembra determinare, in modo quasi automatico, la scelta della coltivazione di più piante, poiché è del tutto naturale che una famiglia, con la piena disponibilità del terreno affidatole, cerchi di produrre tutti gli alimenti necessari per la sua completa sussistenza, pur dovendone cedere la metà alla proprietà.

È questo un aspetto più volte criticato, come un punto debole di questa organizzazione agraria. Avere come base la sussistenza significa da un lato mantenere il più largo possibile il ventaglio delle produzioni, in modo che siano diversificate e complementari, e dall'altro rifuggire quelle colture che non rientrano fra quelle consumate direttamente dalla famiglia contadina, o almeno, se effettuate, farlo con molta accortezza e precauzione, solo in vista di qualche entrata supplementare. Tutto questo non può che essere oggetto di un giudizio negativo, quando l'agricoltura, col progresso tecnologico, diviene un'attività che vuole emulare l'artigianato e l'industria, cioè un'attività in cui il capitale impiegato deve produrre un utile da incrementare con l'aumento dell'investimento.

È proprio Cosimo Ridolfi, uno dei maggiori agronomi dell'Ottocento, a stigmatizzare questo aspetto:

Finché l'agricoltura si considera come l'arte destinata a nutrire chi se ne occupa, ed a provvedere ai più stringenti bisogni di un popolo isolato, certo il sistema di mezzadria ha mille titoli da far valere che altamente lo raccomandano (1862: 2, 526).

Ridolfi, sinceramente ispirato dalla volontà di far progredire la nostra agricoltura, e nel contempo «le condizioni morali ed economiche di chi le [terre] lavora» (Ivi: 528) è uno dei critici più equilibrati dell'istituto della mezzadria, com'era chiamata. Si trattava di entrare in concorrenza con produzioni internazionali, di entrare «a far parte della gran famiglia delle industrie» (Ivi: 526), applicando la scienza a quella che era solo una consuetudine, iniziando da un incremento largo dei concimi, prodotti in loco o importati da lontano; superando soprattutto questa economia di

sussistenza legata alla mezzadria, un rapporto antiquato e un ostacolo alla scienza che mostra al capitale la via della terra.

È appena l'inizio dei giudizi negativi, che diverranno un patrimonio comune: la meccanizzazione sarà un ulteriore e finale colpo mortale alla coltura promiscua, oltre che alla mezzadria, ormai accumulate in una stessa condanna.

In sostanza vi è un'accusa al contadino mezzadro, non sempre esplicitata ma chiarissima, quella di aver piegato a propri interessi l'organizzazione agricola del podere, ricercando in questo il proprio vantaggio immediato, quelli di avere cioè a disposizione tutte le produzioni per l'alimentazione della sua famiglia.

Accusa che si legge chiaramente nelle parole di Ridolfi, e nelle altre constatazioni che sono state ripetute, prima e soprattutto dopo di lui.

A titolo di esempio riporto un brano di Pietro (Piero) de' Crescenzi, agronomo bolognese, che ha composto il suo *Opus ruralium commodorum (Liber cultus raris)* nei primi anni del 1300; trattato che ha influenzato tutta la cultura agronomica europea fino all'Illuminismo, pur avendo attinto a piene mani dagli agronomi antichi:

Alcune vigne si fanno con arbuscelli a ciò deputati per li campi, più, o vero rimossi, secondo che maggiormente, o meno del vino, o vero del grano, il padre della famiglia desidera (Crescenzi 1605: 141).

Cerchiamo di riflettere su questa che appare come la più ovvia delle considerazioni per attribuire al contadino la scelta della coltura promiscua.

In primo luogo dobbiamo sottolineare quanto già accennato nel paragrafo *Chi ha scelto il grano*: il grano, da cui ricaviamo il pane, è la coltivazione principale del podere tradizionale, perché è talmente gradito come alimento, tanto che tutto il resto prende il nome di companatico, oppure il pane è diventato così importante perché il grano lo abbiamo avuto come pianta a nostra disposizione e bene si è inserito nel circuito delle colture del nostro podere? Jared Diamond non avrebbe dubbi nella risposta! Come il riso per l'Estremo Oriente e il mais per le Americhe, così il grano lo abbiamo trovato di fronte a noi, noi lontani progenitori, e quindi ha educato il nostro gusto; qualcuno ha fatto anche di più, perché ha visto che si consocia bene alla vite e all'olivo, anch'essi lì, di fronte a noi, anch'essi mentori delle nostre predilezioni gustative. Reconditi e arcani meccanismi quindi, che l'agricoltura ha saputo controllare, hanno determinato le nostre

preferenze alimentari; e non solo, poiché appare sempre più evidente che l'agricoltura ha condizionato tutto lo sviluppo delle società, determinandone una maggiore o minore complessità ed evoluzione.

Quindi il pane, il vino e l'olio sono alla base della alimentazione della famiglia contadina, tanto che le dimensioni del podere sono state determinate dalla potenzialità di sfamare una famiglia con metà delle produzioni, addirittura calibrandole alla composizione, più o meno numerosa, della famiglia stessa.

Ma quella che non è assolutamente conseguente è la modalità dell'organizzazione delle colture; infatti si può suddividere il podere in tre settori, uno di solo seminativo a grano, uno di soli olivi e uno di sola vigna, in modo da avere sempre i tre prodotti di base, organizzati in tre monoculture distinte; oppure si può privilegiare una sola produzione, seguendo la migliore vocazione agricola del terreno del podere e, con i ricavi di questa, acquistare gli altri alimenti necessari alla sussistenza: l'esempio è quello di destinare tutto a vigna, come d'altronde sta facendo l'attuale agricoltura; oppure si può consociare il tutto realizzando la coltura promiscua, così come messa in atto nella nostra tradizione.

Sono tre scelte colturali ben precise, tutte ben realizzabili nel podere in esame e con il contratto di mezzadria in esame e con la finalità di sfamare la famiglia.

Se quella di puntare su una sola monocultura è più a rischio, in quanto se fallisce non si hanno altre produzioni di compenso, la scelta della tre monoculture non ha altre criticità rispetto alla consociazione: eppure in tutti i secoli trascorsi, se nessun contadino ha fatto una scelta diversa da quella promiscua, dei validi motivi ci devono essere.

Altra importante considerazione, che non concorda con quell'ipotetico assioma che vuole la coltura promiscua dipendente dalle esigenze della famiglia mezzadrile: va notato infatti che questo sistema di coltura è sempre stato seguito anche in rapporti agrari diversi, come nell'affitto; altresì i poderi di piccole proprietà hanno sempre seguito questa metodica, con tutte le produzioni appannaggio del proprietario; soltanto in condizioni particolari vi sono delle eccezioni, come nelle crete senesi, laddove la natura del terreno non ha permesso una coltivazione intensiva (anche se in piccole porzioni subito si ripresenta la coltura promiscua).

Sia in questi casi, sia nella mezzadria, se una o più monoculture fossero state in grado di garantire un eguale reddito al contadino, non vi sarebbero stati ostacoli a questa scelta; il fatto che non è stata attuata, lascia pensare

che la coltura promiscua sia sempre stata più “conveniente” rispetto alle colture specializzate. Non sono mai mancati d'altronde dei piccoli spazi di monoculture all'interno dei poderi in mezzadria (appezzamenti di vigna o di oliveto), né parziali specializzazioni di alcuni poderi vicino ai centri abitati, verso la produzione di ortaggi, di frutta, di animali d'allevamento, di latte o di uova, ma sempre con un'organizzazione di base promiscua; se la policoltura è sempre stata adottata, dei motivi ulteriori, al di là della richiesta di sussistenza della famiglia mezzadrile, devono pur esserci stati!

Sembrirebbe stravagante etichettare, in relazione alla *pars colonica*, l'economia mezzadrile come “di sussistenza”, così come di residuo feudale, di camuffata servitù della gleba, ecc. Ma qualcuno imprudentemente l'ha fatto (Anselmi 1986: 313).

Quindi, per concludere, le tante affermazioni che troviamo in ambito di studi storici ed agronomici, del tipo “diffusione della mezzadria poderale, e conseguentemente della coltura promiscua”, non sono del tutto corrette.

La coltura promiscua ha una sua valenza, indipendentemente dalla mezzadria e dalle esigenze di sussistenza della famiglia contadina.

Rapporti parziari e mezzadria

La mezzadria, come rapporto parziario, presenta dei caratteri di fondo particolari, a cui abbiamo già accennato: al riguardo riportiamo il giudizio di due famosi giuristi, Bartolo da Sassoferrato, italiano del XIV secolo, e Jacques Cujas, francese del XVI secolo, con citazioni che ci sono trasmesse da Troplong, giurista francese della prima metà dell'Ottocento:

Cito Bartolo e Cujacio. Ascoltiamo il primo: «Tertio nota quod inter colonum partiarium et dominum non est *propria locatio, sed proprietas* ... Nam dominus ponit terram, et alius operas in quaerendis fructibus» Ma soprattutto consultiamo il secondo: «Cum partiarium colono *non contrahitur locatio, sed societas; nam locatio fit mercede, non partibus rei.*» Dopo sì grande autorità sembra superfluo parlare di Facchineo, di Vinnio, di Brunemanno, di Gotofredo, ecc. (Troplong 1847: 262)

Senza entrare nelle disquisizioni giuridiche di Troplong, è chiara la connotazione di questo contratto parziario, che prevede da una parte di

mettere a disposizione la terra, dall'altra il lavoro, per cercare di procurarsi dei frutti, da dividere fra le parti; non è un affitto, ma una *societas*, cioè un'unione di persone con un interesse comune. Nella mezzadria si mantiene questo carattere di *societas*, con tante norme, tuttavia, che hanno sbilanciato l'interesse verso il *dominus*, soprattutto nei tempi passati; inoltre nella mezzadria il *colonus* è la famiglia contadina, che va ad occupare la casa a ridosso della terra assegnata.

Questa connotazione di rapporto agrario in cui vi è un interesse comune, è stata sempre sottolineata, anche da parte contadina, come a significare che il rapporto non è di piena sudditanza, come quello del lavoro subordinato e mantiene sempre una sua autonomia; in realtà tutte le norme accessorie lo hanno reso di non piccola sudditanza, almeno un tempo, in particolare con il diritto di disdetta annuale e le mille e una corvées, donazioni, imposizioni, decime, tutte a carico del contadino e della sua famiglia.

Va detto al riguardo che dobbiamo sempre contestualizzare tale situazione, nel senso che se le condizioni dei mezzadri erano vicine a quelle di servi della gleba, le condizioni dell'altra parte non privilegiata della popolazione, abitanti dei borghi e delle città, occupati nel commercio e nell'artigianato, non erano certo migliori.

Come già ricordato altre volte, nei primi anni del Novecento, la situazione della famiglia di mia madre, contadini mezzadri in un podere nella immediata periferia del paese, non era affatto peggiore di quella dei pigionali dello stesso paese, in gran parte scalpellini delle vicine cave di pietra serena, oppure piccoli commercianti e artigiani; ma su questo torneremo.

La mezzadria, come rapporto parziario, aveva dei piccoli vantaggi, quali la condivisione del rischio agrario con il proprietario o chi per lui, nel senso che i cattivi raccolti, come anche i buoni, erano divisi a metà; essendo il podere mezzadrile confezionato sulla sussistenza di un nucleo familiare, la quota spettante al contadino andava quasi per intero a coprire il consumo della sua famiglia, evitandogli i rischi di entrare in un circuito di commercio, cosa che invece spettava al proprietario che se ne assumeva le incombenze. Avere una casa in cui abitare, seppur si trattava di quattro mura e di un focolare, non era dappoco, come non era di poco conto stazionare continuamente sul podere, ricco di tante produzioni, che in teoria dovevano essere divise a metà, ma in pratica, soprattutto per le minori, andavano a vantaggio di chi le controllava continuamente; notevolissimi poi i vantaggi che potremo chiamare sociali, derivanti dall'assegnazione di terre e della casa al contadino, che divenivano terre e casa dei parenti e degli amici e, non

ultimo, dell'intero corpo sociale prossimo al podere, stemperando in modo corposo, l'esclusività della proprietà privata: anche su questo torneremo.

Riguardo proprio ai due attori del contratto di mezzadria, il contadino e famiglia e il padrone, dobbiamo notare come il primo attore è di facile individuazione, mentre per il secondo, nei contratti parziari, la proprietà non è stata sempre la controparte.

Già nel codice di Hammurabi di Babilonia, e siamo nel 1750 a. C., sono previste delle assegnazioni di terreni con rapporto parziario: molte di queste terre erano di pertinenza del re e dello stato, e quindi nel palazzo, centro del potere, confluivano i prodotti previsti dal contratto agrario, da immagazzinare e da commercializzare. In ambito etrusco si è già sottolineata la presenza di aziende familiari dislocate in case coloniche di campagna, ed è molto probabile che vi siano stati dei rapporti parziari, le cui quote non spettanti al contadino, andavano ai maggiorenti delle città o alla forma di organizzazione sociale della città, in cambio dell'azione di difesa, delle opere di bonifica e di regimazione, necessarie per rendere coltivabile un territorio da domesticare e da mantenere. Con Roma si inizia a parlare di diritti spettanti per *possessio* o per proprietà, che poi durante il Medioevo diviene un probabile diritto feudale, per tornare alla proprietà vera e propria giunta fino a noi.

In relazione a Roma, interessanti sono alcune considerazioni che si possono fare sulla *lex Manciana*. È stata studiata in particolare sulla base di iscrizioni, dette *grandi iscrizioni*, scoperte nell'Africa romana, molte nell'attuale Tunisia, che si occupano di questioni agrarie in un territorio, che, nei primi secoli dell'impero, era divenuto particolarmente ferace e capace di esportare grandi quantità di grano, di olio, di vino e di altre produzioni minori. È la scuola archeologica francese che ha approfondito questi argomenti, dando degli spaccati interessanti del mondo rurale di allora, dei rapporti agrari e delle produzioni agricole; naturalmente riferiti a quella regione, anche se la *lex Manciana* doveva valere per tutto l'impero.

Comme le prouvent les passages de l'inscription d'H-r Mettich que nous avons examinés et dans lesquels les procureurs se réfèrent à la *lex Manciana*, celle-ci réglait les rapports entre les propriétaires des domaines et les colons (Kolendo 1963: 99).

Come sono regolati questi rapporti, fra chi coltiva la terra e chi ne è il possessore (*dominus*) o l'affittuario non coltivatore (*conductor*) o il "fattor di

villa” (*vilicus*), è la stessa iscrizione che lo ricorda:

Qui [i]n f(undo) Villae Mag|nae sive Mappalia Siga villas habent habebun[t], | dominicas ejus f(undi) aut conductoribus vilicisv[e] || eorum in assem partes fructum et vineam ex || consuetudine Manciane, cujusque gene|ris habet, prestare debebunt : tritici exaream partem tertiam; hordei exaream |[pa]rtem tertiam; fabe exaream partem qu|[]tam; vinu de laco partem tertiam; ole|[i co]acti partem tertiam : mellis in alve|[is] mellaris sextarios singulos (Toutain 1902: 33).

Quindi un rapporto di colonia parziaria ben preciso, che si basa sulla cessione di un terzo delle produzioni, specificando anche come, il grano e l’orzo trebbiati sull’aia, il vino dal tino, l’olio dopo la frangitura, specifiche che sono restate le stesse per due millenni.

Non sappiamo bene quando questa legge sia stata promulgata, come non sappiamo se fosse applicata anche in Italia; si pensa che la legge prenda il nome da Curtilio Mancina, quando era imperatore Vespasiano; un periodo in cui le grandi aziende agrarie romane, che si basavano sulla schiavitù, iniziano a presentare delle difficoltà, per la carenza di manodopera. Non è quindi un caso che una legge vada a regolare i rapporti con gli agricoltori, a cui sempre più diffusamente si affidavano delle terre in coltivazione, compresi anche gli edifici rurali (casa e annessi), come si rileva dalla iscrizione citata.

Se questa legge trova una sua applicazione anche in Italia, e non abbiamo motivi di dubitarne, è un segno dei tempi che cambiano e si sta tornando all’affidamento di terre ai nuclei familiari che le coltivano e vi abitano.

In questo turbinio della storia, il punto fisso è restato l’agricoltore e la sua famiglia, attore del rapporto con la terra e depositario delle competenze e delle conoscenze necessarie per una corretta coltivazione; al di sopra di lui, sono cambiati gli “aventi diritto”, scacciati dai nuovi venuti o modificati nel loro status, con un rapporto che probabilmente si è sempre mantenuto inossidabile, seppur zeppo di norme con profonde ingiustizie e vessazioni, naturalmente verso i contadini.

Un rapporto che addirittura non è stato eliminato neppure quando il potere dei contadini, per le solite strane congiunture della storia, è divenuto formidabile: nell’immediato secondo dopoguerra, la forza contrattuale dei contadini non è mai stata così preponderante, eppure i mezzadri non hanno chiesto l’abolizione della mezzadria, ma il cambiamento di alcune

sue norme, in particolare e per prima la discrezionalità della disdetta, quindi la suddivisione delle produzioni maggiori e di quelle minori, le prestazioni, regalie e donazioni...

Quanto è strana la storia! Nel momento in cui la mezzadria volgeva a netto vantaggio dei soliti ultimi, i contadini, la mezzadria è finita!

Metà dei raccolti

Ma chi esamini la qualità di questi patti, vedrà in essi piuttosto un compenso per ciò che il lavorante trae di pien diritto dal podere oltre la metà, e quasi un affitto di quei piccoli prodotti, che non possono partirsi. Le uova ed i polli escon dal pollaio, che pur si nutrisce del podere, ed al solo contadino frutta. [...] In tutto il contratto colonico la parte del contadino sopravanza la metà, e in questo è giustizia (Capponi 1833: 191).

Gino Capponi è sicuramente un convinto sostenitore della mezzadria o, come lui stesso la chiama, della mezzeria, da mezzo, nel senso di metà dell'intero, in quanto il rapporto prevede che il contadino mezzadro rilasci al padrone la metà delle produzioni.

Ma è così? Non proprio, come sottolinea Capponi e ne sostiene la correttezza.

Se la coltivazione del podere fosse destinata ad una sola produzione, la metà di tale produzione realizzerebbe appieno il concetto di mezzadria; ma il fatto che il podere attui una coltura promiscua, determina che l'attribuzione di metà dei prodotti sia riservata alle colture maggiori, mentre le minori tendono a sfuggirvi. Nei rapporti di forza fra proprietà e contadino, si inseriscono quindi le regalie, più o meno pesanti, e riguardano proprio queste produzioni minori: un panierino di carciofi, un panierino di fagiolini, uno di zucchini, le pere cosce vendute al fruttivendolo, le uova per Pasqua, due galletti in agosto, il cappone a Natale, mentre i fagioli, i ceci, le patate erano divisi a metà, almeno in teoria. Questo a ricordo di mia madre.

In realtà gran parte della frutta, degli ortaggi, delle piccole produzioni era consumata dalla famiglia, dai parenti e dagli amici, da chi abitava il borgo o il villaggio vicino; lo stesso avveniva, e, in questo caso pienamente giustificato, per i prodotti spontanei e gli animali selvatici, che erano sul podere, grazie alla stupenda biodiversità favorita dalla policoltura.

Le affermazioni quindi che individuano le regalie come residui di pratiche feudali, come ulteriori vessazioni ed obblighi che pesano sul contadino,

andrebbero in realtà valutate in quest'ottica: non si modificano i rapporti di forza che sono stati, spesso, per non dire sempre, pesanti e gravosi solo per il contadino, ma ne danno un inquadramento più corretto.

La mezzadria in queste specifiche condizioni, legata alla coltura promiscua, si veste di un alto contenuto sociale, tanto che vi è quasi un'abdicazione di alcune prerogative della proprietà privata, per rivestire le terre coltivate e i boschi di diritti particolari a favore dei contadini e del tessuto comunitario attorno.

Vedremo come i poteri assumono il nome del contadino, quasi si trattasse di una proprietà e tale connotazione si carica realmente di corposi valori sostanziali e non solo formali.

La mezzadria toscana e dell'Italia centro-settentrionale è una evidente attenuazione dei diritti privati sulle terre, a favore di diritti dell'intera comunità locale. Si può interpretare questo processo come una continuazione degli usi civici delle terre, che troviamo nel mondo rurale romano; in particolare, si definiscono con termini latini, l'*herbaticum*, la raccolta delle erbe, lo *spicilegium*, la spigolatura, l'*acquaticum*, il diritto d'uso delle acque, lo *ius piscandi e venandi*, diritto di pesca e di caccia (Camiz 2013: 32). Al di là comunque delle ipotesi sulla istituzione e sulla conservazione di questi usi civici, che probabilmente affondano le radici in realtà più antiche del mondo romano, è di grande importanza che l'organizzazione agricola che trattiamo, nel suo complesso, abbia mantenuto queste pratiche ed abitudini, di indubbio valore sociale.

Convenienza del padrone

Alcuni recenti studi sottolineano la convenienza della parte padronale alla scelta di questo rapporto, collegandosi ad opinioni di agronomi e di storici italiani che avevano messo in risalto questo aspetto.

Possiamo quindi affermare che la mezzadria, in quelle sue particolari attribuzioni, ha rappresentato per la proprietà terriera una precisa opportunità per realizzare dei miglioramenti sulle terre, per garantirne la manutenzione e nel contempo per avere una rendita in prodotti alimentari di base, certamente non eccessiva, variabile nelle annate, ma di sicuro valore.

A proposito comunque degli investimenti, siccome la mezzadria è stata sempre accusata di scarsa propensione al riguardo, calandola nella realtà del podere e delle sua coltura, possiamo rilevare che si tratta di accuse del tutto infondate: formalmente non sono i classici investimenti di denaro, perché

di denaro in questo rapporto agrario ne gira ben poco, ma il risultato di aumento di valore delle terre è lo stesso.

Del resto sarebbe sufficiente considerare le nostre colline e come sono state trasformate in splendidi giardini, con i terrazzamenti a ciglioni e a muri a secco, la microregimazione delle acque, i seminati e i prati, allungati e ritagliati, incorniciati dalle viti, maritate o in filari, dagli ulivi e dagli alberi da frutto; in una terra, non dimentichiamo, resa fertile solo dall'opera dell'uomo e non da supposte predisposizioni di natura.

Abbiamo al riguardo, per gli ultimi secoli, i manuali e i resoconti degli agronomi che avevano canonizzato le opere di realizzazione dei terrazzamenti collinari; opere quindi che prevedevano grandi investimenti, realizzate dalla proprietà, ma su cui si inseriva il lavoro del mezzadro, per la rifinitura e la piantumazione e soprattutto per la manutenzione, che in queste opere collinari assumeva con gli anni un valore di gran lunga superiore all'investimento iniziale. Basti vedere come quando questa manutenzione è finita, in brevissimo tempo tutto è crollato. La stessa casa colonica era un investimento, poi mantenuto in parte dal mezzadro.

Chi afferma quindi che la mezzadria era schiva da impieghi di risorse, dovrebbe riflettere su questi dati; se poi vogliamo intendere gli investimenti solo in un senso (concimi esogeni, naturali e chimici, macchinari, diserbanti e biocidi), allora il discorso cambia, ma basta specificare bene quello che intendiamo con le parole.

In questi investimenti potremo ben inserire la fittissima rete della viabilità minore, dagli stradelli ai viottoli anch'essi tracciati dalle proprietà e mantenuti dai contadini, assieme alla altrettanto ramificata rete idrica, dai rii, ai fossi, ai fossetti, con la stessa azione comune fra proprietari e contadini.

Tutti questi miglioramenti determinano un arricchimento delle terre, di cui erano ben consapevoli i proprietari e che è stato reso possibile da quel contratto, applicato a quella realtà agraria.

Convenienza del mezzadro

I contadini della Toscana costituiscono, lo credo senza fatica, la popolazione più straordinaria e più intelligente d'Italia. Sono probabilmente, nei limiti della loro condizione, la gente più civile del mondo (Stendhal 1990: 178).

Così lo sperticato complimento di Stendhal (forse perché grande ammiratore delle contadine toscane, «tanto graziose e superiori»), che nei primi mesi del 1817 è a Firenze, visita le campagne attorno, passa da Empoli e da Castelfiorentino, per poi discendere da Siena a Roma: una piccola introduzione alle considerazioni seguenti.

Ma anche se valutiamo questo contratto dalla parte del mezzadro, vi sono delle riflessioni interessanti.

Nella maggior parte delle descrizioni, i mezzadri sono dei contadini, spesso poveri e miseri, che a malapena riescono a sopravvivere nonostante il lavoro occupi tutta la loro giornata, vestiti di stracci in casupole tristi e malsane, vessati da doveri e da corvées nei confronti dei padroni, indirizzati nelle più personali scelte di vita, controllati nei più innocui spunti di ribellione, soggiogati ad ogni potere in atto.

Valutazioni del tutto corrette; nei miei ricordi di bambino, rivedo il “bagno” del nonno, un semplice “buco con cannone” in diretto collegamento con il pozzo nero, con le relative esalazioni; ricordo il ghiaccio nei mattini d’inverno sui vetri delle finestre di camera, dalla parte interna dei vetri; il focolare, unica fonte di calore, che arrossiva la fronte e le guance, assieme al fumo che irritava gli occhi, obbligando infine a scegliere di nuovo il freddo; ricordo l’acqua solo attinta nei bozzi e alle fonti e portata a casa con la mezzina e i secchi; e ho dimenticato i bagni in tinozza, solo con la buona stagione, forse perché sono stati ben rari.

Ma quelle situazioni erano le stesse nella casa di mio padre, artigiano scalpellino alle cave di pietra serena del paese, tanto che talvolta confondo le due realtà.

Così stavano i contadini; ma come si pensa che stessero gli altri? C’è chi li chiama classi subalterne, oppure classi subordinate, non privilegiate; nei paesi come il mio, dove una buona parte erano mezzadri, gli altri abitanti nel paese, operai agricoli a giornata, piccoli artigiani e minuscoli commercianti, scalpellini molti, erano inquadrati come pigionali, perché per la maggior parte vivevano in case in affitto o a pigione: come si pensa che stessero?

Forse si pensa che non vivessero la stessa povertà, le stesse misere condizioni, le stesse angherie!

Nelle liste redatte dai parroci di campagna toscani (siamo in età moderna) per segnalare le famiglie contadine bisognose d’assistenza, i mezzadri compaiono di rado, mentre sono in grande maggioranza i salariati agricoli (in Toscana i cosiddetti pigionali) (Pinto 2008: 8).

Che poi la condizione dei mezzadri (in tutto il ventaglio delle mezzadrie più o meno grasse o magre) sia comparativamente migliore di quella dei braccianti (anche fissi), dei coloni parziari e dei fittavoli - pur nella miseria generalizzata del lavoro fisico, subalterno e non, del periodo qui considerato - è cosa così nota e documentata, che non sembra necessario spendere altre parole su di essa (Anselmi 2001: 314).

Ad esempio, volendosi giustificare la “pacifica disponibilità” dei mezzadri a restare sui fondi, o l’aspirazione dei coloni parziari e pigionali a diventare mezzadri, non si può non ricordare che l’area mezzadrile è quella che ha il minor numero di riformati alle visite di leva negli anni postunitari, che la mortalità infantile nelle campagne marchigiane è più bassa che nelle città intorno al 1870 circa, che la pellagra e l’emigrazione, pur presenti tra Otto e Novecento, non toccano se non le fasce marginali della mezzadria (Ivi: 361).

Inoltre Anselmi, dall’alto della sua immensa bibliografia, suggerisce un lavoro vicinissimo alla mia terra, che affronta il problema del debito del mezzadro con il padrone:

Un errore che a volte si commette, nel descrivere le condizioni di vita della sotto-classe dei mezzadri è quello di riferire alla sua totalità [...] una penosità che invece investe soltanto una parte, e non la più grande, della categoria. Questo, almeno, il risultato della indagine condotta sulla fattoria di Artimino. Non mi pare perciò azzardato affermare che la condizione economica dei mezzadri non fosse affatto precaria e che i mezzadri, tutto sommato e con le dovute eccezioni, godessero comunque di una posizione di relativo privilegio rispetto all’intera classe contadina (Violante 1983: 453).

Ho ancora dei ricordi, localizzati dopo la metà del Novecento, quando alcune situazioni ataviche continuavano a permanere, per fortuna solo per poco: alle cave di pietra si pranzava tutti assieme, attorno a un fuoco d’inverno, e all’ombra della capanna d’estate, per cui ho negli occhi chi aveva solo un tozzo di pane, con una cipolla o nel settembre una ciocca d’uva, presa probabilmente passando, che era di strada, dai filari del nonno mezzadro; e non è che alle cave, manovrando sassi e macigni il lavoro fosse leggero!

Come ricordo dei vecchi che mi sembravano Matusalemme, tenuti per pietà a raccogliere scaglie e piccole schegge di pietra, da portare nel

ciottolaio, ricevendo un magro compenso che permetteva loro almeno di comprare del pane!

E rivedo altre figure decrepite, sedute a cavalcioni sui monti di sassi disposti ai lati delle strade non asfaltate, intente a spaccare e frantumare i pezzi più grandi, per ridurli in piccole dimensioni da utilizzare per riassetare il fondo stradale; persone non più in grado di svolgere lavori pesanti, spesso malate, che pur dovevano racimolare qualcosa per mangiare! (Ho rivisto tanti anni dopo simili figure, questa volta donne, stesso misero lavoro, in India, nel Tamil Nadu).

Quello che voglio dire è che le classi subalterne stavano male tutte ed essere mezzadri, sempre come subordinati e vessati, forse dava qualche piccolo vantaggio. Mio nonno mi ha più volte raccontato del suo intervento chirurgico per ernia inguinale: era in periodo di guerra e ha dovuto lasciare in fretta il podere per ricoverarsi a Firenze, all'Ospedale San Giovanni di Dio. Avendo rifiutato l'anestesia generale, gli fu fatta la locale e quindi ricordava i discorsi dei chirurghi, fra cui, uno dei primi: «Guarda, questo è un contadino, vedi com'è grasso!». Il nonno non era grasso, ma evidentemente in quei tempi molti erano veramente magri!

Il vivere del contadino era certamente misero in quella miseria pubblica [...] ma vorrei che alcuno pigliasse ad esaminare se fosse migliore che tra noi la sorte del lavorante, in que' paesi, dov'egli è costretto a mendicare giorno per giorno il lavoro, e il soldo che lo nutrisca (Capponi 1833: 193).

Mia madre riassume il tutto dicendo che i contadini stavano male, ma i pigionali peggio.

“I contadini stavano male, ma i pigionali peggio”

Il rapporto agrario di mezzadria si basa su semplici principi, ma nel contempo contiene una serie di normative e di obblighi per lo più favorevoli alla proprietà del podere: sono in effetti dipendenti dai rapporti di forza fra contadino e proprietario che, storicamente, sono sempre stati a vantaggio di quest'ultimo. Alcune norme contrattuali sono chiaramente vessatorie nei riguardi dei contadini: in primis la facoltà di disdetta annuale e il controllo sulla famiglia, ma anche le tante donazioni, l'imposizione di servizi e di prestazioni d'opera, delle vere e proprie corvées, ecc.

La mezzadria è stata quindi uno strumento di controllo sociale ed espressione di sudditanza al potere politico, come d'altronde lo erano anche le altre situazioni di lavoro, nell'artigianato e nel commercio.

Spesso i contadini, almeno, non soffrivano la fame, cosa che ancora ai primi del Novecento poteva accadere agli abitanti dei centri e dei paesi: molto dipendeva dalla correttezza della fattoria, dalla assegnazione di un podere "buono" e, non ultimo, dalla abilità del contadino.

Questi elementi negativi presenti nello specifico del contratto mezzadrile, insieme alla istintiva equiparazione della mezzadria a un periodo storico in cui le condizioni contadine erano misere, ha attribuito a questa una connotazione pessima e, come già sottolineato per altri motivi, un'etichetta di forma antiquata e superata dai tempi.

Eppure si può ipotizzare che questo contratto, legato al podere in coltura promiscua, abbia garantito ai mezzadri una condizione di vita migliore di quella degli altri contadini, italiani ed europei, dediti a singole monoculture, con contratti di diversa natura, dall'affitto, alla colonia parziaria, alla piccola proprietà.

Iniziando dal Medioevo, fino al decollo della rivoluzione agraria, le descrizioni delle condizioni di vita dei contadini nei trattati degli storici, dei sociologi e degli agronomi, sono particolarmente severe e appaiono più misere e problematiche di quelle dei mezzadri toscani. Leggendo Bloch (1973), Rosener (1989), Le Roy Ladurie (1977), Cherubini (1996), Zangheri (1977), Di Simplicio (1986), Slicher Van Bath (1972), i vari volumi della accuratissima Inchiesta Jacini di fine Ottocento (AA.VV.: 1877), e ancora Giorgetti (1974), Sereni (1971), Honoré de Balzac (1975) con i piccoli proprietari, Carlo Levi (1970) e Ignazio Silone (1979) con i cafoni, per citare soltanto i testi che ho sotto gli occhi, le condizioni di vita dei contadini appaiono ben tristi, con la sensazione di essere peggiori di quelle dei coltivatori italiani in coltura promiscua, dei mezzadri cioè. Sensazioni che nascono da:

Intanto c'è da dire che, per quanto generalizzato, l'analfabetismo dei ceti rurali comportava qualche eccezione, particolarmente in quei territori economicamente più avanzati e dominati dalle città, quali certe aree toscane (Cherubini 2006: 150).

De toutes les classes d'habitans de la Toscane, celle des paysans m'a toujours paru la plus intéressante; j'ai trouvé chez eux une franchise et une simplicité qu'on croit étrangères au caractère italien, une

régularité de conduite qui contraste singulièrement avec la corruption des villes, une industrie et une patience qui, depuis la décadence du commerce et des ateliers, font désormais la ressource de l'Etat (Sismondi 1801: XI-XII). [Di tutte le classi di abitanti della Toscana, quella dei contadini mi è sempre sembrata la più interessante; ho trovato in loro una sincerità e una semplicità che si direbbe estranea al carattere italiano, una correttezza che contrasta in modo singolare con la corruzione delle città, un'industriosità e una pazienza che, dopo il declino del commercio e delle officine, sono diventate la risorsa dello Stato] [Traduzione mia].

