

ENNIO FERRAGLIO*
Il vino nella tradizione agronomica
rinascimentale

Uno dei fenomeni editoriali più interessanti del XVI secolo è rappresentato senz'altro dall'introduzione e dallo sviluppo del filone dei testi di agronomia e agricoltura, destinato a divenire, in un rapido giro di anni a cavallo della metà del secolo, uno degli ambiti più frequentati da autori ed editori della prima età moderna. Il fenomeno fu particolarmente sensibile nelle aree italiane a forte vocazione agricola, prima fra tutte la terraferma della Repubblica di Venezia (quindi dal territorio bresciano a quello friulano) dove, accanto alle enormi potenzialità produttive, non corrispondeva ancora un'agricoltura razionale e soddisfacente: la terra era coltivata con metodi arcaici e senza una vera e propria selezione delle sementi, ed anche il settore più specializzato – la viticoltura e la conseguente produzione di vino – subiva le conseguenze di una pratica di stampo medievale e di una forte concorrenza da parte dei vini importati dalla Francia o dalla Grecia, che avevano enorme peso sul mercato e sulle tavole italiane.

La grande possibilità offerta dalla stampa di diffondere in breve tempo e con costi relativamente contenuti le nuove proposte in ambito agricolo e vitivinicolo, fece sì che numerosi autori si dedicassero all'elaborazione di sistemi produttivi nuovi e spesso rivoluzionari. Se l'agronomo della fine del Quattrocento e dei primi anni del Cinquecento aveva a disposizione, oltre agli autori classici latini e greci, solo il manuale di Pier de' Crescenzi o di qualche altro autore minore, l'agronomo della fine del secolo e degli inizi del XVII poteva contare su una ricca biblioteca specializzata, in volgare, di testi facilmente reperibili, maneggevoli, a basso costo e non di rado illustrati¹.

¹ Sulla trattatistica agronomica moderna, in particolare per quella vicina alla realtà bresciana, si veda il contributo di G. BARBIERI, *Note sulla trattatistica economico-agraria nei secoli XVI e XVII*, in *Camillo*

È indubbio che la vicinanza con Venezia, centro editoriale principe degli inizi dell'età moderna, abbia prodotto un'influenza benefica sul mercato librario bresciano dei secoli XV-XVII. Nelle botteghe dei librai bresciani, che si rifornivano soprattutto a Venezia ma che sfruttavano anche una legislazione favorevole per lo sviluppo dell'arte tipografica sul territorio, era possibile reperire, in grande quantità e con una certa varietà, opere in latino e volgare dedicate all'agronomia e all'agricoltura.

Il dato cronologico è estremamente interessante. Come si vedrà meglio in seguito, è a partire dalla metà del Cinquecento che iniziano a circolare, in maniera sempre più massiccia, le traduzioni dei classici (Columella, Palladio, ma anche Pier de' Crescenzi) e le sillogi di testi agricoli, mentre cominciano ad affacciarsi sul mercato i primi manuali di agricoltura scritti *ex novo*, cioè prodotti sia dalla riflessione critica sulle reali possibilità di applicazione in ambito agricolo dei precetti degli antichi, sia da intuizioni che riguardavano le tecniche colturali differenziate in base alle condizioni climatiche o pedologiche delle diverse regioni italiane. La grande 'conquista' dell'agronomia moderna è di aver compreso che l'insegnamento degli antichi poteva essere valido per realtà particolari, come quelle dell'Italia meridionale o delle aree mediterranee dell'impero, ma che non poteva essere integralmente applicato ovunque.

Già a partire dai primi decenni del XV secolo l'area di terraferma della Repubblica di Venezia si configura come una delle zone italiane di maggior produttività agricola; all'interno di questa situazione, il caso del contado bresciano si caratterizza sia per la quantità della produzione agricola, sia per l'elevata specializzazione di alcune colture, quali quella della vite. Il rapporto tra viticoltura e agronomia è particolarmente stretto per alcune zone del territorio bresciano, come la Franciacorta, tanto da costituire un caso degno di nota nell'ambito della storia economica e sociale del contado lombardo.

La situazione particolarmente felice delle campagne bresciane – nonostante le continue guerre e una certa arretratezza tecnica – unitamente ad un progres-

Tarello e la storia dell'agricoltura bresciana al tempo della Repubblica Veneta, Atti del Convegno (Lonato, 29-30 settembre 1979), Brescia 1980, pp. 11-20. Per quanto riguarda, in particolare, la viticoltura e l'importanza che questa venne ad assumere nella trattatistica agronomica della prima età moderna, si vedano almeno gli studi di J.L. GAULIN, *Tipologia e qualità dei vini in alcuni trattati di agronomia italiana (sec. XIV-XVII)*, in *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.L. Gaulin e A.J. Grieco, Bologna 1994, pp. 59-83; A.M. NADA PATRONE, *L'enologia nelle considerazioni di un medico piemontese del Cinquecento: Francesco Gallina*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990, pp. 91-108.

sivo ritorno alla terra da parte degli interessi nobiliari, crearono i presupposti per lo sviluppo di una serie di istanze di rinnovamento teorico-pratico dell'agricoltura bresciana. La necessità di razionalizzare le colture e di ottenere una maggiore produttività fecero sì che gli studi di agronomia prendessero notevole slancio, soprattutto negli anni attorno alla metà del secolo. Dal punto di vista di questa indagine diviene fondamentale chiedersi non tanto quali fossero gli agronomi bresciani, ma quali libri avessero circolazione nell'ambiente bresciano tra la metà del Cinquecento e la fine del secolo; sarà così possibile ottenere l'immagine della piccola ma fornita biblioteca agronomica che – in via ipotetica, ma senza essere troppo lontana dal vero – era a disposizione di quanti, a Brescia, si occupavano di agronomia e agricoltura nel corso del XVI secolo².

Fra le figure che dominavano la scena locale si segnalano soprattutto quelle di Agostino Gallo e di Camillo Tarello. Entrambi, anche se in diversa misura, contribuirono al rinnovamento dell'agricoltura bresciana attraverso una lunga e tenace battaglia contro le consuetudini e l'endemica arretratezza nelle tecniche colturali e nella dotazione degli attrezzi; l'obiettivo, comune ad entrambi, era quello di mirare a costituire un'agricoltura che non fosse solo di sussistenza, bensì economicamente produttiva e di sviluppo.

Gallo e Tarello influenzarono, più o meno fortemente, gli agronomi successivi e certamente ebbero una ricaduta notevole sui contemporanei bresciani. La novità delle *Giornate* del Gallo o del *Ricordo d'agricoltura* del Tarello era rappresentata dall'essere, queste due opere, strettamente allacciate ai fenomeni della produzione e della distribuzione dei frutti della terra e dei loro derivati e di essere, di conseguenza, sganciati dalla tradizione, inveterata, che vedeva l'impegno nell'agricoltura come forma di godimento dello spirito³.

² Non ritengo inutile far seguire alla citazione di testi antichi l'indicazione della biblioteca dove sia consultabile almeno un esemplare originale delle opere di volta in volta menzionate. Per evitare inutili appesantimenti nel testo, le biblioteche vengono indicate attraverso delle sigle, che vanno intese in questo modo: BBQ = Brescia, Biblioteca Civica Querinina; BBSV = Brescia, Biblioteca del Seminario Vescovile; BUCV = Brescia, Università Cattolica del S. Cuore, Biblioteca 'Carlo Viganò'; LBF = Lonato, Biblioteca della Fondazione 'Ugo da Como'.

³ Le molteplici implicazioni del rapporto uomo-natura, e di conseguenza della contrapposizione tra vita in città e vita in campagna, sono state magistralmente illustrate da O. BRUNNER, *Vita nobiliare e cultura europea*, Bologna 1949, in particolare le pp. 250-263.

L'ambiente bresciano e la trattatistica agronomica

Ogni proposito di delineare i tratti dell'ambiente bresciano e della diffusione della trattatistica agronomica non può non partire dall'opera di Agostino Gallo, uno dei più importanti agronomi italiani della seconda metà del XVI secolo⁴. Il continuo travaglio a cui venne sottoposta la sua opera principale, le *Giornate dell'agricoltura*, con le relative modifiche ed integrazioni apportate nel corso di alcuni anni, sono la testimonianza più evidente di come la materia fosse in continuo progresso e di come le aspettative di un pubblico sempre più vasto ed interessato fossero pressanti. Ricordiamo brevemente i passaggi fondamentali: nel 1564 uscì a Brescia, stampata dal Bozzola, la prima edizione de *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*; a questa seguirono tre edizioni veneziane tra il 1565 e il 1566. Nel 1566 dall'officina del veneziano Nicolò Bevilacqua uscì una versione notevolmente ampliata, dal titolo *Le tredici giornate*; nel 1569 uscì dapprima, sempre a Venezia ma questa volta dalla tipografia di Grazioso Percaccino, un'appendice autonoma intitolata *Le sette giornate dell'agricoltura*, destinata a confluire, in quel medesimo anno, nell'unico volume de *Le venti giornate dell'agricoltura*. Questa fu l'edizione definitiva e servì da base per tutte quelle successive, che finirono per dare vita ad una vicenda editoriale di assoluto rilievo nel panorama italiano di quell'epoca: dodici edizioni nel corso del XVI secolo (nove a Venezia, due a Torino ed una a Brescia); sei del XVII secolo (tutte a Venezia); quattro del XVIII secolo (a Bergamo, Brescia, Cortona e Roma). L'opera ebbe grande successo oltre che a Brescia e Venezia, anche sul territorio milanese e quello veneto: si ha infatti notizia di contratti di vendita sottoscritti dal figlio di Agostino, Mario Gallo, con librai di Milano, Pavia, Bergamo, Bologna, Piacenza, Verona e Vicenza⁵.

Il profilo del Gallo è già stato delineato con dovizia di particolari da una storiografia sempre molto attenta a questo personaggio. Basti solo ricordare, di passaggio, alcuni elementi assolutamente degni di nota. In primo luogo, l'uso delle fonti scritte denota una profonda cultura, che non è solo di stampo classico ma

⁴ Sull'autore e sulla genesi e fortuna editoriale delle sue *Giornate dell'agricoltura* esiste una ricca bibliografia. Un agile profilo, corredato da una scheda bio-bibliografica, si può leggere in M.A. MAROGNA, *Agostino Gallo*, in *Scritti teorici e tecnici di agricoltura*, a cura di S. Zaninelli, I, Milano 1995, pp. 129-193. Da ricordare anche l'ultimo convegno dedicato alla figura del Gallo, che ha prodotto un ricco volume di saggi: *Agostino Gallo nella cultura del Cinquecento*, Atti del Convegno (Brescia, 23-24 ottobre 1987), a cura di M. Pegrari, Brescia, 1988.

⁵ MAROGNA, *Agostino Gallo*, p. 141.

è anche attenta agli sviluppi della scienza agronomica dei secoli immediatamente precedenti a quelli della sua epoca; leggendo le *Giornate dell'agricoltura* si trovano citazioni e riferimenti a tutti gli autori 'canonici' della classicità greco-latina, assieme a quelli della tradizione medievale e della prima età moderna (Pier de' Crescenzi su tutti, ma anche Arnaldo da Villanova, Dante, Petrarca e Boccaccio)⁶. In secondo luogo, l'opera del Gallo fu l'unica ad essere tradotta, ancora nel Cinquecento, in una lingua diversa da quella d'origine e ad essere diffusa in Francia attraverso più edizioni in questa versione⁷. Quanto la viticoltura andasse annoverata fra le attività principali dell'agricoltura è testimoniato dall'ampio spazio che le viene dedicato all'interno dell'opera del Gallo. Ben due 'giornate', infatti, la Seconda e la Terza, sono dedicate rispettivamente alla coltura delle viti e alla produzione e conservazione dei vini⁸. All'interno di una descrizione molto accurata della situazione bresciana, il Gallo introduce una novità di assoluto rilievo, e cioè la questione legata alla produzione e al consumo dei vini frizzanti⁹, che verrà ripresa più avanti da Girolamo Conforti e da Giovan Battista Croce.

Appartenente alla realtà bresciana, ma con poca fortuna in patria, è la figura di Camillo Tarello. Nativo di Lonato, pubblicò per la prima volta il suo *Ricordo d'agricoltura* nel 1567 a Venezia, nell'officina di Francesco Rampazetto, pochi anni dopo l'uscita de *Le dieci giornate* di Agostino Gallo¹⁰. L'opera ha finalità

⁶ B. MARTINELLI, *La fondazione delle 'Giornate dell'agricoltura' di Agostino Gallo*, in *Agostino Gallo*, pp. 227-270.

⁷ A. TENENTI, *La fortuna di Agostino Gallo in Francia*, in *Agostino Gallo*, pp. 9-21. In tutto l'opera del Gallo ebbe tre edizioni in Francia: la prima, dal titolo *Secrets de la vraye agriculture et honestes plaisirs qu'on recoit en la mesnagerie des champs*, corrispondente alla prima traduzione in francese ad opera di François De Belle-Forest, è del 1571; le altre due sono rispettivamente del 1572 e 1576.

⁸ A. GALLO, *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*, In Brescia, Appresso Gio. Battista Bozzola 1564. Un esemplare è conservato in BBQ con segnatura O.XIII.3. La *Giornata terza*, compresa fra le coll. 55v-69v, è intitolata *Ragionamento intorno al piantare, et alleuare le uiti in poco tempo*; la *Giornata quarta*, alle coll. 70r-86r, reca il titolo *Ragionamento intorno al vendemiare, far' i vini e conseruarli, con altre cose a ciò pertinenti*.

⁹ Gabriele Archetti afferma, a ragione, che si possa «forse ritenere la prima codificazione agronomica di un vino non fermo ottenuto da rifermentazione»; cfr. G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fonti e studi di storia bresciana. Fondamenta, 4), p. 467.

¹⁰ Per una visione d'insieme della vasta bibliografia sull'autore lonatese si veda la scheda in *Scritti teorici*, pp. 197-198, n. 1. Del *Ricordo* è uscita, recentemente, un'edizione a cura di Marino Berengo, condotta sull'edizione veneziana del Rampazetto del 1567: C. TARELLO, *Ricordo d'agricoltura*, a cura di M. Berengo, Torino 1975; da questo testo sono ricavate le citazioni che seguono. Un esemplare dell'originale del 1567 si trova presso BBQ, segnato 7^a K.VII.1.

diverse rispetto alla precedente, in quanto non si rivolge più ai possidenti terrieri con l'invito ad occuparsi in maniera scientifica dell'agricoltura in nome dei profitti che se ne possono trarre, bensì ad un pubblico più vasto, rappresentato da tutta quella classe intermedia di lavoratori dell'agricoltura compresi tra i nobili ed i servi¹¹. Stranamente – ma solo in apparenza, come si vedrà meglio in seguito – sono del tutto assenti riferimenti diretti al testo del Gallo, e gli unici punti di contatto (prova, forse, che il lonatese aveva ben presente le *Giornate*) sono rappresentati da una serie di argomentazioni comuni: i parassiti annuali, le molteplici arature, la concimazione con il letame, le influenze del cattivo tempo, la necessità di un collegamento organico tra agricoltura e allevamento.

Il *Ricordo d'agricoltura* non è un trattato organico di agronomia, essendo composto di due sezioni sostanzialmente distinte. Il *Ricordo* vero e proprio occupa la prima parte, e riguarda l'esposizione del principio della rotazione delle colture, teoria elaborata dal Tarello e per la quale aveva chiesto ed ottenuto un 'privilegio' da parte del Senato veneto¹². La seconda parte costituisce una sorta di prontuario, ordinato alfabeticamente, con massime di ispirazione classica, elementi di cultura popolare e annotazioni basate sull'esperienza personale, intorno alla coltivazione delle viti, delle biade e degli alberi da frutto. Il tenore delle citazioni dai classici (soprattutto Plinio il Vecchio, Columella, *Geoponica*, Pietro de' Crescenzi, Palladio, Virgilio, Cesare e Cicerone) lasciano intendere che l'autore avesse a disposizione delle edizioni in volgare. Per contro, il frequente richiamo a tradizioni popolari prive di ogni fondamento scientifico rivela un certo arcaismo di fondo nella cultura dell'agronomo bresciano.

Dell'opera del Tarello si hanno tre edizioni cinquecentesche nonostante una iniziale accoglienza sfavorevole¹³, reiterata nel corso del Sei e Settecento; biso-

¹¹ TARELLO, *Ricordo d'agricoltura*, p. 114: «Essendo questo *Ricordo* più in beneficio de' lavoratori et massari o coloni delle possessioni, ch'esso non è in beneficio de' patroni di quelle». In molti passaggi, inoltre, sottolinea la necessità che, oltre ai possidenti ed al personale intermedio, anche i fattori ed i contadini venissero adeguatamente istruiti sulle tecniche agronomiche. In risposta a questa esigenza il *Ricordo* venne scritto in volgare, con uno stile semplice e volutamente disadorno, che però a volte risulta involuto e non immune da errori, soprattutto nelle citazioni di alcuni autori latini.

¹² C. PONI, *Un 'privilegio' d'agricoltura: Camillo Tarello e il Senato di Venezia*, «Rivista storica italiana», 82 (1970), pp. 592-610.