Con la constatazione che non possono essere dei miseri e dei derelitti coloro che hanno costruito il paesaggio della Toscana, il giardino d'Italia, che è come dire quello dell'Europa, come ancora ricorda il Sismondi.

Al mezzadro, oltre alla terra, è affidata una casa da abitare, con la stalla e tutti gli annessi per gli animali allevati, la rimessa degli attrezzi da lavoro e del fieno, la concimaia, l'aia, il pozzo, il forno. Nei tempi in cui gli obiettivi prioritari per la stragrande maggioranza della popolazione erano due, il cibo di cui nutrirsi e un tetto sotto cui dormire, avere ambedue quasi assicurati, non era certo disprezzabile; non si cambiava stato sociale, si era sempre nel "mondo dei vinti", ma almeno lo stomaco pieno e un letto potevano essere assicurati.

E non è cosa da poco. Avere una terra a disposizione, fonte di sudore e fatica, spossante e continua certo, in condizioni di servitù della gleba certo, ma con la possibilità almeno di riempirti la pancia, tu che sei sempre lì a contatto delle colture e delle piante, e il padrone e lo stesso fattore passano, ma non restano... Come già accennato la divisione precisa a metà era teorica e riguardava le maggiori produzioni; che il contadino si approfittasse di questo suo stato di relativo privilegio è divenuto un luogo comune ed ha alimentato un'ininterrotta e astiosa polemica anticontadina, sempre operante fin dai più piccoli nuclei di villaggio alle grandi città: contadino furbo, malfido, bugiardo, fonte di continue lagnanze e lamentele, e sempre pronto a sottrarre prodotti del podere e a trarne vantaggi, favori e giovamenti; meno lo si accusava di poco voglia di lavorare, perché è evidente che "il troppo stropia"!

Allora altri due proverbi al riguardo:

"Ecco maggio e giugno,

i giorni della fame,
s'ha a sgranar tanti baccelli,
c'ha a venir il callo alle mane!”
e
“Al contadino non gli far sapere,
quanto è buono il formaggio (cacio) colle pere!”

Il primo mette in evidenza che i baccelli freschi erano spesso consumati dal contadino, uscendo quindi dalla divisione a metà. Siamo nel periodo in cui il grano era ancora nei campi e quindi non pochi avevano già finito quello dell'anno precedente; nelle rotazioni delle coltivazioni, alcuni campi erano seminati a baccellini (favino per sovescio), poi seccati e battuti per essere utilizzati come mangime (macinati da mio nonno per le bestie e il maiale), oltre a costituire una fonte di arricchimento del terreno (rilascio di azoto); il contadino ne approfittava per sgranarli e utilizzarli freschi in stufati, nella minestra di riso o semplicemente col pane, cercando i più teneri. L'accenno al callo alle mani (mane) deriva dal fatto che questi baccelli piccoli, con quattro-sei semi soltanto, sono particolarmente tenaci all'apertura, rispetto alle fave più lunghe, seminate per il consumo con il cacio pecorino, tradizionalmente da fresche in Toscana.

Sul secondo proverbio mia madre è lapidaria: «Sennò il contadino mangia tutte le pere.» Queste infatti, in particolare la pera coscia, delicata e dolce (non a caso il nome completo è “coscia di monaca”!), dovevano essere divise a metà, le uniche fra tutti i frutti ai tempi di mia madre; il fattore mandava quindi l'ortolano nel podere ad acquistare le pere, e gli introiti erano divisi: è chiaro che quelle mangiate sfuggivano a questo destino, e non erano poche!

Analisi di un proverbio

Su questo proverbio Massimo Montanari ha scritto un libro (2010), ricco di informazioni riguardanti il formaggio e le pere e l'affermarsi di questo connubio, per cui si seguono con interesse i vari percorsi di nobilitazione, in particolare del cacio, che diviene degno, insieme alle pere, di essere accolto alle mense dei signori e dei nobili.

Significative sono le ultime pagine del libro, laddove si delinea una accettazione da parte della tradizione contadina di questo proverbio, nato come:

Variante gastronomica della “satira del villano”, genere letterario assai diffuso nell’Italia dei secoli XIV-XVI, che si configura [...] come strumento ideologico di lotta di classe. La lotta, beninteso, dei signori contro i contadini, volta a frenare ogni tentativo di emancipazione e di innalzamento sociale (Ivi: 108-109). È costruito [il proverbio] a uso e consumo della classe dominante (Ivi: 104).

Su questa tabella di marcia del proverbio, “dall’alto verso il basso”, vorrei porre alcune riflessioni e una considerazione finale.

Questo detto presenta una gioiosa dichiarazione di bontà dell’unione cacio-pera, un invito a non perdere l’occasione di abbandonarsi a una dolce delizia della vita, mentre la prima parte si ingaggia in un’affermazione che rasenta l’assurdo: come si può pensare che il contadino non conosca un’abitudine alimentare che, probabilmente, è nata proprio nel suo mondo?

Perché questo abbinamento dolce e forte è naturale che sia stato realizzato da chi ha continuamente sulla tavola il formaggio e le pere: il formaggio, il cacio pecorino nello specifico, dato al contadino dal pecoraio che ha portato il gregge a pascolo nei campi; le pere coltivate nel podere, non in grande quantità, ma sempre presenti, in particolare le pere cosce, dolci e succose, che maturano alla fine di luglio. Unire il cacio alle pere ha lo stesso significato dell’abbinamento del prosciutto e della spalla al melone e ai fichi: si tratta di alimenti che nel periodo estivo sono più asciutti e stagionati, e quindi unirli a un frutto succoso, controbilancia questo loro carattere e nel contempo aggrega a un alimento pregiato un altro coltivato nel podere e perciò disponibile in quantità; il cacio pecorino è sicuramente stagionato nel periodo estivo, poiché le pecore diminuiscono molto, fino a cessare, la produzione del latte nell’afa dell’estate e quindi si tratta di formaggio prodotto da alcune settimane.

Per tutto questo, le parole “*al contadino non gli far sapere*” non possono essere intese in senso letterale, come invece lo è la seconda parte del proverbio; spesso nei proverbi il senso delle parole è diverso da quello loro comunemente attribuito. Quale può essere allora il loro significato?

Montanari fornisce una risposta ben precisa; senz’altro se scandito da un “signore”, può assumere quella connotazione di classe; ma, sapendo bene il “signore” che il contadino è già da quel dì a conoscenza di quanto non gli si vuol far sapere, può avere, più bonariamente, un significato di invito a non mangiare tutte le pere, a contenersi per permettere anche a chi è lontano dai campi di gustare questo connubio.

Ma sulle labbra del contadino può assumere altre sfumature, come dichiarazione a propria discolpa futura, velata d'ironia burlesca: le pere col cacio sono buone, ma siccome non mi è stato fatto sapere, certo non le mangio! In realtà e mia madre lo sottolinea sempre, le pere, proprio con il cacio, non sfuggivano alla mensa contadina; come altri detti e proverbi confermano.

E se questo è il senso sottostante, si può anche presumere che le origini del proverbio non siano così scontate: infatti sappiamo che i proverbi sono di umili origini, come attesta il Giusti avendoli tratti «conversando colle persone del popolo, e specialmente coi campagnoli» (1853: 13; il proverbio è riportato a p.306).

Se quindi la lettura di Montanari è plausibile, tuttavia è corretto lasciare aperte anche altre interpretazioni; di certo, e sono alla considerazione che ha dettato questa divagazione, siamo di fronte a una situazione che si ripete spesso nell'avvicinarsi al mondo contadino, quella di un'esclusione da codifiche di espressioni e di usanze che divengono patrimonio comune. Anche in questo caso si ha l'impressione che il detto sia figlio solo della polemica contro i contadini e il connubio cacio-pera sia stato, se non proprio messo a punto, di certo reso ecumenico in ambito signorile, con documenti raccolti con perizia e profondità, con fonti inusuali e di produzione letteraria minoritaria, italiana ed europea. Purtroppo è che quando andiamo a ricercare documenti, riflessioni e considerazioni scaturite dai contadini non si ricava niente: nessun attestato e nessuno scritto, per cui è facile seguire solo chi qualche testimonianza, pur umile o negletta, l'ha lasciata.

Mezzadria in due parole

Se vogliamo riassumere in parole semplici la mezzadria toscana: ti do una casa dove stare e un pezzo di terra da coltivare “a regola d'arte” e se così fai ti basta, nella media delle annate, a mantenere tutta la tua famiglia, dopo che hai rilasciato metà dei prodotti; quindi, se va bene o male, di ogni raccolto sempre la metà rilasci, né ti devi occupare del mercato, perché ti alimenti proprio di quei prodotti; visto che ti assicuro almeno un tetto e il sostentamento, ti chiedo ulteriori servizi quando necessario.

Quanto alla casa nel Medioevo vi sono esempi di messa a disposizione del terreno, dove il mezzadro può costruire una casa, spesso un manufatto di architettura primitiva (Stopani 2006: 42); quanto alla terra è calibrata proprio sulla composizione della famiglia.

Devi operare “a regola d’arte”, che significa precise norme di coltivazione e di manutenzione: i svolgere i lavori secondo le necessità e le tempistiche, operare dei miglioramenti del fondo e delle piantumazioni, provvedere al futuro delle stesse piante e dei coltivi come se tu restassi sempre sul podere, mantenere stradelli, viottoli, muri a secco, ciglioni, siepi, fossi e fossetti, bozzi e rii, casa, capanna ed aia, indispensabili per la buona riuscita del podere.

Il podere è stato dimensionato proprio in modo che, se tu lavori sodo e rispetti queste regole, può assicurare la tua sussistenza. Questo elemento delle dimensioni del podere può sembrare del tutto secondario e pare che non convenga soffermarvisi, ma in realtà è il fattore su cui si basa tutta l’efficienza di questa agricoltura e direi scaturisce da una mente quasi diabolica! Non è dato sapere se già al tempo degli Etruschi, quando l’agricoltura prevedeva delle case sparse sul territorio con annesso un terreno, vi fosse questo rapporto stretto fra colonica abitata da una famiglia e estensione della terra affidata alle colture, ma è ipotizzabile che ben presto si sia sviluppato tale stretto legame, che ha caratterizzato la mezzadria dell’Italia centrale e di parte della settentrionale.

In tal modo se la mezzadria rientra nei rapporti parziari, con questo elemento delle dimensioni si distacca nettamente da quelli che non lo prevedono, come le tante mezzadrie europee, su cui si sono accentrati i giudizi che si riportano a fine capitolo. Questo perché il podere costringe il contadino ad una coltura la più intensiva e la più efficiente, date le metodiche e le strumentazioni in atto in quel momento storico: quindi quell’espressione “a regola d’arte” obbliga il contadino ad adottare la migliore tecnica che gli può permettere di ottenere, dalla terra contingentata che ha in affidamento, il massimo delle produzioni ed essendo calibrata proprio sulla sua famiglia, ha questo continuo pungolo ad esprimere il meglio nel suo lavoro. Cosa che non succede in un rapporto parziario, perché il coltivatore può permettersi di avere delle colture poco efficienti, con scarsi rendimenti, in quanto può sempre disporre di una quantità di terreno maggiore da coltivare. Il podere ha questa limitazione, ma in compenso offre una casa da abitare.

Quindi eccoti il podere e in cambio mi “vendi l’anima”!

Poiché l’anima, per certo la devi vendere a qualcuno o a qualcosa, quello che ottieni non è poco; venduta per venduta, meglio così.

“Vendi l’anima”

E siamo al ruolo di potente controllo sociale svolto dalla mezzadria; anche al riguardo non mancano i fiumi d’inchiostro, quelli più attempati orientati in parte a dare un valore positivo a questo elemento, a esaltare la convivenza di opposti interessi, la pace sociale; tutti elementi che nelle analisi più recenti diventano sudditanza, soggezione, servilismo, paternalismo l’atteggiamento dei proprietari, virando il tutto verso valori negativi.

Ma si dimentica che l’anima è stata, sì, venduta, ma non al diavolo; e al momento opportuno si riprende! I fatti che lo dimostrano? Non mancano...

Si è soliti ricordare le aspre lotte contadine delle regioni meridionali, laddove il latifondo aveva usurpato intere comunità, negando la terra anche il più piccolo fazzoletto; queste lotte, insanguinate da morti e da repressioni violente, sono spesso messe a confronto con le agitazioni dei mezzadri, sempre nell’immediato secondo dopoguerra del Novecento, molto più blande e meno radicali; se da una parte si chiedeva la terra per i contadini, i mezzadri volevano solo rivedere il patto ed apportare delle modifiche a loro favore.

A distanza di anni possiamo trarre un bilancio più ponderato: laddove le lotte sono state dure e violente, si è ottenuto qualcosa, ma in definitiva la società ha mantenuto le sue parzialità, né i contadini hanno avuto dei grandi vantaggi; nelle zone di ex-mezzadria, bene o male si è espresso un movimento di sinistra, capace di ingentilire l’intera società e di creare delle condizioni di uguaglianza e di giustizia; i contadini hanno abbandonato la terra, ma prima di questo hanno ottenuto delle conquiste di grande rilievo, come i consigli di fattoria, capaci di indirizzare e regolare l’attività di questa grandi aziende rurali, creati sulla falsariga dei consigli di fabbrica, di rivoluzionaria memoria, che gli stessi operai in Italia non hanno raggiunto se non come organismo di rappresentanza ma non di decisione sulla vita dell’azienda. Oggi poi tutto è andato in dissoluzione; senza dimenticare il grande apporto dato dal mondo contadino mezzadrile al movimento partigiano, in termini di uomini e soprattutto di continuo e di fedele supporto logistico.

«E cominciamo dal referendum istituzionale del 2 giugno 1946. Nella scelta per la Repubblica, le regioni della mezzadria sono quelle che conseguono le percentuali più elevate» (Esposto 1986: 231).

Ancora più esplicito e selettivo: «Mezzadri. Per questa categoria si nota, in tutti i gruppi, e in entrambe le consultazioni [elezioni del 1946 e del

1948], una netta maggioranza di scelte per i partiti della sinistra» (Gori 1986: 252).

Infine sui consigli di fattoria, nel contributo di Duccio Tabet:

Al convegno nazionale di Livorno (1950) risulta che in Toscana sono stati costituiti 1914 Consigli di fattoria. In talune province (Siena, Livorno) i Consigli di fattoria si costituirono in pressoché tutte le fattorie. [...] le funzioni dei Consigli di fattoria non avrebbero potuto in alcun modo essere svolte dall'organizzazione sindacale tradizionale [...] consistette nella assunzione della gestione delle fattorie, estromesso il concedente e i suoi agenti (Tabet 1986: 290-291).

È da notare che i mezzadri hanno espresso delle qualità e delle competenze (inattese da parte di tanti studiosi), che hanno permesso loro di esercitare la direzione tecnica e amministrativa di aziende complesse e grandi, come tante fattorie, e che, in quei mesi di esperienza, «nessun reclamo, nessun ricorso fu mai avanzato da nessun concedente». Portarono inoltre sempre appresso quel moto di solidarietà, connaturato al mondo contadino, accogliendo nelle loro lotte le istanze di altre categorie di lavoratori e dei braccianti agricoli in particolare.

Con il Giudizio De Gasperi e la seguente “tregua mezzadrile” del 1947, che accoglieva in parte le richieste dei mezzadri, con le forze politiche di maggioranza che volevano disinnescare questa mina e con le forze di sinistra affascinate dal mondo operaio e dalla sua certa costruzione di un uomo nuovo, i mezzadri annusarono dove stava andando l'economia e si apprestarono a risolvere la questione mezzadrile, abbandonando in massa le terre.

Infine una annotazione, certo curiosa, non attribuibile direttamente al mondo contadino ma direi da soppesare: nella legge 756 del 1964, che vieta nuovi contratti in mezzadria, l'articolo 7 recita «Ai fini della presente legge, il lavoro della donna è considerato equivalente a quello dell'uomo». In realtà, pur nella differenza dei ruoli, il capoccia e la massaia avevano una pari dignità: vi sarebbero non poche riflessioni da fare, partendo dagli Etruschi fino ad oggi!

Isolamento dei contadini

Un altro rilievo rivolto alla mezzadria, ma sarebbe più logico attribuirlo all'appoderamento, è quello della disseminazione dei contadini sul

territorio, favorendo l'isolamento e rendendo difficili i contatti e le occasioni di incontro, sempre foriere di momenti di confronto e di rivendicazione, quando necessari.

In realtà la socialità del mondo mezzadrile era particolarmente sviluppata: eccetto quelle situazioni di poderi molto lontani da centri, anche piccoli, gli altri erano in stretto contatto con i vicini e con il centro urbano, piccolo villaggio o cittadina, di riferimento; se si considera che in Toscana i nuclei urbani erano diffusi dappertutto, dove la mezzadria era il rapporto agrario maggioritario (la Toscana classica cioè, eccetto la parte dell'Appennino più alto, la costa e la Maremma), l'isolamento dei contadini era più teorico che reale.

Momenti di incontro con i vicini, con i parenti, gli amici e i conoscenti del centro vicino, erano costantemente presenti; certo non vi era la partecipazione alla vita sociale ricca e stimolante della città, ma questo era comune a tutte le realtà decentrate, quando i mezzi di comunicazione erano i calessi o i piedi. Direi che vi era un'amplissima conoscenza orizzontale, nel senso che tutti si conoscevano per una larga estensione di territorio attorno; senza considerare che unioni e matrimoni si realizzavano all'interno di aree limitrofe, per cui i rapporti di parentela erano diffusi e sempre tenuti in considerazione, anche quelli con i gradi più distanti.

Tante occasioni prevedevano degli incontri stretti, quando alla famiglia contadina serviva un aiuto nello svolgere delle fasi lavorative, quali la vendemmia, la battitura del grano sull'aia, la scartocciatura del granturco, la stessa festa del maiale.

I contatti stretti portavano a una conoscenza delle condizioni e delle situazioni altrui, che poteva essere considerata invadente (e di questo ne ho ancora i ricordi, pesando soprattutto, questa invadenza, ai giovani! Ma ora mi aiuta a convivere in questa realtà in cui siamo controllati in ogni più piccolo spostamento, in ogni più insignificante azione, in ogni più flebile voce!), ma si accompagnava anche a momenti di solidarietà e di aiuto reciproco del tutto naturali e spontanei.

Al riguardo si raccontano storie su come eravamo più buoni e disponibili; è vero, ma non per afflitti morali! In situazioni particolari si rasentavano sentimenti di vera crudeltà: quando in una famiglia in mezzadria, a un fratello nascevano due o tre figlie, veniva invitato a lasciare il podere, poiché vi erano troppe bocche da sfamare, senza che potessero apportare un contributo ai lavori dei campi! Anche il nonno di mia madre, il bisnonno Maso, conobbe questa triste e crudele sorte: uscire dal podere significava

andare incontro a condizioni di miseria e di fame, nonostante il genitore si mettesse a disposizione per qualsiasi tipo di lavoro e per qualsiasi compenso; in quegli anni, e si parla di quelli a cavallo dell'inizio del Novecento, non mancavano i trasferimenti nei paesi vicini dell'Europa, per poter lavorare e campare la famiglia, restata in paese in situazioni ben precarie.

Alla faccia della bontà e della solidarietà! Se quindi esistevano, ed è vero, momenti di aiuto reciproco, di interessamento alle condizioni altrui, dando una mano quando queste erano difficili, ciò si deve a tutta una serie di regole di convivenza, non scritte, ma rispettate e seguite, in parte sicuramente perché nella convenienza di tutti. In tal senso si mettevano a disposizione dei vicini le vacche, quando le loro erano prossime a figliare, e non potevano svolgere appieno i lavori del podere, non rinviabili; allo stesso modo, il podere permettendolo, si concedeva loro una mezza o una giornata di lavoro, se qualcuno di casa si ammalava; abituali erano le visite di cortesia agli ammalati e ai convalescenti, né si negavano le notti di veglia ai loro capezzali, per permettere ai familiari di riposare, almeno qualche notte; normale era dare delle poppate di latte ai bambini di madri che ne avevano in minor quantità o dovevano superare dei momenti di mancanza, fino a prendere il bambino a balia, in questo caso con compenso; tutto il corpo sociale partecipava al dolore per le morti e ai funerali.

Come dice mia madre, allora, come adesso: «c'era il bono e il cattivo!» Ma c'era una realtà economica e sociale che contemplava questi aspetti di solidarietà; l'organizzazione poderale e la coltura promiscua erano sicuramente funzionali a questi momenti.

Una considerazione riguarda anche le persone più anziane: nella famiglia contadina queste avevano sempre un loro ruolo, potevano svolgere dei lavori meno pesanti e anche quando avevano passato il ruolo di capoccia al figlio maggiore, erano sempre ascoltate nei loro consigli, di vita e soprattutto relativi alle coltivazioni e agli animali allevati; la saggezza e le competenze erano un punto di riferimento per tutti.

Ho già ricordato altri vecchi e di come penosa fosse la loro esistenza, senza sussidi di pensione e con i figli già in difficoltà a tirare avanti le loro famiglie, con un affitto, pur piccolo da pagare e la necessità d'inventarsi qualcosa almeno per il pane del giorno, combattendo con i malanni della vecchiaia. Nella famiglia contadina i vecchi avevano il loro rispetto e delle loro funzioni, ben più corpose che nelle famiglie di pigionali; ruolo che permetteva loro di sentirsi parte della famiglia, parte dei compiti svolti e parte anche delle risorse ottenute.

Con sofferenza ricordo l'amarrezza di mio padre, quando, pur con tutte le accortezze e la delicatezza, allungava qualche foglio da mille lire a mio nonno scalpellino, ormai invalido e non più in grado di raggiungere le cave di pietra e privo di ogni sussidio; amarrezza tale che ha costretto mio padre a pensare continuamente a provvedere per la sua vecchiaia, per non cadere in quella situazione.

Sono piccole cose, piccoli meccanismi, ma nella vita dell'uomo contano enormemente; nella famiglia del podere agivano con minore intensità o erano in parte mancanti.

Il lavoro del contadino

In tutto questo tempo, cambiano i re e i signori, ma il contadino si alza al mattino e con i buoi chianini ara e semina e svolge tutti i lavori del suo ciclico calendario; finché i buoi restano come forza lavoro e il loro letame come concime.

E così è stato per secoli, con piccole variazioni dipendenti dai rapporti di forza fra proprietario o aventi diritto e contadini, modificati quando i primi cambiavano, con le buone o le cattive, mentre i contadini per lo più restavano gli stessi. È stato così, con le peculiari variazioni dipendenti dai rapporti personali fra padroni e contadini, dalla bontà, dal paternalismo, dalla cattiveria dei primi; dalla abilità nelle colture e nello svolgere le mille incombenze di un lavoro complesso e variegato, e dalla capacità di sottostare al controllo del padrone, del fattore e di chi altro, dei secondi.

A proposito delle difficoltà del lavoro del contadino, altro che semplice e alla portata di tutti, come è nelle accuse e nelle polemiche del mondo cittadino: competenze nella coltivazione di cereali, prati, viti, olivi, piante da frutto; competenze nell'allevamento, in primis della forza lavoro, competenze nelle infestazioni e malattie, nella costruzione e manutenzione degli attrezzi e degli strumenti del lavoro, persino in campo meteorologico; aggravato il tutto dalle continue modificazioni per le continue variabili, cui vanno incontro processi per loro natura imprevedibili.

Pourtant, la répétition est essentiellement et seulement formelle. Pour un paysan, la routine de travail est très différente de la plupart des routines de travail en ville. Chaque fois qu'un paysan effectue la même tâche, certains des éléments qui la constituent ont changé. Le paysan improvise sans cesse. Sa fidélité à la tradition n'est ja-

mais qu'approximative. La routine traditionnelle détermine le rituel du travail: son contenu, comme tout ce qu'il connaît, est sujet au changement. Quand un paysan résiste à l'introduction d'une nouvelle technique ou d'une nouvelle méthode de travail, ce n'est pas parce qu'il n'en voit pas ses avantages possibles - son conservatisme n'est ni aveugle ni paresseux - mais parce qu'il croit, par la nature des choses, que ces avantages ne peuvent être garantis, et qu'en cas d'échec il se retrouverait isolé et coupé de la routine de survie.[...] L'ingéniosité du paysan le rend ouvert au changement, son imagination exige la continuité (Berger e Mohr 1995: 239-240).

[Pertanto la ripetizione è essenzialmente e solamente formale. Per un contadino, la routine di lavoro è molto diversa dalla maggior parte delle routine di lavoro urbane. Ogni volta che un contadino esegue lo stesso compito, alcuni degli elementi che lo compongono sono cambiati. Il contadino improvvisa continuamente. La sua fedeltà alla tradizione non è mai più che approssimativa. La routine tradizionale determina il rituale del lavoro: il suo contenuto, come tutto quello che sa, è soggetto a cambiamenti. Quando un contadino resiste all'introduzione di una nuova tecnica o di un nuovo metodo di lavoro, non è perché non ne vede dei vantaggi possibili - il suo conservatorismo non è né cieco né pigro - ma perché ritiene, per la natura delle cose, che questi vantaggi non possano essere garantiti e che, se dovessero fallire, si troverebbe isolato e tagliato fuori dalla routine della sopravvivenza. [...] L'ingegnosità del contadino lo rende aperto al cambiamento, la sua immaginazione esige continuità] [Traduzione mia].

Ci voleva uno scrittore inglese, trapiantato in Alta-Savoia per sottolineare questi caratteri del lavoro contadino, in netta controtendenza rispetto ai tanti clichés, ripetuti e abusati da secoli! John Berger, riportato sopra nella traduzione francese che ho reperito, con lineare e tranquilla sensibilità, ha saputo cogliere dei tratti basilari del mondo contadino; che ritornano prepotentemente nella mia mente e nei miei ricordi: mia madre, nata e immersa nel mondo contadino tradizionale, è ingegnosa, aperta al nuovo, tanto che nel suo mondo culinario ha saputo attingere le più svariate suggestioni e i più lontani suggerimenti.

Giudizi sulla mezzadria (e sulla coltura promiscua)

È probabile che non esista agronomo, storico, economista, che non

abbia espresso un suo giudizio sulla mezzadria; la carrellata che segue è solo di alcuni esempi e del tutto arbitraria.

Roberto Finzi afferma che «essa nasce nel periodo di transizione dal feudalesimo al capitalismo» (2007: 21), sulla falsariga quindi del giudizio di Marc Bloch, che individua nei nuovi borghesi italiani i propugnatori di questo contratto agrario:

Era il rimedio più sicuro contro le oscillazioni monetarie. I borghesi italiani, finanziari consumati, erano stati i primi ad accorgersene... I proprietari francesi non avevano tardato molto a fare la medesima osservazione (1973: 172).

In realtà la mezzadria, come rapporto parziario, ha probabilmente una presenza ben più antica; abbiamo già citato le risultanze archeologiche che ipotizzano la presenza di un podere affidato a una famiglia già in periodo etrusco, con un probabile rapporto parziario; rapporti parziari sono citati nel codice di Hammurabi, in diversi autori latini, tanto che Bloch, nella stessa pagina citata afferma che proprio la mezzadria «era nota fin dall'antichità».

Cosimo Ridolfi

Fra tutti i giudizi sulla mezzadria, quelli ritenuti più equilibrati, anche se sostanzialmente negativi, sono stati espressi da Cosimo Ridolfi e già in parte riportati in precedenti citazioni. Nella *Conclusione del corso* di lezioni tenute ad Empoli riconosce la validità di questo contratto agrario per i poderi fertili, «nelle buone terre e nelle felici esposizioni» (1862: 2, 524), laddove si ha una discreta produzione con le minori anticipazioni possibili, grazie al lavoro del mezzadro e della sua famiglia; ma nella maggioranza delle terre è necessario investire per migliorarle, perché «la terra è uno strumento, un grande strumento [...] ma noi la lasciamo languire» (Ivi: 522).

Mancano gli investimenti per migliorare il suolo, arricchendolo in concimazioni, manca la consapevolezza che la scienza deve essere innestata sul mestiere del contadino. La colpa di tutto questo è nella mezzadria: il coltivatore non impiega capitali e non può disporre delle dovute anticipazioni, utilizza sempre il «medesimo metodo di cultura» e si ispira soltanto alla «*consuetudine*, che costituisce la sola scienza agraria fra noi» (Ivi: 523); ma l'agricoltura deve entrare «a far parte della gran famiglia delle industrie e [...] misurarsi colle più lucrative» (Ivi: 526) e quindi un accorato

appello alla scienza a mostrare «al capitale la via della terra» (Ivi: 528).

Colgo l'occasione di questa citazione per una riflessione sui giudizi di Ridolfi. Sia in queste righe, che nelle precedenti vi è una individuazione diretta del contratto di mezzadria come causa dei limiti dell'agricoltura: il mezzadro coltiva i vari prodotti per la sua sussistenza, non ha capitali, non anticipa risorse, coltiva per consuetudine con lo stesso metodo applicato nei terreni più diversi...

In realtà è assente sempre nell'analisi di Ridolfi la metodica particolare adottata dai mezzadri toscani, la coltura promiscua, come se si trattasse di un aspetto non significativo. Questo strano risvolto, tanto più per un agronomo, lo porta a confrontare tranquillamente il mezzadro al coltivatore inglese aperto all'impiego di risorse, concimi cioè, che gli hanno permesso un notevole incremento delle rese dei coltivi.

Ridolfi sa comunque che in tanti poderi, i mezzadri hanno quelle stesse rese e quindi le attribuisce alla particolare fertilità di alcuni terreni ed è strano che sorvoli completamente su un'organizzazione dei coltivi così radicalmente diversa da quella estensiva inglese. Incentra quindi le sue indicazioni su quei tanti poderi di meno "buone terre e felici esposizioni", in cui l'impiego di risorse in concimi può portare importanti miglioramenti e redditi. In realtà come vedremo parlando di rese e di rendimenti, questa indicazione di Ridolfi non porta sempre ad un aumento del reddito, se applicata ai poderi in questione, poiché spesso le spese dei concimi non sono coperte dall'aumento dei prodotti.

Certamente nelle esperienze inglesi i redditi erano ben aumentati, ma le rese di partenza erano di bassissimo livello; è singolare, ripeto, che non si siano espresse delle considerazioni al riguardo e tutto sia stato rapportato a ipotetiche felici fertilità.

Penso che queste posizioni, espresse da Ridolfi ma in amplissima compagnia, sia prima che dopo di lui, abbiano una semplice e chiara origine: una carenza o sottovalutazione di conoscenza e di comprensione della coltura promiscua.

Ponendo l'accento sul contratto agrario, la mezzadria, e non sulla metodica colturale, la particolarissima coltura promiscua, da un lato non si è seguito in piena consapevolezza l'impatto della rivoluzione agricola: non la mancanza di concimi o di capitali ha distrutto la nostra agricoltura tradizionale, ma la meccanizzazione con l'esigenza di spazi completamente sgombri da ostacoli e di monoculture; dall'altro non vi è stato alcun tentativo di mantenere alcuni principi dell'agricoltura tradizionale, uniformandosi

a un modello agricolo specifico per gli enormi spazi aperti dei terreni pianeggianti europei e nordamericani: tutte le tecniche dell'attuale agricoltura, tutti gli strumenti meccanici e sempre più informatizzati sono concepiti per monoculture sempre più estese.

Innumerevoli comunque sono i meriti del marchese, nel campo delle sistemazioni collinari, degli strumenti agrari, degli avvicendamenti colturali, nella formazione di una prestigiosa scuola agronomica, che, stranamente, proprio la Toscana ha tradito appieno con l'attuale sviluppo dei vigneti, costruiti tutti in contrasto con gli insegnamenti di Ridolfi e del podere modello di Meleto.

Karl Marx

In tema quindi di avvio al capitalismo, non può mancare il giudizio di Marx, che considera la mezzadria, come rapporto parziario, una forma di transizione verso la rendita capitalistica

Da un lato manca in questo caso all'affittuario il capitale sufficiente per una gestione completamente capitalistica. Dall'altro lato, la parte che il proprietario fondiario riceve qui, non ha la pura forma della rendita. [...] Da un lato il mezzadro [...] deve aver diritto ad una parte del prodotto, non nella sua qualità di lavoratore, ma come possessore degli strumenti di lavoro, come capitalista di se stesso. D'altro lato il proprietario fondiario pretende la sua parte [...] anche come prestatore di capitale (1980: 3, 915).

Un inquadramento preciso nel grande edificio marxiano, con alcune puntuali conferme, quali il riconoscimento dell'imprenditorialità del capoccia mezzadro, capitalista di se stesso, foriera di quello sviluppo piccolo artigianale e microindustriale del Nord-Est e del Centro Italia, realizzato da ex mezzadri; e con qualche dubbio storico, sulla precisa localizzazione di questo contratto agrario, per cui alcuni autori, forti di queste considerazioni di Marx, parlano di una mezzadria a cavallo fra feudalesimo e capitalismo, come già accennato, con residui feudali come le regalie e le corvées, vedi Finzi (2007: 23).

È curiosa da parte di Marx una correzione di un giudizio sui contadini: si tratta dei piccoli proprietari francesi, nati dopo la frammentazione del latifondo aristocratico a seguito della rivoluzione francese e descritti da Honoré de Balzac nel romanzo che considerava il più importante, e

poi lasciato incompiuto, *Les paysans* (1975) (Balzac mette in evidenza le difficoltà, anche tragiche, in cui si sono trovati questi contadini, soggetti a nuovi obblighi e vessazioni dal neonato status borghese). Marx esprime questo giudizio ne “*Il 18 Brumaio di Luigi Bonaparte*”:

Tutto l’edificio dello Stato, costruito sulla divisione dei fondi deve crollare, per cedere alla rivoluzione proletaria la parte del coro senza la quale il canto a solo della rivoluzione diverrebbe presso ogni nazione contadina un canto funebre (Lukacs 1950:66).