¹³ TARELLO, *Ricordo d'agricoltura*, p. 38: «(...) Sapendo che'l costume è re delle genti, io vo', o agricoltori, raccontando istorie, adducendo esempi, trovando argomenti et inserendo favole in questa mia scrittura, per farvi creduli e capaci della verità del sudetto mio *Ricordo* con più capi. Il quale so che la prima fiata, che esso è uscito fuori, non era inteso da tutti. Onde io prego la vostra umanità e d'o-

gnerà infatti attendere la seconda metà del XVIII secolo per assistere ad una riscoperta – anche se, forse, sarebbe meglio definirla una ‘scoperta’ – di questo autore e delle sue teorie agronomiche, con il conseguente riconoscimento della validità delle intuizioni relative alla rotazione delle colture. Alla prima edizione veneziana del 1567, già ricordata, ne seguirono due a Mantova nel 1577 e 1585, rispettivamente presso Giacomo Ruffinello e Francesco Osanna¹⁴.

Come ben sottolinea Marino Berengo nell'introduzione all'ultima, recente edizione dell'opera di Camillo Tarello, «il *Ricordo* si dichiara frutto dell'esperienza che il suo autore ha maturato tra i campi»¹⁵. Tarello, infatti, secondo alcune fonti contemporanee citate dal Berengo, era ‘agricoltore’ nel senso che era attento, da un lato, alle trasformazioni di cui era soggetta l'agricoltura bresciana dalla metà del XVI secolo, dall'altro era abile sperimentatore di tecniche colturali nuove ed interessanti¹⁶. Da questo punto di vista non si discosta dall'immagine che la tradizione ci ha tramandato di Agostino Gallo: entrambi, infatti, fondano il proprio ragionamento non più solo sull'autorità dei classici – non più indiscussa – ma sull'esperienza pratica e sull'osservazione empirica della realtà. In maniera significativa lo stesso Tarello dichiara esplicitamente di tenere in considerazione solo ciò che, ricavabile dai testi degli autori classici, trova una vera e proficua applicazione pratica¹⁷.

gni altro leggente et ascoltante che non tanto consideri le molte cose ch'io dico (e dico da me solo, senza averle potute conferire con alcuna persona sensata, essendo in villa, com'io sono), quanto la intentione che mi move a dirle, la qual è di giovarvi; di che ci è bisogno grande. Perché ci sono uomini di così ottuso intelletto i quali, non avendo né teorica, né pratica d'agricoltura (e poco d'altro), ch'avendo veduto questo mio *Ricordo* la prima volta ch'io l'ho fatto stampare, alcuni m'hanno detto apertamente ch'egli è una matteria e pazzia; et alcuni per circunlocutione me l'hanno scritto». Secondo Berengo (p. XLVII), l'autore mise in circolazione, prima dell'edizione definitiva, le bozze, che suscitarono i pareri negativi menzionati.

¹⁴ Esemplari delle due edizioni mantovane presso BBQ, con segnature 10° S.VII.14 e Cinq. GG.18.

¹⁵ BERENGO, *Introduzione*, in TARELLO, *Ricordo d'agricoltura*, p. XXV.

¹⁶ Berengo avanza l'ipotesi che il Tarello fosse un agente di campagna o il consigliere di un proprietario terriero, più che un massaro vero e proprio: questo spiega, fra l'altro, oltre che la sua cultura, anche la libertà di movimento di cui godeva.

¹⁷ TARELLO, *Ricordo d'agricoltura*, pp. 22-23: «Non creda però alcuno che, perché io alleggi Virgilio, Columella, Plinio, Palladio, Pietro Crescentio, Costantino Cesare imperatore et altri autori ch'io alleggo, e tolga da loro ciò ch'io tolgo, facendo con parte del tolto da loro co'l mio giudizio questo *Ricordo*, che perciò detto *Ricordo* sia di alcuno di loro né di tutti insieme, ché egli non è (...) Avvegna che io abbia tolto dai sudetti autori ciò ch'io ho tolto, come si dee conoscerlo».

L'interesse del Tarello per la coltivazione della vite si scontra con la realtà dell'agricoltura di Gavardo negli anni a cavallo della metà del Cinquecento¹⁸. Il paesaggio, caratterizzato da un'area collinare, presentava una scarsa superficie coltivabile a fronte di un complessivo sovrappopolamento; il regime fondiario era, inoltre, frazionato in piccoli poderi dalle dimensioni medie di 10-20 più, condotti da piccoli borghesi spesso di origine urbana. Ne consegue che la preoccupazione maggiore era rappresentata dalla ricerca di modalità colturali in grado di far aumentare la resa unitaria dei terreni, quindi in termini di biade e cereali, più che la specializzazione in colture particolari ed altamente 'tecniche' come quella della vite. È certo per questo motivo che i passaggi dedicati all'impianto delle vigne sono pochi e relativamente confusi: Tarello mescola precetti degli antichi – criticandoli, però, come fa nei riguardi di Columella – con tradizioni locali e credenze popolari¹⁹; quasi del tutto trascurato, salvo alcuni scarni riferimenti, è l'aspetto enologico. Essendo comunque interessato alla coltivazione della vite, osserva con particolare interesse le esperienze compiute in realtà diverse dalla sua: in occasione di un viaggio a Venezia, nel maggio 1567, non lascia sfuggire l'occasione per osservare quanto veniva fatto all'interno di aree a forte vocazione vitivinicola, quale quella veronese, vicentina e padovana²⁰.

Apparentemente Gallo e Tarello sono simili²¹. Molti elementi li accomunano: sono colti e studiano gli antichi al fine di ricondurli in un'ottica moderna, hanno consuetudine con la campagna, propugnano il carattere pratico – più che la disquisizione dotta ed accademica – delle loro scoperte in ambito agronomico, sono alla

¹⁸ L'unico studio dedicato esplicitamente alla viticoltura secondo il Tarello è quello di O. MILESI, *M. Camillo Tarello da Lonato e la tecnica vitivinicola del XVI secolo*, in *Camillo Tarello*, pp. 117-122.

¹⁹ Ribadisce, per esempio, mutuandola da Plinio, la credenza che certi parassiti della vite si possano debellare facendo camminare all'interno della vigna una donna mestrata, discinta, scalza e con i capelli sciolti sulle spalle, avvertendo però che «questo effetto dell'andare le donne per li campi, non si dee far giamai nel levare del sole, perché nuocerebbe». Cfr. TARELLO, *Ricordo d'agricoltura*, p. 44.

²⁰ TARELLO, *Ricordo d'agricoltura*, p. 108: «Benché io abbia guardato quant'ho potuto, per vedere se le vigne erano zappate la seconda volta, né sul Veronese né sul Vicentino né sul Padovano io n'ho veduto pur una che sia stata zappata la seconda fiata, come di maggio si debbono zappare esse vigne profondamente la seconda volta, poco innanzi che esse fioriscano. Cosa non meno vergognosa che dannosa».

²¹ Un documentato e stimolante confronto fra i due autori si può leggere nello studio – al quale rimane per ogni ulteriore approfondimento – di E. SERENI, *Spunti della rivoluzione agronomica europea nella scuola bresciana cinquecentesca di Agostino Gallo e di Camillo Tarello*, in *Miscellanea in onore di Roberto Cessi*, II, Roma 1958, pp. 113-128. Si veda anche lo studio di F. GRASSO CAPRIOLI, *Camillo Tarello, Agostino Gallo, Giacomo Chizzola e l'Accademia di Rezzato*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 2 (1982), pp. 37-122.

ricerca di principî universali (anche se, almeno intuitivamente, entrambi si rendono conto della difficoltà di elaborare un discorso di carattere universale all'interno di una realtà agricola in forte evoluzione). Ma non bisogna trascurare altri elementi, che invece – seguendo le indicazioni di Berengo – contribuiscono a definire le opere dei due autori come lavori a se stanti, autonomi, differenti nella sostanza anche se non nelle finalità; in primo luogo si nota che, alle intenzioni del Gallo di scrivere un trattato sistematico sull'agricoltura, rivolto soprattutto ai proprietari terrieri, non corrisponde un eguale intento programmatico del *Ricordo* del Tarello, dedicato esplicitamente all'illustrazione delle sue teorie in ambito agronomico.

Anche l'ambiente agricolo che fa da sfondo alla nascita delle due opere è sostanzialmente diverso: da un lato la Bassa bresciana, rappresentata dalla tenuta di Poncarale del Gallo, dove l'agricoltura, irrigua e relativamente fiorente, è destinata principalmente all'approvvigionamento alimentare della vicina città di Brescia; dall'altro il territorio di Gavardo, rappresentato da una piccola tenuta di proprietà del Tarello – la *Marcina* – in una zona dove l'agricoltura è di sussistenza e permette alla popolazione rurale di sopravvivere a malapena. Dal punto di vista del Gallo è rilevante la logica del profitto, cioè l'individuazione di un *modus operandi* nella conduzione della terra finalizzato a trarre il massimo guadagno dalla vendita dei prodotti, di conseguenza attraverso una razionalizzazione dei sistemi di coltura. Per Tarello i problemi sono diversi e di carattere eminentemente pratico: come allargare le superfici coltivate, come risparmiare sulle sementi, come far crescere il raccolto in misura soddisfacente. La preoccupazione principale – non essendo quella del profitto – diviene l'incremento della resa agricola anche e soprattutto attraverso il recupero dei terreni marginali, fino a quel momento non bonificati o dissodati, oppure lasciati a pascolo e alla vegetazione spontanea.