È infatti Lukacs nel suo saggio su Balzac che riporta questo brano di Marx presente nella edizione del 1852 (cap. VII), ma poi cassato in quella del 1869: in tal modo si attenuano non poco i due giudizi, il primo che è necessario il crollo dello Stato basato sulla divisione della terra in parcelle private e il secondo che è indispensabile l’intervento del proletariato; ma i due concetti di fondo continuano ad aggirarsi nel pensiero di Marx.

Emilio Sereni

Con una «preparazione metodologica marxista e leninista» (1971: VII), Emilio Sereni riassume tutti gli elementi di critica alla mezzadria:

che aveva rappresentato, nell’epoca dei Comuni, sotto l’influenza del nascente capitale, un primo moto verso più moderne forme dell’industria agraria, cristallizza ora e fissa rapporti di produzione che appaiono e sono anacronistici nell’epoca della macchina a vapore, degli aratri metallici, del mercato mondiale [...] rapporti di dipendenza personale del contadino e la sua fissazione alla terra [...] soggezione personale del mezzadro è ancora più umiliante, se non più gravosa, di quella dello stesso metatiere siciliano o colono romano.[...] L’arretratezza tecnica caratteristica del sistema mezzadrile fa sì che, anche nelle annate migliori, la parte colonica appena basti a soddisfare gli elementari bisogni della famiglia del mezzadro. [...] È il patto mezzadrile stesso che costituisce un ostacolo ad ogni miglioramento dell’agricoltura. [...] Il mezzadro, perciò, si oppone ad ogni nuova cultura, ad ogni miglioramento tecnico, che comporti un maggiore impiego di mano d’opera: giacché, secondo il patto di mezzadria, del maggior prodotto ottenuto grazie al suo più duro lavoro, solo la metà spetterebbe a lui, mentre l’altra metà andrebbe a gratuito beneficio del padrone. Il padrone, per parte sua, si oppone invece, per ragioni

analoghe, ad ogni miglioramento tecnico, che comporti un maggior investimento di capitali. [...] egli vuole, anzitutto, produrre nel suo fondo tutto quel che gli è necessario per il suo consumo familiare. Di qui, nel podere mezzadrile, una nuova grave causa di inferiorità tecnica ed economica; la disordinata mescolanza delle colture più svariate, l'impossibilità della loro specializzazione (Ivi 178-185).

Per un laureato in agronomia, forse, si poteva avere una qualche piccola comprensione della coltura promiscua e delle condizioni dei mezzadri! Soprattutto da uno storico e un politico che ha dedicato la vita alle cause degli operai e dei contadini, degli strati meno privilegiati della società italiana!

In realtà qui abbiamo la quintessenza di tutte le accuse alla mezzadria, ai mezzadri e alla coltura promiscua e sicuramente l'autorità e il prestigio di Sereni hanno contribuito a farle divenire patrimonio dell'intera società italiana. Forse tutto questo deriva, a livello ideologico, dall'attesa di passaggi inevitabili e anzi necessari per realizzare un completo sistema capitalistico e una completa rivoluzione borghese, quasi una maturazione messianica per permettere alla ulteriormente maturata classe operaia, unico agente rivoluzionario, di uscire quale crisalide dal bozzolo e portare l'umanità, almeno quella più vicina, allo stato ideale di liberazione dell'uomo! Purtroppo non è andata così.

Per tornare comunque alla nostra mezzadria, questo non toglie che tante delle osservazioni del Sereni non fossero giuste; in definitiva il processo che si è sviluppato con l'industrializzazione, anche in campo agricolo, ha portato a un progresso notevole delle condizioni di vita generali, almeno nei paesi industrializzati; come più volte sottolineato, era auspicabile, oltre al riconoscimento dei limiti, anche una testimonianza dei pregi del mondo contadino tradizionale.

Adam Smith

Precedente a quello di Marx è il giudizio di Adam Smith, considerato il fondatore della scuola classica di economia politica, e quindi particolarmente importante per la sua autorevolezza.

Ai coltivatori schiavi dei tempi antichi subentrò gradualmente una specie di agricoltori conosciuti attualmente in Francia con il nome di *métayers*. In latino erano chiamati *coloni partiarii*. In Inghilterra

sono da tanto tempo in disuso che attualmente io non ne conosco il nome inglese. Il proprietario li riforniva di sementi, di bestiame e di strumenti agricoli, cioè in breve di tutti i fondi per coltivare la fattoria. Il prodotto veniva diviso in parti uguali [...] La terra tenuta da questo tipo di conduttori è in realtà coltivata a spese del proprietario, allo stesso modo della terra tenuta dagli schiavi. Esiste però una differenza essenziale [...] avendo una quota del prodotto della terra, hanno un chiaro interesse a che il prodotto complessivo sia il più grande possibile (1976: 383-384).

Oltre questo tipo di rapporto si ha la conduzione in affitto; nonostante il fatto che in Francia i «cinque sestieri di tutto il regno siano ancora tenuti da questa specie di coltivatori», cioè i *métayers*, Smith ritiene l'affitto il migliore contratto agrario, tanto più in Inghilterra dove la sicurezza del conduttore è pari a quella del proprietario; inoltre, essendo i contratti di affitto previsti per un certo numero di anni, non mancano gli investimenti, per miglioramenti della fattoria, da parte del conduttore.

Le osservazioni di Smith sono quindi di critica a quel rapporto agrario parziario; volere estendere tale giudizio anche alla mezzadria italiana non è del tutto corretto, perché differisce da quella francese, che non presenta l'organizzazione tipica del podere, con la casa colonica e un terreno contingentato attorno e inoltre il proprietario si fa carico di tutte le spese, almeno nell'esempio citato da Smith; d'altronde il giudizio positivo sull'affitto agrario è legato alla facilità con cui questo rapporto permette degli investimenti per i miglioramenti delle terre coltivate (sono queste per Smith il capitale, la ricchezza delle nazioni), in particolare nella realtà inglese in cui gli affitti sono lunghi e vi sono delle alte garanzie a favore del conduttore; la mezzadria italiana, con la casa colonica e un'estensione di terra calibrata sulla famiglia contadina, che obbliga ad un'agricoltura intensiva, ha peraltro un insieme di norme e di consuetudini che garantiscono manutenzioni e nuovi impianti: in più passi Smith stesso dà atto dell'ottimo stato della coltura italiana.

Tanto che nelle stesse pagine Smith ha modo di ribadire che l'Italia «è per natura il paese più fertile d'Europa» (Ivi: 389): su queste parole conviene fare alcune riflessioni, introdotte dalla seguente citazione.

La diffusione poi del sistema “a podere” nella maggioranza degli insediamenti rurali conferisce al territorio messo a coltura un assetto caratterizzato dal susseguirsi quasi continuo di appezzamenti circo-

scritti ed eterogenei, i quali - mentre rompono la monotonia del paesaggio con la loro irregolare successione di seminativi e alberate, di siepi e orti, - hanno pure la funzione utilissima di frenare le correnti delle acque superficiali e sotterranee, di moderare l'impeto dei venti e la luminosità troppo intensa, di creare insomma un microclima temperato e consono non meno alle piante che all'evoluzione del terreno agrario in tutta una regione, soggetta spesso per natura a sbalzi meteorici estremi. (in nota: la molteplicità delle specie agrarie presenti nelle colture promiscue delle zone mediterranee può dare talora l'illusione di una elevata fertilità originaria dei terreni locali, adatti a un'ampia gamma di piante. [...] bisogna convincersi che questa fertilità è il risultato, in primo luogo, dell'opera umana, dell'ingegno che ha saputo trasformare una natura non mai generosa di doni, facendo compiere al terreno un'evoluzione in netto contrasto con le direttrici proprie dell'ambiente) (Hausmann 1964: 202).

Queste le parole di Giovanni Hausmann, per mettere in chiaro un pregiudizio, duro a morire e inoltre ingeneroso nei confronti dei contadini italiani; l'agronomo fiorentino non è stato certo il primo, né l'unico, a sottolineare questo aspetto della priorità del lavoro dell'uomo, nei suoi rapporti con la terra, ma certamente non è in nutrita compagnia, altrimenti ci sarebbe stato qualcuno in più a sottolineare la validità della coltura promiscua e a cercare di comprenderne i principi.

Alfred Marshall

Sulla falsariga di Smith e di Marx, si muove anche Marshall riguardo alla mezzadria:

Questo sistema permette ad un uomo con capitale pressoché nullo di ottenere l'uso con una spesa minore [...] godendo in pari tempo di libertà e responsabilità maggiori di quelle che avrebbe come salariato [...] Perciò, se è libero di coltivare ciò che gli piace, coltiverà molto meno intensivamente che col sistema inglese; applicherà soltanto quell'ammontare di capitale e di lavoro che basterà a dargli un reddito maggiore del doppio di quello che è sufficiente a ricompensarlo; cosicché anche di questi redditi, il proprietario otterrà una quota minore di quella che avrebbe avuto col sistema a pagamento fisso (1972: 842).

È ovvio allora che i vantaggi del sistema della mezzadria sono no-

tevoli quando le tenute sono piccole, i fittavoli poveri, e ai proprietari non dispiace darsi molto da fare per cose di poco conto; ma tale sistema non è adatto alle tenute sufficientemente grandi per dar campo allo spirito di iniziativa di un fittavolo capace e responsabile (Ivi: 844).

Siamo ormai in piena rivoluzione agraria, con l'utilizzo di concimi naturali estratti in giro per il mondo dai depositi di guano e con la meccanizzazione entrata a pieno regime in campo agricolo; i capitali da investire hanno quindi una corposità ben maggiore e il sistema che può permetterne una tale disponibilità è il più vantaggioso. Quindi, nonostante Marshall faccia riferimento alla mezzadria «di molte parti d'Europa», inglobare in queste critiche anche la nostra mezzadria appare azzardato: infatti se per l'agricoltura di gran parte d'Europa, quella rivoluzione agricola ha permesso un importante aumento della produttività per superficie, per la mezzadria della coltura promiscua delle nostre colline, ma anche dei piani, questo aumento è tutto da dimostrare: i ricchi mercanti e banchieri fiorentini, per fare un solo esempio pre-industriale, che hanno fatto il pelo e contropelo ai più potenti governanti europei, se hanno scelto e mantenuto la mezzadria, rispetto all'affitto, ne avranno avute di buone ragioni!

Per concludere

Ben presto entrerà in scena la meccanizzazione sempre più spinta e, assieme ai concimi chimici, ai diserbanti e agli altri pesticidi, alla disponibilità quasi illimitata d'acqua, tutto questo introduce l'agricoltura nel novero delle industrie; la mezzadria italiana non può essere in grado di affrontare questo passaggio e la sua agonia appare la prova del nove per tutti coloro che da tempo ne hanno indicato la vetustà e l'inadeguatezza.

Ma è proprio la mezzadria la colpevole? Oppure si parla di mezzadria, ma nella realtà italiana si intende la coltura promiscua e il podere, perché sono queste due strutture che le macchine hanno scardinato! Se quindi la rivoluzione agricola in Europa ha aumentato le rese e i rendimenti, favorendo il contratto di affitto, in sostituzione dei contratti parziari, come in Francia i *métayers*, nell'Italia interessata dalla coltura promiscua questo aumento delle rese è stato molto ridotto, mentre ha avuto un vero impatto l'enorme aumento di produttività per unità di lavoro che la meccanizzazione ha portato, distruggendo quella coltura, il podere e anche la mezzadria.

Con la scomparsa della mezzadria, si assiste ai primi e timidi accenni di una sua rivalutazione. Segnalo l'economista americano, nato ad Hong-Kong, Steven Cheung (1969), che, dalle analisi dirette della realtà rurale cinese, introduce i primi dubbi sui giudizi negativi dati alla mezzadria: questa invece può essere efficiente, prevede di condividere con l'agricoltore i rischi dell'attività, incentiva anche l'innovazione purché si definiscano chiaramente diritti ed obblighi.

Giudizi confermati da uno studio econometrico della mezzadria rinascimentale fiorentina (Pudney 1998), che puntualizza l'assenza di alti costi di gestione, sottolinea la condivisione dei rischi e soprattutto afferma l'incentivo alla produttività, che raggiunge dei massimi valori, tanto che, allora, era la scelta più razionale per i proprietari e per i contadini.

Arriva alle stesse conclusioni la pubblicazione di Rebecca Jean Emigh (1997), dell'Università della California, che ha dimostrato come i proprietari terrieri fiorentini abbiano utilizzato la mezzadria per ridurre i costi della gestione delle terre e quelli per il controllo e la supervisione delle stesse: quindi un contratto sicuramente conveniente per le proprietà.

Cito infine, in una segnalazione del tutto arbitraria delle fonti e dei lavori sull'argomento, come già sottolineato, il testo di Colin, che parte dall'analisi puntuale della realtà rurale messicana, ma costituisce una approfondita disamina sulla mezzadria e sui rapporti parziari e una revisione completa della più recente bibliografia al riguardo. Nelle conclusioni afferma:

À travers les différents sites, le métayage, entendu dans son acception générique, apparaît comme un arrangement institutionnel polymorphe, avec une grande diversité de formes relativement aux modalités de partage des charges et du produit, aux types de productions concernées, aux types d'acteurs impliqués, à leur degré d'implication dans le procès de production, et à l'idéal type vers lequel tendra la relation contractuelle. [Nei diversi siti, la mezzadria, intesa nel suo senso generico, sembra essere una organizzazione istituzionale polimorfa, con una grande diversità di forme relativamente alle modalità di suddivisione dei costi e del prodotto, ai tipi di produzione interessati, ai tipi di attori coinvolti, al loro grado di coinvolgimento nel processo produttivo e al tipo ideale verso cui tende la relazione contrattuale [Traduzione mia].

Quindi un rapporto che non può essere ridotto ad un unico schema teorico, ma deve essere analizzato nelle sue varie sfaccettature, che ne

modificano il ruolo e la validità: una conferma della peculiarità della mezzadria italiana, il suo applicarsi cioè al podere italiano, con una abitazione a disposizione e un'estensione di terra ben precisa, in coltura promiscua. Anche Giorgetti (1974: 309) riafferma le ragioni dei proprietari per la scelta della mezzadria e le ragioni dei mezzadri per l'attaccamento alla consuetudine e per l'avversità alle innovazioni.

È infine da cultori di discipline diverse dall'agronomia e dalla storia dell'agricoltura che si prospettano delle interpretazioni nuove: Lorenzo Bellicini, architetto, considera i poderi dell'area centro-nordorientale una vera e propria:

costruzione di una città agraria diffusa [...] un processo di investimento e di organizzazione produttiva che punta più sulla costruzione del territorio "capitale fisso edilizio", e che tende a trovare nell'esasperato sfruttamento e coinvolgimento della forza lavoro familiare in un ambito di controllo sociale assoluto, le sue convenienze, piuttosto che ricorrere all'investimento in tecnologia che sostituisca o riduca il ricorso alla forza lavoro e punti direttamente al massimo incremento della produzione, separando il momento del lavoro dal momento del non-lavoro (1989: 88-89).

Si tratta di un rovesciamento della lettura data da diverse scuole storiche dell'appoderamento e della mezzadria, come ostacolo allo sviluppo economico del paese: proprio nei territori interessati da questa organizzazione agricola, si è originato un sistema di imprese di piccole e medie dimensioni, tanto da pensare a «un rapporto fra precedenti rapporti sociali nelle campagne e successiva presenza di industrializzazione diffusa» (Bagnasco e Pini 1981: 19); nel saggio, ricercando la natura del nesso che lega queste due realtà, si individuano delle dimensioni:

economiche, riconducibili all'idea che l'attuale famiglia è in grado di assicurare un basso costo di riproduzione della forza lavoro e un'offerta elastica sul mercato; *culturali* [...] nella persistenza della famiglia estesa come istituzione [...] *sociologiche*, riferibili alla struttura della famiglia come organizzazione di gestione della propria forza lavoro [...] In sintesi, sembra che siamo di fronte a trasformazioni senza rottura radicale con schemi sociali precedenti (Ivi 37-39).

Poi questa modalità di industrializzazione diffusa è stata adottata

dal terzo mondo, mostrando appieno tutte le fragilità di un modello socialmente costoso, periferico e secondario rispetto ai meccanismi centrali dell'economia (Ivi: 39).

Si chiude il paragrafo con queste considerazioni di Luigi Einaudi che sottolineano la corposità dell'investimento contenuto nel podere.

Un podere non è un campo nudo, su cui il proprietario dà al colono il diritto di semina e di raccolta. Il podere non è un dono della natura; è una creazione, anzi una costruzione, diceva Carlo Cattaneo, operata dall'uomo in passato. Podere, significa casa colonica sufficiente ad albergare la famiglia colonica, a ricoverare il bestiame occorrente alla coltivazione ed alla utilizzazione dei prodotti del fondo (stalle, porcili, pollai), a custodire i prodotti (magazzini, sili, fienili), ed a consentire la prima elaborazione; significa strade poderali, concimaie, fossi di scolo per le acque dannose, canali per quelle utili all'irrigazione, mezzi di estrazione delle acque sotterranee, vigneti od oliveti o frutteti od agrumeti; od orti, forniti, ove occorra, di siepi e chiudende. Il sostantivo «podere» richiede l'aggettivo «istruito», ossia implica l'assenza del concetto di qualcosa che esistesse originariamente in natura, e suppone invece il concetto di risparmio investito ed immedesimato col terreno naturale. Il podere è un opificio aperto sì alle piogge, ai venti ed alle grandinate, esposto al sole che feconda o brucia; ma opificio in nulla diverso da quello coperto da un tetto, riparato da mura e munito di macchine (1946: 17).

Una piccola crepa

Nella certezza delle affermazioni che la mezzadria era l'opposto dell'innovazione, che non poteva permettere nessun progresso in campo agricolo, vi è stata una piccola crepa, che tuttavia avrebbe potuto aprire orizzonti inattesi. Si tratta di quella mezzadria particolare che governava i poderi delle crete senesi; un rapporto agrario uguale a tutti gli altri, per un podere con caratteri particolari, come abbiamo avuto modo di illustrare; anche lo sbocco, nel contesto della crisi esiziale di questo rapporto, ha un suo iter singolare.

L'evoluzione verso la conduzione a salariati può riguardare le stesse famiglie mezzadrili, e mantenere in questa nuova veste la loro presenza sul podere (Vecchio 1988: 76).

Il lungo arco di tempo del decremento bovino viene riferito perlopiù

al fatto che la liquidazione del contratto mezzadrile non ha automaticamente significato la fine degli allevamenti poderali. Questi si sono in parte mantenuti, sia nel caso di passaggio ad una gestione a salariati, con permanenza sul fondo, che ad una gestione diretto-coltivatrice (Ivi: 85).

Particolarmente interessante è uno studio di Luigi Pedreschi (1956), uno sguardo nel processo in itinere della rivoluzione agraria, in quanto la meccanizzazione, già iniziata nel 1930, si è sviluppata nel dopoguerra e particolarmente a ridosso dello studio. Dal 1929 al 1956 vi è stato un aumento importante delle superfici a grano, a scapito del bosco, del pascolo e degli incolti, con un incremento dei rendimenti da 10-14 q/ha a 15-25 q/ha; tutto questo per il miglioramento dell'aratura, ora meccanizzata, e l'utilizzo di concimazione chimica; nel contempo i bovini da lavoro sono ridotti e allevati solo per ingrasso.

Si tratta con evidenza di un processo di modernizzazione agricola, mentre ancora la mezzadria è il rapporto prevalente, 93-100 per cento in 4 comuni campione (Ivi: 143); in lenta e graduale crescita la conduzione diretta, che si svilupperà ulteriormente per l'abbandono dei poderi più disagiati e per una riconosciuta convenienza da parte dei proprietari, in questi ampi seminativi ormai lavorati con le macchine.

Ancora Pedreschi precisa che i trattori, con autista, vengono affidati ai coloni secondo i bisogni e alternativamente (Ivi: 142), che la famiglia colonica rimane per contratto sul fondo (Ivi: 144), che la parte di grano di spettanza colonica è venduta dopo la battitura e addirittura, nel 1956, in erba, acquisita dai Consorzi Agrari.

È evidente che in questa realtà il rapporto mezzadrile non è stato d'intralcio alle innovazioni agrarie, ha mantenuto inalterato il paesaggio con il prevalere dei seminativi nudi, ha costituito un'occasione di miglioramento delle condizioni dei contadini, seppur a fronte di un non trascurabile abbandono dei poderi da parte delle giovani generazioni, in particolare quei poderi più isolati e malagevoli.

Le tre scelte

Nel mondo agricolo tradizionale toscano sono state effettuate tre scelte: la scelta del territorio (appoderamento), cioè la definizione quantitativa e qualitativa della terra di pertinenza di una casa colonica, la scelta della

modalità agricola (coltura promiscua), e la scelta del rapporto agrario (mezzadria).

Le tre variabili sono indipendenti, in quanto ognuna può sussistere senza le altre; vi può essere un podere con una monocoltura (con vigne soltanto per esempio) e in affitto, una coltura promiscua al di fuori del podere (la grande azienda schiavistica romana per esempio) o con terreni in piccola proprietà, come pure la mezzadria senza podere, né coltura promiscua.

Nella classica mezzadria toscana comunque il rapporto che si instaura con il capoccia, in quanto rappresentante della famiglia colonica, trascina con sé il podere e la coltura promiscua, quasi necessariamente.

Il podere infatti è dimensionato proprio su quella famiglia colonica: trovare il giusto equilibrio nel definirne l'estensione, in relazione alle caratteristiche pedologiche del territorio, non è semplice, come d'altronde entrano pesantemente in gioco le capacità della famiglia nello svolgere i lavori.

Ricordo al riguardo quanto più volte mi ha raccontato mia madre, di un suo zio, anch'egli mezzadro, menzionato in tutta la comunità del paese per le modalità con cui distribuiva il letame alle viti: si favoleggiava infatti che partisse da casa con un cestino di letame e, di fronte a ciascuna, avesse da chiedersi la motivazione di questa distribuzione: se la vite era bella e vegeta, diceva: «Questa, anche se non la concimo, farà lo stesso l'uva»; se invece era un po' decrepita, ripeteva: «Questa anche se concimata bene, non la farà di sicuro». Per cui tornava a casa con il panierino pieno di letame e il podere, già in posizione difficoltosa sulle pendici collinari aride e sassose, non bastava mai alla sussistenza della famiglia.

Si tratta di un aneddoto, costruito proprio per canzonare e prendere in giro questa persona, in quanto i contadini non distribuivano il letame alle viti, ma lo spargevano sul campo in occasione delle arature; è chiaro solo dall'aneddoto, che la responsabilità degli scarsi raccolti era da attribuirsi in gran parte al contadino, stigmatizzato come incapace e sfaticato.

Il proprietario della terra ha interesse ad appoderare porzioni dei suoi possedimenti le più piccole possibili, le minime su cui può vivere una famiglia colonica: se da un lato deve investire in un maggior numero di edifici rurali, ciascuno per ogni podere, dall'altro, una volta realizzati, si trova nella condizione di avere, dalle proprie terre, il massimo dei prodotti e quindi nella situazione la più efficiente per la produzione della rendita agraria.

Infatti la limitatezza dei terreni a disposizione di ogni famiglia contadina

è di stimolo continuo ad una attività agricola la più intensiva possibile, avvicinandosi a quel livello massimo di raccolti (tutti compresi) che quella specifica terra può donare (un livello massimo che non è facilmente incrementabile, direi per niente incrementabile in relazione agli input energetici tradizionali).

È questo un punto fondamentale nel meccanismo dell'appoderamento, e spiega il motivo per cui nei secoli, la proprietà della terra o chi ne ha la disponibilità, ha costituito delle unità poderali le più piccole possibili, oscillanti intorno ai 6-10 ettari per nucleo familiare.

Il contadino mezzadro, accusato di essere un primitivo che pensa solo a coltivare i prodotti per la propria sussistenza, di essere poco efficiente, di usufruire di un privilegio di libertà per potersi organizzare a sua piacimento, di essere sordo a qualsiasi istanza di progresso e di cambiamento, ecc., in realtà non ha fatto che prendere atto di una situazione ormai definita e imm modificabile, coltivando piante e allevando animali che non sono stati scelti dall'uomo, né tantomeno da lui, ma su cui si è adattata la dieta dell'uomo e quindi la sua; tutto questo in un quantitativo di terra non scelto dal lui, ma da chi ha definito l'estensione del podere.

In questa cornice, in cui la discrezionalità del mezzadro è limitatissima, per non dire assente, il contadino si muove come un viandante che ogni anno deve affrontare un viaggio di andata e ritorno, attraverso colline, aspre montagne, piani e paludi, mettendo in pratica tutti quegli accorgimenti, quelle attenzioni, quelle astuzie, a lui trasmessi da chi ha fatto prima quei viaggi. Dobbiamo star certi che in quelle condizioni di viaggio, le azioni e i comportamenti del viandante saranno i più consoni e appropriati; il problema sorge se il percorso cambia e invece che per terra, si deve svolgere per mare. Allora salta tutto e questo è accaduto quando il progresso scientifico e tecnico ha messo a disposizione dell'uomo, in primo luogo e ben oltre tutto il resto, la forza meccanica, e oltre a ciò la concimazione chimica, delle sostanze per il controllo delle erbe infestanti e delle malattie, uno stillicidio continuo di nuove piante e non ultima la disponibilità senza limiti di acqua.

Immagini - La stalla



1. Aratura con le vacche



2. Traino del carro



3. Trasporto ai bordi dei terrazzamenti



4. Fine lavoro



5. Arriva la cena



6. Abbondante nella mangiatoia



7. Compresa l'acqua da bere



8. Quindi si rinnova la paglia della lettiera



9. Che diviene il letame migliore



10. Giorno di festa



11. Giorni di lavoro



12. Il giogo sul collo e la gabbia per non distrarsi con l'erba dei campi



13. Le corde per la guida



14. Il punto di forza, davanti al garrese



15. Pedicure periodiche



16. Tenendo ben ferma la gamba...



17. Vitellini (due dei tre gemelli)



18. In attesa della mamma...



19. ... che, appena rientra, va subito da lui



20. Finalmente la poppata



21. Sguardo materno...



22. Già grandi

Rapporti sociali

La coltura promiscua che stiamo esaminando, con la presenza di produzioni che garantiscono una completa alimentazione nel corso delle varie stagioni, ha inevitabilmente degli sbocchi nel tessuto sociale circostante, crea automaticamente dei contatti fra il contadino e coloro che vivono attorno.

Sono le monoculture che annullano questi rapporti: pensiamo alle zone interamente votate a vigneti, laddove chi abita vicino non può che lamentarsi dei continui trattamenti e non solo non ha nessuno scambio con la terra coperta di viti, ma ne deve sopportare tutte le influenze negative. Lo stesso avviene attorno alle distese, sempre più ampie, destinate a seminativo, nelle nostre valli e pianure; pensiamo agli sterminati campi di mais, di grano, di soia, dei più importanti paesi del mondo laddove la sola presenza di un uomo, che non sia l'agricoltore sul suo gigantesco macchinario, è un semplice nonsense, un'evenienza che non esiste, come se questi immensi territori fossero degli enormi buchi neri; guardiamo le infinite piantagioni, nei paesi "in via di sviluppo" o meno, di caffè, di cacao, di ananas, di banane, di palma da olio, di canna da zucchero, di caucciù, di arachidi, dove il tessuto sociale, che prima c'era, è stato disperso e allontanato.

“Recinti per polli”

Se alla coltura promiscua uniamo un rapporto parziario come la mezzadria, la ricaduta sociale di queste forme di gestione del territorio diviene un elemento preponderante, tale da influenzare grandemente la vita degli uomini. In altre occasioni abbiamo sottolineato come l'attribuzione di terra, e con la mezzadria anche di una casa, al contadino, determini un'apertura dei vincoli della proprietà privata, che perde in tal modo la sua esclusività di intervento diretto e di godimento, divenendo disponibile non solo per l'intera famiglia contadina, ma anche per i parenti e gli amici e per tutto il tessuto sociale circostante.

Si è osservato e si osserva quindi, nella zona dove abito e dove la maggior parte della terra si concentra in pochi grandi possedimenti

estesissimi, un'apertura completa del territorio e la chiara consapevolezza che i boschi e i campi sono la nostra terra; questo ancora oggi, ormai a distanza dall'epoca in cui tutti i poderi erano occupati dai mezzadri. In quei tempi, e parliamo fino agli anni sessanta del Novecento, i poderi erano frequentati continuamente, certo da persone conosciute dal contadino, ma senza nessun problema di chiusure e di recinzioni; queste sono arrivate poi, quando le case coloniche, ormai divenute ville e villette, deruralizzate come dice questa brutta parola, sono state occupate da persone che, della campagna e del suo tessuto sociale, non conoscono niente o poco; una cosa però l'hanno saputa fare, cioè chiudere le aie, i sentieri e gli stradelli e circondare con recinzioni la casa, in un'atmosfera di pesante timore; con il risultato di fare dei recinti, che chiamo per polli (e i polli non mancano! Nella realtà del mondo contadino i recinti, proprio per i veri polli, venivano fatti per proteggere l'uva matura, mentre nella norma tutti gli animali del cortile erano liberi), nella mia rabbia di vedere scardinati e gettati alle ortiche delle occasioni e dei tramiti di socialità, che avrebbero continuato a ingentilire la vita di tutti noi.

Socialità nel podere

Nel podere le occasioni di incontro erano innumerevoli.

Occasioni di saluto nei momenti di passaggio attraverso i sentieri e gli stradelli della fittissima rete pedonale e carrabile, sempre aperta; occasioni di visita di parenti vicini e lontani, di amici, di conoscenti, con la non secondaria finalità di bere un bicchiere di vino, di accettare due fette di pane con la spalla o il prosciutto, o semplicemente, per i ragazzi, una fetta con l'olio o con il vino e lo zucchero, e nel contempo fare una chiacchierata.

Occasioni in cui accettare frutta, ortaggi, legumi che un'annata particolarmente favorevole ha prodotto in quantità, tanto che altrimenti si sarebbero "dati al maiale", e si tratta di ciliegie, prugne, susine, mele, pere, fichi, pesche, mandorle e noci, oppure zucchini, fagiolini, carciofi, piselli e baccelli, patate ecc.

Occasioni di acquisto di alcuni prodotti, vino od olio, di uova, di conigli, di polli, e di altri animali del cortile; momenti di aiuto in alcuni lavori particolarmente gravosi per la famiglia contadina e da chiudere in tempi brevi, quali la mietitura e l'abbicatura del grano, la

fienagione, la raccolta delle olive; altri momenti di aiuto, considerati occasioni di festa, come la battitura del grano sull'aia, la vendemmia, la scartocciatura del granturco, la "festa" del maiale; infine le veglie ed i ritrovi nelle lunghe serate d'inverno e nel fresco delle sere estive, all'aperto sull'aia.

Un dispiegarsi pieno delle valenze sociali proprie dell'animo umano.

Res nullius e nulla res

E siamo appena all'inizio perché viene il grande capitolo delle raccolte, della pesca e della caccia, di quello che era considerato "*res nullius*", "cosa di nessuno", del mondo vegetale e animale. Si tratta della ricerca delle erbe selvatiche e spontanee, già ampiamente trattate, della raccolta dei frutti spontanei come le more, di rovo e di gelso, delle corbezzole ai limiti dei boschi; della pesca nei ruscelli e nei fossi, di anguille, lasche, ghiozzi, ranocchi, gamberetti; della enorme famiglia della fauna selvatica, lepri, fagiani, uccelli stanziali e di passo a cominciare dai passeri, fringuelli, merli, verdoni, tordi, cesene, anch'essi ampiamente citati. Questi ultimi sono oggetto di caccia, un'attività che è sempre stata riconosciuta e accettata, permettendo a tutti di esercitarla nei tempi previsti, attraverso campi e boschi, e chiedendo solo il rispetto dei coltivi e dei frutti.

Piante spontanee, pesci e animali selvatici erano a disposizione di tutti, di tutto il contesto sociale attorno al podere; eppure il contadino sapeva benissimo che tutto questo "mondo di nessuno", *res nullius*, esempio vivente di una biodiversità incredibile, tutto questo mondo derivava dal suo lavoro, diretto o indiretto, da quella scelta di un'organizzazione delle colture in consociazione, che garantivano un corretto sviluppo di un insieme di vite di una grande complessità, tantissime non direttamente coltivate o allevate.

Un mondo, sia vegetale che animale, che non solo attingeva ai campi e alle colture, ma era anche capace di dare un sostegno di fertilità, un controllo di erbe infestanti, di parassiti, di malattie, attraverso dei meccanismi, alcuni chiari come la cattura di insetti da parte degli uccelli insettivori, altri arcani e misteriosi.

Ancora una volta, con il rischio di ripetersi, dobbiamo riaffermare questa ricchezza enorme di vite attorno alla coltura promiscua (anche

se la fauna, dal 1977, non rientra più nella categoria di *res nullius*); oggi, sui versanti collinari intensamente votati a vigneti, abbiamo una drastica riduzione di ogni forma vivente, mentre nei campi dei piani, sempre più estesi e nudi, riservati a seminativi, abbiamo non la *res nullius*, ma *nulla res*: dei deserti di vita vegetale e animale!

Il podere di Maso

Il podere in coltura promiscua è come un centro irraggiatore di opportunità di vita, a disposizione non solo della famiglia contadina, ma, per mezzo di essa, ne fruisce tutto il corpo sociale attorno: non è quindi a caso che il podere venga indicato con il nome del contadino o della famiglia, mentre il toponimo resta una sola indicazione catastale, spesso sconosciuta perché non usata, né dai contadini, né dai vicini paesani.