Sia Gallo che Tarello si rivolgono ad un pubblico ben preciso, quello che si potrebbe definire con un termine *ante litteram* dei 'borghesi', cioè dei possidenti terrieri – siano essi nobili o no – che non si interessano solamente agli svaghi della villa bensì all'investimento di capitali nell'agricoltura e che, per questo motivo, sono fortemente interessati allo sviluppo ed al miglioramento delle pratiche agricole. Non è un caso che la lingua adottata sia il volgare italiano, né che lo stile sia quello didascalico-narrativo, in nome di una maggiore e piena comprensione dei testi e comunicazione delle idee.

Il più eminente fra i 'debitori' del duo Gallo - Tarello sembra essere Giovanni Maria Bonardo, originario del Polesine ed autore di un'opera agronomica intitolata *Le ricchezze dell'agricoltura*, uscita a Venezia nel 1584 ed ampiamente dif-

fusa in tutto il territorio della Repubblica, grazie alle numerose ristampe. Anche nel suo caso l'interesse per la viticoltura sembra essere centrale, così come quello della coltivazione dei cereali, secondo una linea tematica che riguardava grandemente gli scritti di agricoltura del Cinquecento. L'insistenza sulla coltura specializzata della vite rientrava, molto probabilmente, in un generale piano programmatico per lo sviluppo di aree depresse e per affrancarsi da un sistema agricolo di sussistenza. L'intera parte III de *Le ricchezze dell'agricoltura* è dedicata alla coltivazione delle viti, la cui argomentazione ruota attorno alla considerazione sull'utilità di piantare vitigni tipici del proprio paese «perché di paesi stranieri non si convengono così bene al terren nostro come le nostre, e però, come straniere, temono il mutamento del cielo e del terreno»²².

Un altro importante agronomo del Cinquecento, il padovano Africo Clementi, si ispirò al Gallo – senza peraltro mai nominarlo esplicitamente – nella composizione della sua opera principale, il *Trattato dell'agricoltura*. Pubblicato a Venezia nel 1572, rimase per lunghi anni quasi del tutto sconosciuto alla maggioranza degli agronomi dello Stato veneto, per essere poi riscoperto nei primi anni del XVII secolo e godere di nove edizioni tra Sei e Settecento. Partendo dalla considerazione che i terreni della terraferma della Repubblica avevano subito, nel corso del tempo, un graduale impoverimento e di conseguenza la produzione agricola bastava a malapena per soddisfare le esigenze alimentari della popolazione cittadina, mentre era di pura sussistenza per quella rurale, propose un progetto di riforma che era del tutto simile a quello elaborato dal Gallo alcuni anni prima. La differenza rispetto all'illustre modello era data da una diversa concezione dell'idea di orto o di luogo coltivato, visto non più come luogo di piacere nel quale si raccolgono frutti prelibati, bensì di appezzamento di terra da coltivare duramente per ricavare pochi frutti per il sostentamento quotidiano. Nonostante l'impostazione generale dell'opera andasse verso un'agricoltura di pura sussistenza, uno spazio considerevole è lasciato alla viticoltura (l'intero quarto libro), senza però apportare novità di rilievo rispetto a quanto tradizionalmente messo in atto.

Per tornare all'ambiente bresciano, non si può non notare come Brescia divenne rapidamente uno dei centri fondamentali per la stampa e la diffusione

²² G.M. BONARDO, *Le ricchezze dell'agricoltura*, In Venetia, Presso Fabio e Agostino Zoppini, 1584. L'intera parte III, comprendente i capitoli riguardanti la viticoltura, è riportata all'interno della sezione curata da MAROGNA, *Giovanni Maria Bonardo*, in *Scritti teorici*, pp. 237-256. I capitoli riguardano soprattutto la concimazione del suolo, la scelta dei vitigni e gli innesti.

dei testi di agronomia. Oltre all'esempio di Agostino Gallo, altri autori non legati alla realtà bresciana per origine o adozione videro pubblicate le loro opere in questa città. È il caso del piacentino Giuseppe Falcone, autore de *La nuova, vaga et dilettevole villa*, che vide numerose edizioni tra cui una bresciana del 1599²³. Per Falcone, come per molti altri, l'insegnamento di Agostino Gallo è esemplare soprattutto per la modernità di quel sistema costituito da riferimenti agli antichi autori latini e da esperienza personale; non a caso, fra i debiti di riconoscenza, un posto di rilievo viene lasciato proprio al Gallo, affiancato a Charles Estienne, Gabriel Alonso de Herrera e Camillo Tarello. Seguendo quello che sembra essere il nuovo orientamento della teoria agronomica, anche il Falcone ritiene di dover sottolineare con evidenza l'importanza dell'esperienza personale nell'elaborazione del suo manuale²⁴; uomo colto e ben informato, è al corrente delle esperienze agricole in Sicilia, Puglia e nelle campagne nei pressi di Napoli.

La *Villa* del Falcone godette di un'indubbia fama, che produsse, tra il 1597 ed il 1691, ben otto edizioni: una a Pavia (1597), due a Brescia (1599 e 1602), una a Treviso (1602), quattro a Venezia (1603, 1612, 1619, 1628), ed una a Piacenza (1691). A quest'opera se ne affianca una seconda, minore, che riguarda l'allevamento del bestiame ed intitolata *Rimedi dove s'insegna molti et varii secreti per medicar bue, vacche, cani, cavalli et ogni altra sorte di animali*, pure con varie edizioni tra Cinque e Seicento anche se nessuna delle quali uscì a Brescia.

Il caso di Giuseppe Falcone è molto interessante, perché apre uno spiraglio del tutto inaspettato nella storia dell'editoria tardo-cinquecentesca. Come è stato sottolineato recentemente²⁵, la fortuna editoriale della *Villa* può essere dipesa in parte dall'afflato religioso e morale che pervade tutta l'opera, rendendola quindi bene accetta ai lettori dell'età post-tridentina²⁶. Si tratta naturalmente di

²³ G. FALCONE, *La nuova, vaga et dilettevole villa. Opera d'agricoltura più che necessaria per chi desidera d'accrescere l'entrate de suoi poderi*, Alla libreria del Buozola, In Brescia 1599. Un esemplare in BBQ Cinq. GG.19.

²⁴ FALCONE, *La nuova, vaga et dilettevole villa*, pp. 52-53: «Così tu hai da credere a quest'opera mia indubitabilmente fondata sopra l'esperienza, dotta maestra, (...) Essendo io ormai canuto di sessant'anni mentre scrivo questa opera che tu vedi, essendo io dico versato in ogni azione di villa, come di piantare, innestare, potare, seminare, vendemmiare e in somma pratico consumato come tu studiando questa mia fatica, dirai come dico anch'io, e non sarai punto ingannato né frodato».

²⁵ MAROGNA, *Giuseppe Falcone*, in *Scritti teorici*, p. 396.

²⁶ Il discorso vale in particolare per quei punti nei quali l'autore si sofferma a delineare il profilo morale e spirituale dei lavoratori della casa colonica, siano padroni o semplici contadini. Ad esempio, il 'buon padrone' doveva essere persona assennata, parco di parole, saggio, paziente, contrario alla bestemmia, onesto, moderato nel consumo del vino, ostile alle bettole e al gioco, fraterno con il

un'ipotesi che andrebbe verificata attraverso uno studio approfondito; certo non va trascurato il fatto che le caratteristiche dell'opera si combinino con il dato 'geografico', e cioè che le prime edizioni siano uscite in zone – l'area milanese e quella bresciana che avevano raccolto l'eredità di s. Carlo Borromeo e di Domenico Bollani – nelle quali gli effetti del concilio di Trento si erano tramutati anche in una forte spinta per la produzione editoriale.

Ma l'agronomo bresciano non si formava esclusivamente attraverso lo studio dei testi di Gallo, Tarello, Falcone ed altri a lui contemporanei. Il primo passo era rappresentato dall'acquisizione dell'eredità lasciata dagli autori classici, latini e greci, relativamente all'agricoltura.