E quindi abbiamo: il podere di Maso (Tommaso, mio bisnonno materno), chiamato anche il podere d'i' Biagini o da Tonino (Antonio, mio nonno); il podere d'i' Fiaschino (Fiaschi); di Michelino e d'i' Cocca (Le Sacchete), poi d'i' Nannini; di Pinzino (Raugei); d'i' Grassi; d'i' Tinghi con i castagni d'i' Tinghi; d'i' Marradini; d'i' Buzzegoli; di Bigo (Neri) e d'i' Daddi (Giulino); di Melle con il piano di Melle; d'i' Pucci e d'i' Mari; dell'Andreini e d'i' Donati; d'i' Casieri (Nunziati, casiere della fattoria); d'i' Cintolesi (in realtà Martelli); di Batone e d'i' Bindi; d'i' Borgi e d'i' Fioravanti; d'i' Gori; d'i' Magni. (L'espressione d'i', davanti ai cognomi, ha valore "del", nella forma ancora non composta, di "de" e "il", con elisione della e di de e apocope della l di il, non codificata perché i' sta per io.)

Erano i poderi della mia infanzia, attorno a quello del nonno e al paese dove abitavo, mete continue del nostro girovagare, dei nostri giochi, delle nostre spedizioni; nessuno era proprietà del contadino, la maggior parte della fattoria di Calavria della famiglia Michon Pecori, compreso quello di mio nonno; non vorrei dare una preminenza nel significato di "possesso" alla specificazione della preposizione di, che ne ha moltissime, ma questa modalità di indicare il podere con il nome del contadino lascia riflettere. Tutti i poderi avevano dei precisi toponimi e quindi si potevano indicare con questi (e non mancava l'abitudine al toponimo, visto che ogni campo, ogni ciglio, ogni stradello, ogni viottolo, ogni piaggia ne aveva uno), ma questo

indicare la famiglia che coltivava significa che era più importante del toponimo, del possesso e della proprietà legale; era come suggellare il patto di responsabilità che il contadino aveva verso la terra a lui affidata, che quindi diveniva la “sua terra”, anche se la proprietà era di altri.

Può essere utile sottolineare questa dicotomia, voluta e riaffermata, fra i registri catastali, le proprietà di diritto, il mondo dei padroni, le attribuzioni scritte e registrate, e il mondo reale e quotidiano, fatto di corposità, di sudore e di fatica, di competenze e di maestria per ottenere dalla terra gli alimenti per tutti: in questo mondo concreto il podere è del contadino, mentre nell'altro svanisce in atti notarili, fantasmi di possesso e di proprietà... Di questa sottile sensazione, sembrano esserne compenetrati anche i signori, spesso nobili, proprietari delle fattorie, anch'essi adusi ad indicare il nome del contadino.

Valori di vita

A conclusione di questo capitolo, vorrei ricordare come le valutazioni economiche, in questo caso applicate alle modalità di coltivazione agricola, non possono avere dei significati totalizzanti, nel senso di attribuire loro un valore condizionante le scelte di vita dell'uomo, tali da diventare l'unico valore di riferimento. Nella società umana altri valori dovrebbero ispirare le decisioni, valori che sorgono dalla qualità della vita, da uno stato di pienezza e di correttezza nei rapporti con gli altri e non solo da conteggi finanziari e monetari.

Valori, come questi espressi in un testo sui paesaggi terrazzati, che in tanta parte delle colline sono il supporto della coltura promiscua e del podere, costruiti spesso dagli stessi contadini e da loro mantenuti.

La condivisione della fatica, una socialità ritrovata, un senso di comunità che si smarca dal respiro corto del tornaconto individuale sono aspetti che incontrano l'idea stessa di paesaggio come bene comune espressa dalla Convenzione Europea siglata a Firenze nel 2000, fonte di identità e benessere per tutti i suoi abitanti (Bonardi e Varotto 2016: 225).

Immagini - Il maiale



1. Il maiale nel recinto esterno



2. Nel suo appartamento



3. In giro nei campi



4. A razzare il becchime dei polli



5. Un riposino, ma sempre sul lato sinistro!



6. Purtroppo, arriva sempre questo momento...



7. Lo stiletto (spillo) è conficcato nel cuore (in questo occasione, il maiale era già morto)



8. Il foro dello stiletto è tamponato



9. Inizia la pelatura e pulitura della pelle



10. Con l'aiuto del fuoco



11. In particolare per le unghie delle zampe



12. E poi l'acqua bollente



13. Con levigatura finale



14. Si prepara per appenderlo



15. alla scala piú robusta



16. I prosciutti



17. Ariste e rosticciate



18. La preparazione della sopressata



19. Il tritato per insaccati



20. Salsicce e salami



21. Il salame legato



22. La salatura delle pancette, prosciutti e spalle

Interazione e integrazione

È del tutto naturale che nello svolgere un lavoro, le azioni non solo si susseguono, ma spesso sono in relazione con altre precedenti o seguenti, anche lontane nel tempo, soprattutto in lavori che hanno dei cicli codificati e sperimentati; così come materiali, oggetti, macchinari, fatti, situazioni, persone che partecipano ad attività complesse, sono spesso interagenti e integrati gli uni con gli altri, in molteplici connessioni e corrispondenze.

Così avviene anche nel podere in coltura promiscua ed è proprio la vetustà dei principi e dei meccanismi in atto, il loro collaudo attraverso esperienze di anni e di molteplici attori (anni in silenzio e attori senza nome), che rende particolarmente interagenti e integrati tutti gli aspetti di questa organizzazione agraria.

Piante, animali e uomini hanno una complessa interazione e integrazione, sia al loro interno, sia nei rapporti reciproci, con una completezza vicendevole affinatasi nei tempi lunghi di rodaggio e di perfezionamento della coltura promiscua: molte delle osservazioni seguenti sono già state riportate, ma è comunque utile riaffrontarle con criteri espositivi nuovi.

I tempi delle piante

Le tre principali produzioni, hanno dei tempi di latenza e di vegetazione diversi: il grano sviluppa il sistema radicale nel mezzo dell'inverno, per esplodere con la primavera e chiudere velocemente il suo ciclo, mentre la vite, in riposo tutto l'inverno, vegeta in tarda primavera per esplodere con l'arrivo dell'estate, maturando l'uva alle soglie dell'autunno; l'olivo è sempreverde anche d'inverno, sviluppa lentamente con la buona stagione e matura le olive nell'autunno.

Le rape vanno a coprire il periodo invernale, per vegetare ai primi tepori, come le fave e i piselli; anche le erbe spontanee dei cigli e dei viottoli, riempiono il periodo più freddo, mentre le erbe dei prati sono rigogliose in primavera e in autunno, rallentando nella calura estiva e nel gelo invernale. Gli alberi da frutta, pur uniformandosi più strettamente alle stagioni, mettono a disposizione le loro produzioni in modo scalare,

partendo dai ciliegi, ultimi a fiorire e primi a donare il frutto, i prugni, i susini, gli albicocchi, i peschi, i meli, per continuare a fine estate con i fichi, i sorbi, i cachi o diosperi, i mandorli e i noci, ormai alle soglie dell'inverno.

Questo permette alle varie piante che crescono in vicinanza l'una all'altra, di utilizzare in tempi diversi le risorse della terra, l'acqua nel periodo estivo, la luce del sole, quando è poca e l'ombra, quando il sole batte a picco. Su tale integrazione dei tempi del mondo vegetale, si sono allineati i tempi degli animali e dell'uomo, per i lavori e le occupazioni da svolgere e non ultimo le preferenze alimentari e la stessa complessità e varietà della dieta, animale e umana.

I tempi degli animali

Gli animali da lavoro, i buoi o le vacche chianini, non hanno dei tempi legati alle stagioni; i primi, maschi castrati, hanno una maggiore potenza di traino, importante per l'aratura in terreni tenaci, ma sono spesso sostituiti dalle vacche che hanno il vantaggio di partorire dei vitellini; in questo senso il nonno aveva iniziato la coltivazione del podere affidatogli con dei buoi, più capaci di affrontare dei campi lasciati del tempo senza cure, per poi passare alle vacche.

Non mi guardare che ho le corna,
lo porto nove mesi come la donna.

Così un proverbio, che conferma la similitudine delle due gravidanze e l'indipendenza delle stesse dalle stagioni; fin dai tempi degli Etruschi, le vacche abituate alla stabulazione, con la presenza tutto l'anno di foraggio, restano gravide in cadenze che si susseguono con tempi propri della singola vacca; non sempre quindi era possibile evitare le gravidanze contemporanee alle due, che richiedevano accortezze ancora più precise.

La vacca lavora regolarmente, con qualche limitazione solo nelle ultime settimane di gravidanza, quando il contadino cerca di risparmiare i ritmi e le tipologie di lavoro più pesanti: se i lavori devono essere comunque svolti, e non possono essere anticipati o dilazionati, come "tirare il grano all'aia", in questi casi si ricorre sempre all'aiuto dei vicini, con le loro vacche, pronti a ricambiare la cortesia alla prima occasione.

Gli animali che ruotano attorno al podere hanno dei tempi integrati,

sia con la disponibilità delle fonti di alimentazione, sia con il loro utilizzo come alimenti; fonte privilegiata e spesso unica di proteine, hanno una completa integrazione coi momenti di festa religiosa e con le occasioni di festa e di lavoro, sull'aia o nei campi.

Il maiale non disdegna l'erba tenera della primavera, ma cresce e s'ingrassa con i frutti e gli ortaggi dell'estate e soprattutto dell'autunno, quando le ghiande dei boschi sono ben abbondanti; la sua festa è nel mezzo delle ricorrenze natalizie, a ridosso del grande pranzo di capodanno ed è l'occasione per condividere con parenti e amici l'abbondanza delle sue carni, grasse e saporite.

Le galline divengono chioce nella primavera, talvolta all'inizio dell'estate, per far crescere le covate nell'abbondanza estiva e autunnale dei grani e dei vermi; è riservato alla gallina l'onore di "partecipare" al pranzo della Pasqua, in un bel tegame di umido, in alternativa all'agnello e al capretto, per quei contadini che non tengono pecore e capre, come mio nonno, che mi ha risparmiato lo strazio di vedere sparire l'agnellino appena nato. Pur essendo una festa mobile, la prima domenica dopo il plenilunio di primavera, la gallina che non aveva ripreso a far l'uovo per la Pasqua, era destinata alla tavola, in quanto ben difficilmente avrebbe fatto altre uova.

Il gallo del cortile è rinnovato ogni anno e la "sua festa" cade a Ferragosto, l'Assunzione di Maria; infatti il ruolo di fecondatore delle uova, da mettere sotto le chioce, termina allora, in quanto da agosto in poi le galline non diventano più chioce; in realtà, per almeno due settimane si può ancora contare sulla sua azione di fecondazione. Il più gagliardo dei pollastrelli, sarà lasciato come nuovo gallo, mentre altri vengono castrati nel corso dell'estate e diverranno i capponi, grassi e formosi, ad allietare la mensa del giorno di Natale.

I conigli si sincronizzano sulla crescita primaverile delle rosette e delle erbe, per cui iniziano presto, nell'approssimarsi alla fine dell'inverno, a confezionare delicate covate di esserini rosei e teneri, immersi nella calda bambagia del pelo della madre; profittando di questa abbondanza di erbe, già i primi conigli sono pronti per la festa dell'Ascensione, la festa del grillo a Firenze e anche nel mio paese, quando, nelle scampagnate alla ricerca dei grilli, era regola portare per la merenda all'aperto del fritto di coniglio, patate e carciofi.

La tacchina, chiamata lucia, cova in disparte, spesso nelle siepi di confine, nel mezzo dell'estate, e lascia crescere lentamente i suoi pulcini

che ingrassano nel corso dell'inverno e sono pronti per la Domenica di Carnevale, cucinati in umido e utilizzati in parte per confezionare le polpette di Carnevale, il martedì grasso.

L'anatra, cova in primavera e i primi della covata sono pronti per Ognissanti; anche in questo caso l'anatra è cotta in umido, poiché tutto va utilizzato, per condire la pasta e le verdure ripassate in padella.

L'oca del cortile è ben precoce a fare la covata, così come i piccoli, chiamati paperi, crescono velocemente, tanto che sono pronti per la festa della battitura nel mese di luglio, quando la massaia di casa deve mettere a tavola trenta-quaranta persone, che si sono affannate attorno alla trebbiatrice, per il grano e i cereali nel caldo dell'aia.

Vi sono poi gli animali selvatici, abbondantissimi nel podere, che hanno anch'essi dei tempi integrati con gli altri domestici, per quanto riguarda il loro utilizzo in cucina. Per primi quelli soggetti a caccia, che inizia con il termine della stagione di riproduzione, quindi nel primo autunno: fagiani e lepri spesso finiscono nelle mani del contadino, perché feriti e persi dai cacciatori o catturati dal gatto di casa o restati preda di trappole e lacci; più numerosi sono gli uccelli, sia stanziali che di passo, che restano nelle tagliole e nelle stiacce per tutto il periodo invernale, costituendo un'importante riserva di proteine e nel contempo limitando i danni alle colture.

Vi sono poi i tempi dei ranocchi e dei gamberetti nei fossi, delle anguille, tradizionali il giovedì santo con le bietole in umido, dei pesci nei rii in secca a fine estate.

Tempi scanditi quindi soprattutto dalle esigenze alimentari, che trovano una loro integrazione e garantiscono a una dieta, prevalentemente vegetale, un apporto carneo importante.

I tempi degli uomini

Ricordo che il nonno, nel periodo di giugno e luglio, dimagriva sempre di qualche chilogrammo, per la pesantezza dei lavori da svolgere, particolarmente gravosi come la fienagione, la mietitura, la ramatura e la zappatura delle viti, le battiture sull'aia (oltre alla sua, partecipava a tutte quelle degli altri contadini che lo avevano aiutato, venti-trenta presenze). Se quello era il periodo di maggior lavoro, tuttavia le occupazioni nei campi e attorno all'aia si susseguivano continuamente nel corso dell'anno.

... *Redit agricolis labor actus in orbem,
atque in se sua per vestigia volvitur annus*
(Verg., georg. 2, 401-402)

[... Torna ciclico

il lavoro del contadino e l'anno si volge sulle proprie orme] [Virgilio 1983: 227].

Virgilio ricorda, in poche stringenti parole, la ciclicità del lavoro agreste, strettamente legato alle stagioni e al loro volgere che ricorre regolare di anno in anno; i calendari dei lavori agricoli, i lunari, i cicli dei mesi illustrati e soprattutto i proverbi e i detti scandivano l'avvicinarsi dei vari lavori dei campi, interpretando il tempo circolare dei contadini.

In ambito letterario le *Opere e giorni* di Esiodo, il poeta più antico della Grecia e secondo solo ad Omero, sono permeate da un intimo legame con la natura e dal suo corso immutabile e perpetuamente ricorrente, per indicare ai contadini i lavori da svolgere e i consigli suggeriti, tratti da una profonda e secolare consuetudine.

Vi è quindi un'antichissima tradizione sia in ambito aulico che nella pratica agreste di tutti i giorni, in cui sono incasellate le cadenze delle attività: proprio questo lunghissimo periodo ha permesso ai vari lavori di integrarsi reciprocamente in modo da sfiorare la perfezione.

Partendo dalle tre coltivazioni principali, il grano, la vite e l'olivo, le cure e le attenzioni relative si susseguono senza sovrapporsi. Dopo la semina autunnale del grano, inizia la raccolta delle olive:

*Olea ubi nigra erit, stringito. Quam acerbissima olea oleum facies,
tam oleum optimum erit* (Cato, agr. 65, 1). [. Quando l'oliva sarà
nera, la coglierai. Tanto sarà più acerba l'oliva da cui farai l'olio,
tanto l'olio sarà migliore] [Catone 2000: 91].

A cui segue la potatura e la legatura della vite, quindi la potatura dell'olivo, per entrare nelle ripetute ramature della vite assieme alla vangatura dei filari; terminate queste è il periodo della mietitura e della battitura del grano, periodo gravoso come già ricordato, a cui seguono nel caldo estivo le attenzioni all'olivo, con la sbroccatura dei polloni pedali e alla vite con la zappatura; inizia l'aratura dei campi destinati a grano, interrotta dalla vendemmia e quindi di nuovo la semina del grano.

Inseriti in questo già ricco calendario, sono i tanti lavori relativi alla

coltura dei prati, con la fienagione in primo luogo e la raccolta quasi giornaliera del foraggio fresco, quando disponibile, per le bestie della stalla e i conigli; le coltivazioni minori, come il granturco, l'avena, l'orzo, le fave, le rape, fagioli e ceci, e tutte le produzioni dell'orto; le potature delle piante da frutto, in primo luogo i fichi, e la raccolta della frutta con la produzione dei fichi secchi.

Altrettanti sono i lavori a casa e attorno all'aia, ad iniziare dalla cura plurigiornaliera della stalla, degli animali del cortile e del maiale; la manutenzione degli attrezzi da lavoro, la costruzione di alcuni di questi e dei cesti, corbelli, canicci, ecc., a cui si riservavano le giornate di pioggia; lo stesso calendario religioso, oltre a servire di base mnemonica per i proverbi e i detti, prevedeva dei lavori da effettuarsi nei giorni festivi e alcuni specifici in giorni particolari.

Un insieme quindi concatenato strettamente e soprattutto legato a tempi e scadenze ben precise, che non ammettevano deroghe e ritardi; se poi pensiamo che molte volte il tempo avverso, la pioggia, il freddo e la neve, impedivano il corretto svolgersi delle attività, possiamo capire come questa circolarità del tempo e delle occupazioni rischiasse di divenire una ruota stritolante.

Qui entrano in gioco le competenze e la capacità del contadino e dei propri familiari: il nonno riusciva, con abilità e dedizione, a rispettare i tempi, svolgendo appieno i lavori, aiutato nei primi anni dai genitori, poi dalla moglie e dalla figlia primogenita, quindi dagli altri due figli; i risultati erano sotto gli occhi di tutti, con un podere che sembrava, anzi era, un giardino!

Nella coltura promiscua quindi vi è un calendario dei lavori agricoli che non prevede dei tempi morti, né dei periodi di estrema concentrazione dell'attività; la varietà delle coltivazioni, con dei tempi di cura e di attenzione richiesti che si integrano reciprocamente, permette di dedicare un tempo lavoro giornaliero quasi costante nel corso dell'anno. Questo equilibrio dei tempi è più un obiettivo ideale da raggiungere, che non un reale e concreto momento organizzativo del calendario annuale; infatti le variabili in gioco sono tante, ad iniziare dall'imprevedibilità delle stagioni, dalle infestazioni e dalle malattie delle piante, dai risultati minori o maggiori del tutto inattesi delle coltivazioni, per cui i tempi previsti possono dilatarsi o restringersi.

Comunque l'integrazione dei tempi è un modello organizzativo connaturale alla coltura promiscua, a cui fare sempre riferimento.

Interazione e integrazione degli spazi

La coltura promiscua è per sua natura una integrazione spaziale delle diverse piante, e su questo abbiamo già effettuato descrizioni ed espresso riflessioni; in questo paragrafo intendo approfondire le motivazioni di questa dislocazione spaziale e in particolare come queste motivazioni siano integrate reciprocamente: nel podere, infatti, ogni pianta occupa uno spazio, in cui convergono spesso più finalità. Tale analisi è estesa agli animali, poiché ogni animale allevato si muove in luoghi e posizioni dove si concretizzano più relazioni.

Vediamo alcuni esempi, seguendo una linea immaginaria che, dall'alto, al di sopra di un campo, si porta in basso verso il terreno e al di sotto; e quindi un'altra che si porta dal centro del campo ai bordi.

Lungo una linea verticale: più in alto sta la chioma dell'ulivo, quindi i rami della vite e più bassi gli steli del grano; le radici più superficiali sono quelle del grano, poi quelle dell'olivo e profonde quelle delle viti.

Lungo una linea orizzontale: il grano occupa il campo, non troppo stretto, che le viti e gli ulivi gli farebbero ombra, né troppo largo, in modo da approfittare della loro vicinanza, che lo possono difendere dal gelo e dai venti invernali, dalle tempeste primaverili, dal sole e dalla calura di fine primavera. Ai bordi ci sono appunto le viti e gli ulivi, in filari che delimitano il campo separandolo dal contiguo, in filare semplice o doppio, con proda nel mezzo; nella maggior parte dei casi il filare di viti e ulivi delimita il campo dal fosso di scolo o dal muro a secco o dal ciglione, nei terrazzamenti.

Sempre in linea orizzontale, sottoterra, le radici del grano sono nel campo, quelle delle viti, molto profonde possono estendersi anche sotto quelle del grano, mentre l'olivo, con radici non superficiali, ma nemmeno profonde, tende a occupare il terreno del bordo, in particolare quello a ridosso dei muri a secco e quello dei ciglioni, a cui dà stabilità e compattezza; le viti in particolare, passando al di sotto delle radici degli ulivi, vanno ad attingere acqua ed umidità nei fossetti di scolo.

L'olivo ama i terreni ben drenati e la collina è il suo habitat ideale; nelle sistemazioni a terrazzi, proprie di questo ambiente, quale migliore posizione dei ciglioni di sostegno e dei ritagli di terra adiacenti la parte superiore dei muri a secco; il drenaggio di questi lembi è certo, ma nel contempo le radici della pianta stabilizzano il terreno, sia quello dei cigli erbati, sia quello a ridosso dei vertici dei muri, svolgendo un ruolo

condiviso anche da alcune piante da frutto, che tuttavia possono risentire dell'aridità del luogo, ben accetta all'olivo; inoltre quelle posizioni sui margini esterni dei terrazzamenti, permettono all'olivo un'azione non secondaria di frangivento e di barriera attenuante le piogge temporalesche; le foglie infatti dell'olivo, piccole e tenaci, resistono bene al vento e alla pioggia, oltre che al freddo, purché non eccessivo, e al sole estivo; con il vento poi, risplendono di tutta la loro luminosità, mostrando il colore argenteo-cilestrino della loro pagina inferiore.

La vite delimita anch'essa i campi lungo i margini laterali, sia in filari, che possono essere anche doppi, in questo caso nel mezzo dei due filari scorre un fossetto o, raramente, vi è ritagliata una piccola proda, sia come vite maritata agli alberi, loppi (*Acer campestre*) in Toscana. La sua posizione marginale assume dei significati diversi in collina, dove il terreno ai piedi dei muri a secco o dei ciglioni, rende perfetta la presenza delle viti marginali, che giovano della maggior umidità lì presente, a differenza degli olivi che evitano queste sedi. Addirittura i vari vitigni, presenti sempre in gran numero nei filari del podere, vanno ad occupare degli spazi specifici, come l'uva salamanna o regina, uva da tavola di pregio, nei pergolati attorno alla casa colonica, o l'orzese, un vitigno di tanta abbondante produzione, quanto di cattivo gusto, nei filari lungo le strade e stradelli, per scoraggiare le persone di passaggio a cogliere una ciocca d'uva.

Cosicché gli spazi occupati dagli olivi e dalle viti, come elementi di contorno e delimitazione dei campi, sono resi ulteriormente completi per le caratteristiche peculiari che ciascuna pianta presenta, in relazione ai caratteri pedologici dei margini dei campi.

Anche gli animali sono elementi di integrazione di alcuni spazi, altrimenti inutili o dannosi per il podere: nelle siepi viventi di confine, spesso delle querce prendono il sopravvento sugli altri arbusti e divengono delle piante maestose, tali da condizionare una parte di terreno attorno, che non è più in grado di accogliere i soliti coltivi. Se non che la produzione di ghiande rende questi spazi integrati nell'economia del podere, in quanto di alimentazione del maiale, proprio nel periodo dell'ingrasso autunnale, prima della sua festa. Le stesse considerazioni possiamo farle per gli spazi attorno agli alberi da frutta, in particolare i fichi, che hanno assunto delle dimensioni notevoli; la caduta a terra dei loro frutti, non sempre raggiungibili per una raccolta a mano, è sempre a disposizione del maiale, lì condotto dal ragazzo di casa e sorvegliato nel

suo trangugiare i frutti sparsi.

Sono invece le galline che, partendo dall'aia, si disperdono nei campi del podere e si cibano di tutto quanto trovano, granaglie, insetti, vermi, rendendo quegli spazi non coltivati o in attesa di coltivazione ulteriormente utili all'economia mezzadrile; senza contare la loro azione di controllo di infestanti e di parassiti.

Nella realtà quindi della coltura promiscua del podere toscano, tutti gli spazi sono integrati gli uni con gli altri, in una completezza di cui ho cercato di segnalare alcune caratteristiche, ma con la chiara consapevolezza che mi sfuggono tanti aspetti e correlazioni.

Interazione e integrazione delle azioni

Le stesse considerazioni si possono ripetere per le azioni complesse dei vari coltivi e degli animali: la maggior parte di queste azioni integrate si verificano indipendentemente dalla loro conoscenza, in quanto i contadini ne hanno usufruito con il solo accorgimento di ripetere le azioni nelle condizioni e situazioni loro trasmesse, secondo quel metodo analogico che la scienza sperimentale ha considerato primitivo e inconcludente. Lentamente assistiamo ad alcuni "recuperi" di questo antico "sapere": uno di questi è stato l'accorgersi che la concimazione chimica non rappresenta quel meccanismo ideale di ripristino, completo e indefinito, della fertilità del terreno, che dipende anche da altri fattori, di tipo microbico e batterico, che la concimazione tradizionale metteva automaticamente in gioco.

Il prato produce l'erba per le bestie, da usarsi fresca o come fieno, ma nel contempo rinnova per se stesso la fertilità del terreno, che a sua volta è ulteriormente stimolata dal letame prodotto dalle bestie, letame con una ricca componente microbica che, probabilmente, meglio si adatta a quel terreno, in quanto derivante dall'erba e dal fieno dello stesso campo...

In fondo cos'è il letame? «È il nutrimento esteriore giunto all'animale e accolto fino a un certo punto nel suo organismo [...] convogliato di nuovo verso l'esterno» (Steiner 2014: 96). Così Rudolf Steiner con il suo visionario castello di forze astrali ed eteriche, ma anche con il rammarico di non aver scritto «una specie di filosofia del contadino [...] stupiti di fronte a tutto ciò che il contadino sa di quanto avviene nell'intimo della natura (Ivi: 114).

Siamo nel pieno della calura estiva e il foraggio fresco per le bestie

della stalla scarseggia drasticamente; non è più possibile utilizzare le frasche dei loppi e degli olmi, maritati alle viti, perché trattati con il solfato di rame, per cui restano solo le canne nei canneti. Sono di un bel colore verde smagliante, di forma lungamente lanceolata, e si possono staccare dalla canna tirandole in basso; si portano dietro quindi una parte della membrana che copre il fusto della canna. Va usata tuttavia molta attenzione perché i margini della foglia sono taglienti, se strusciati malamente. Le vacche nella stalla gradiscono questo alimento fresco e nello stesso tempo le canne “denudate” saranno inserite in inverno nei filari delle viti e avranno una migliore maneggevolezza, senza le foglie ormai secche.

Si è accennato agli alberi maritati alle viti, in particolare gli olmi e gli aceri, che oltre a costituire dei validi sostegni per le viti, fornivano una quantità non trascurabile di frasca, come foraggio fresco per la stalla, proprio nel periodo estivo di maggiore scarsità delle erbe; tanto che erano chiamati “prati aerei” (Desplanques 1959b); questo fino all’arrivo della peronospora a fine Ottocento-primi del Novecento, quando si è reso indispensabile il trattamento con il solfato di rame e quindi l’esclusione di questi “prati aerei” dalla fornitura di foraggio; un motivo non secondario che ha portato alla diminuzione progressiva delle viti maritate.

Questa consociazione inoltre aveva altri vantaggi, quali la produzione di legna dalla potatura degli alberi, la creazione di un microclima più temperato nei campi circondati dalle viti maritate, con qualche svantaggio sulla crescita dei seminati e dei prati nella parte più vicina ai bordi; nel complesso, quindi, una integrazione plurifattoriale delle azioni.

Le viti, gli olivi e gli alberi da frutto lungo i margini dei campi, possono usufruire dei benefici delle lavorazioni del terreno, svolte per la coltivazione dei cereali, delle leguminose, dei prati. L’aratura in particolare, seppur possa tagliare le radici superficiali, porta giovamento a quelle più profonde, che vengono ad essere rifornite dei nutrienti necessari; in tal modo, in una sola azione, l’aratura del campo da seminare, si integrano più finalità, che vanno a mitigare gli svantaggi della presenza su uno stesso terreno, in stretta vicinanza, di più coltivazioni.

Non dimentichiamo queste osservazioni di Columella (da un lato sono la chiara attestazione della presenza nell’Italia antica della coltivazione promiscua, dall’altro danno un chiaro significato alla pratica dell’aratura, in questo sistema di coltivazione):

Praesertim in Italia, ubi arbustis atque oleis consitus ager altius resolvi ac subigi desiderat, ut et summae radices vitium olearumque vomeribus rescindantur; quae si maneant, frugibus obsint; et inferiores penitus subacto solo facilius capiant humoris alimentum. Potest tamen illa Celsi ratio Numidiae et Aegypto convenire, ubi plerumque arboribus viduum solum frumentis seminatur. Atque eiusmodi terram pinguibus arenis putrem veluti cinerem solutam quamvis levissimo dente moveri satis est (Colum. 2, 2, 24-25). [Tanto più, poi, in Italia, dove il campo piantato ad arbusti [il termine indica le viti maritate] e olivi richiede di essere aperto e lavorato in profondità per due ragioni: primo, perché vengono troncate le radici superficiali delle viti e degli olivi, che danneggerebbero la coltura se rimanessero; secondo, perché le radici inferiori possano ricevere più facilmente l'umore nutritivo nel terreno più profondamente scavato. Il sistema di Celso può andar bene in Egitto e Numidia, dove per lo più i campi da frumento sono spogli di alberi e dove la terra, costituita di pingui arene, è sciolta e leggera quasi come la cenere; perciò è sufficiente muoverla anche con un piccolo aratro a chiodo] [Columella 1997: 93-95].

Questa lavorazione del terreno, fra i filari delle viti e degli olivi, deve avere delle influenze anche sulle larve e sui vermi nocivi, se oggi, negli stessi campi dove sono sopravvissuti solo gli olivi, questi sono infestati dalla mosca olearia (*Bactrocera oleae*), mentre nel passato non vi erano di questi problemi. I terreni attuali fra gli olivi, non essendo più seminati, non subiscono quelle lavorazioni come in passato e quindi le larve di questo insetto possono, probabilmente, passare in santa pace l'inverno e riapparire tutte quante nella buona stagione; situazioni come questa è probabile che ve ne siano molte, con dei livelli molteplici di interazioni.

Sempre riguardo alla mosca dell'olivo, c'è chi l'ha messa in relazione agli animali del cortile, in particolare alle galline e ai polli; questi infatti si muovono nei campi e, come già ricordato, oltre a ricercare semi e granaglie, si alimentano di vermi e d'insetti, fra cui può esserci anche la nostra mosca allo stato larvale maturo o pupale, nel tardo autunno; oppure questa azione può essere svolta dai tanti uccelli insettivori che frequentano la coltura promiscua.

La sistemazione a filari, semplici o doppi per le viti, sempre semplici per gli olivi e le piante da frutto, permette loro un'areazione e

un'esposizione alla luce, una esposizione al freddo e al calore estivo, che è probabilmente fondamentale per un controllo delle malattie e parassitosi, in particolare delle fungine, che invece determinano non pochi danni nelle monocolture, richiedendo continui trattamenti ed interventi.

Interazioni complesse riguardano anche le erbe spontanee e selvatiche dei margini dei campi, dei viottoli, dei cigli e dei fossi, interessano le siepi viventi dei confini e delle strade, capaci di influenzare i coltivi con un'azione naturale di controllo dei fitofagi e delle malattie in genere.

A questo proposito, come esempio, il rovo delle siepi si può immaginare come una fabbrica biologica naturale per la vigna, in quanto è stato dimostrato che accoglie l'*Anagrus atomus*, un parassitoide oofago che deposita le proprie uova all'interno di quelle della cicalina verde della vite, molto dannosa, determinandone un controllo naturale. «La presenza di rovi nelle vicinanze dei vigneti appare pertanto importante per garantire lo svernamento di questi parassitoidi» (Zanolli e Pavan 2009: 355).

Quante di queste interazioni sono in atto nella coltura promiscua? Quanto può essere utile approfondire la conoscenza di questo ecosistema tradizionale che custodisce delle biodiversità capaci di una regolazione biologica delle malattie e delle parassitosi?

La simbiosi

Altri caratteri comunque definiscono appieno questa agricoltura rispettosa della terra e lasciamo la parola a Giovanni Hausmann (1986), agronomo e uno dei maggiori esperti del rapporto fra suolo fertile e società umana: fra l'altro il volume meriterebbe ben altra considerazione editoriale. Con un'espressione pregnante definisce il rapporto fra uomo e terra una simbiosi, in cui l'agricoltore non pretende di dominare la natura, ma si inserisce in qualità di commensale ed esalta la produttività della terra senza aggredirla e senza forzare i ritmi; simbiosi rotta in seguito quando a prevalere è un atteggiamento speculativo, di sfruttamento e di rapina, coltivando soltanto quello che garantisce il massimo profitto, anche a costo di rovinare il substrato.

Sono concezioni condivise con altre discipline, seppur espresse in termini diversi: proprio in quegli anni l'antropologo americano Robert Redfield, nelle sue ricerche sulle piccole comunità contadine, attribuisce loro i caratteri di un sistema ecologico, inteso come complesso di rapporti

reciproci fra uomo e natura:

Diciamo che con il termine di sistema ecologico noi intendiamo i rapporti reciproci fra uomo e natura, le regolarità convergenti, sia naturali che artificiali. È un sistema che parte da questo tipo di concezione: uomo-natura. È molto più di un sistema di sussistenza.[...] Abbiamo dunque per lo meno due diversi sistemi che si sovrappongono e si intrecciano fra loro. Il sistema ecologico è più ampio del sistema produttivo e risponde ad un principio organizzativo diverso: il rapporto uomo-natura anziché la produttività (Redfield e Scaraffia 1976: 35-36; vedi anche Marselli 1973).

Ebbene la coltura promiscua del podere mezzadrile si può inquadrare in queste specifiche di sistema ecologico, in particolare quando si afferma che il principio organizzativo è l'uomo-natura e non la produttività; altrettanto contempla appieno quei caratteri messi in evidenza da Haussmann (1986): infatti il contadino non aggredisce né forza i ritmi della terra, ma in qualità proprio di commensale si inserisce in un rapporto di simbiosi, in un patto di solidarietà tra l'uomo e la terra, e riesce a rendere cooperanti i tre esseri viventi a base della sua organizzazione agricola, cioè le piante, gli animali e il suolo.

Questo atteggiamento simbiote dell'uomo agricoltore, per Haussmann si rintraccia nei testi georgici greci e latini, ebraici e nei poemi orientali, con alcune tracce che sopravvivono ancora oggi in alcune parti del globo; penso tuttavia che il contadino del podere toscano segua pienamente questo atteggiamento, in quanto tutti i caratteri di scambio e di rispetto fra uomo e terra, gli sono propri; non ultimo un attaccamento verso i campi, le piante, gli animali, che si configura come un sentimento di affetto e di amore.

Il podere del nonno era un magnifico giardino, da lui curato con quei sentimenti; era il "suo" podere, ben al di sopra dei rapporti giuridici di proprietà, tanto che ne sentiva un forte dovere morale di cura e di affetto, tanto che, da sfruttatore, diveniva lui stesso lo sfruttato dai campi, dalle piante e dagli animali del podere (Haussmann 2005: 71).

Conclusioni

In questo capitolo sono confluite osservazioni e descrizioni fatte in precedenza, tanto che gli argomenti trattati possono risultare ripetitivi; è tuttavia il capitolo che ritengo più importante, in quanto sottolinea come

l'elemento di fondo di questa coltura siano le integrazioni reciproche e complesse, le connessioni, le interdipendenze, le polifunzionalità delle azioni, le influenze fra diversi fattori, che la rendono una tela dai mille fili e dalle mille trame.

Se in tante sezioni del testo si introducono delle ipotesi e delle congetture, in questo capitolo in cui si sottolineano degli aspetti particolari e singolari di questo mondo agricolo tradizionale, le ipotesi e le supposizioni si moltiplicano non poco.

L'integrazione dei tempi è, come dire, chiara e apprezzabile, già con l'integrazione degli spazi entriamo in un mondo più complesso, anch'esso tuttavia verificabile e visionabile, con l'integrazione delle azioni la trama diviene particolarmente complicata ed intricata tanto che, senza pretendere di conoscere le motivazioni e i significati di ciò che avviene, solo le competenze tramandate possono darci una direzione di marcia.

Eppure questa enorme complessità può trasmettere degli insegnamenti, che ci possono essere utili nell'attuale gestione dell'attività agricola: a titolo di esempio i tempi dell'intero anno naturalmente occupati senza situazioni di eccessivo lavoro concentrato in brevi periodi e di inattività prolungate, gli spazi della superficie del terreno costretti a vicinanze, accostamenti, contatti e ordinate occupazioni di settori, le azioni che hanno sempre due, tre, quattro valenze e mai si esauriscono in un'unica finalità...

Eppure tutti questi aspetti, osservati e soppesati dalla nostra rigorosa metodologia scientifica, da un lato potrebbero aprire nuove valutazioni su questa coltura tradizionale e dall'altro suggerire dei percorsi e degli accorgimenti alla stessa agricoltura industriale, in un confronto sgombrato da preconcetti e con il fine comune di realizzare un'agricoltura in equilibrio con la propria terra.

Un equilibrio che la coltura promiscua, nel podere in mezzadria, ha raggiunto pienamente, senza alcun impiego di risorse esterne, in genere frutto di depredazione del pianeta e degli altri uomini.

Immagini - Il cortile



1. Il gallo e le galline



2. Il canto del gallo



3. Galline all'aratura



4. Alla ricerca del calduccio



5. Alla ricerca degli ultimi chicchi di grano, dopo la battitura



6. Alla ricerca della strada per il pollaio



7. Primo piano del gallo



8. La chioccia a covare



9. Aiuto ostetrica



10. Appena in piedi



11. Un controllo di mamma



12. La covata



13. Al calduccio



14. Le prime lezioni



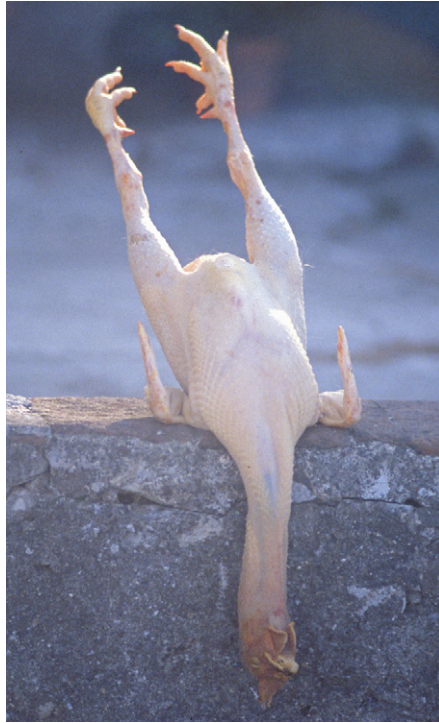
15. Lezioni sul campo: la covata è mista, di pulcini di faraona e di gallina



16. In giro per i campi



17. Si prepara il cappono



18. Pronto per Natale



19. I conigli in alto



20. I conigli in basso



21. L'anatra muta



22. Le galline faraone



23. Un insolito alveare



24. Il riccio o porcospino



25. Le rondini



26. Il cane e il gatto di casa

La fine della coltura promiscua

Come abbiamo tentato di immaginare la nascita della coltura promiscua, del rapporto parziario e della mezzadria strettamente funzionali a questo tipo di coltivazione, così tentiamo di seguirne la conclusione, assieme a quella della mezzadria; come a dire, se comprendo la nascita e ne contemplo la fine, forse ne capisco meglio la natura.

La coltura promiscua è morta assieme al podere, alla mezzadria: le leggi sono state una pura constatazione della sua fine.

L'azienda familiare era calibrata sulle produzioni del podere, organizzato in colture consociate, tali da garantirne una sussistenza completa, usando la forza lavoro della famiglia e degli animali, vacche, buoi chianini e asini, anch'essi calibrati sul podere. Il termine sussistenza, secondo il vocabolario Treccani, è "quanto è necessario al sostentamento, alle necessità di vita più elementari": nel podere il cibo derivava quasi completamente dalla terra, mentre per le altre necessità elementari vi era la vendita dei prodotti eccedenti, di spettanza del contadino, qualche animale allevato, uova; altre fonti di guadagno derivavano da attività svolte dai membri della famiglia, come l'allevamento dei bachi da seta, i lavori d'intreccio della paglia e dei vimini, giornate di lavoro svolte altrove, ecc.

Questo meccanismo di sopperire alle necessità elementari ha sempre funzionato, tanto che i contadini in mezzadria sono stati in grado di cavarsela meglio delle corrispettive classi non privilegiate dei paesi e delle città.

Nel secondo dopoguerra, tuttavia, le necessità elementari hanno iniziato a lievitare e non di poco e, di converso, i valori dei prodotti agricoli si sono ridotti, e non di poco.

Infatti da un lato il migliorare delle condizioni di vita ha richiesto beni di consumo, abiti, strumenti e confort abitativi inimmaginabili pochi decenni prima, moltiplicando le esigenze delle famiglie; dall'altro è stato il crollo dei prezzi agricoli a rendere non sufficientemente redditizia questa metodica di lavoro: basti pensare che i prezzi del grano, attualizzati in valori reali, sono passati da 1062 euro/tonn. del 1930, a 567 euro/tonn. del 1970, per crollare a 120-125 euro/tonn. nel 2003 (Amadei 2007: 525).

L'elemento perturbatore è stato l'aumento enorme della capacità lavorativa con la meccanizzazione, per cui è saltata l'estensione del podere,

i 6-10 ettari per famiglia, moltiplicando per dieci, per venti e più il campo di azione di un uomo con il trattore; salta il podere e quindi la casa colonica, salta l'organizzazione promiscua, poiché i mezzi meccanici necessitano di spazi liberi, saltano i valori dei prodotti agricoli che, con i facili trasporti, ormai arrivano da lontano in concorrenza planetaria: infatti le nostre strette valli e le nostre colline non possono competere con le grandi distese pianeggianti dell'Europa centrale, dell'Inghilterra, dell'America del Nord, dell'Argentina e dell'Australia, sorrette da un impiego di risorse a bassissimo costo.

Da un lato lo sviluppo impressionante delle forze produttive ha messo a disposizione di tutti i cittadini dei paesi più sviluppati un'enorme quantità di beni, che hanno fatto progredire grandemente il tenore di vita e le condizioni di tutti; dall'altro le produzioni di pertinenza del contadino non potevano coprire, con introiti in denaro, tutte queste nuove esigenze, tanto da bollare col marchio d'arretratezza tutto questo mondo contadino, tanto che chi restava sul podere rischiava di "non trovare moglie". Anche allargando la dimensione del podere, e non di poco, non vi era alcuna garanzia di fronteggiare la concorrenza internazionale, come già evidenziato: tutto ha concorso all'abbandono delle campagne e alla scelta, da parte dei mezzadri, dell'artigianato, dell'industria e del commercio, che d'altronde li stavano aspettando...

Ho vissuto direttamente questo profondo rivolgimento e porto a titolo di esempio la sorte delle uova di gallina: quando ero piccolo erano preziose, sia per chi tentava in paese di allevare una o due galline negli spazi attorno a casa, sia per la nonna, che ne vendeva qualcuna ai vicini, racimolando un introito importante per la casa; il loro valore è crollato del tutto e con il costo di un uovo di allora oggi ne abbiamo una dozzina e forse più! È chiaro che una eventuale nonna che continuasse quell'antica abitudine, oggi non sopravviverebbe!

E così è successo per tutti i prodotti agricoli, con l'aggravante che un nuovo equilibrio ancora non si è raggiunto: se infatti l'unità uomo-macchina richiede ormai decine di ettari da coltivare, per un suo sostentamento/reddito, già si intravede un futuro dove questa unità richiederà centinaia di ettari, con l'automazione e l'utilizzo di macchine telecomandate o autonome; il limite a tutto ciò saranno le risorse impiegate, che diverranno sempre più maggiori.

Due citazioni da Carmignano

Due citazioni dalla mia terra permettono delle ulteriori considerazioni su questo particolare frangente della vita agricola: la prima, tratta da una approfondita ricerca storica locale, che ha per tema l'agricoltura e la crisi della mezzadria nel comune di Carmignano, è la sintesi, in due parole, espressa da un sindacalista carmignanese della Federmezzadri, organizzazione di sinistra maggioritaria nelle 175 famiglie coloniche organizzate nel 1953, tuttavia su un totale nel Comune di Carmignano di 598 famiglie coloniche, per cui 423 non aderivano all'organizzazione (Affortunati 2018: 102).

L'istituto mezzadrile – asserisce Gennaro Meli – era un istituto superato perché non riusciva a soddisfare i bisogni della famiglia colonica, perché non garantiva un reddito soddisfacente ai contadini. Questo è sicuro. Però alla fine della mezzadria non è seguito qualcosa di meglio, è seguito il nulla. C'era la possibilità di politiche alternative: occorre una riforma agraria strutturale, che desse ai contadini la terra e i mezzi per lavorarla. Ma questo non è mai avvenuto a causa delle resistenze dei proprietari ed il risultato è stato lo spopolamento delle campagne (Ivi: 135).

La seconda citazione è il giudizio, sulla fine della mezzadria, di Ugo Contini Bonacossi, proprietario della fattoria di Capezzana, la più grande del Comune di Carmignano, allora con circa 120 poderi e una parte cospicua dei boschi del Montalbano carmignanese:

Con la fine della mezzadria si è potuto finalmente prendere direttamente in mano la gestione delle aziende. Le aziende sono diventate attività imprenditoriali al cento per cento, senza più dover mediare le decisioni con i soci-imprenditori-lavoratori-mezzadri. I mezzadri avevano molto da dire e molto da insegnare e dobbiamo sforzarci di non perdere la sapienza e l'esperienza della cultura contadina. Ma la mezzadria obbligava alle colture promisque, e a una autarchia poderale. Ogni podere doveva produrre tutto quello che serviva alla vita della famiglia, dalla frutta al grano, alla verdura, ai conigli e ai polli. Tutto – almeno in teoria- veniva diviso con la fattoria. Ogni podere doveva avere la sua piccola vigna e quindi non si potevano fare vigne concentrandole nelle posizioni migliori e sui terreni più adatti. I mezzadri erano stati per secoli dei lavoratori privilegiati, rispetto ai braccianti e a tanti altri mestieri.

Avevano sviluppato notevoli capacità imprenditoriali e amministrative, tanto che ora molti degli ex mezzadri di Capezzana sono ricchi industriali (Contini Bonacossi 2009: 121-122).

Il sindacalista sottolinea il dato di fondo, l'insufficienza di reddito, accusandone l'istituto mezzadrile tanto che a suo dire con una riforma strutturale si sarebbe risolta la crisi: se è del tutto reale il motivo di abbandono dei poderi, l'alternativa resta ipotetica. Infatti nelle varie rivendicazioni dei mezzadri, mai si è insistito sulla richiesta della terra, semplicemente perché la terra l'avevano; il problema era che i prodotti di quella terra erano stati talmente svalutati, che, nel podere, non vi era più reddito per i contadini tale da permettere loro una qualità di vita equiparabile al resto della popolazione. Né vi era reddito per i proprietari, che avevano l'obbligo di rendere le case coloniche all'altezza dei tempi (luce, acqua, bagni, riscaldamento, ecc.) e di intervenire con macchinari e materiali d'uso agrario.

Tanto che, anche una ripartizione dei prodotti superiore al 50 per cento a favore dei mezzadri, come era nelle richieste iniziali, non avrebbe risolto niente:

Ancora sul piano rivendicativo, si affrontò poi la questione della distribuzione dei prodotti del podere, richiedendo che fosse assegnato il 60 per cento al mezzadro e il 40 per cento al proprietario. Ma la questione apparve subito più complessa: ci si rendeva conto che per salvare l'agricoltura delle nostre zone neanche una simile richiesta era sufficiente.

L'unica misura di una qualche efficacia avrebbe potuto essere l'assegnazione della terra a chi la lavorava, ma anche una tale riforma avrebbe dovuto essere accompagnata da una profonda innovazione dei metodi di coltivazione e delle colture stesse. Andava sviluppato l'impiego delle macchine e ridotto drasticamente quello della manodopera. Era un compito arduo, forse di impossibile realizzazione (Meoni 1993: 18-19).

Così un altro dirigente della Federmezzadri di Prato, di famiglia contadina in mezzadria: e quell'aggettivo "impossibile" assume un significato particolare.

Il problema era il crollo dei prezzi agricoli e, nonostante i dazi protettivi fatti introdurre dagli agrari, la partita era persa con l'ingresso nel Mercato

Comune Europeo e soprattutto con gli interessi, dell'artigianato e dell'industria nascente, alle esportazioni senza restrizioni alle frontiere.

Non la mezzadria, ma la coltura promiscua delle nostre colline non poteva competere con lo sviluppo agricolo industriale del resto del mondo; e nemmeno l'agricoltura industriale, maldestramente impiantata in parte delle colline, poteva farlo, se non ricorrendo alla denominazione d'origine e alla qualità, come è avvenuto per il solo vino.

Nel giudizio di Contini Bonacossi, vi è quella parte iniziale di soddisfazione sulla fine della mezzadria: quel "finalmente" sa di scatto di orgoglio, ma non può certo oscurare le mille difficoltà in cui si è dibattuta l'azienda, non può certo nascondere l'abbandono e la parziale coltivazione di buona parte dei suoi ex-poderi, non può negare che quasi tutte le fattorie del Comune sono finite in uno stato di crisi, spesso irreversibile. Eccetto qualche vigneto, il passaggio alla agricoltura industriale è stato per le nostre colline un disastro. I proprietari si sono trovati a mal partito, costretti fra un calo massiccio dei redditi per la vendita delle produzioni di loro pertinenza e le richieste di intervenire sul patrimonio abitativo colonico e nelle nuove modalità di coltivazione, con macchinari e prodotti per la nuova agricoltura.

Anche Contini accusa la mezzadria, colpevole di aver imposto la coltura promiscua per le sole esigenze della famiglia mezzadrile; eppure, poche righe sopra riconosce che «la mezzadria nacque come investimento sicuro e redditizio per i capitali di riserva dei grandi banchieri e commercianti del Rinascimento».

Si accenna al fatto che questa coltura promiscua ha impedito di utilizzare le migliori attitudini dei terreni, per il grano, le viti o gli ulivi; eppure anche il singolo contadino poteva concentrare ciascuna produzione in un solo terreno, in monocoltura, scegliendo i più adatti del podere (avevo scritto "del proprio podere" a conferma di quanto ambiguo sia il concetto di proprietà!); se nessuno lo ha mai fatto, se non per piccole porzioni, sempre circondate dalle consociazioni, un motivo pur deve esserci stato!

Con onestà e correttezza, il conte Ugo, così era chiamato, riconosce e sottolinea le competenze del mondo contadino che non vanno disperse, ma quella "q" in "promiscue" ha il sapore, più che di un refuso, di un piccolo lapsus freudiano che sottolinea una certa lontananza da «la sapienza e l'esperienza della cultura contadina».

Fra sindacalisti, agrari, agronomi, politici, economisti, forse gli unici ad avere chiara la situazione sono stati i contadini, che hanno scelto la strada

obbligata: abbandonare l'agricoltura e spesso molto a malincuore.

Le alternative erano quasi impossibili: il valore dei prodotti agricoli del podere, in particolare del grano, avrebbe dovuto restare costante (e non subire quel crollo alla metà ed oltre per la concorrenza internazionale); la meccanizzazione poteva prevedere delle tipologie più adatte ai piccoli appezzamenti, tali da permettere una parziale continuazione della coltura promiscua, coniugando i vantaggi della nuova agricoltura con quelli della tradizionale, mentre gli altri due prodotti principali, il vino e l'olio, dovevano conoscere un'impennata di valorizzazione, come è successo, purtroppo, solo dopo... tale da permettere ai contadini una qualità di vita analoga alla restante popolazione e tale da permettere ai proprietari i dovuti investimenti. In parte forse la coltura tradizionale sarebbe restata sulle nostre colline, con i dovuti aggiornamenti, lenti ma stabili, come è nella tradizione contadina ed è probabile che il podere avrebbe dilatato i suoi limiti, oltre i 5-7 ettari e avrebbe trovato un suo nuovo equilibrio, forse anche con un rapporto di mezzadria rivisitato.

Ma questo è il mondo dei se...

Ora tutto è sconvolto e gli investimenti formidabili del passato sono dissolti.

Per merito anche del conte Ugo è rinato il vino di Carmignano, con i suoi DOC e le sue possibilità di reddito; manca la valorizzazione dell'olio (e anche su questa è pioniera la Tenuta di Capezzana), manca quella del grano, da tanto scomparso; quando ci saranno, allora torneremo alla tradizione, ripartendo purtroppo da zero. Perché le nostre colline non potranno divenire una monocoltura di viti e se avverrà sarà un'ulteriore agonia, prima di ritornare a quello splendido rigoglio di vita della coltura promiscua.

Fu vera gloria?

Anche noi possiamo porci la domanda di Manzoni, nell'ode dedicata a Napoleone, relativamente a questo progresso, industriale e agricolo, che indubbiamente ha determinato un miglioramento netto delle condizioni di vita complessive. Bando quindi alla nostalgia, che dev'essere sempre un sentimento personale; l'abbandono della coltura promiscua e della mezzadria è coinciso, per la maggior parte, con un chiaro progresso sociale; questo non ci esime da fare alcune riflessioni.

L'agricoltura attuale, nata dalle migliori intenzioni, è finita per richiedere

un'azione di accumulo, sempre marcata, di risorse esterne. Questo risalta ancor più se messa a confronto con la nostra agricoltura tradizionale, laddove i prodotti che uscivano dai campi non richiedevano alcun apporto da fuori al podere

La meccanizzazione, l'uso di concimi estratti e chimici, l'uso di diserbanti e biocidi, il consumo sconsiderato di acqua, il disinvolto utilizzo degli organismi geneticamente modificati, sono e necessitano infatti di risorse che vengono prese al pianeta e agli altri uomini del pianeta, soprattutto ai futuri che verranno.

Non sto qui a fare previsioni ravvicinate, che purtroppo sono molto problematiche e non certo rosee; dico soltanto che se da circa quattromila anni vi è una "storia" dell'uomo, sfido chiunque a pensare che fra altri quattromila anni l'uomo sia ancora così sulla terra, con questo sistema globale di vita!

Si può obiettare che se l'odierna agricoltura fa un uso eccessivo di risorse esterne, la nostra tradizionale ha fatto un uso smodato della forza fisica dell'uomo e degli animali e quindi si tratta di scegliere il male minore. Affermazione del tutto condivisibile, tanto che vi è un giusto riconoscimento della tanta fatica risparmiata all'uomo dalle macchine; tuttavia e d'altro canto non dobbiamo accettare tutti i macchinari e le metodiche pensati per altri tipi di terreni, non collinari come i nostri, ma mettere a punto degli aiuti meccanizzati e delle tecniche che sappiano recuperare aspetti e modalità di coltura tradizionale, ancora ben validi per il nostra terra. Né d'altronde è da deplorare la fatica dell'uomo, se questa è più congeniale ad una organizzazione delle coltivazioni e del paesaggio che riteniamo più vantaggiosa per la nostra campagna e la nostra società, perché anche restare dalla mattina alla sera sui trattori, in un'aura di sostanze chimiche, non è certo minore fatica di quella direttamente manuale; neppure dobbiamo condannare quella parte del lavoro che il contadino rilascia alla proprietà o allo stato, perché il pagamento in quota delle produzioni è il più vantaggioso; tutto questo se gli è consentito di vivere e come il resto dei cittadini.

Il problema delle risorse impiegate è solo una delle criticità della attuale agricoltura, ma c'è già chi lo addita come un uso esagerato, addirittura una depredazione di risorse del pianeta e degli altri uomini, in particolare di quelli del futuro.

Depredazione o capitale d'esercizio?

In termini più corretti e più meditati questo input esterno è in gran parte il capitale d'esercizio o capitale agrario, che nel podere mezzadrile era minimo o quasi assente, essendo tutto capitale fondiario come investimento nella costruzione del territorio appoderato (sistemazione del terreno, casa colonica e annessi, fattoria, viabilità, cioè il capitale fondiario). Nello sviluppo agricolo industriale, questo rapporto fra capitali è del tutto rovesciato: i campi sono dilatati enormemente, eliminando dove possibile tutte le forme di investimento quali ciglioni, muri a secco, fosse e canali di scolo, tanto che la terra diviene un inerte supporto, fino a scomparire del tutto nella agricoltura idroponica; le abitazioni degli addetti sono nei centri urbani o estremamente rarefatte, tanto che molte delle costruzioni sparse nelle campagne non sono più di pertinenza agricola; la fattoria, intesa come struttura di direzione, di amministrazione, di immagazzinamento, di trasformazione dei prodotti grezzi, è fortemente accentrata e per alcune produzioni, come il grano, il mais, la soia, e altri, abolita, in quanto queste transitano direttamente dal campo all'industria di trasformazione e di commercio; la viabilità vicinale si fa asfittica e si privilegiano le strade comunali.

Nel complesso quindi tende a scomparire il capitale fondiario, restando solo la terra nuda, mentre non si fanno i cosiddetti miglioramenti, ma si sono distrutti tutti quelli fatti nel tempo passato; nel contempo diventa esuberante il capitale d'esercizio, in particolare la quota di anticipazione (concimi, diserbanti, agrofarmaci, acqua, ogm).

Alcune osservazioni anche sugli altri due fattori che concorrono alla produzione agraria, oltre al capitale d'esercizio e a quello fondiario, il lavoro cioè e il fattore imprenditoriale. Per quest'ultimo possiamo osservare una netta dicotomia, fra alcune aziende in cui le capacità imprenditoriali si sono sviluppate, in particolare nella produzione dei vini DOC, e, d'altro canto, un coacervo di piccole imprese individuali, con terre frazionate, su cui ruotano trattori e brevi interventi di forza lavoro con risultati scadenti. Ma al di là di questo, è sul fattore lavoro che dobbiamo riflettere. In primo luogo per valutare con positività la riduzione di fatica e di impegno fisico dell'uomo, aiutato dai mezzi meccanici; con alcune riserve, tuttavia, perché gli attuali ritmi di lavoro di tanti addetti del mondo agricolo spesso ricordano quelli di mio nonno e soprattutto perché la maggior parte delle aziende agricole utilizza, in modo sempre più esteso, braccianti e operai

immigrati stranieri, in condizioni di lavoro deplorevoli.

Comunque, riguardo a questo fattore, intendo porre l'attenzione sulla natura di tale "lavoro", che in prima istanza si considera come occupazione di tempo umano, che invece, per la coltura promiscua, assume delle ulteriori valenze.

Come accennato questa consociazione di piante determina l'accendersi e l'intensificarsi di tanti meccanismi, alcuni ben apprezzabili e altri meno, che svolgono un "lavoro", affiancato a quello dell'uomo e degli animali, per niente secondario.

Un primo meccanismo è la diversa finalità che una stessa procedura lavorativa assume nella coltura promiscua; vi sono inoltre le azioni indirette di difesa e di sostegno alle coltivazioni contro l'eccesso di caldo o di freddo, contro la violenza delle piogge o del vento, contro la siccità o il ristagno di acque; altri meccanismi sono meno apprezzabili come le interazioni reciproche di piante e di animali che possono creare dei problemi, ma anche risolverne altri.

Cosicché se per ottenere una quantità di grano, del vino e dell'olio è richiesto un lavoro di un certo numero di giorni, coltivandoli in coltura promiscua - con le stesse modalità strumentali e tecniche - quei giorni sono meno, che non in tre colture specializzate e distanti. Affermazione che appare ingiustificata alla luce di una scienza e di una tecnica che tende a concentrarsi su parametri molto semplici negli esperimenti agrari. Se da un lato questa modalità di ricerca ha portato a innovazioni di incontestabile progresso, dall'altro può essere importante coinvolgere elementi multifattoriali nelle stesse esperienze; la coltura promiscua infatti vive in un humus multireferenziale e di alta complessità.

E mai possibile infatti che in tanti secoli nessuno abbia pensato a produrre solo del vino nella terra del podere e, con l'eccedenza di questo, rifornirsi degli alimenti, se questa produzione da sola avesse avuto una convenienza! Oppure a riservare i terreni più adatti del podere al grano e alle viti e agli ulivi, in colture specializzate, in modo da avere tutte le produzioni, cercando però di utilizzare le maggiori attitudini delle varie porzioni di terra! Il fatto è che i contadini avevano costantemente sotto gli occhi le differenze tra mono e policoltura, perché, come accennato, spesso ne avevano degli esempi nel podere (proprio per valorizzare quei pezzi di terra che potevano accogliere solo quella coltivazione; più raramente per aumentare la produzione di quella tipologia); il fatto è che sono restati fedeli alla coltura promiscua, così come gli stessi piccoli proprietari o gli assegnatari in affitto.

Le monoculture perdono questa complessità di azioni e di condizionamenti, certamente compensati, in larghissima misura, dalla moltiplicazione della potenza meccanica, chimica e genetica, ma pagando il prezzo di input energetici molto pesanti (senza considerare, per il momento, i risvolti sull'ambiente, sulla qualità e sulla tenuta dei suoli, sulla biodiversità vegetale e animale, sullo stesso paesaggio e i suoi valori, sulla qualità di vita di chi abita le campagne e i mille paesi lontani dai grandi centri urbani...).

Superare la coltura promiscua: un'esperienza ottocentesca

Lorenzo Bellicini riporta un'esperienza di impianto d'agricoltura intensiva ad Aquileia a metà Ottocento; si tratta di una messa in atto con uso di macchinari, dei più moderni principi agronomici di allora, secondo il modello inglese, con la supervisione di quotati tecnici tedeschi. Queste le sue conclusioni:

Il completo successo dell'impresa era mancato, secondo gli osservatori agrari del periodo, non solo rispetto alle previsioni ma anche in confronto alle produzioni di poderi contermini (1989: 119).

Nei poderi in questione era in atto la coltura promiscua: infatti Bellicini segnala la presenza a tale esperienza dell'agronomo Giovan Battista Zecchini, dalla cui relazione possiamo trarre:

Non si vedono, è vero, le superbe distese di cereali, né i campi simmetricamente seminati che sembrano grandi scacchiere; ma si osservano invece i filari di viti e gelsi (Zecchini 1863: 381-382).

È chiaro che si tratta di coltura promiscua, con l'accento ai piccoli appezzamenti, ai tipici filari di viti e di gelsi.

Conviene comunque scorrere questo resoconto di Zecchini per la lucidità con cui pone il problema del rapporto fra innovazioni e aderenza alle antiche pratiche:

Errano entrambi, perché l'introduzione di nuove macchine, di nuove culture, di non usati avvicendamenti, non è cosa di facile applicazione, e può non di rado avvenire che quella macchina non agisca bene in quel dato suolo [...] Erra poi fuor di modo chi si

oppone a qualunque novità, e non vorrebbe veder attraversare i suoi campi dalle macchine [...] affinché compiano meglio i lavori e con minor spesa, liberando in parte l'uomo dallo sperdimento delle sue forze, e risparmiandovi ben anche quelle degli animali: che rifugge [...] nuove piante [...] avvicendamenti [...] E mentre l'innovatore loda ed esalta ogni cultura che introduce nel suo campo, senza forse misurarne le conseguenze [...] l'abitudinario invece spregia ogni novità (Ivi: 376).

Sa quindi Zecchini che è ben difficile valutare dei cambiamenti; tuttavia il giudizio complessivo è quello riportato da Bellicini e non mancano altre considerazioni positive sulla mezzadria e sulla organizzazione della famiglia contadina, mentre alcune riserve riguardano la direzione dei lavori e la parziale estraneità dei tecnici tedeschi alla realtà agricola italiana.

Ma significativo è il passaggio «è *il prodotto netto* che bisogna accrescere» (Ivi: 382), perché può essere inutile aumentare le rese se aumentano i costi, di concimi e di macchine, come è probabile sia avvenuto: sta di fatto che nei terreni di bonifica, si continuò con l'appoderamento e l'assegnazione in mezzadria, che meglio garantivano oltretutto la manutenzione del territorio trasformato, così come nella tradizionale collina; appoderamento e mezzadria hanno caratterizzato tutto il periodo di incremento agricolo da fine Settecento a inizio Novecento.

Il vantaggio della policoltura sulla agricoltura industriale era solo temporaneo e legato al basso costo del lavoro umano: quando, dopo la seconda guerra, tale costo è cresciuto per le molte possibilità di reddito che si sono aperte nell'artigianato e nell'industria, si è dovuto scegliere un'agricoltura meccanizzata che valorizzasse il lavoro dell'uomo anche in campo agricolo, aumentando sempre più le produzioni per singolo lavoratore. Purtroppo questi macchinari sono incompatibili con l'organizzazione promiscua o, meglio, sono molto efficienti laddove tale coltura non c'è e l'organizzazione prevede vaste monoculture. Fino ad allora comunque la coltura promiscua, laddove praticata, ha mostrato la sua superiorità. Questa considerazione, che ci è confermata dall'esperienza di Aquileia, si presta ad ulteriori riflessioni, riprese nei paragrafi seguenti e quindi appena introdotte al momento.

La nuova agricoltura presenta dei vantaggi rispetto a quella tradizionale per l'aumento delle rese dei terreni e per l'aumento di prodotto per lavoratore. Le rese non sempre sono state migliori, ma anche se con la nuova agricoltura lo fossero, come riferisce Zecchini, è il prodotto netto

che conta. Nell'Ottocento nessuno si sarebbe sognato di sottolineare l'aumento delle rese assolute per sfamare la popolazione, cosa che invece oggi ci è continuamente ricordata come il vantaggio maggiore e necessario della attuale agricoltura, in quanto i terreni da coltivare non sono infiniti e la popolazione è in continuo aumento. Ma in riferimento alla nostra realtà italiana e tanto più alle terre che erano coltivate in questa policoltura, dobbiamo constatare che la superficie agricola è molto diminuita nell'ultimo secolo e che quella così considerata è spesso mal coltivata o addirittura incolta. Quindi quando parliamo di rese per terreno dovremmo sempre porre un po' di attenzione a quel vecchio precetto del "prodotto netto".

Ben più corposo è il problema della produzione per singolo addetto all'agricoltura: ai tempi del podere in coltura promiscua, era d'obbligo avere metà della popolazione dedita all'agricoltura, se il surplus del mezzadro era la sussistenza per un numero di persone corrispondente alla sua famiglia e se l'agricoltura doveva provvedere all'alimentazione completa degli abitanti della zona. Sotto questo aspetto il progresso, con aumento notevole della produttività per contadino, è stato notevole e importante: fondamentale per quelle terre che sono state sempre aperte e in monocoltura, purtroppo funesto per la coltura promiscua, almeno con quella tipologia di meccanizzazione. Nell'esperienza descritta da Zecchini, è probabile che vi fosse già un aumento del prodotto per addetto, anche questo però invalidato dall'aumento delle spese in una realtà in cui il valore del tempo umano era basso e quindi si poteva continuare con una produzione minore e con prezzi dei prodotti agricoli remunerativi, non ancora ridotti dalla concorrenza.

Quando i prezzi sono caduti e le opportunità per il lavoro sono aumentate è diventato inevitabile l'aumento di produzione per persona: si poteva fare anche utilizzando i vantaggi della coltura promiscua opportunamente modificata? Questo è il dilemma.