Uno sguardo all'antichità: la fortuna editoriale dei classici

Come è stato evidenziato, la formazione degli agronomi del Cinquecento passava soprattutto attraverso lo studio degli autori classici, in particolare latini. È l'età in cui vengono riscoperti Columella, Varrone, Plinio il Vecchio, ed altri minori come Catone o Palladio, anche se – valutato con gli occhi moderni – il fenomeno ebbe i connotati di un recupero culturale di più vasto respiro: non è azzardato affermare che gli umanisti leggevano Columella con lo stesso spirito con cui leggevano Cicerone o Tito Livio, cioè spinti da un senso estetico che li portava verso la classicità più che dal desiderio di apprendere e di applicare metodologie e tecniche proprie della vita quotidiana. Ma, prima di procedere oltre, è necessario sgombrare il campo da un equivoco di fondo, e cioè che non bisogna lasciarsi tentare dalla spiegazione – invero un po' troppo semplicistica – che la riscoperta di questi autori sia frutto esclusivamente dell'erudizione filologica dell'Umanesimo, che porta a rivalutare anche quegli autori rimasti fino a quel momento in parte o del tutto in ombra. La prova è data dal fatto che ben presto si sviluppò un vivace movimento di traduzioni e di edizioni sempre più emendate, indizio dell'elevato interesse che gli agronomi (e quindi non solo i filologi) nutrivano per opere di questo genere.

prossimo. Il 'buon contadino', invece, non doveva bestemmiare, rubare o arrecare danno al prossimo e doveva frequentare la messa nelle feste comandate. I rapporti agrari, inoltre, dovevano essere improntati all'onestà ed al buon senso. Indirettamente si nota come il Falcone riprenda – anche se ad un livello inferiore – l'attenzione alla realtà sociale ed economica delle campagne padane, che tanta parte aveva avuto nell'opera di Camillo Tarello.

Il caso degli scrittori di agricoltura è, quindi, sostanzialmente diverso dagli altri autori della classicità greco-latina, fatta eccezione per qualcuno dei ‘grandi’ (come Cicerone o Virgilio, per esempio), attorno ai quali si sviluppò una tradizione di trasmissione del testo che venne consolidata lungo tutto il corso del medioevo. Anche se complessivamente poco noti nella trattatistica medievale, è però difficile – se non impossibile – non ipotizzare una presenza forte, decisa, di autori quali Plinio o Palladio (ma anche Columella, abbondantemente citato di seconda mano, in quanto ‘scoperto’ solo nel corso del XV secolo) all’interno dei testi principali aventi per tema l’agricoltura. Un esempio concreto ed eclatante è dato dal piccolo ma sontuoso trattatello di agronomia che costituisce il libro XVII delle *Etymologiae* di Isidoro di Siviglia, dove è evidente che gli autori classici non erano certo sconosciuti ed i riferimenti alle tecniche agricole non erano mutuati solamente dalle opere dei poeti²⁷.

È comunque indubbio che la grande fortuna editoriale di molti autori latini ‘minori’, quali quelli che hanno scritto di agricoltura, abbia costituito per gli agronomi moderni una solida base teorica sulla quale formulare nuove teorie sulle colture e proporre esperienze personali; non a caso, le fonti principalmente utilizzate dai moderni scrittori di agricoltura sono proprio gli antichi autori latini, accanto a qualche voce autorevole della medicina (Galeno soprattutto) e della filosofia (Aristotele e Platone).

Sul mercato, a partire dai primi anni del Cinquecento, erano reperibili volumi dal titolo generico di *Libri de re rustica*, che raccoglievano sotto un’unica intestazione tematica le opere di agronomia di Marco Porcio Catone, Columella, Varrone e Palladio. Con l’eccezione di Columella, pubblicato spesso autonomamente e oggetto di un’attenzione del tutto particolare, gli altri autori venivano acquistati e letti soprattutto grazie a queste edizioni collettive. Non va trascurato il fatto che, attorno ai *Libri de re rustica* si sviluppò una rete di apparati critici ed esplicativi, con voci di assoluto rilievo come quelle di Giorgio Merula, Filippo Beroaldo e Aldo Manuzio²⁸.

²⁷ ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiarum sive originum libri XX*, ed. W.M. Lindsay, II, Oxonii 1911.

²⁸ A titolo d’esempio si segnala il volumetto di G. MERULA, *Enarrationes vocum priscarum in libris de re rustica*, Apud Sebastianum Gryphium, Lugduni 1549, che contiene, in appendice, le *Annotationes in XII libros Columellae* di Filippo Beroaldo. Un esemplare del volume presso BBSV Cinq. A.199. Da segnalare anche TH. ZWINGER, *Methodus rustica a Catonis atque Varronis praeceptis aphoristicis per locos communes digestis typice delineata et illustrata*, Petri Perna opera, Basileae [1576].

Semplificando schematicamente, si possono individuare ben quindici edizioni cinquecentesche dei *Libri de re rustica*²⁹. Usciti dapprima a Venezia nel 1514 per i tipi di Aldo Manuzio ed Andrea da Asola, ben presto i *Libri* vennero acquisiti e stampati dai più grandi editori dell'epoca, fra i quali si segnalano il parigino Jean Petit nel 1533, il basileense Johann Herwagen nel 1535, il lionese ma oriundo italiano Sebastiano Griffio, negli anni 1535, 1537, 1541 e 1549. Robert Estienne (Robertus Stephanus) li stampò a Parigi nel 1543, affiancandoli ai propri lavori sull'argomento che andava pubblicando in quegli anni. Verso la fine del secolo anche il grande Christopher Plantin si interessò a quest'opera.

Come si accennava in precedenza, Columella ebbe un diverso trattamento rispetto ai compagni, dovuto certamente sia alle dimensioni delle sue opere *De agricultura* e *De cultu horticorum*, sia alle caratteristiche intrinseche dei testi – non ultimo il bello stile latino. Escludendo le edizioni collettive dei *Libri de re rustica*, di questo autore si contano dieci edizioni nel corso del XV secolo e ben diciotto edizioni nel corso del XVI secolo³⁰. Gli interessati potevano trovare belle edizioni latine, come quella lionese del Griffio del 1537, 1541 e 1548, o quella parigina dell'Estienne del 1543; oppure rivolgersi verso edizioni italiane, come quella tradotta da Pietro Lauro e stampata a Venezia una prima volta nel 1544 da Michele Tramezzino e successivamente nel 1559 da Girolamo Cavalcalovo e nel 1564 da Nicolò Bevilacqua. Una buona traduzione dell'opera ebbe grande fortuna anche in Francia dove, tra il 1551 ed il 1556, Jacques Kerver stampò a Parigi ben quattro edizioni.

Un altro aspetto è degno di nota all'interno del vasto panorama editoriale europeo del XVI secolo: lungo tutto il corso del Cinquecento godettero di ampia fortuna editoriale le raccolte, di tradizione greco-bizantina, che vanno sotto il nome di *Geoponica*. Si tratta di testi di difficile collocazione tematica, in quanto costituiti perlopiù da testi appartenenti alla classicità latina e greca e riguardanti l'agricoltura, l'allevamento e le altre attività connesse.

In sostanza – ed il discorso riguarda tanto i *Libri de re rustica* quanto le edizioni singole dei diversi autori – non ci troviamo di fronte a veri e propri manuali, sia perché le tecniche agronomiche del Cinquecento sono mutate –

²⁹ Si è consultata la 'voce' *Cato, Marcus Porcius*, in *Index Aureliensis. Catalogus librorum sedecimo saeculo impressorum*, VII/1, Aureliae Aquensis [Baden Baden] 1982, pp. 196-199. Si notano anche due edizioni singole di Catone.

³⁰ È stata consultata la 'voce' *Columella, Lucius Junius Moderatus*, in *Gesamtkatalog der Wiegendrucke*, VI, Leipzig 1934, coll. 762-766, e in *Index Aureliensis*, IX/1, pp. 316-319. Fra le edizioni quattrocentesche si contano cinque di Roma ed una ciascuna fra Padova, Vicenza, Vienna, Lipsia e Deventer.

anche se in maniera meno forte ed evidente di quanto ci si potrebbe aspettare – rispetto a quelle dell'età di Plinio, di Varrone o di Columella, sia perché i precetti dell'arte agronomica erano strettamente legati alle condizioni geologiche e climatiche delle zone mediterranee, e quindi poco praticabili nella pianura Padana o sui rilievi prealpini.

Va rilevato che, nonostante i limiti rappresentati dalla scarsa applicazione pratica, le *Geoponicae* sono fra i testi più diffusi all'interno della manualistica cinquecentesca. Il fatto, poi, di essere stampati in un formato piccolo e maneggevole (solitamente in 8°, ma a volte anche in 4°) con tirature elevate e con conseguente basso prezzo di vendita, rendeva questi volumi facilmente reperibili sul mercato. Gli studiosi di agricoltura avevano a disposizione sia la silloge latina curata da Janus Cornarius (con molte edizioni a partire da quelle basileense e veneziana del 1538), sia diverse traduzioni in volgare. Di queste ultime le più note ed utilizzate erano quelle di Piero Lauro e di Nicolò Vitelli, uscite tutte a Venezia negli anni '40-'50 del secolo; la versione dal greco del Lauro, stampata a Venezia da Gabriel Giolito de' Ferrari nel 1542 e ristampata alcuni anni dopo ebbe particolare diffusione grazie ai capillari canali di distribuzione che facevano capo al grande editore/tipografo veneziano.

Della *Geoponica* si registrano numerose edizioni diverse³¹. Fra quelle con testo latino si segnalano gli esemplari stampati a Basilea da Heinrich Froben e Nicholas Bischoff nel 1538 e 1540, curatore Janus Cornarius, con una intermedia del 1539 curata da Johannes Brassicanus; sempre curate dal Cornarius anche le edizioni di Venezia, per i tipi di Giovanni Battista da Borgofranco del 1538, e di Lione, stampata da Sebastiano Griffio nel 1541.

Fra le edizioni in italiano si segnalano quella curata da Nicolò Vitelli e stampata a Venezia dal Borgofranco nel 1542, nonché quella dello stesso anno, questa volta per i tipi di Gabriel Giolito de' Ferrari e curata da Pietro Lauro, successivamente ripetuta nel 1549. Anche il testo curato dal Vitelli vide una seconda edizione, nel 1554, sempre a Venezia, stampata da Bartolomeo Imperatore. Si

³¹ Si è consultata la 'voce' *Geoponica* nei seguenti repertori: H.M. ADAMS, *Catalogue of books printed on the continent of Europe, 1501-1600 in Cambridge libraries*, I, Cambridge 1990, p. 479; *Short-title catalogue of books printed in France and of french books printed in other countries from 1470 to 1600 in the British Museum*, London 1966, p. 200; *Short-title catalogue of books printed in the german-speaking countries and german books printed in other countries from 1455 to 1600 now in the British Museum*, London 1962, p. 338. Di grandissima utilità è risultata essere la banca dati elettronica del *Censimento delle edizioni italiane del XVI secolo* (EDIT16), consultabile all'indirizzo internet: edit16.iccu.sbn.it.

nota anche un'edizione in tedesco, dal titolo *Der veldbaw oder das Buch von der Veldtarbeyt*, curata da Leonhard Rabus e stampata a Strasburgo nel 1563.

Dall'introduzione di Janus Cornarius alla *Geoponica*, sia nell'edizione basilense del 1540 che in quella lionese del 1541³², l'agricoltura viene definita, nell'ordine, come: utile per la vita dell'uomo, oggetto di diletto e voluttà, favorevole al godimento estetico, attività nobilitante per l'animo e tonificante per il corpo, strettamente connessa alla medicina (non a caso il prefatore è medico). All'interno della raccolta viene dedicato ampio spazio all'illustrazione della coltura della vite e della produzione del vino. Ben cinque libri (dal IV all'VIII) sono dedicati a questo argomento, cioè dalle questioni relative alla piantagione e alla cura delle viti, alla vendemmia, all'uso di torchi e botti, alla classificazione, conservazione, degustazione e travaso dei diversi tipi di vino, ed infine alle qualità medicinali e alla preparazione di pozioni vinarie o aceto³³.

Il discorso non si limita ad enumerare le tecniche agronomiche, ma si addentra anche nella descrizione di elementi diversi e nuovi, come le qualità fisiche e corporee delle persone che si dedicano all'agricoltura e alle attività connesse. Si apprende, per esempio, che i vignaioli devono essere brevilinei e piuttosto tarchiati, oppure che tra i doveri del vignaiolo vi è quello di tenere in ordine gli attrezzi da lavoro, unendo le falci con olio o con grasso³⁴.

³² *Selectarum praeceptionum de agricultura libri viginti*, Apud Seb. Gryphium, Lugduni 1541. Un esemplare presso BBQ, segnato 10^a S.VII.1; le citazioni che seguono si riferiscono a questa edizione. Sempre in BBQ è presente un esemplare dell'edizione di Basilea, uscita dall'officina del Froben nel 1540 (segnatura 1^a H.VIII.22).

³³ I titoli dei singoli capitoli anticipano la complessità della materia. Il libro IV «continet de plantatione et cultura vitium arborearum et de plantatione earundem, deque uva Myrsinitide et Theriaca appellata, et de diuersa insitione et quomodo idem botrus diuersos habeat acinos, et de uvarum diurnitate et alia multa utilia». Il libro V «continet ordinem de plantatione et cultura vitium, et quando has vindemiare oportet, et quomodo abigendae sunt ferae uvis infestae, et de praeparatione oenanthes, et quomodo uva passa fiat et de plantatione arundinum». Il libro VI «continet structuram torcularis et lacuum sive vasorum subtorcularium, et vasorum olei et cellae vinariae et sedem doliorum et curam eorundem atque picationem et praeparationem ad vindemiam, et quomodo uvae calcandae sint, et quomodo mustum in dolia condendum, et ut hoc ipsum non supereffundatur, et quomodo possibile sit mustum per totum annum habere cognoscereque num aquam habeat, e quomodo acescenti opitulandum et de gypsatione». Il libro VII «continet ex ordine descriptionem differentiarum vinorum et de cura ipsorum et gustatione, et de transfusione in alia vasa et quaedam alia utilia». Il libro VIII «continet diuersas vinorum confectiones, itemque aliorum propomatium et acetum omnigenas praeparationes».

³⁴ *Selectarum praeceptionum de agricultura*, p. 30: «Vinitores non tam altos esse oportet, verum quadratos», ed anche pp. 113-114: «Aut adipe hircino aut sanguine ranarum falces ungit, aut cotricula cinere cum oleo praelita falces acuito».

Ampio spazio è dedicato alle prescrizioni di natura enologica, che riguardano soprattutto la scelta dei tempi e delle modalità della vendemmia, i diversi tipi di vino («theriacum, scillinum, palustre, polyporum»), le tecniche per ottenere vini dolci e profumati, le caratteristiche fisiche dei vini (colore, gusto, durata). Di notevole interesse il capitolo VII del libro VII *De tempore et modo gustandi vinum*, che si stacca decisamente da ciò che riguarda l'aspetto tecnico-agronomico per interessare più propriamente quello enologico; fra i consigli dati vi è quello di degustare il vino nel momento in cui soffia l'austro o un vento boreale, di non berlo a digiuno né dopo aver mangiato cibi piccanti o salati³⁵.

È evidente che la struttura e gli intenti di opere di questo genere tradiscono un certo intellettualismo di fondo. L'opera, cioè, non si configura tanto come un manuale di agronomia, quanto come una elegante e raffinata operazione di recupero di testi classici, pienamente comprensibile nell'ottica culturale rinascimentale; in tal modo diviene possibile, per l'editore ed il curatore della silloge, non badare alla sostanziale inattualità delle prescrizioni contenute, ormai sorpassate dall'evoluzione delle tecniche agronomiche e quindi improponibili a livello pratico.

Il problema del reale utilizzo pratico delle indicazioni contenute nelle opere di agronomia dell'antichità non sfuggì a molti uomini del Cinquecento. È emblematico, ad esempio, il caso del *De agricultura opusculum* di Antonino Venuti, pubblicato prima a Napoli nel 1516 e successivamente a Venezia nel 1556, nel quale l'autore, già a partire dall'introduzione, confessa di ritenere assolutamente inadeguati gli insegnamenti in ambito agronomico dei vari Plinio, Varrone, Columella fino a Pier de' Crescenzi; l'aspetto più significativo è rappresentato dal fatto che l'operetta si rivolge espressamente alla situazione agricola siciliana, quando è noto che le opere dei classici riguardavano principalmente proprio le aree mediterranee³⁶.

³⁵ *Ibidem*, p. 140: «Hebes enim stupidus tunc est gustus».