La rivoluzione verde

La scienza e la tecnica hanno messo a disposizione del contadino una forza lavoro ben più potente e inesausta di quella animale, la forza meccanica. Questa ha scardinato gli equilibri millenari, sviluppando trattori potenti, che hanno richiesto spazi aperti e terreni liberi da viti e da alberi, rendendo produttive le terre con questi requisiti; richiedendo, tuttavia, sempre più apporti esterni di concimi, prima naturali, poi chimici,

di diserbanti, di pesticidi, di ogm. La terra diviene un inerte sostrato dove si riversano quantità di sostanze, di capitali, in attesa degli sperati ricavi.

Sulla coltura promiscua del podere l'impatto è stato devastante: ha scardinato completamente la policoltura dell'Italia centro-settentrionale e ha annientato il podere.

E qui hanno ragione gli economisti che hanno additato l'inadeguatezza della organizzazione poderale in mezzadria, ma anche in coltivazione diretta, agli investimenti e all'adozione di nuove tecniche e metodiche; nessuno era pronto, né gli agricoltori, né i proprietari.

In realtà era impossibile essere pronti, poiché il podere in coltura promiscua aveva una sola via d'uscita: la scomparsa. Ed è morto per mano dei mezzadri e dei piccoli proprietari che, nella maggioranza dei casi, hanno lasciato i poderi; non poteva che andare così, se riflettiamo sulla intima natura del processo.

Valutiamo alcuni caratteri del podere in relazione alla nuova agricoltura: questa unità produttiva era stata dimensionata precisamente come sufficiente a garantire un reddito medio per una famiglia, che, fino alla seconda guerra mondiale, garantiva ai mezzadri una discreta qualità di vita. In presenza di un crescente tenore di vita e di un crollo dei prezzi agricoli, per aumentare tale reddito sarebbe stato necessario allargare, e non di poco, l'estensione del podere, introducendo i macchinari. Questi sono stati realizzati, come detto, per spazi senza ostacoli e per concentrare e standardizzare le operazioni in monoculture sempre più estese: tutto l'opposto del podere...

I contadini lo hanno ben compreso e non dobbiamo eccepire se ben pochi sono passati al contratto di affitto, cambiando le colture, se pochissimi hanno acquistato i poderi. La nuova agricoltura in Toscana ha portato all'uso esteso dei seminativi, laddove già erano in atto, come nelle terre a sud di Siena, o in appezzamenti di piano o di lieve pendenza, con investimenti di conversioni modesti, gestiti da aziende spesso posticce; per il resto l'unica monocultura che si è diffusa è quella del vigneto, con investimenti ben più corposi, realizzabili solo da un'ampia proprietà, spesso diversa dalle tradizionali imparate.

In questo contesto, il podere non aveva un avvenire e l'unità familiare contadina è scomparsa e con essa la coltura promiscua.

E così è andata: il mondo si allarga e la scienza apre nuove prospettive.

Con la rivoluzione agraria di fine Settecento, in Inghilterra e nei Paesi Bassi, inizia la conversione dell'agricoltura ad attività industriale; queste

prime metodiche in realtà, fondate sulle rotazioni e sull'integrazione dell'allevamento con l'agricoltura, aumentando il peso dei prati artificiali, erano ben conosciute nella Lombardia, come già accennato; teorizzate dal Tarello (1975: 17-22) e nella sostanza praticate da secoli nella coltura promiscua, nei limiti permessi dalle caratteristiche pedologiche. Carlo Cattaneo, storico ed economista, uno dei padri del Risorgimento e intransigente repubblicano:

Adunque se discendiamo da tempi ben antichi a quello di Arthur Young, cioè alla fine dello scorso secolo, vediamo nel nostro paese l'alta cultura pienamente e interamente costituita. Sicché, come atto d'intelligenza l'alta cultura appartiene all'Italia, quanto la navigazione a vapore appartiene all'America, quanto le ferrovie appartengono all'Inghilterra (1975: 238).

All'inizio quindi l'alta coltura inglese ha introdotto delle metodiche ben conosciute altrove, ha utilizzato la forza traino espressa dai cavalli e usufruito del relativo affinamento degli attrezzi, in particolare degli aratri; ben presto sono arrivati i concimi:

La qualità dei concimi deve essere ben conosciuta. Se non è questioni che di concimi secchi, quali la cenere, i cascami di cereali, la colombina etc. vi sono poche difficoltà: se ne incontrano di maggiori per i letami di fattoria e per quelli che sono mescolanze di molti altri.[...] In un gran numero di esperienze, è necessaria senza dubbio una quantità di concimi, ma colui che fa delle prove non può dispensarsene (Saltini 1989: 296-297).

Antonio Saltini nella sua opera sulle scienze agrarie, riporta le indicazioni del saggista e sperimentatore agrario Arthur Young, considerato il padre della *high farming* inglese; confermate da Ridolfi (1862, 2: 529).

Concimi di ogni tipo, concimi naturali, estratti dalle riserve di guano sparse nel mondo, di cui ha beneficiato soprattutto l'Inghilterra: ormai la forza meccanica andava sostituendo quella animale, potenziando enormemente il lavoro di ciascun contadino, con a ruota i concimi chimici, poi i prodotti chimici contro le erbe infestanti, contro le parassitosi, le malattie in genere, ecc.

Siamo all'agricoltura industriale.

Se i rendimenti per ettaro e per seme sono migliorati, molto laddove

le rese erano ben misere, quella che è esplosa è la produttività per unità lavoro: un solo contadino è ora in grado di coltivare estese quantità di terra, rispetto all'agricoltura tradizionale.

Il podere a coltura promiscua è messo fuorigioco.

Resa o rendimento del frumento

La resa del grano si può valutare in relazione al seme utilizzato e al terreno seminato: il primo valore si esprime in unità di seme per unità di prodotto (spesso è riportato come prodotto/seme), mentre il secondo in quantità per superficie, in genere quintali (q) per ettaro (ha); un valore di completamento è la quantità di seme per superficie (q/ha), che è correlato strettamente agli altri due. Infatti una resa di 5/1 (cinque semi raccolti per uno seminato), se produce 10 q in un ettaro (10 q/ha), richiede 2 q di semente (2 q/ha).

Dei tre coefficienti, proprio quest'ultimo ha una variabilità più contenuta nella nostra metodica agraria; infatti, nonostante il grano tenda all'accestimento, cioè alla facoltà della pianta di produrre dalla base altre pianticelle con una spiga in un numero anche molto elevato, nella coltura promiscua le metodiche di coltivazione di questo cereale hanno determinato una certa uniformità di accestimento, per cui la quantità di seme per ettaro varia da poco più di un quintale a meno di due quintali; semmai è proprio l'individuazione dell'ettaro che è più problematica, per la piccolezza dei campi, la presenza dei filari delle piante, tanto che il dato principale e utilizzato dai contadini è quello della resa per seme.

Riporto alcuni di questi dati, dall'antichità ai giorni nostri, con l'obbiettivo di mostrare, anche per le rese del frumento, una certa continuità fra l'agricoltura etrusca e quella del podere classico.

Nell'antichità

Ut ex eodem semine aliubi cum decimo redeat, aliubi cum quinto decimo, ut in Etruria locis aliquot (Varro, Rust. 1, 44). [Che lo stesso seme in un posto rende dieci volte tanto, in un altro quindici volte tanto, come in qualche zona dell'Etruria] [Varrone 1974].

Marco Terenzio Varrone, letterato e grammatico del I secolo a.C., autore di un'importante opera sull'agricoltura, ci informa del rendimento

del frumento in terre etrusche: anche quindici volte il seme, con una produttività che l'intera Europa occidentale ha raramente raggiunto fino al 1850, solo in poche località e in rare annate. Varrone, nello stesso capitolo citato, accenna a una resa di 100/1 in terreni di Sibari in Calabria, a Gadara in Siria e a Bisacio in Tunisia. Plinio il Vecchio conferma rese di 100/1 per Lentini e altre zone della Sicilia, per l'intera Betica (parte meridionale della Spagna) e per l'Egitto, mentre porta a 150/1 le rese nelle pianure di Bisacio (Nat. 18, 94-95; 17, 41).

Abbiamo dei dati anche da Cicerone, (Verr. II 3, 112) che indica proprio per Lentini, discostandosi molto da Plinio, una resa di 8-10/1; ma al riguardo c'è chi sostiene (Carcopino 1906) che Cicerone abbia abbassato tali valori col proposito di rendere più evidente l'azione iniqua di Verre, quando era propretore della Sicilia e ha preteso grandi quantità di grano, mentre avrebbe dovuto esigere solo una decima parte; non a caso nella stessa orazione è indicata la quantità di seme per iugero, un medimno attico, cioè 6 moggia, circa 170 kg/ha, più alta di tutti gli autori latini, che si attestano su 5 moggia: aumentare la quantità di seme e diminuire la resa, aggrava il prelievo non dovuto di Verre.

Alcuni di questi dati sulle rese possono sembrarci eccessivi e non veritieri; va comunque considerato che accanto a questi, sia Varrone che Plinio, come Cicerone, ci trasmettono i valori della semente, riferiti a un iugero: questo è circa un quarto di ettaro e si considera la quantità di terra arata da un paio di buoi in una giornata (*iugerum* da *iugum*, giogo) e quindi facilmente individuabile anche in una coltivazione promiscua; più difficile è individuare un ettaro in questo tipo di coltivazione.

Come semente Varrone riferisce 5 moggia di frumento per iugero (Rust. I, 44, 1); Plinio 4-6 m (Nat. 18, 198-200); Columella 4-5 m (2. 9. 1; 11, 2, 75); 5 moggia corrispondono a circa kg 140/ha, un valore perfettamente sovrapponibile a tanti che troveremo in seguito. Da notare come tutti gli autori si attestano per questo dato sulle 5 moggia, senza discrepanze; quei dati di Varrone e di Plinio, così alti, sulle rese per semente possono essere quindi affidabili?

Ecco i dati di Columella riguardo la resa per seme:

Nam frumenta maiore quidem parte Italiae quando cum quarto responderint, vix meminisse possumus. Cur ergo res infamis est? (3, 3, 4)

[Le biade poi quando abbiano corrisposto, almeno nella maggior parte d'Italia, le quattro sementi, appena possiamo ricordarcene. Perché dunque è screditata la vigna?] [Columella 1808]

Si tratta di un dato che l'autorità di Columella ha imposto come il più attendibile nel mondo romano e quindi utilizzato nelle più svariate occasioni ed elaborazioni. Possiamo fare alcune riflessioni: in primo luogo è comunicato in un passaggio di polemica nei confronti di coloro che ritengono più convenienti economicamente le produzioni di frumento rispetto a quelle di uva e vino e vi è quindi tutto l'interesse di Columella a tenere bassa la resa del frumento, per sottolineare invece la convenienza del vigneto. È probabile comunque che il dato sia reale: è tuttavia relativo alla grande azienda schiavistica, nel cui contesto lo stesso Columella rileva non pochi aspetti problematici:

Maxime vexant servi, qui boves elocant, eosdemque et cetera pecora male pascunt, nec industrie terram vertunt, longeque plus imputant seminis iacti quam quod severint; sed nec quod terrae mandaverint sic adiuvant, ut recte proveniat, idque cum in aream contulerunt, per trituram cotidie minuunt vel fraude vel negligentia (1, 7, 4). [I servi li strazierebbero di più, sia affittando i buoi ad altra gente, sia nutrendoli male, come del resto tutti gli altri animali, sia lavorando la terra senza nessuna diligenza. E poi fanno credere di avere gettato molto più semente di quella che è davvero caduta nei solchi; non badano che i seminati crescano bene; quando portano il grano sull'aia lo fanno diminuire ogni giorno, durante la trebbiatura, sia per incuria che per delinquenza: perché rubano essi stessi e lasciano rubare agli altri] [Columella 1997: 63].

Perciò Columella raccomanda di affidare le proprietà lontane e quelle che il padrone non può sorvegliare, a coloni liberi e non agli schiavi; se tuttavia le rese che Columella riporta sono quelle dei terreni che lui stesso descrive in mano agli schiavi, si capisce come siano così basse.

Per concludere possiamo rilevare che i dati sulla semente per superficie sono del tutto omogenei e si scosta di poco solo Cicerone, con quelle avvertenze; i dati sulle rese sono meno omogenei e in particolare il dato di Columella 4/1 per il suo valore molto basso e per l'essere l'unico in tal senso.

Il Medioevo

Le rese erano scarse in rapporto all'impiego di semente poiché nel Medioevo e anche nei secoli XVI, XVII e XVIII un basso rapporto

semente/prodotto [...] del tipo 1:3 o 1:4 costituiva la regola per i cereali principali, l'orzo e il frumento; così che larga parte dell'arativo doveva essere destinato alla produzione della semente per l'anno successivo (Slicher 1972: 28).

Così Slicher van Bath in un saggio sulla storia agraria, considerato un classico; corredato nello specifico con una serie storica di dati sulle rese provenienti da tutta Europa.

Anche Montanari (Andreolli et al. 1985: 43-68) nel riportare le rese cerealicole italiane dal IX al XV secolo, conferma questi scarsi rendimenti, pur con alcuni dati leggermente migliori di 1/6-7, fino a 1/8, in particolare negli ultimi periodi del Medioevo; mette in relazione il diffondersi della mezzadria, in sostituzione del rapporto agrario di livello, a questo aumento delle rese, poiché la divisione a metà favorisce il proprietario se la resa è 1/4 e superiore; accenna al fatto che alcuni dati potrebbero essere più bassi per furti e altri accorgimenti messi in atto dai contadini, soprattutto nei terreni dominici, gestiti direttamente dal proprietario.

Pinto (1981: 252), citato da Montanari, riporta per la Toscana di fine Medioevo una resa media per il frumento di 1/4-6, con dati da 1/2 a 1/12.

D'interesse sono le rese per ettaro riportate dai due autori: tutta una serie di Montanari (Andreolli et al. 1985: 56-57) si situa fra 4 e 10,5 quintali per ettaro, mentre Pinto (1981: 257) per le campagne toscane parla di una media di 5-6, con estremi di 4 e 8 q/ha.

Naturalmente sulla produttività delle colture cerealicole influivano la maggiore o minore diffusione della coltura promiscua e certi criteri di semina in rapporto alle piantagioni arboree (seminare in mezzo ai filari di viti e intorno ai tronchi degli olivi e degli altri alberi da frutto, oppure lasciare questi spazi liberi a vantaggio delle colture arboree?). Elementi questi difficilmente valutabili, soprattutto in rapporto alle fonti di cui disponiamo (Ivi: 256).

Così Pinto mette in guardia sui campi di applicazione di questi dati; infatti sappiamo che:

La coltura praticata nel contado fiorentino del XV secolo era promiscua, consistendo cioè nella coltivazione contemporanea di piante erbacee ed arboree (De Angelis 1981: 205).

Quindi quei dati sulle campagne toscane sono riferiti al contado fiorentino oppure alle ampie terre di Maremma coltivate a grano? O si tratta di una media fra realtà ben diverse?

Rese più vicine

Un insieme di dati sul rendimento del grano in Italia sono stati raccolti da Giorgio Porisini, per il periodo 1815-1922; relativamente alla Toscana, la media dei dati dagli anni 1870 al 1911 è di 8,27 q/ha (1971, Appendice statistica: 183), del tutto sovrapponibile al dato nazionale del 1870 di 8,12 q/ha; non vi è riportato alcun valore di resa per seme, eccetto per l'anno 1864, un dato tratto dall'Annuario statistico italiano:

In Toscana si può stabilire come media la produzione di sei in otto volte la semente nelle terre assoggettate maggese, e nelle quali non entra concime e si segue ancora l'antica coltura romana, come praticasi in Maremma: tanta è la potenza naturale delle terre toscane! Dove invece entra concime e si segue l'avvicendamento triennale, come nel sistema ordinario di colonia o mezzadria, la media oscilla da 10 a 12 volte la semente. Per le terre di colmata o lungamente concimate, dove si fa, in una parola una coltura intensiva, non è rara la riproduzione fra le 20 e 25 volte la semente, spingendosi in qualche caso eccezionale, fin oltre le 30. Malgrado tutto ciò i prodotti di Toscana non bastano ai consumi della sua popolazione che ogni anno è costretta ad accattar grani all'estero (Correnti e Maestri 1864: 416).

Si tratta di dati in leggera contraddizione: infatti prendendo per valido il rendimento di 11 volte la semente, attribuito ai poderi in mezzadria e quindi in coltura promiscua, per ottenere in un ettaro q 8,27 di grano sarebbero richiesti q 0,75 di semente, una quantità molta bassa! Se poi facciamo le stesse considerazioni, con lo stesso assunto dei q 8,27/ha e la resa di 25/1, abbiamo un nonnulla di semi, 33 kg/ha

È probabile che le informazioni che confluiscono nell'Annuario siano per grandi numeri, cosicché abbiamo il dato riguardante tutta l'Italia con un rendimento per seme di 3,5/1 (Ivi: 413), ben diverso dalla media delle rese per seme riportate da Porisini che è di 8,14/1 (Appendice statistica: 3-8), per cui quelle considerazioni sull'agricoltura toscana vanno prese con cautela. Comunque ritengo che più problematico sia il dato che riguarda

le rese per ettaro, proprio per la difficoltà di misurare un ettaro nelle ampie zone di coltura promiscua dell'Italia centrale e settentrionale: è abbastanza indicativo il dato dell'Italia del 1870 (Ivi: 1), con sola resa per ettaro, q 8,12, e resa per seme 13,5/1, che richiederebbero q 0,60 di seme! Si tratta di un dato del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (Porisini 1971: 172) e quindi attendibile, per cui l'unica spiegazione è che la produzione sia riferita ad un ettaro ipotetico: abbastanza reale nelle monoculture dell'Italia meridionale, ma del tutto sovrastimato nelle ampie zone in coltura promiscua, per cui q 8,12 possono essere riferiti a 0,5- 0,7 ha, divenendo 16,24- 11,60 q/ha; allora il seme diviene q 1,20-0,86/ha.

Se diamo valore ai 120 kg di seme per ettaro, il dato del rendimento per ettaro va raddoppiato.

Abbiamo delle rese che provengono da poderi e terreni molto vicini alla mia terra, quelli del mercante pratese Francesco Datini, di cui ci è restato integro l'enorme archivio. Ildebrando Imberciadori così sintetizza:

Fatti i calcoli analitici in tutte le unità economiche della proprietà terriera del Datini, si rileva che la resa media dei cereali per ogni ettaro è di circa 7 quintali e mezzo, equivalente, nella misura popolare, al 10 per uno (1958b: 134).

Vi è quindi una conferma del dato, di gran lunga posteriore, riportato da Porisini dei q/ha; ma soprattutto vi è la resa per seme, 10/1 con quella singolare osservazione che questo rappresenta la misura popolare. Infatti i contadini sapevano bene quanto avevano seminato e quanto era il raccolto finale, per cui usavano il dato di questo rapporto; ma Imberciadori ci fa sapere che in questo caso tale valore corrisponde ai q 7,5/ha. Perché fa questa affermazione, perché dà per certo che il seme gettato sia q 0,75? Ma come si spiega che sia la metà di quanto ci è tramandato dalla tradizione, di quanto mi è riferito dagli ultimi contadini e addirittura assai meno della metà di quanto è in uso oggi nelle monoculture? Torneremo su queste domande appena sotto, nella sezione *Rese e superfici*.

Anche Paolo Nanni riporta dei dati riguardanti le terre del Datini:

Considerando le cifre generali appena illustrate per il 1410 (44,95 ettari di terre coltivate, 57 q.li di grano seminati per 240 quintali di produzione complessiva annua) risulta una resa media del 4,2 per unità di seme e una resa per ettaro media di 5,33 quintali (2010: 22-23).

Il rapporto prodotto/semenza è meno della metà di quello segnalato da Imberciadori, che dovrebbe aver lavorato sugli stessi dati di archivio, mentre la resa per ettaro è anch'essa molto bassa, rapportata ai valori del Porisini riguardanti la Toscana, se, come si afferma, le rese sono invariate fino alla fine del XIX secolo. È d'altronde lo stesso autore che mette in evidenza la mancanza di dati precisi sulle superfici «destinate a ogni singola coltura, in presenza di rotazioni pluriennali», tanto che per alcune piccole porzioni, la cui misura è quindi più precisa, la resa per ettaro in 4 casi su 7 è di q 8/ha (Ivi: 24).

I dati del nonno

Il podere del nonno aveva un raccolto di circa 90 sacca (un sacco sono 3 staia di 24,36 litri, cioè 73,08 l per 0,75 di rapporto l/kg, circa 54 kg), quindi circa 49 q di grano; la resa per ettaro, se relazionata ai 6-7 ettari del podere, era di 8-7 q/ha. In realtà il nonno, per quel raccolto poteva aver seminato circa 3-4 ettari e allora la resa è di 16-12 q/ha, ben diversa! Come più volte ricordato, è difficile in una coltura promiscua valutare esattamente il terreno seminato a grano: per fare un confronto corretto con una monocoltura che occupa un grande campo calcolabile con esattezza, bisognerebbe con pazienza certosina misurare i vari spazi occupati dal grano fra i filari di viti e di alberi; misurare le varie prode fra gli olivi e quelle di strette dimensioni fra i muri a secco e i cigliani: un lavoro di cesello!

I dati che riporto sono stati riferiti da mia madre, su cui mi preme fare delle considerazioni: riguardano sia la quantità complessiva di grano raccolto, sia la quantità di grano lasciato per la semina. È piuttosto precisa, in quanto le "sacca" di grano del raccolto annuale, forse più del vino, erano un dato fondamentale del podere, messe anche a confronto con quello degli altri poderi, dato che i contadini di buona parte delle campagne attorno al paese, partecipavano tutti alle battiture sull'aia, scambiandosi reciprocamente le presenze e quindi erano perfettamente a conoscenza dei raccolti (direi in modo molto preciso, essendo presenti alla "fonte" del raccolto stesso).

Inoltre per il seme, i ricordi sono altrettanto precisi poiché il grano destinato alla semina era conservato nei sacchi in granaio, senza distenderlo sul pavimento, come avveniva per quello consumato e portato periodicamente al mulino; restava nei sacchi perché non doveva

assolutamente essere utilizzato, perché era per metà della fattoria (questo grano infatti era prelevato prima della spartizione a metà) e soprattutto perché il nonno aveva scelto il grano di precisi lotti di covoni, raccolti in peculiari porzioni della terra coltivata, con varietà particolari e con qualità migliori e più specifiche per i singoli campi del suo podere; quindi non doveva essere mischiato.

La mamma parla di un raccolto annuale che variava dalle 60-80 sacca alle 100-120, quindi circa 32-43 q nelle annate peggiori e 54-65 q in quelle migliori; ricorda anche la quantità che il nonno rilasciava per il consumo della famiglia di cinque persone: 3 quintali a testa, per un totale di 15 quintali all'anno, per cui nelle peggiori annate non coprivano perfettamente tutto il fabbisogno (la quota totale del raccolto era da dividere a metà con la fattoria e andava lasciato il seme; quanto ai 3 q a testa, che è abbondante, mia madre sottolinea che una parte del pane andava ad amici e conoscenti, non venduta ma per le tante occasioni di presenza, le feste, ecc.). Da notare il passaggio dall'unità di misura "sacca" a quintali, che può sembrare strano: in realtà il grano di spettanza del contadino veniva tolto dai sacchi e disteso sul pavimento della stanza più asciutta della casa colonica, in genere al primo piano; da lì veniva periodicamente prelevata una certa quantità per andare al mulino e tale operazione veniva fatta pesando il grano preso in modo da controllare quanto il mugnaio riconsegnava in farina, crusca e tritello, diminuito della propria spettanza: era ben noto che al mulino sparivano sempre delle piccole quantità di farina attesa! (*Cambia mugnaj, mo ladre maj* è un proverbio di San Piero in Bagno, conosciuto nella vicina Romagna e nel Casentino: cambia pure il mugnaio, ma resterà sempre ladro.)

Quanto al grano da seme, i sacchi in granaio erano da sei a otto, sicuramente non di più, ma forse talvolta anche cinque; stavano lì da luglio a ottobre e quindi sempre sotto gli occhi.

Con questi dati si calcola una resa prodotto per seme: prendendo la quantità più alta di seme, le otto sacca, cioè 4,3 quintali, tale rapporto viene: 7,4-10,0/1 e 12,6-15,1/1 nelle annate migliori; valori probabilmente da ritoccare in alto, poiché se si assume il seme di sei sacca, cioè 3,2 q i rapporti vengono rispettivamente 10,0-13,4/1 e 16,9-20,3/1.

Siamo quindi in linea con quanto riferisce Varrone, dell'antichità etrusca, e Porisini, del secolo scorso; in particolare non siamo in linea con i bassi rendimenti dal Medioevo in poi.

Ma direi anche con quanto ci suggeriscono delle semplici considerazioni.

Proviamo ad utilizzare alcuni dati di resa che ho riportato nelle precedenti citazioni e partiamo da un dato spesso incontrato, q 8/ha con una resa per seme 5/1: per la sussistenza di una famiglia di 6 persone essendo necessari circa 18 q di grano all'anno, ne devono essere prodotti dal podere circa 45 quintali, di cui 9 per seme e una metà dei restanti per la proprietà; 45 q necessitano di almeno 5,6 ettari, che considerato tutti gli spazi occupati dalle piante consociate, gli incolti dei margini, prode, cigli, viottoli e i terreni in riposo di rotazione, richiederebbero un podere, classico in coltura promiscua e in mezzadria, ben superiore ai 10 ha; la maggior parte dei poderi di questo tipo, affidati a una famiglia, sono più contenuti, al di sotto dei 10 ettari.

Infatti Giuliano Pinto introducendo la "mezzadria poderale" toscana e di gran parte dell'Umbria, Marche ed Emilia Romagna, parla di un podere «da 2-3 ettari sino a 8-10 a seconda delle colture praticate» (2016: 129); Lorenzo Ciattini (2018: 57) descrive una superficie media di 5 ettari, anche se il podere poteva essere più o meno esteso; anche tutti i poderi che, nella mia infanzia, circondavano il paese, erano ben al di sotto dei 7-8 ettari.

È chiaro che, così stando i poderi, o tante rese riportate non sono corrette o tutti i contadini morivano di fame! Lo stesso Pinto sottolinea questa situazione:

Per quel che riguarda la produttività del suolo, non c'è dubbio che essa sia ancora nel tardo Medioevo assai bassa; bassa a tal punto che per ricavare dalla terra i cereali necessari al mantenimento della famiglia, i contadini (mezzadri, affittuari, piccoli proprietari) erano costretti a lavorare appezzamenti di notevole estensione (1981: 126).

E nella nota richiamata a fine periodo, invita a vedere le considerazioni di Slicher Van Bath con la fig. 6 (1972: 30-32): proprio dall'analisi di questa possiamo confermare alcuni rilievi sulle reali superfici seminate in coltura promiscua.

In primo luogo nella figura compaiono, come misura della produzione, le rese per seme e non i q per ettaro, essendo la quota della semente per ettaro abbastanza costante, «la quantità di semente usata, misurata in volume, che rimane pressoché la stessa nel medioevo e nei nostri giorni» (Ivi 243); per tale motivo il dato di resa per seme può indicare il prodotto globale. Infatti dalla tab. 42, i valori della semente si situano fra 150 e 200

kg/ha, che si può considerare un valore di ogni periodo storico: a conferma che quando i valori del seme sono più bassi, qualcosa di errato c'è nei conteggi.

In secondo luogo, proviamo a considerare alcuni valori: prendiamo la resa di 5/1, che nella rotazione triennale richiede per l'alimentazione di una persona un ettaro di terra; utilizzando una semente di kg 175, come valore intermedio, per 5 volte il seme otteniamo q 8,75; tolto il seme, restano q 7,00, che devono coprire il fabbisogno di tre anni.

Slicher riporta esperienze inglesi, con contadini che coltivavano in monoculture in campi lunghi e stretti e il raccolto tutto a loro favore, eccetto la decima per il proprietario, qualche piccola quantità per i mietitori e per l'alimentazione in luogo delle bestie (Ivi 241-242), quindi tolto un decimo abbondante, possono restare q 2,00 per anno, appena sufficienti per una persona. In realtà l'autore sottolinea come questi conteggi sono soggetti a variabili, in particolare il dato della produzione può essere già depurato della decima (Ivi 241), per cui può risultare per anno q 2,8 di piena copertura dell'alimentazione di una singola persona.

Se valutiamo una resa di 10, il risultato è lo stesso, di q 8,75 per il mezzo ettaro indicato come necessario per l'alimentazione di una persona, che, con le stesse considerazioni, possono dare gli stessi q 2,8 per anno.

Un confronto con la coltura promiscua in mezzadria non è semplice e va fatto con estrema cautela, soprattutto per le diverse rotazioni: comunque per ricollegarsi alla considerazione fatta sopra, con la resa per seme di 5/1, per le 6 persone ipotizzate sarebbero richiesti 6 ha di terreno, che in mezzadria richiedono meno del doppio (per la quota del proprietario), a cui è da aggiungersi una quantità di terreno abbastanza ampia, riguardante le prode, i cigli, con un dato complessivo che va ben oltre i 10 ha.

Se invece consideriamo una resa di 10/1, da Slicher abbiamo una indicazione di 0,5 ha per persona e per le 6 dell'esempio sono ha 3,0, che quasi raddoppiati e con aggiunta della quota di terra non coltivata, si può ipotizzare un podere intorno ai 7 ha. Ed è quello che ho descritto per mio nonno ed è inoltre una ulteriore prova che le rese riportate sono spesso troppo basse.

Si può eccepire che i dati di mia madre non sono documenti, sono ristretti alla sua famiglia e non correttamente generalizzabili; è vero, ma è probabile che siano aderenti alla realtà: infatti la quota annua pro capite di grano, che mia madre mi ha ricordato con molta sicurezza, 3 q lasciati dal nonno in abbondanza, altrimenti 2,5 potevano essere sufficienti, è

del tutto in linea con le quote esenti rilasciate ai contadini in seguito ai conferimenti all'ammasso del grano disposti in periodo bellico (vedi art. 4 del Decreto dell'alto commissario per l'alimentazione del 18 maggio 1945 in cui si parla di "diritto a trattenere q.li 2 di grano pro-capite"). A tal proposito mia madre ricorda la manifestazione dei contadini del febbraio 1944 a Carmignano, determinata dall'abbassamento al di sotto dei 2 q per persona delle quote di grano esenti dall'ammasso, stabilito dalle autorità fasciste; partecipando a tali manifestazioni, mio nonno si è fatto un mese di prigione nel marzo 1944.

Che le quote di sostentamento oscillino da 2 a 3, oppure da 2,5 a 3,5 quintali di grano all'anno per abitante, lo conferma Porisini nel suo lavoro sulla produttività in età giolittiana (1971: 534); e certo non possiamo non ricordare i dati più lontani nel tempo, quelli di Catone:

Familiae cibaria. Qui opus facient: per hiemem tritici modios IIII, per aestatem modios III S; vilico, vilicae, epistatae, opilioni: modios III; compeditis: per hiemem panis p. IIII, ubi vineam fodere coeperint panis p. V, usque adeo dum ficos esse coeperint: deinde ad p. IIII redito (Agr. 56). [Cibo per la servitù, Per chi lavora i campi: in inverno, 4 moggi di frumento [34,5 kg], in estate 4 moggi e mezzo [39 kg]; per il massaro, la massaia, il guardiano, il pecoraro: 3 moggi [26 kg]; per gli schiavi legati, in inverno, 4 libbre [1,2 kg] di pane; quando cominceranno a lavorare la vigna, 5 libbre [1,5 kg] di pane, finché non cominceranno a mangiare fichi: allora tornerai a 4 libbre] [Catone 2000: 85].

Quindi, considerando che i primi dati si riferiscono a un mese, si ottiene una quota annua a testa oltre i 4 q, per chi lavora e circa 3 per gli altri, addetti ad attività meno pesanti.

Dalle testimonianze dei contadini della mia zona, il seme utilizzato era di 120-150 kg per ettaro, quindi sembra in quantità ridotta rispetto alle attuali semine; in realtà il concetto di seme per ettaro era utilizzato solo indicativamente, per la difficoltà a rintracciare un ettaro e quindi si riferiva ad un terreno abbastanza "lordo".

Rese e superfici

Torna utile riportare un'osservazione di Antonio Saltini (2002: 369),

relativa alla quantità di frumento, che Columella (II, 9, 1) indica per la semina, cinque moggi per iugero, cioè circa 135 kg per ettaro, «una dose alquanto modesta»; infatti le attuali quantità di seme sono molto più alte, arrivando quasi al doppio. Come abbiamo visto quella quantità di seme è riportata anche dagli altri autori latini ed è del tutto sovrapponibile a quella del podere classico in coltura promiscua.

Come sono stati fatti i conti nei terreni a coltura promiscua? Probabilmente considerando tutto il podere; probabilmente per intera fattoria, e anche in questo caso il dato totale della produzione di grano è messo in relazione al dato complessivo di ettari appoderati, quasi per certo. Allora i rendimenti per superficie non permettono delle giuste considerazioni.

A titolo di esempio ricordo i conteggi effettuati da Imberciadori sulle proprietà del pratese Francesco Datini, q 7,5/ha (1958b: 134), che così descrive le metodiche di coltivazione:

Come già accennato, la superficie terriera generale ascende a circa 1.500 staiori, pari a circa 250 ettari: di questi, 4 ettari sono indicati come occupati da bosco fitto; 6 ettari da vigna; poco più di mezzo ettaro come uliveto tutto unito, e circa 240 ettari sono di terre seminatrici, sparse di alberi che possono essere non solo piante cui si marita la vite ma anche meli, peri, fichi, noci, ulivi, cotogni, melograni (Ivi: 124).

Abbiamo quindi quel rendimento: ma quell'ettaro non può essere che di coltivazione promiscua, come risulta chiaramente dalle specifiche trasmesse da Imberciadori (d'altronde nel Quattrocento tutte le terre attorno a Prato erano in promiscuo); se andiamo a calcolare la quantità di seme per ettaro, sulla base della resa 10 per uno, abbiamo il dato di 0,75 q/ha, ben al di sotto delle quote utilizzate in qualsiasi tipologia di coltura.