³⁶ A. VENUTI, *De agricultura opusculum*, Per li heredi di Gioanne Padoano, Vinegia 1556, p. [3]: «Habenche molti eccellentissimi autori come è Varro, Plinio, Colomella, Palladio, fra Roberto, Pietro Crescentio, et altri che exprimere non curo, habbiano assai distintamente de l'arte de l'agricoltura parlato, et per li desiderosi animi et sollicite mani de coltianti diuersi et sopra naturali experimenti posto, nientedimeno o per differentia d'aire o d'asperità de terreni per la più parte de quanto costoro dissero per la experientia fatta tutto el contrario ne la nostra Sicilia trouato hauemo. (...) Onde gli sopradetti autori per altri regni et provincie hauendo scritto, credo che molto bene scrissero, ma variando de luochi non è maraviglia se anchora le loro experientie et documenti medesimamente variano. Per la qual cosa io Antonino de Venuto notense alli milli cincocento et dece poi de lo humanato verbo anni preteriti, vedendo questa arte de agricultura in Sicilia essere male intesa et peggio operata, per la cui causa le subiette piante non potere a tranquillo et perfetto fine perveni-

Manuali e testi affini

Un posto fondamentale all'interno della produzione manualistica cinquecentesca va dato senz'altro alle edizioni dell'opera di Pietro de' Crescenzi, celebre agronomo bolognese vissuto tra il XIII ed il XIV secolo. Scrisse l'*Opus ruralium commodorum*, che ebbe ampia circolazione nel corso del medioevo e si rivelò essere un vero e proprio testo di riferimento per tutta la letteratura agronomica medievale. Il motivo sta nella sostanziale innovazione proposta nello studio delle tecniche agricole, consistente nel superamento dei classici attraverso i riferimenti – sempre più concreti e circostanziati – all'esperienza diretta e all'osservazione della realtà agricola italiana del tempo. L'utilità dell'opera del Crescenzi rimase immutata per almeno due secoli, da un lato perché si trattava dell'unica vera sintesi del pensiero agronomico antico con le acquisizioni in ambito tecnico-agrario che si andavano verificando nel corso del medioevo, dall'altro perché lo sviluppo agricolo del basso medioevo venne frenato dallo spostamento dell'asse socio-economico verso le città, lasciando alle campagne il solo compito di produrre quanto era necessario per l'alimentazione dei cittadini.

Comunque, sul modello del Crescenzi si uniformarono pressoché tutti gli scrittori di agricoltura successivi, compresi quelli dell'età moderna. Infatti le fonti principali – anche se spesso si tratta di citazioni di seconda mano, come è stato recentemente dimostrato³⁷ – sono quelle che continueranno ad essere utilizzate fino alla fine del XVI secolo ed oltre: Palladio, il *Canone* di Avicenna, il *De re rustica* di Varrone, Virgilio, Gargilio Marziale, Plinio il Vecchio e altri autori più recenti, come ad esempio Burgundio da Pisa, autore, nel XII secolo, di una *Geoponica*³⁸. Pri-

re, ma per lo opposto poi de alcune che de ventura riescano la più parte inferme et di poco spirito trouarse, commosso de pietà da questa arte, fare un piccolo trattato deliberai». Un esemplare dell'operetta in BBQ Salone CC.X.16. Gli ultimi capitoli, numerati autonomamente rispetto ai rimanenti, contengono una trattazione sulle viti: I *Del trattato delle viti et che terreno vogliano*, II *Della condition del maglolo*, III *Del modo del piantare*, IV *Del governo de essa vite*, V *Del roncare de viti*, VI *Del porpaginare de essa vite*, VII *Del potare et formazione de essa vite*, VIII *Dello insertare de essa vite*.

³⁷ Soprattutto dagli studi di L. Savastano e J.L. Gaulin, secondo quanto si ricava dalla 'voce' curata da P. TOUBERT, *Crescenzi, Pietro de'*, in *Dizionario biografico degli italiani*, 30, Roma 1984, pp. 649-657, con ampia bibliografia.

³⁸ Di Burgundio si ricorda soprattutto un *Liber de vindemiis*, oggi presente in alcuni esemplari manoscritti di diversa datazione, testimonianza dell'uso prolungato nel tempo e dell'alta considerazione in cui era tenuta quest'opera; si v., a titolo d'esempio, P.O. KRISTELLER, s.v., *Burgundio*, in ID., *Iter Italicum. Cumulative index to volumes I-VI*, Leiden-New York-Köln 1997, p. 104.

va di un vero e proprio modello speculativo, l'opera del Crescenzi è basata soprattutto sull'esperienza personale e, da questo punto di vista, il riferimento ai classici è limitato a quelle situazioni nelle quali si potevano scorgere soluzioni sperimentate e tecnicamente valide, riguardanti, ad esempio, la potatura, l'irrigazione del suolo o la vinificazione.

Osservando l'elevato numero di edizioni a stampa e di traduzioni in volgare, si può affermare che l'opera del Crescenzi sia il 'vero' manuale di riferimento di chi si interessava di agricoltura nel corso del Cinquecento: trentaquattro edizioni (in latino e con traduzioni in italiano, francese, tedesco e persino polacco) fanno sì che si possa considerare, senza dubbio, fra i *best sellers* del secolo. Il libro IV, in particolare, è interamente dedicato alla viticoltura e vinificazione e ricalca fedelmente il *Liber de vindemiis* di Burgundio da Pisa e solo in misura minore gli autori antichi.

Naturalmente, a disposizione degli agronomi del Cinquecento non c'era solo Pietro de' Crescenzi. All'interno della vasta produzione in volgare si segnala, in maniera del tutto rilevante nell'ambito della storia editoriale di questo genere di libri, il manuale dell'*Agricoltura* dello spagnolo Gabriel Alonso de Herrera, tradotto per la prima volta in italiano nel 1568 da Mambrino Roseo e più volte ristampato fino alla fine del secolo³⁹. L'opera, che sul frontespizio è presentata come una silloge di scritti di autori antichi, è in realtà una rielaborazione compiuta dall'autore di argomenti, osservazioni, tecniche e caratteristiche fisico-chimiche di tutto ciò che riguarda le colture. Il riferimento agli autori classici non deve stupire, in quanto era un espediente per far sì che il libro avesse circolazione ad ampio raggio, cioè una sorta di 'patente' che ne garantisse la legittimità tecnico-scientifica.

L'*Agricoltura* dell'Herrera è suddivisa in sei libri, il secondo dei quali – uno dei principali per estensione ed argomento trattato – è dedicato alla coltivazione delle viti, comprendendo la classificazione delle stesse, l'impianto della vigna, le caratteristiche del terreno, la concimazione, la potatura, eccetera; naturalmente, ampio spazio è riservato alla produzione del vino e dell'aceto⁴⁰. All'interno del multiforme filone della manualistica si segnala anche un'opera dedicata esplici-

³⁹ G.A. DE HERRERA, *Agricoltura tratta da diversi antichi et moderni scrittori*, Per F. Sansovino, In Venetia 1568. In BBQ è presente un esemplare, segnato 10° S.VI.4, dell'edizione veneziana del 1592, stampata da Nicolò Polo.

⁴⁰ È interessante leggere la classificazione dei vitigni proposta dall'autore al cap. II del libro II, in quanto riferita alle varietà maggiormente diffuse in quel tempo: verdicchio, moscatello, 'cesenese', cerasuolo dolce, castigliano bianco e rosso, malvasia, 'palombino', assieme alla generica uva bianca e rossa dal chicco di grosse dimensioni.

tamente alla coltivazione della vite ed alla vinificazione. Si tratta del *Vineto* di Charles Estienne (italianizzato in Carlo Stefano), editore francese ma anche autore di alcuni testi che riguardano l'agronomia e l'agricoltura⁴¹.

Il *Vineto*, nonostante le dimensioni contenute in un numero limitato di pagine, è opera complessa ed ambiziosa⁴². L'autore non si limita, infatti, alla tradizionale enumerazione di vitigni e suoli, ma intende anche spiegare la terminologia tecnica adottata nell'ambito della viticoltura, sia per quanto riguarda gli attrezzi da lavoro che le operazioni da compiere.

Un intero capitolo è dedicato alla descrizione minuziosa degli attrezzi, cioè zappe, falci, coltelli di diversa forma e uso, che rappresentavano la dotazione tipica del vignaiolo⁴³; altrettanto interessante è il capitolo dedicato alle operazioni da compiere all'interno della vigna, dalla piantagione delle viti, ai diversi tipi di potatura, concimazione, aratura, propagginatura ed altro⁴⁴. In tutto l'autore conosce una quaran-

⁴¹ C. ESTIENNE, *Vineto. Nel quale brevemente si narrano i nomi latini antichi et volgari delle viti e delle uve, con tutto quello che appartiene alla cultura delle vigne, alla vendemia e all'uve*, Appresso Vincenzo Vaugris, In Venetia 1545. Un esemplare in BBQ 10^a S.VI.18; nel medesimo volume si trovano rilegate anche altre due opere dell'Estienne, stampate pure a Venezia dal Vaugris e sono *Seminario over plantario de gli alberi che si piantano, con i loro nomi e de i frutti parimente* e *Le herbe, fiori, stirpi che si piantano ne gli borti*.