È in effetti la prova del nove!

Quei 75 kg di semente hanno occupato in realtà una quota di terreno netto probabilmente di mezzo ettaro o poco più, essendo tutto il restante occupato, come descrive Imberciadori, dagli aceri o dagli olmi a cui erano maritate le viti, dagli ulivi, dagli altri alberi da frutta e inoltre dalla prode, dai fossi, dai cigli, dai viottoli, per non immaginare che vi fossero anche dei prati e dei campi a riposo. Se quindi il netto seminato a grano è di mezzo ettaro, la quantità per ettaro diviene 150 kg, perfettamente in linea con i dati che abbiamo; la resa naturalmente per ettaro si raddoppia e sfigura

meno rispetto alle monocolture dell'agricoltura industriale.

Per un giudizio sul rendimento di una coltivazione, mettendo a confronto metodiche diverse, tuttavia vanno rispettati gli elementi di fondo; nel senso che se il rendimento è in q per ettaro, i quintali devono essere corretti e l'ettaro deve essere interessato dalla coltivazione; quindi se ho un campo di un ettaro, coltivato a grano secondo i dettami dell'agricoltura industriale, devo confrontarlo con un altro campo di un ettaro, ma interamente coltivato a grano. Se invece confronto il primo con un ettaro in coltivazione promiscua, che ha prodotto anche del grano, in realtà seminato soltanto in una parte di quell'ettaro, ma mantengo sempre la superficie di riferimento a un ettaro, quali considerazioni si possono trarre?

Una per ora è sempre stata tratta: che quell'ettaro in promiscua ha un rendimento molto inferiore all'ettaro in monocoltura.

Che questo problema di confrontare colture promiscue e monocolture sia importante e da fare in modo corretto, lo attestano le esperienze internazionali di policolture, tanto che è stato canonizzato il LER, Land Equivalent Ratio, cioè un rapporto di relazione fra un terreno in policoltura e terreni in monocoltura necessari per avere le stesse produzioni, espresso in rese per unità di area; se il LER è superiore a 1, la policoltura è superiore; e così sono, per esempio, le policolture mais-fagiolo e quelle mais-fagiolo-zucca (Altieri et al. 2015: 96).

Ancora con esperienze internazionali! E noi che avevamo una delle più belle e produttive policolture, da secoli e ancora presente seppur residualmente, non abbiamo nulla da dire?

Lo studio degli agroecosistemi tradizionali permette di acquisire principi ecologici utili per la progettazione di agroecosistemi sostenibili, sia nei paesi industrializzati sia in quelli in via di sviluppo, che riescano a coniugare elementi tradizionali e conoscenza scientifica moderna” (Ivi: 116)

Con l'agricoltura industriale, mettendo in campo le migliori qualità di grano, la concimazione chimica, i diserbanti efficienti, gli agrofarmaci, solo negli ultimi decenni, in Inghilterra, Germania e Francia, si sono raggiunti produzioni per ettaro di 70-80 q, con rese per seme di circa 35-40, e impiego per ettaro di circa 2 q di seme: le medie europee comunque sono intorno ai 50 q/ha, con la Cina che ha valori leggermente superiori,

mentre nel mondo le medie sono assai più basse

Una produzione che è quindi con rese maggiori di quelle dei tempi etruschi e della coltura promiscua classica toscana; ma come sottolineato altrove, dobbiamo tener conto delle risorse che sono state investite nei due tipi di produzione e dei terreni dove queste produzioni si realizzano. Nella coltivazione industriale abbiamo consumi in macchinari e in carburanti, in concimi chimici, in diserbanti, in pesticidi, che hanno un costo di esaurimento delle riserve, un costo economico, un costo ambientale locale e a distanza; tutto questo non c'era nella coltura promiscua. Inoltre l'agricoltura industriale predilige i terreni con scarse pendenze, mentre la policoltura sapeva utilizzare ogni tipo di terreno; e in alcune realtà, come l'Italia, le colline sono preponderanti!

Il processo industriale determina una produttività per forza lavoro molto superiore; se si raffronta all'agricoltura tradizionale e una produttività per unità di terreno anch'essa superiore (anche se nella nostra realtà questo non è accaduto). La prospettiva: è possibile recuperare, in parte o nella sua totalità, i principi della policoltura e realizzarla con un minor apporto di forza lavoro? o con un apporto accettabile, sulla base delle attuali condizioni di vita? Un recupero dei vantaggi della coltura promiscua non è secondario: valenza multifattoriale dei lavori svolti, protezione dal freddo, dalle tempeste, dal calore, dalla siccità, ricca microregimazione delle acque con protezione dell'ambiente a valle, il tutto sintetizzato nella parola resilienza, in un momento storico in cui il clima sta profondamente e pericolosamente cambiando...

Gli argomenti di riflessione non sono quindi pochi!

Conclusioni

Sui dati delle rese del frumento si applica in genere una considerazione, universalmente accettata nel mondo storico e agricolo: tali rese si sono sempre mantenute molto basse, segno di una primitività delle tecniche e delle metodiche, dall'antichità al medioevo e nei secoli successivi; in realtà con un lieve miglioramento, che non inficia tuttavia l'opinione, anch'essa maggioritaria, che la vera e unica rivoluzione agricola, con un netto progresso, si è avuta a partire dal secolo XIX, con la meccanizzazione e la concimazione, prima da depositi e infine tutta chimica, con il corteo di diserbanti, pesticidi, ingegneria genetica, ecc.

Penso che questo sia del tutto corretto, per la stragrande maggioranza

delle terre d'Europa e per altri continenti, ma al settore particolare della coltivazione promiscua, minoritario in un contesto ampio, ma di notevole diffusione nell'Italia centrale e settentrionale, queste considerazioni non sono del tutto applicabili.

Vediamo infatti che nell'antichità il dato basso delle rese è riferito solo da Columella, mentre gli altri autori latini si attestano su rese del tutto sovrapponibili a quelle, che ho riportato, del podere toscano giunto fino ai nostri giorni. I dati ancora bassi del medioevo e dei secoli successivi, relativi a questa coltura, derivano spesso da realtà agricole diverse, con variazioni molto ampie e conteggi delle superfici molto approssimativi, tanto che i dubbi sono espressi dagli stessi autori; alcuni dati poi specifici della realtà toscana, pur nella loro esiguità, si allineano di nuovo a quelli della coltura promiscua.

Si può ipotizzare quindi che questa coltura abbia rappresentato già nel mondo antico un salto di qualità nell'attività agricola, e tale si è mantenuto per tutti i secoli, fino ai nostri giorni, quando la rivoluzione agricola ricordata, non ha evoluto questa metodica, ma semplicemente l'ha cancellata.

Prima di chiudere questo paragrafo, fin troppo uggioso, mi preme esplicitare una breve riflessione, che da tempo mi attanaglia.

Un chicco di grano produce una spiga che ha dai 30 ai 60 chicchi e inoltre la piantina può accestire, per cui le spighe possono essere due, tre e anche ben oltre; ora, ammettendo il dato più basso di produzione, una sola spiga di 30 chicchi, perché si abbia una resa per seme di 5/1, bisogna che 5 chicchi su 6 non germoglino, o non producano una spiga o questa venga dispersa. Una situazione, direi, molto pesante, come pratica agricola!

Se poi prendiamo le tante citate rese di 3/1, così care agli storici medievali, lì abbiamo una scomparsa di 9 su 10 possibilità di spiga! Uno sterminio!

Se, come ho visto con i miei occhi, vi è una accestimento 2, 3, 4, 5 steli per piantina, lì siamo, prendendo il valore di 3, a dispersioni di 17 su 18 chicchi e di 29 su 30 chicchi, ripetendo l'esempio *supra*! Più che una coltivazione, mi sembra un massacro.

Per concludere si può affermare che le rese della coltivazione promiscua, riportate in lavori storici e agricoli, sono certamente troppo basse e non di poco, mentre anche quelle sull'attività agricola in generale andrebbero in parte rivalutate.

Le insufficienze della coltura promiscua e della mezzadria

Riprendiamo il discorso sulla fine della coltura promiscua: in questo quadro le accuse portate al mezzadro di non permettere gli investimenti per la trasformazione agricola, sono del tutto corrette, ma dobbiamo entrare in questo stretto rapporto fra mezzadria-podere-coltura promiscua per darne una valutazione di merito.

In primo luogo vogliamo definire cosa si intende per capitali da investire:

Guardate gli Inglesi, che sono in questo davvero i maestri di color che sanno. Sui loro campi si versa ogni residuo di qualunque manifattura che possa fertilizzarli. Sulle loro terre si portano le ossa abbandonate come inutili dai più civili paesi del mondo, ed anche il nostro. Le loro colture si alimentano di guano e delle coproliti fossili del nuovo e del vecchio mondo, e non vi è cura che possa valere ad accrescere la fertilità della terra, che quelli agronomi non adoperino a vantaggio dell'arte loro (Ridolfi 1862: 2, 529).

Il capitale è quindi il concime esogeno alle colture, che si reperisce dal nuovo e dal vecchio mondo; tutto questo è «arte», e non il semplice «mestiere» del contadino, anche se Ridolfi è costretto a riconoscere che:

Così noi vediamo questo sistema [la mezzadria] riuscire a meraviglia nelle buone terre e nelle felici esposizioni, ove il prodotto dell'olivo, delle viti, del gelso, del frumento, del granturco e di qualche coltura industriale, oltre alle risorse dell'ortaggio e agli alberi pomiferi, possono facilmente ottenersi; e là vediamo il colono quale lo ha dipinto il Sismondi nelle più belle pagine uscite dalla sua penna (Ivi: 2, 524).

Mentre «in luoghi meno privilegiati» è lì che deve intervenire la concimazione; dalle parole di Ridolfi, considerato uno dei maggiori agronomi italiani, è chiaro cosa si intende per investimenti; quello che dispiace è che, pur avendo sotto gli occhi i risultati di un'agricoltura promiscua di grande fertilità, la si voglia attribuire alla bontà e alla felice esposizione della terra, mentre il lavoro dell'uomo è solo «consuetudine», la vera «arte» è un'altra.

È giusto che Ridolfi, animato da buoni sentimenti filantropici, percorra la strada del progresso in campo agricolo, ma almeno l'onore delle armi

alla coltura promiscua era dovuto.

Con la disponibilità di concimi naturali, esogeni all'unità produttiva agricola, si inizia ad infrangere il primo assioma della coltura promiscua, che ha sempre fatto uso del letame prodotto nel podere e, in piccola parte di alcuni pozzi neri dei più vicini centri abitati; in definitiva i concimi erano sempre prodotti in loco, in quanto anche le quote derivanti dai pozzi neri o bottini, avevano il significato di ritorno alla terra degli alimenti che provenivano dalla stessa terra, essendo anche la sussistenza dei non contadini sempre basata su prodotti locali. Al riguardo anche l'insieme dei rifiuti prodotti in paese, era utilizzato per concimare il podere, in quanto si trattava di rifiuti organici e lo stesso spazzino che li raccoglieva, provvedeva a eliminare i rari vetri che vi erano accidentalmente finiti. (Vi è tutta una serie di agronomi e di storici che mettono in evidenza le gravi conseguenze dell'interruzione di questo conferimento dei pozzi neri e dei rifiuti alle coltivazioni attorno ai centri abitati: da un lato manca alla terra un ritorno di energia, da essa stessa proveniente, e dall'altro questi rifiuti divengono un elemento da smaltire, con tutte le problematiche e i costi collegati.)

Trattori agricoli

Il colpo definitivo, come già detto, viene portato dai trattori agricoli: se infatti i concimi esogeni all'unità produttiva potevano entrare nel ciclo della policoltura, senza scardinarla completamente, è con la meccanizzazione che questo avviene. I concimi nella mezzadria in coltura promiscua trovavano più che altro una limitazione nella ostilità, da parte del mezzadro e del padrone, ad investire in questi prodotti, visto che l'aumento della produzione non sempre copriva le maggiori spese; e in effetti abbiamo la testimonianza ben affidabile di Ridolfi, che attesta che i poderi migliori non hanno bisogno di questi investimenti; negli altri che coprissero i costi era tutto da verificare.

Ridolfi conferma quanto i contadini hanno ben conosciuto, che la terra non è un macchinario, il quale, perfezionandolo continuamente, può aumentare progressivamente la sua produzione. Esiste, per la terra, un limite oltre il quale non si può andare, per cui, se ben coltivata, può aspirare tutte le annate a raggiungere le stesse produzioni, non ad aumentarle di anno in anno. Questo meccanismo di progressiva produttività, codificato dalla scienza agraria, si può raggiungere somministrando sostanze e energia sempre maggiori e più sofisticate, ma ben presto la curva di aumento delle

produzioni raggiunge un plateau, che purtroppo non resta tale, come innumerevoli esperienze sul campo hanno mostrato; infatti si manifestano dei crolli delle produzioni per rottura di questo continuo stimolo esterno, tanto che terre e regioni intere si sono desertificate. Penso che queste considerazioni siano da applicare al pianeta intero! Il meccanismo può far leva in alternativa sulla codifica di piante sempre più produttive, attraverso la manipolazione genetica e questo settore di ricerca è senz'altro da perseguire, considerando che la sua applicazione può avvenire non solo nelle moderne monoculture, ma anche nella agricoltura tradizionale.

I trattori agricoli, e in particolare quei trattori ideati e costruiti per svolgere i lavori agricoli nel minor tempo possibile, l'aratura, l'erpicoltura, la semina, la mietitura, con la loro mole e la relativa scarsa manovrabilità, non si adattano ai campi terrazzati delle colline, anzi divengono pericolosi e gl'innumerevoli incidenti mortali sembra che non trovino fine.

È la fine della coltura promiscua; e alla sua morte si unisce quella della mezzadria italiana.

Il podere infatti, con la messa fuori gioco dei terrazzamenti e con la necessità di allargare i campi, abolendo filari e piante, perde la sua conformazione; se era nato per mantenere una famiglia colonica (più una parte corrispondente di spettanza della proprietà), ora non lo può più fare, per il calo dei prezzi e la concorrenza portata da chi ormai produce con metodi industriali e quindi con un apporto di lavoro-uomo irrisorio rispetto a quello del podere; tutto questo a fronte di una situazione generale in cui le condizioni di vita complessive vanno migliorando velocemente, per la massa di prodotti e di servizi che lo sviluppo manifatturiero e industriale mette a disposizione di tutti, almeno nei paesi occidentali.

Il podere, nato per dare un reddito e un tetto, si rende conto che quel reddito e anche quel tetto sono ormai miseri rispetto a quello che può dare un lavoro nell'artigianato, nell'industria e negli altri settori economici; quindi muore il podere, con i suoi 5-10 ettari, attorno alla casa colonica; anche nei casi in cui non vi sono dei terrazzamenti con muri a secco e ciglioni, ma un terreno tutto coltivabile meccanicamente, alla stessa famiglia contadina serve ora un'estensione di terra 3, 4, 5, 6 volte superiore a quella del podere tradizionale, con tendenza all'aumento, se non vi sono monoculture di pregio quali i vigneti.

L'unità casa colonica-terra è smembrata; il podere è morto.

La morte della coltura promiscua

Muore la coltura promiscua, muore il podere e muore anche la mezzadria: i contadini in massa l'abbandonano, come un corpo ormai inanimato.

Qualcuno si è meravigliato del fatto che ben pochi mezzadri abbiano chiesto di passare al rapporto di affitto agrario, come la legge d'altronde prevedeva e imponeva, oppure abbiano acquistato le terre dei poderi. Se valutiamo i fatti come si sono svolti non c'è niente da meravigliarsi. I pochi che sono restati si sono dovuti inventare un'organizzazione agricola diversa, sovvertendo il podere tradizionale, le cui case sono divenute, nel tempo, ville e villette, spesso circondate da terre abbandonate o adibite a monoculture della nascente agricoltura industriale; i rapporti agrari, impossibilitati a riprendere la vecchia mezzadria, si muovono fra gestione diretta e affitto, talvolta con strani e parziali residui della stessa mezzadria.

In questo radicale cambiamento, vissuto nella seconda metà del Novecento, quello che è passato nel silenzio assoluto è la scomparsa della coltivazione tradizionale in policoltura; silenzio da parte degli agronomi, impegnati a esaltare i grandi successi dell'agricoltura industriale, distrazione da parte di storici, di sociologi, di politici. Gli unici ad averne coscienza, forse, sono stati i contadini, nel loro silenzio d'altronde, come sempre.

Il nonno ha lasciato la mezzadria quando avevo dieci anni, per trasferirsi nelle nuova casa edificata in un angolo del "suo" podere, più vicino al paese; da lì si vedevano i campi circondati dai filari di viti, dagli ulivi, dai fichi e dai frutti, i muri a secco e i ciglioni dei terrazzamenti. Subito il giardino stupendo ha mostrato i segni della disattenzione e dell'incuria, per cui, quando la fattoria ha deciso di smantellare la policoltura, tagliando in un sol colpo tutte le piante, molte messe a dimora dal nonno stesso e sempre da lui accudite, ho pensato alla sua amarezza e al suo dispiacere. Apparentemente niente di tutto questo; probabilmente da tempo sapeva che il podere era morto e meglio così che vedere sfinire e sfibrarsi nel tempo il frutto della sua maestria e della sua arte.

Una maestria e un'arte muta, tramandata di padre in figlio, senza manuali, senza razionali, solo quelle vicinanze, quelle alternanze di piante e di seminati, quell'integrarsi, interagire e condizionarsi reciprocamente, in modo che nei secoli un contadino è riuscito a sfamare altre persone, senza prendere niente al di fuori del suo podere, mantenendo una fertilità della terra inalterata nel tempo.

La morte di un mondo sconosciuto

Perché quella che è morta non è solo la cultura promiscua, ma è morta l'intuizione di mettere quelle piante, quegli arbusti, quei cereali, quei prati, l'uno vicino all'altro; sono morti quei meccanismi e quei processi reconditi e arcani, che hanno lavorato per l'uomo in silenzio, rinnovando il potere di donare messi e frutti; sono morti quei condizionamenti occulti e quegli influssi segreti, capaci di controllare le erbe infestanti, le parassitosi, le malattie, le infestazioni; sono morti quegli accorgimenti e quelle accortezze che hanno permesso alla terra, la nostra terra, di superare la siccità e il gelo, di continuare a donare con il contributo dell'acqua del cielo; è morto un mondo che era a nostro servizio e nella nostra boria lo abbiamo sempre ignorato!

La nuova agricoltura vive di apporti esterni, che è probabile a qualcuno vadano a mancare; la meccanizzazione necessita di concimi chimici, sempre più complessi per recuperare la fertilità, di diserbanti sempre più potenti, di biocidi e di pesticidi, di acqua in quantità crescenti, di organismi sempre più manipolati.

Dobbiamo entrare quindi nel merito di queste scelte, perché il processo, che si chiama sempre agricoltura, è completamente diverso; capisco chi ha creduto in questo progresso e sono il primo a giovare delle cambiate condizioni di vita rispetto ai miei nonni.

Chiedo soltanto un po' di gratitudine per chi ha portato la terra sino a noi, integra, ed ha mantenuto in vita tutti i suoi simili, che si rivaluti quello che è stato, perché quello che ora è, non lo possiamo portare avanti per molto.

È vero, la coltura promiscua e la mezzadria italiana sono state incapaci di avviare nuovi investimenti e nuove metodiche; sono passate avanti quelle terre meno legate a strutture rigide, come i poderi; quelle terre con possibilità fluide di essere attribuite senza impedimenti agli agricoltori, quando ne avevano necessità, per dare spazio di manovra ai potenti macchinari; sono passate avanti le terre piane o leggermente declivi; sono passate avanti quelle terre che non avevano visto fiorire un'agricoltura rigogliosa e commovente.

Ma entriamo nel merito di questo progresso.

L'agricoltura industriale

L'applicazione del sistema industriale (catena di montaggio, assemblaggio in serie, macchine, automazione) all'agricoltura, ha inciso profondamente nella sostanza dei processi, mentre nell'industria incide solo nelle modalità formali. Facciamo l'esempio della costruzione di un'autovettura, fatta da un artigiano rispetto a quella realizzata in un processo industriale evoluto; e per il campo agricolo valutiamo un campo di grano in coltura promiscua, rispetto all'estesissima monocoltura.

Nel caso dell'autovettura, l'artigiano può impiegare un intero anno per la sua completa costruzione e deve essere particolarmente preparato in tutti i campi specialistici previsti dai vari componenti; nel processo industriale entrano in gioco dei sofisticati macchinari e dei sistemi di automi che riducono drasticamente il tempo dedicato dall'uomo a questa costruzione; a parte le differenze di consumi energetici, nella grande maggioranza i materiali utilizzati sono gli stessi e infine, al termine dell'uso della autovettura, questi materiali possono essere recuperati e riciclati in buona percentuale.

In campo agricolo invece il processo produttivo industriale, oltre a cambiare radicalmente le sue forme, con una partecipazione di tempo-uomo di gran lunga minore rispetto al processo agricolo tradizionale, modifica a fondo l'intera sostanza del procedimento; infatti, nel processo industriale vengono introdotti tutta una serie di materiali, che peraltro assumono una presenza massiccia e non secondaria, sconosciuti al procedimento tradizionale: parlo dei concimi esogeni e chimici, dei diserbanti, dei biocidi, del consumo di acqua, della massiccia introduzione di nuovi organismi, utilizzati in grandi quantità e che peraltro, rispetto all'esempio precedente dell'autovettura, non possono essere assolutamente recuperati al termine del loro ciclo di uso.

Questo ultimo elemento è di una gravità incalcolabile, in quanto se le nostre città, cittadine e villaggi sono piene di autovetture, è pur sempre possibile pensare che un giorno possano tutte sparire e divenire di nuovo metalli, materie plastiche, ecc.; per l'agricoltura industriale questa speranza è del tutto vana, poiché le enormi quantità di quei prodotti sono distribuite su tutta la terra e in tutte le acque, dolci e salate, interagendo anche con la stessa atmosfera.

Nella coltura promiscua tradizionale, non vi era nessuna di quelle sostanze, ma solo il lavoro dell'uomo e degli animali. La considerazione

che tante volte è stata ripetuta è che questo lavoro non è che una quota di un insieme di condizionamenti e di interazioni che permettevano di mantenere la fertilità del terreno, di controllare in parte le erbe infestanti e le malattie e le parassitosi, e di fare a meno dell'acqua: questi condizionamenti e queste interazioni sono depositati nella struttura della coltura promiscua in oggetto, in quel mestiere del contadino che non ha alcun razionale esplicitato, né oralmente, né tantomeno per iscritto.

Un altro fondamentale aspetto negativo della specializzazione in monoculture è la rottura dell'equilibrio fra coltivazione e allevamento. Abbiamo visto come e quanto l'integrazione fra piante e animali sia radicata nel podere; e quanto questa integrazione sia completamente assente negli attuali sviluppi dell'agricoltura e dell'allevamento. Per sottolineare solo uno degli aspetti, quello dello smaltimento dei prodotti cosiddetti di rifiuto: non solo per le coltivazioni, ma in modo anche più stringente per i grandi allevamenti, dove la concentrazione degli animali è impressionante, lo smaltimento diviene una fonte di inquinamento e un problema per l'ambiente e per gli uomini.

Quanto siamo lontani da quel felice connubio fra terra ed animali, con l'uomo che, umile, si pone in naturale sintonia con loro!

Presente e futuro

E torna spontaneo pensare al futuro, di nuovo: l'agricoltura industriale non può continuare la sua azione sulle terre del pianeta. Se l'uomo non interviene per bloccarla e modificarla, certamente troverà una sua fine, o per l'infarcimento chimico dell'ambiente che non potrà essere sopportato dal pianeta, o per l'esaurimento dei depositi delle materie prime necessarie per tutte le sostanze usate. Che queste tre ipotesi si avverino fra qualche decina d'anni od oltre, non so, ma sono certe come parte del nostro futuro.

Per il momento possiamo sottolineare la crescita di un nuovo modo di rapportarsi alla terra:

La prospettiva operativa è il ritorno alla terra, esercitato come diritto di cittadinanza: un "diritto alla campagna" che si esprime nell'appropriazione e riappropriazione degli spazi rurali, nella costruzione di relazioni sociali [...] Rinascita della campagna e rifondazione della città (Agostini 2015: 19).

Che fa da pendant a Enzo Bianchi:

Una società aperta all'uomo si è chiusa improvvisamente: mi ricordo l'arte del vegé, del fare la veglia d'inverno. Si parlava, ci si scambiavano esperienze, si consumavano castagne e vino in un'atmosfera caratterizzata da solidarietà e conoscenza reciproca, da un senso di comunanza e comunità che non ci sono più (Petrini 2014: 23).

Edward Goldsmith, ambientalista e filosofo anglo-francese, fondatore ed editore di *The Ecologist*, in uno dei suoi tanti articoli sulla rivista:

Stabilità e controllo interno caratterizzano l'ecosistema allo stadio climax, ma caratterizzano anche le civiltà umane naturalisticamente più evolute, capaci cioè di rispondere alle proprie aspirazioni sociali e spirituali in un ecosistema climax senza degradarlo (Goldsmith 2005: 14).

L'autore individua tali civiltà con quelle primitive di cacciatori-raccoglitori e quelle di agricoltori itineranti; non è forse del tutto sbagliato pensare anche ai contadini dei poderi in coltura promiscua? Se lo stadio climax è quello in cui il sistema ecologico raggiunge il massimo della biomassa e la produzione di sostanza organica è uguale al suo consumo, con condizioni quindi che si mantengono stabili e in grado di auto-perpetuarsi, un pensiero all'equilibrio del potere in coltura promiscua va automaticamente. È chiaro che il concetto di climax è riferito ad un ecoambiente da cui è escluso l'uomo; ma se fra gli organismi viventi inseriamo anche noi (e perché mai ne vogliamo star fuori, quasi "dei, alloggiati nell'olimpico!"), ne scaturiscono delle considerazioni molto interessanti. Il potere in coltura promiscua può considerarsi in uno stadio climax, che moltiplicato per tutti i poderi del mondo, può garantire questo stadio a tutto l'ecosistema: ma sono solo pure ipotesi!

Tutte citazioni che introducono degli aspetti negativi della agricoltura industriale e che sottolineano dei valori persi con la scomparsa della coltura tradizionale; su questi argomenti si concentra un'attenzione crescente e non mancano le analisi e le considerazioni; non mancano certamente le proposte per il superamento di questa situazione, partendo dal:

valore multifunzionale dell'agricoltura nel fornire servizi all'intera società (presidio ambientale, accoglienza sociale, vendita diretta,

didattica, loisir, tutela dei manufatti storici, mantenimento della biodiversità, turismo) (Poli 2013a: 1) [...] nell'ottica del paesaggio come bene comune (Ivi: 18). L'agricoltore ha l'opportunità di giocare un ruolo di primo piano nel grande progetto di ricostruzione del paesaggio agrario (Poli 2013b: 27).

In definitiva così si esprime Antonio Guerra, poeta, scrittore e sceneggiatore:

Bisogna ricreare la passione, la devozione per la terra. Però in modo nuovo. Sennò, andiamo a finire in niente. L'Italia non è più bella come una volta. È inutile che mi rompano le scatole perché, una volta, c'era chi la curava (Petrini 2014: 194).

Tutto questo lascia ben sperare.

Ci troviamo di fronte al paradosso attuale: paghiamo profumatamente tutti i beni inessenziali (paghiamo cioè il lavoro di coloro che ce li forniscono) e troviamo ciò perfettamente normale; mentre non paghiamo nulla per i servizi essenziali come l'aria che respiriamo, l'acqua che utilizziamo, il fiume in cui nuotiamo o il panorama che ammiriamo, che pure per essere mantenuti in grado di fornire questi servizi necessitano di lavoro, che occorre poter pagare (Bresso 1993: 100).

Infatti l'interesse per un mondo rurale in stretto rapporto simbiotico con l'uomo ha innumerevoli sfaccettature, oltre quello preminente agricolo: la terra, la nostra terra, non può ridursi a un passivo strumento di produzione, pena l'impovertimento e l'imbarbarimento di chi vive in contatto con essa. Come nel mondo contadino tradizionale erano forti e tenaci i legami dei campi e dei boschi con chi viveva attorno ad essi, così oggi per altre vie si ricercano e si auspicano, come valori per i prodotti locali, agricoli e non solo, per le presenze turistiche, per la stessa, semplicemente, qualità della vita, con forme di sviluppo più sostenibili e "amene", secondo l'*amenity* della costa californiana (Tinacci Mossello 2002: 98); tanto che il paesaggio rurale deve essere valorizzato dalla comunità locale, in primo luogo contadina (Ivi: 92).

Un nuovo modo di vedere la terra, che deve superare quella sconsiderata concezione per cui le terre migliori sono divenute oggetto di insediamenti

industriali e abitativi che, obbedendo per lo più a soli fini di speculazione e di interessi particolari, mostrano in ogni aspetto sciattezza e disamore. Si sono create delle aree e delle periferie immense, che sono la vergogna delle nostre città e cittadine. Quando le visitiamo da turisti, andiamo a vedere soltanto il nucleo storico!

Quanto siamo lontani dai nostri progenitori, che costruivano le loro abitazioni e i laboratori artigiani sui terreni più disagiati, lasciando i più adatti alle colture della loro terra, la sacra terra!

Una nuova sensibilità quindi nel concepire il nostro rapporto con la terra: sono riflessioni e indirizzi che provengono da tutte le parti del mondo; ma la cosa incredibile è che la coltura promiscua, quella del podere tradizionale, comprende pienamente e compiutamente, ripeto pienamente e compiutamente, tutti, ripeto tutti, questi indirizzi e queste metodiche e nessuno la ricorda!

Un'ingratitude verso i nostri contadini, che non fa onore a nessuno!

Personalmente amo pensare che il progresso e la ricerca della scienza sappiano tornare ad una agricoltura in equilibrio con la terra e in questa direzione potrà essere riconsiderata la coltura promiscua; ma è una mia aspirazione più che comprensibile..

Da una parte non mancano i segni positivi al riguardo e negli ultimi anni si sono sviluppate e trovano sempre maggiore accoglienza, nei paesi più avanzati, delle agricolture che cercano di ridurre l'impatto con la terra: l'Agricoltura Organica, chiamata Biologica in Italia, che riduce l'apporto di pesticidi e diserbanti; l'Agroecologia dai saldi principi e dalle multiformi ricette (Altieri, Nicholls e Ponti 2015), l'Agricoltura Biodinamica di Steiner, dalle stupefacenti visioni, scese a patti in rigidi disciplinari (Steiner 2014); la Permacultura, agricoltura permanente che cura la terra e l'uomo (Mollison e Holmgren 1981; l'Agricoltura Naturale di Fukuoka, un ritorno indietro a un sistema che per secoli hanno seguito i giapponesi (Fukuoka 2011); l'Agricoltura Sinergica, che ben si adatta all'orticoltura, con le esperienze italiane di Manenti e Sala (2012), l'Agricoltura Sostenibile, come dovrebbero essere tutte; l'Agricoltura di Precisione, per centellinare gli interventi; l'Agricoltura integrata che abbassa l'impatto ambientale; l'Agricoltura Sociale, l'Agroforestazione, che, con alberi, arbusti e seminativi, si ispira ad esperienze di altri paesi e non vede ciò che sta calpestando; e non ultima l'Agricoltura Organica e Rigenerativa (Mancini 2019) che fonde nuove conoscenze e pratiche tradizionali, per rigenerare il suolo e il rapporto dell'uomo con la propria terra. E ne ho lasciate

sicuramente alcune... tutte dai bei nomi tanto altisonanti e affascinanti quanto segnati da una sottile venatura di ambiguità, che richiede estesi regolamenti e particolareggiati disciplinari.

Dall'altra parte abbiamo la nuova agricoltura industriale, questa pratica che della tradizionale attività mantiene solo il nome, essendo costituita da tecniche e metodiche molto diverse. L'agricoltura che al momento opera nei nostri campi con i suoi tecnici e scienziati che studiano i diserbanti e ne ricercano di nuovi più selettivi e meno impattanti, che sperimentano concimi e ormoni per sviluppare ubbidienti e granulose spighe di grano e pannocchie di mais, che inseguono i mille ruscelli di insospettati agrofarmaci per addomesticare germi, parassiti e insetti che controllino i loro simili, e infine e soprattutto che aspirano alla imitazione della creazione e con la biotecnologia danno vita a nuove piante dalle proprietà desiderate e dalla resistenza agognata.

La scienza che si è mossa al grido di "pane per tutti" può avere gli strumenti e la volontà per recuperare un'agricoltura che sia in equilibrio con la terra e con l'uomo, riappropriata di una visione etica del suo ruolo.

Vi sono movimenti internazionali che uniscono una forte critica all'agricoltura industriale, a una rivalutazione, talvolta esaltazione, della figura del contadino tradizionale, tanto:

che spesso i contadini ne sanno più di loro [gli agronomi] e anche se la scienza e la tecnica possono fornire qualche apporto, devono mettersi al servizio di queste conoscenze ancestrali basate su pratiche millenarie (Pérez-Vitoria 2007: 177).

Sono parole di Silvia Pérez-Vitoria, l'appassionata paladina dei contadini di tutto il mondo, nella sua strenua e documentata condanna dell'agricoltura industriale; ma quegli stessi contadini per cui ha lottato, i campesinos senza terra brasiliani e andalusi, una volta avuta la terra, si sono velocemente allineati alle metodiche dell'agricoltura industriale, più o meno costretti a utilizzare concimi, fitofarmaci e diserbanti. A dimostrazione che, nella agricoltura tradizionale e in quella industriale, non vi sono figure da osannare e altre da crocifiggere; ma piuttosto, seguendo il nostro poeta de *La ginestra*, affidarsi alla ragione:

Sol per cui risorgemmo
Dalla barbarie in parte, e per cui solo
Si cresce in civiltà, che sola in meglio
Guida i pubblici fati.

E la civiltà, in ambito agricolo, è quel sistema di coltivazione che permette a tutti, ora e nel futuro, di sopravvivere su questo pianeta; limitando e bloccando le avidità e gli egoismi di chi pensa solo all'oggi e al proprio tornaconto. Sono e voglio essere ottimista, perché penso che la maggior parte degli uomini sia in buona fede; con quella nota di solidarietà, che ci contraddistingue come specie, forse sapremo trovare una giusta via, anche nel rapporto con la terra.

D'altronde ormai andiamo verso un'agricoltura senza terra e potrà prendere campo o, meglio, sostituire i campi, in ambienti protetti e sterilizzati, che quindi possono ovviare a tutti i composti chimici; c'è già chi ipotizza di coltivare sul mare senza terra, tipo la chinampa dell'atzeca Tenochtitlan, chi costruirà e assemblerà nuovi organismi vegetali e animali, resistenti e produttivi e con le qualità che più ci aggradano; chi pensa addirittura a coltivazioni localizzate su altri pianeti; come pure non è detto che l'alimentazione dell'uomo resterà di vegetali e animali, ma chissà con quali sostanze, ed è già reale la carne artificiale, l'utilizzo degli insetti, ecc.!

Il futuro quindi, soprattutto quello lontano, sarà sorprendente; oppure vedremo, come già è successo altre volte, un parziale ritorno al passato?

Suo fratello Caio ha lasciato scritto in un suo libro, che Tiberio, in viaggio verso Numanzia, passando per l'Etruria e vedendo la desolazione di quella zona, e che i contadini o pastori erano schiavi lì deportati, e barbari, concepì allora per la prima volta l'idea di quei provvedimenti dai quali sarebbero venuti per loro dolori infiniti (Plutarco 1991: 8, 9-10).

Si tratta dei fratelli Gracchi, legati alla proposta di una riforma agraria che è costata loro la vita. Tiberio è passato per l'Etruria e ha potuto constatare la situazione delle campagne in quegli anni, probabilmente il 133 a.C. o l'anno prima: una terra ricca da secoli, con importanti produzioni in vino, frumento e olio è ora desolata, con un'agricoltura in stato di abbandono o di mancanza di cure, perché tutti i contadini o i pastori sono degli schiavi lì deportati, oppure dei barbari, cioè degli stranieri (rinomati gli Egiziani), che non curano più la terra come era tradizione e consuetudine, per una civiltà che si era basata proprio su questa attività.

L'organizzazione rurale etrusca, che aveva reso ricche quelle terre, era costituita dalle unità poderali, come gli scavi archeologici hanno mostrato, e furono messe in crisi dalla grande azienda romana schiavistica; il potere

in coltura promiscua, tuttavia, sopravviverà a questa crisi, sopravviverà ai tempi ancora più bui dell'Alto Medioevo, per tornare a ricamare d'incredibili merletti le nostre colline e le valli.

Immagini - Gli attrezzi



1. Aratro simmetrico, chiamato in zona aratolo, per rompere la superficie compatta del terreno dopo la mietitura



2. Particolare



3. Aratro simmetrico in legno per aprire di solchi



4. Particolare



5. Aratro asimmetrico, coltro, voltorecchio



6. Posizionamento del contadino e della vacca dal lato campo già arato



7. Visione dall'alto



8. Aratura di un campo a lato del bosco



9. Aratro con le ruote



10. Particolare



11. Attacco dell'aratro al giogo



12. Erpice di legno



13. Attacco dell'erpice al giogo



14. Erpice di ferro



15. Altro erpice di ferro



16. Il timone dell'erpice



17. La falce per la mietitura



18. Battitura della falce



19. *Falce consunta*



20. La macchina della battitura



21. Particolare della cinghia di trasmissione



22. La battitura sulla panca



23. Il vaglio per i ceci



24. Il vaglio in azione



25. Correggiati da dietro



26. Correggiati di lato



27. Il pennato, il più versatile degli attrezzi, straordinario legame con il mondo etrusco



28. La zappa in costruzione



29. La zappa in azione



30. Il rastrello



31 Il rastrello in azione



32. La seminatrice



33. Attacco della seminatrice al giogo



34. Il carro



35. Il carro adattato al trasporto dei covoni



36. La martinicca tirata (il freno del carro)



37. Il giogo



38. Il giogo visto dall'alto



39. Il giogo visto da dietro



40. La vanga



41. La falce fienaja o frullana



42. La battitura della frullana



43. La bruscola per le olive



44. La bruscola in costruzione con le vitalbe



45. Scala di legno



46. Il tino sul carro per la vendemmia



47. Corbellino e bigoncia per la vendemmia



48. Un paniere colmo d'uva



49. Il corbello



50. I tini per le uve pigiate e la fermentazione



51. La cesta in costruzione



52. Particolare



53. Il corno con la pietra per affilare



54. Particolare



55. La cantina della casa colonica



56. L'attrezzo più importante: la trasmissione orale

Bibliografia

- AA.VV. (1877-1885), *Atti della Giunta per la inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola* (Inchiesta Jacini), voll. 1-15, Roma: Forzani e C., Tipografi del Senato
- AA.VV. (1981), *Agricoltura: dizionario enciclopedico*, Torino: Saie
- AA.VV. (1992), *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, a cura di P. Bevilacqua, Venezia: Marsilio Editori
- AA.VV. (2001-2002), *Storia dell'Agricoltura Italiana*, Accademia dei Georgofili, Firenze: Edizioni Polistampa
- AA.VV. (2017), "Frutti dimenticati e biodiversità recuperata, Il germoplasma frutticolo e viticolo della agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Lazio e Abruzzo", *Quaderni - Natura e Biodiversità*, 8
- Affortunati, A. (2018), *"Levassi di cappello e venir via": agricoltura e crisi della mezzadria nel Carmignanese*, Firenze: Edizioni Polistampa
- Agostini, I. (2015), *Il diritto alla campagna. Rinascita rurale e rifondazione urbana*, Roma: Ediesse
- Alamanni, L. (2011), *Della coltivazione*, Bologna: Zanichelli
- Altieri, M. A., Nicholls C. I. e Ponti L. (2015), *Agroecologia: una via percorribile per un paese in crisi*, Milano: Edagricole
- Amadei, G. (2007), "Il frumento alla ribalta dei mercati", *Atti dei Georgofili*: 523-530
- Andreolli, B. e Montanari, M. (1983), *L'azienda curtense in Italia: proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI*, Bologna: Cooperativa Libreria Univ. Ed.
- Andreolli, B., Fumagalli V. e Montanari M. (1985), *Le campagne italiane prima e dopo il Mille: una società in trasformazione*, Bologna: Cooperativa Libreria Univ. Ed.
- Anselmi, S. (1986), "Caratteri dell'economia mezzadrile fra Ottocento e Novecento", *I mezzadri e la democrazia in Italia*, Annali dell'Istituto "Alcide Cervi", 8: 309-318
- Anselmi, S. (2001), *Agricoltura e mondo contadino*, Bologna: il Mulino
- Aretino, P. (1945), *Lettere*, a cura di Sergio Ortolani, Torino: Einaudi
- Ascheri, M. (2004), "La Toscana-paesaggio: esito di un millenario travaglio istituzionale", *Il Paesaggio Toscano, L'opera dell'uomo e la nascita di un mito*, Milano: Silvana Editoriale

- Aubert de Linsolas (1836), *Souvenirs de l'Italie*, Avignon: Rastoul
- Bagnasco, A. e Pini, R. (1981), "Economia e struttura sociale", *Sviluppo economico e trasformazioni sociopolitiche dei sistemi territoriali a economia diffusa*, *Quaderni della Fondazione Feltrinelli*, 14
- Balzac, H. de (1975), *Les paysans*, Paris: Gallimard
- Beckford, W. T. (1834), *Italy; with sketches of Spain and Portugal*, (Vol. 1), London: Richard Bentley
- Bellicini, L. (1989), "La campagna urbanizzata. Fattorie e case coloniche nell'Italia centrale e nordorientale", *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, 1: 77-130
- Berger, J. e J. Mohr (1995), *Another way of telling*, New York : Vintage Books
- Bergeret de Grancourt (1895), Fragonard, J. H., *Journal inédit d'un voyage en Italie, 1773-1774*, Paris: May et Motteroz
- Bertacchi, L. (2009), *Antico porto etrusco sul fiume Corno*, Gorizia: Edizioni della laguna
- Biagioli, G. (1981), "I problemi dell'economia toscana e della mezzadria nella prima metà dell'Ottocento", *Contadini e proprietari nella Toscana moderna, Atti del Convegno di studi in onore di Giorgio Giorgetti*, vol. 2, Dall'età moderna all'età contemporanea, Firenze: Olschki, 85-172
- Biagioli, M., Gestri, G., Acciai, B. & Messina, A. (1999), *Le verdi perle del Monteferrato, Nell'Area Protetta, alla scoperta di orchidee selvagge ed altri fiori rari*, Perugia: Gramma
- Bloch, M. (1973), *I caratteri originali della storia rurale francese*, Torino: Einaudi
- Bonardi, L. e Varotto M. (2016), *Paesaggi terrazzati d'Italia, Eredità storiche e nuove prospettive*, Milano: Franco Angeli
- Braudel, F. (1973), *Scritti sulla storia*, Milano: Mondadori
- Braudel, F. (1976), *Civiltà e imperi del mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino: Einaudi
- Bresso, M. (1993), *Per un'economia ecologica*, Roma: La Nuova Italia Scientifica
- Brosses, C. de (1858), *Lettres familières écrites d'Italie à quelques amis en 1749 et 1740* (Vol. 1), Paris: Poulet-Malassis et de Broise
- Boccaccio, G. (1966), *Decameron*, Cologno M.: Bietti
- Camiz, A. (2013), "Annotazioni sull'origine e sulla continuazione degli usi civici in territorio agricolo", *Territori. Strumenti interdisciplinari per la valutazione, la programmazione e la gestione delle risorse ambientali*, 18

- (4): 30-34
- Camus, A. (1958), *L'envers et l'endroit*, Paris: Gallimard
- Carcopino, J. (1906). "La Sicile Agricole au dernier Siècle de la République Romaine", *Vierteljahrsschrift Für Sozial - Und Wirtschaftsgeschichte*, 4(1), 128-185
- Contini Bonacossi, U. (2009), *Alla scoperta del passato*, Firenze: Casa Editrice Il Fiore
- Capponi, G. (1833), "Su i vantaggi e svantaggi sì morali che economici del sistema di Mezzeria. Memoria letta dal socio ordinario sig. marchese Gino Capponi, nella seduta del dì 14 Aprile 1833", *Continuazione degli Atti dell'I. e R. Accademia dei Georgofili di Firenze*, 11: 186-198
- Carandini, A. (1985), *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana*, Parma: Panini
- Catone, M. P. (2000), *De agri cultura*, a cura di L. Canali e E. Lelli, Milano: Mondadori
- Cattaneo, C. (1975), *Saggi di economia rurale*, Torino: Einaudi
- Chateaubriand, F. A. R. de (1921), *Voyage en Italie*, Grenoble: J. Rey
- Chavarria Arnau, A. (2005), "Dopo la fine delle ville: le campagne iberiche in epoca visigota", *Dopo la fine delle ville: le campagne tra VI e IX secolo*, a cura di G.P. Brogiolo, A. Chavarria, M. Valenti, Mantova: Sap Società archeologica, 263-285
- Cherubini, G. (1979), "La mezzadria toscana delle origini", *Contadini e proprietari nella Toscana moderna*, Atti del Convegno di studi in onore di Giorgio Giorgetti, vol. 1, Dal Medioevo all'età moderna, Firenze: Olschki, 131-152
- Cherubini, G. (1996), *L'Italia rurale del basso medioevo*, Bari: Editori Laterza
- Cherubini, G. (2002), "L'olivicultura toscana dalle origini all'età moderna", *La Toscana nella storia dell'olivo e dell'olio*, a cura di Paolo Nanni, Firenze: Arsia Regione Toscana, 13-34
- Cherubini, G. (2006), "Il contadino e il lavoro dei campi", *L'uomo medievale*, a cura di J. Le Goff, Bari: Laterza, 125-154
- Cheung S. N. (1969), *The Theory of Share Tenancy*, Chicago: University of Chicago Press
- Ciattini, L. (2018), *La mezzadria in Toscana, con particolare riferimento al territorio pistoiese*, Firenze: Edizioni dell'Assemblea
- Colin, J.-P. (2003), *Figures du métayage*, Paris: Ird
- Columella, L. G. M. (1808), *L'agricoltura, volgarizzata da Benedetto del*

- Bene, Veron*: Giovanni Gambaretti
- Columella, L. G. M. (1997), *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, trad. di R. Calzecchi Onesti, Torino: Einaudi
- Conti, E. (1965), "La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino, I, Le campagne nell'età precomunale", *Studi storici*, fasc. 51-55, Roma: Istituto Storico Italiano per il Medio Evo
- Correnti, C. e Maestri, P. (1864), per cura di, *Annuario statistico italiano, Anno II-1864*, Torino: Tipografia letteraria
- Cortese, M. E. (2007), *Signori, castelli, città, L'aristocrazia del territorio fiorentino tra X e XII secolo*, Firenze: Olschki
- Cortonesi, A. (1988) *Il lavoro del contadino, Uomini, tecniche, colture nella Tuscia tardomedioevale*, Bologna: Editrice Clueb
- Coryat, T. (1905), *Coryat's Crudities*, vol. 1, Glasgow: James MacLehose and Sons
- Crescenzi, Pietro de' (1471), *Ruralium commodorum libri XII*, Augusta
- Crescenzi, Piero de' (1605), *Trattato della agricoltura di Cittadino di Bologna, Già traslato nella favella Fiorentina, e di nuovo rivisto, a riscontro con Testi a penna dallo 'nferigno [Bastiano De Rossi], Accademico della Crusca*, Firenze: Cosimo Giunti
- Desplanques, H. (1959a), "Il paesaggio rurale della coltura promiscua in Italia", *Rivista Geografica Italiana*, 66: 29-64
- De Angelis, L. (1981), "Tecniche di coltura agraria e attrezzi agricoli alla fine del Medioevo", *Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secc. XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel tardo medioevo*, Ottavo Convegno internazionale (Pistoia 21-24 Aprile 1977): 203-220
- Desplanques, H. (1959b), "Contribution à l'étude des paysages ruraux en Italie Centrale: l'arbre fourrager", *Géographie et histoire agraires. Acte du Colloque international de l'Université de Nancy (2-7 sept. 1957)*, Nancy: 97-103
- Diamond, J. (1998), *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni*, Torino: Einaudi
- Diodoro Siculo, (1988), *Biblioteca storica. Libri I-V*, introd. di L. Canfora, Palermo: Sellerio
- Diodoro Siculo, (2021), *Biblioteca storica, volume secondo (libri IV-VIII)*, Milano: Rizzoli
- Di Simplicio, O. (1986), *Le rivolte contadine in Europa*, Roma: Editori riuniti
- Duclos, C. P. (1791), *Voyage en Italie, ou considérations sur l'Italie*, seconde

- édition, Paris: Buisson, Imprimeur-Libraire
- Du Cange, C. d. F. (1678), *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, 3 voll. Einaudi, L. (1946), “Problemi della mezzadria”, *Nuova antologia*, 436: 15-45
- Emigh, R. J. (1997), “The spread of sharecropping in Tuscany: the political economy of transaction costs”, *American Sociological Review*: 423-442
- Esiodo (1983), *Le opere e i giorni*, Milano: BUR
- Esposito, A. (1986), “Il voto delle campagne nelle regioni della mezzadria classica (1946-1953)”, *I mezzadri e la democrazia in Italia. Annali dell'Istituto Alcide Cervi*, 8: 227-244
- Faini, E. (2010), *Firenze nell'età romanica (1000-1211): l'espansione urbana, lo sviluppo istituzionale, il rapporto con il territorio*
- Ferrario, V. (2012), “Aratorio arborato vitato. Il paesaggio agrario della coltura promiscua della vite tra fonti catastali e fonti cartografiche”, *Antico e sempre nuovo. L'agro centuriato a nord-est di Padova dall'Antichità all'Ottocento*, a cura di C. Mengotti e S. Bortolami, Verona: Cierre Edizioni, pp. 361-386
- Finzi, R. (2007), *Mezzadria svelata. Un esempio storico e qualche riflessione fra teoria e storiografia*. Bologna: Clueb
- Forsyth, J. (1816), *Remarks on Antiquities, Arts, and Letters, during an excursion in Italy in the years 1802 and 1803*, London: Keith Crook
- Francovich, R. & Hodges, R. (2003), *Villa to Village. The transformation of the Roman Countryside in Italy, c.400-1000*, London: Duckworth
- Fukuoka, M. (2011), *La rivoluzione del filo di paglia*, Firenze: Libreria editrice fiorentina
- Gallo, A. (1978), *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*, Bologna: Forni
- Gambi, L. (1995), “Declino o evoluzione della tradizionale piantata in «coltura promiscua»? Qualche considerazione ricavata dal caso emiliano-romagnolo”, *Tra Lombardia e Ticino. Studi in memoria di Bruno Caizzi*, a cura di Raffaello Ceschi e Giovanni Vigo, Bellinzona: Edizioni Casagrande, pp. 389-394
- Giono, J. (1954), *Voyage en Italie*, Paris: Gallimard
- Giorgetti, G. (1974), *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Torino: Einaudi
- Giusti, G. (1853), *Raccolta di proverbi toscani, con illustrazioni, cavata dai manoscritti di Giuseppe Giusti, ora ampliata ed ordinata*, Firenze: Felice Le Monnier

- Goethe, J. W. Von (1991), *Viaggio in Italia 1786-1788*, Milano: Rizzoli
- Goldsmith, E. (2005), “Ecosistema e società. La natura come specchio di una visione del mondo”, *L'Ecologist italiano - La terra, l'uomo e l'etica della biosfera*: 12-15
- Gori, E. (1986), “Le scelte elettorali dei mezzadri”, *I mezzadri e la democrazia in Italia, Annali dell'Istituto Alcide Cervi*, 8: 245-255
- Hallmann, C. A., et al. (2017), *More than 75 percent decline over 27 years in total flying insect biomass in protected areas*, *PloS one*, 12(10): e0185809
- Hausmann, G. (1964) *La terra e l'uomo: saggio sui principi di agricoltura generale*, Torino: P. Boringhieri
- Hausmann, G. (1986), *Suolo e società*, Lodi: Istituto sperimentale per le colture foraggere
- Hausmann, G. (2005), *La terra come placenta: testamento di uno scienziato umanista*, Firenze: Libreria editrice fiorentina
- Hesse H. (1991), *Dall'Italia e Racconti italiani*, Roma: Newton Compton
- Imberciadori, I. (1951), *Mezzadria classica toscana, Il profilo storico*, Firenze
- Imberciadori, I. (1958a), “Le scaturigini della mezzadria podereale nel secolo IX”, *Economia e Storia. Rivista Italiana di Storia Economica e Sociale*, fasc. 1: 7-19
- Imberciadori, I. (1958b), “Proprietà terriera di F. Datini e parziaria mezzadrile nel '400”, *Economia e Storia, Rivista Italiana di Storia Economica e Sociale*, fasc. 3: 254-272
- Kolendo, J. (1963), “Sur la législation relative aux grands domaines de l'Afrique romaine”, In: *Revue des Études Anciennes*, 65 (1): 80-103
- Lapucci, C. (2013), *L'economia dei contadini. Il laboratorio dell'aria fondato sul riciclaggio completo*, Firenze: Libreria Editrice Fiorentina
- Laureano, P. (1989), *Sahara giardino sconosciuto*, Firenze: Giunti
- Lawrence, D. H. (2002), *Itinerari etruschi*, Roma: Newton Compton
- Leonardo da Vinci (2002), *Scritti, Tutte le opere: Trattato della pittura, Scritti Letterari, Scritti scientifici*, Roma: Rusconi
- Le Roy Ladurie, E. (1977), *Storia di un paese: Montaillou, Un villaggio occitano durante l'inquisizione (1294-1324)*, Milano: Rizzoli
- Levi, C. (1970), *Cristo si è fermato a Eboli*, Torino: Einaudi
- Lukacs, G. (1950), *Saggi sul realismo*, trad. it. di M. e A. Brelich, Torino: Einaudi
- Mancini, M. (2019), *Agricoltura Organica e Rigenerativa, Oltre il biologico: le idee, gli strumenti e le pratiche per un'agricoltura di qualità*, Firenze: Terra nuova

- Manenti, G. e Sala, C. (2012), *Alle radici dell'agricoltura*, Firenze: Libreria editrice fiorentina
- Marselli, G. A. (1973), *La civiltà contadina e la trasformazione delle campagne*, Torino: Loescher
- Marshall, A. (1972), *Principi di economia*, Torino: Utet
- Marx, K. (1980), *Il capitale*, Roma: Editori riuniti
- Meoni, I. (1993), "Dall'aratro al computer, sindacalista a Prato", *I quaderni di Azione Sindacale*, 3, Camera del Lavoro di Prato
- Misson, F. M. (1727) *Nouveau voyage d'Italie, Avec un Mémoire contenant des Avis utiles à ceux qui voudront faire le mesme voyage*, (Tome premier), La Haye: H. van Bulderen
- Mollison, B. e Holmgren, D. (1981). *Perma-coltura: un'agricoltura perenne per gli insediamenti umani*. La Fierucola
- Montaigne, M. de (1956), *Viaggio in Italia*, trad. di E. Camesasca, Milano: Bur
- Montanari, M. (2010), *Il formaggio con le pere: la storia di un proverbio*, Bari: Editori Laterza
- Montesquieu, C. L. de (1717), *Viaggio in Italia*, a cura di G. Macchia, M. Colesanti, Bari: Laterza
- Namaziano, R. (1992), *Il ritorno*, Torino: Einaudi
- Nanni, P. (2010). "Agricoltura e agricoltori nelle terre di Francesco di Marco Datini (XIV-XV secolo)". *Rivista di Storia dell'Agricoltura—a. L.*, 2: 3-34
- Omero (1940), *L'Iliade*, nella traduzione di Vincenzo Monti, a cura di Giuseppe Raniolo, Milano: Mondadori
- Omero (1822), *Odissea. Libro Vigesimoquarto*, trad. Ippolito Pindemonte, in wikisource.org
- Orazio, F. Q. (2008), *Epistole e Ars Poetica*, a cura di Ugo Dotti, Milano: Feltrinelli
- Paolo, D. (1991) (Paul Warnefried), *Storia dei Longobardi*, trad. e note di Antonio Zanella, Milano: Rizzoli
- Papias (1491), *Elementarium doctrinae rudimentum*, Venetiis: Theodor de regazonibus, Digitale Sammlungen, Bayerische Staatsbibliothek
- Pazzagli, C. (1989), "Il paesaggio degli alberi in Toscana. La campagna tra pianura e collina", *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea. 1. Spazi e paesaggi*, a cura di Piero Bevilacqua, Venezia: Marsilio, pp. 549-584
- Pazzagli, C. (2000), "La mezzadria senese in età moderna", *Archivio Storico*

- Italiano*, 158.4 (586): 751-785
- Pedreschi, L. (1956), "Geografia agraria delle Crete senesi", *Studi geografici della Toscana, Rivista geografica italiana* 63 (suppl.): 125-171
- Pellecchia, M. et al. (2007), "The mystery of Etruscan origin: novel clues from *Bos taurus* mitochondrial DNA", *Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences*, 274 (1614), 1175-1179
- Pérez-Vitoria, S. (2007), *Il ritorno dei contadini*, Milano: Editoriale Jaca Book
- Petrini, C. (2014), *Voler bene alla terra. Dialoghi sul futuro del pianeta*, Giunti
- Petrarca, F. (1992), *De vita solitaria*, Mondadori, Milano: Mondadori
- Pinto, G. (1979), "Ordinamento colturale e proprietà fondiaria cittadina nella Toscana del tardo Medioevo", *Contadini e proprietari nella toscana moderna*, Atti del Convegno di studi in onore di Giorgio Giorgetti, vol. 1, Dal Medioevo all'età moderna, Firenze: Olschki, pp. 223-277
- Pinto, G. (1981), "Coltura e produzione dei cereali in Toscana nei secoli XIII-XV", *Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secc. XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel tardo medioevo*, Centro italiano di studi di storia e d'arte, Pistoia: 221-285
- Pinto, G. (2005). "L'olivo e l'olio in Toscana: una panoramica tra medioevo ed età contemporanea." *Olivi e olio nel Medioevo italiano.-(Biblioteca di storia agraria medievale; 29)*, 1000-1022
- Pinto, G. (2016), *Firenze medievale e dintorni*, Roma: Viella
- Atti del convegno Pautas de Consumo y niveles de vida en el mundo rural medieval*, Università di Valencia
- Piovene, G. (2006), *Viaggio in Italia*, Milano: Fabbri Editori
- Plinio, S. G. (1984), *Storia Naturale*, III*, Torino: Einaudi
- Plutarco (1991), *Vite parallele. Tiberio e Caio Gracco*, a cura di D. Magnino, Milano: Bur
- Poli, D. (2013a), "Agricoltura paesaggistica: un arredo fittizio della campagna o un'opportunità di sviluppo per il mondo rurale in evoluzione?", *Agricoltura paesaggistica*: 1-31, Firenze university press
- Poli, D. (2013b), "Problematiche e strategie per il ritorno alla terra", *Scienze del territorio* 1: 17-29
- Porisini, G. (1971), *Produttività e agricoltura: i rendimenti del frumento Italia dal 1815 al 1922*, Torino: Ilte
- Pudney, S., Galassi, F. L. e Mealli, F. (1998), "An econometric model of farm tenures in fifteenth-century Florence", *Economica*, 65 (260): 535-

- Redfield, R. e Scaraffia, L. (1976), *La piccola comunità, la società e la cultura contadina*, Torino: Rosenberg and Sellier
- Ridolfi, C. (1862), *Lezioni orali di agraria*, Vol 1-2, Firenze: Cellini
- Rosener, W. (1989), *I contadini nel Medioevo*, tr. di G. Corni e S. Catucci, Bari: Editori Laterza
- Sade, D. A. F. de (1993), "Viaggio in Italia", *Opere complete*, a cura di B. Cagli, Roma: Newton Compton
- Saltini, A. (1989), *Storia delle scienze agrarie*, Bologna: Edagricole
- Saltini, A. (2002), "Il sapere agronomico. Empirismo e sapere scientifico: nasce a Roma la scienza agronomica", *Accademia dei Georgofili, Storia dell'agricoltura italiana*, 2: 353-382
- Schauer, T., Caspari, C. & Rambelli, A. (1987), *Guida all'identificazione delle piante*, Bologna: Zanichelli
- Schipani, S. & Lantella, L. (2007), *Iustiniani Augusti Digesta seu Pandectae*, Testo e traduzione (libri 12-19)
- Senofonte (1988), *L'amministrazione della casa (Economico)*, trad. C. Natali, Venezia: Marsilio
- Sereni, E. (1961), *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari: Laterza
- Sereni, E. (1971), *Il capitalismo nelle campagne (1860-1900)*, Torino: Einaudi
- Sereni, E. (1981), *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino: Einaudi
- Seume, J. G. (1973), *L'Italia a piedi*, a cura di A. Romagnoli, Milano: Longanesi
- Silone, I. (1979), *Fontamara*, Milano: Mondadori, Milano
- Sismondi, J. C. L. S. de (1801), *Tableau de l'Agriculture Toscane*, Genève,,: J.J. Paschoud Libraire (riprod. anast., Firenze: Irpet, 1980)
- Slicher van Bath, B. H. (1972), *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Torino: Einaudi
- Smith, A. (1976), *Indagine sulla natura e le cause della ricchezza delle nazioni*, Milano: Isedi
- Smollett, T. G. (2003), *Viaggio attraverso l'Italia*, Roma: Nutrimenti
- Steiner, R. (2014), *Impulsi scientifico-spiritali per il progresso dell'agricoltura*, Milano: Editrice Antroposofica
- Stendhal, & Stendhal (1990), *Roma, Napoli, Firenze, Viaggio in Italia da Milano a Reggio Calabria*, Bari: Laterza
- Stopani, R. (2006), *La casa colonica toscana, Storia, cultura e architettura*,

Firenze: Le Lettere

- Suarès A. (1922), *Voyage du condottière Vers Venise*, Paris: Emile-Paul frères
- Tabet, D. (1986), “I consigli di fattoria”, *I mezzadri e la democrazia in Italia, Annali dell'Istituto Alcide Cervi*, 8: 287-292
- Taine I. (1966), *Viaggio in Italia*, a cura di A. Roggero, Torino: Utet
- Tarello, C. (1975), *Ricordo d'agricoltura*, Torino: Einaudi
- Tinacci Mossello, M. (2002), “L'impatto ambientale dei mutamenti economici e sociali”, *Storia del territorio e storia dell'ambiente*, a cura di S. Neri Serneri, La Toscana: 79-99.
- Toutain, J. (1902), “L'inscription d'Henchir Mettich. Un nouveau document sur la propriété agricole dans l'Afrique romaine”, In: *Mémoires présentés par divers savants à l'Académie des inscriptions et belles-lettres de l'Institut de France*, 11 (1): 31-82
- Troplong, R. T. (1847), *Il Diritto Civile, Della permuta e della locazione*, tr. it di Carlo Aveta, Napoli: Domenico Capasso Librajo Editore
- Varrone, M. T. (1974), *Opere*, a cura di A. Traglia, Torino: Utet
- Vecchio, B. (1988), “Novità e permanenze nella geografia agraria delle crete senesi”, *Le crete senesi nel tempo della semina* (pp. 65-99), a cura di M. Stefanini, Milano: Feltrinelli
- Vera, D. (2007). “Essere «schiavi della terra» nell'Italia tardoantica: le razionalità di una dipendenza.” *Studia Historica. Historia Antigua*, 25: 489-505
- Violante, S. (1983), “Sintesi e interpretazioni di dati statistici inerenti un'azienda agraria toscana (Artimino, 1782-1877); variabili socio-economiche”, *Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia centro-settentrionale*, a cura di Gauro Coppola, Milano: Franco Angeli, 425-454
- Virgilio, P. M. (1983), *Georgiche*, trad. di Luca Canali, Milano: BUR
- Zangheri, R. (1977), *Agricoltura e contadini nella storia d'Italia*, Torino: Einaudi
- Zanolli, P. e Pavan, F. (2009), *Migrazione autunnale di parassitoidi del genere Anagrus spp da vigneti a siepi di rovo*, Atti del XXII Congresso Nazionale di Entomologia
- Zecchini, G. B. (1863), “Risposta alle ricerche agrarie sulle coltivazioni di Aquileja”, *Bullettino dell'Associazione agraria friulana*, 8, Udine: Trombetti - Murero, 375-387

Ringraziamenti

Ringrazio tutti coloro che, nell'eseguire il loro lavoro, si sono resi disponibili per documentare questo mondo contadino, nelle varie attività che si svolgono nel corso dell'anno, con strumenti e tecniche che si sono tramandati da secoli e da millenni; a questo mondo, ormai scomparso, vada un nostro pensiero di gratitudine.

In particolare ringrazio la famiglia Ciolini, Antonio, Bruno, Giuseppe e Vittorio; la famiglia Consigli, Giovanni, Giuliano, Mario, Nello e Rina Baldini; la famiglia Fissi, Aldo, Annibale, Paola, Roberto, Faustino Nibbi e Angiolino Pagli; la famiglia Latini, Primo, la moglie e Rino; la famiglia Orlandi, Antonio, Luigi, Stefania, Luisella Novelli e Dina Prestanti; la famiglia Rovai, Gino e Mario; Nella Frangini.

Un ringraziamento particolare a Elena Marconi per l'aiuto prestato nella revisione del testo.

Nota biografica

“Vittorio Cintolesi è nato nel 1952 a Comeana, in Provincia di Firenze ora di Prato; il padre scalpellino alle vicine cave di pietra serena, la madre contadina, in un podere tradizionale toscano, in mezzadria e coltura promiscua.

Ha passato l'infanzia a stretto contatto con questi due mondi, ancora legati a metodiche e tecniche di lavoro tradizionali, seguendone negli anni successivi le trasformazioni e la completa scomparsa.

Si è laureato in Medicina e Chirurgia e ha lavorato come oncologo presso la Radioterapia di Careggi, Firenze.

Fin da giovane ha partecipato alla vita sociale e politica del paese e ha seguito le sorti del mondo agricolo della zona, a contatto con gli ultimi contadini che ancora lavoravano in modo tradizionale, realizzando migliaia di immagini e approfondendo testi e lavori, di ogni genere e di ogni periodo, con notizie riguardanti ogni realtà rurale.

E' stato eletto sindaco del Comune di Carmignano nel 1997, con una lista unitaria di sinistra e ha ricoperto questo ruolo per due legislature, fino al 2006.

Mai è venuta meno la sua partecipazione alle iniziative sociali e politiche, del tempo libero e del volontariato, con un apporto di lavoro manuale e costruttivo.”



Una selezione dei volumi della collana
delle *Edizioni dell'Assemblea* è scaricabile dal sito

www.consiglio.regione.toscana.it/edizioni

Ultimi volumi pubblicati:

Gabriele Parenti

Nel baratro... oltre il baratro

Silvano Polvani

Sindache e Sindaci a Gavorrano - 1944 - 2024

Giuseppina Carla Romby e Nicola Fontana

Villa Torre degli Agli a Novoli

Marco Piccardi, Enzo Pranzini, Francesca Lemmi

Il monastero di San Lussorio (XI-XIII sec.)

e il podere di Stoldo (XIV-XVI sec.)

Marta Pellistri

Signa nelle antiche pergamene dal X al XIV secolo

Vasco Ferretti

Secondo Novecento

Francesco Sale

Senza la Rocca

Gabriella Carapelli - Stefania Vasetti (a cura di)

Rusciano e lo stare in villa a Firenze

dal Medioevo all'attualità

Alessandro Bicci

Il movimento partigiano dell'area pratese dal 1943 al 1945

Alessandro Bicci

Il movimento partigiano dell'area pratese dal 1943 al 1945

Vittoria Franco - Simonetta Soldani (a cura di)