⁴² I capitoli in cui è suddivisa la materia: *Che cosa sia il vignale*, *Le parti della vite*, *Della differenza delle viti*, *Le particolari e le comuni differenze de le vigne e de le viti*, *Parole proprie alla cultura delle vigne*, *Pedamenta* (col. 27v: «sopra quello che la vite sta rita (...) quasi sian piedi»), *Istromenti co' quali si caua e si cultiua la vigna*, *Le herbe del vineto*, *Le sorti delle uve*, *Alcuni precetti de gli antichi intorno al porre e cultiuar le viti*, *Le malatie de le viti*, *Vendemmia*, *Stormenti e vasi per far il vino e la vendemia*, *Il torcolo*, *Le sorti di vino*, *Vitii del vino*, *Vini che hanno il nome dalle regioni dalle città e dal terreno nel quale nascono ottimi*.

⁴³ Gli strumenti indispensabili, suggeriti dalla pratica degli antichi, secondo quanto si legge alle coll. 28v-30r: 'bipalium' («stormento col quale prima si cauaua la terra, e specialmente in quei luoghi o in quella cultura di vigne doue non s'ammetteua l'aratro, come nelle vigne per terra pedate e solleuate»), pala, bidente, 'pastino' («col quale si ficcauano i semi e si metteuan nelle caue»), 'ligo' («utile a scalzare o a scoprir le radici»), 'merga' («sarmento col quale si mergeuano i semi nella propagatione»), marra («con la quale si taglia la herba che nasce tra le viti»), 'sarcolo', 'rastro' («stormento dentato, usato da' rustici cauando la terra e leuando le siepi nell'occasione»), 'rutrum o rutum' («stormento da riuoltar la terra leuandone le radici inutili»), 'serrula' («cosa da tagliar le radici dopo lo scalzamento»), 'falce vineatica', 'dolabra' («acuta per radere»), 'scirpicola' («una falce che essi usauano ad allegar le viti»), 'terebri' («per inserir le vigne»).

⁴⁴ Fra le operazioni salienti, alle coll. 22r-27v: «constituere o istituere le vigne», «conserere, piantar le vigne», «semitar le vigne e limitare», «limitar le vigne per dieci mani», «frequentar la vigna nouella e annicola», «fodere, cio è cauar le vigne», «occare», «poluerare», «pastinatione», «propagar le viti co i mergi», «curuatura», «potar la vigna», «ablaqueare, discalzare», «pampinar la vite», «pedare è agguinger sostegno alla vite», «iugar le viti, quando si legano on pertiche e per dritto e per trauerso».

tina di tipi di vino e ventuno qualità di uva; incline alla piacevole conversazione ama intercalare nel proprio discorso, oltre alle solite citazioni dagli antichi, anche proverbi e modi di dire che, in qualche modo, hanno a che fare con il vino.

Estienne viene ricordato anche per un altro importante trattato di agricoltura, intitolato *Agricoltura nuova et casa di villa*, pubblicato anche in traduzione italiana verso la fine del XVI secolo⁴⁵. Il traduttore dell'opera, il ferrarese Ercole Cato, nel sottolinearne i pregi e la validità tecnico-scientifica, dichiara, in maniera significativa, di aver tradotto in italiano quello che, ai suoi occhi, è il corrispettivo francese di Agostino Gallo⁴⁶. Si tratta di una testimonianza importantissima, seppur indiretta, del posto di rilievo che il Gallo aveva già assunto nell'ambito della letteratura agronomica dell'Italia della seconda metà del Cinquecento.

Una parte consistente del libro V è dedicata alla vite e al vino⁴⁷. Fra i passaggi significativi vi è certamente quello che subordina la piantagione della vite alla scelta del vino che si intende produrre, in base naturalmente alle caratteristiche fisiche e chimiche del suolo destinato ad ospitare il vigneto; essendo l'autore decisamente contrario alla concimazione con letame (per timore che il vino acquisisca un gusto sgradevole), è inevitabile che raccomandi ai titolari delle vigne la massima attenzione nella scelta dei suoli adatti. Per quanto riguarda la produzione del vino, si sofferma a lungo a descrivere le qualità dello stesso, delle botti e delle cantine; qualche consiglio, dettato forse dalla saggezza popolare, riguarda sia

⁴⁵ C. ESTIENNE, *Agricoltura nuova et casa di villa*, Presso Aldo Manuzio, In Venetia 1591. Un esemplare presso BBQ 1^a G.V.20.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 7: «Hauendo voluto imitare in questo la diligenza de' medesimi francesi, i quali hanno trasportato (come intendo) in lingua loro le venti giornate dell'agricoltura di m. Agostino Gallo, per l'eccellenza, leggiadria et dolcezza loro. In modo che io stimo, che debba essere non solo caro, ma gioueuole a i nostri a riceuere il medesimo frutto delle fatiche de' francesi, ch'essi hanno voluto godere de i nostri in questa materia, tanto più, che è sempre bene a vedere come l'altre nationi, et massime i francesi d'eleuato et sottilissimo ingegno in tutte le facultà, operano et si gouernano nella loro economica».

⁴⁷ I capitoli, dal XXXVII al LVIII, alle pp. 381-411, sono: 37 *L'utile della vigna ben coltinata*, 38 *Che sorte di terreno ricerca la vite*, 39 *Che nissuna vigna si fa d'acini, se non vuole farsi per piacere*, 40 *Prima che piantare la vite bisogna sapere che vino produrrà la terra, doue ella si vuole piantare*, 41 *Scielta de' magliuoli o palmiti di vite*, 42 *Modo di piantare la vite*, 43 *Qual terreno et coltura ricerca la vigna piantata di nuouo*, 44 *In che tempo bisogna piantare la vite*, 45 *Pianta di vite nera*, 46 *Pianta di vite bianca*, 47 *Il lauriero della vigna cresciuta*, 48 *Modo di inestare la vite*, 49 *Alcune picciole singolarità pertinenti alla vite*, 50 *Delle malattie della vite et de' rimedii loro*, 51 *Il modo di fare le vendemmie*, 52 *Del tempo di forare le botti et gustare il vino*, 53 *Alcuni leggieri auuertimenti pertinenti al vino*, 54 *Discorso d'alcuni vini per uso della medicina*, 55 *De' vitii et accidenti che sopauengono al vino*, 56 *Modo di fare aceto*, 57 *Alcune particolarità pertinenti all'aceto*, 58 *Il modo di fare agresta*.

la degustazione del vino sia rimedi contro l'ubriachezza. La parte conclusiva è dedicata all'impiego del vino in farmacopea e alla fabbricazione dell'aceto.

Di altro genere, e certamente non meno interessante, anche perché è uno dei primi manuali 'illustrati' dedicati espressamente alla pratica agricola, è il *Giardino di agricoltura* del ravennate Marco Bussato. Pubblicata nel 1592 a Venezia e successivamente ristampata più volte, l'opera entrò ben presto nella pratica agronomica dell'Italia settentrionale; le ragioni di questa fortuna vanno ricercate soprattutto nella sobrietà delle spiegazioni, del tutto prive di riferimenti ai testi classici ma dettate essenzialmente dalla pratica 'sul campo'⁴⁸. Gli intenti dell'autore – già noto agli addetti ai lavori per aver pubblicato, nel 1578 a Ravenna presso Cesare Cavazza, la *Prattica historiata dell'inestate gli arbori* – non sono tanto di dilettere l'animo attraverso la lettura, quanto di insegnare il modo migliore per coltivare le piante. A questo proposito è interessante leggere il proemio all'opera:

Essendomi io delectato molto dell'Agricoltura, et in particolare hauendo lungo tempo atteso con somma diligenza alla professione d'innestar, o vogliamo dire incalmare (per esser inteso da tutti) così gli arbori fruttiferi d'ogni sorte, come anche le viti, ho per la lunga pruova e per le molte esperienze imparato assai bellissimi secreti di questa arte; li quali conoscendo io, che saranno di qualche utilità al mondo, e che saranno non poco grati a quelli, che si dilettono, ch'i lor giardini, bruoli, vigne, horti e possessioni, siano forniti et adornati di varie et diverse sorti d'arbori e viti innestati o incalmati, non gli ho voluti tener nascosti, né far ch'insieme con me restino alla mia morte sepolti; anzi m'è piaciuto che si diuolghino e si diano alla stampa, a fine che ciascuno se ne possa commodamente servire, secondo che si servono di diversi altri libri, che trattano di questa professione dell'Agricoltura, tanto necessaria et utile alla generatione humana. Li mando pertanto in luce, pregando il benigno lettore, che non trouando in essi quel bel stile che si richiederia, m'habbi per escusato, perché non è mia professione d'esser bel dicitore; né meno a questo ho atteso, ma sommi solamente curato d'esplicare col mio famigliare modo di parlare quei secreti, che l'esperienza di molto tempo m'ha assicurato esser veri. E ciascuno sia sicuro, ch'osseruando quanto io in questa mia operetta li mostro, non serà privo del desiato frutto della sua industria, anzi lieto goderà di quanto egli delli suoi arbori e viti desidera⁴⁹.

⁴⁸ M. BUSSATO, *Giardino di agricoltura, nel quale con bellissimo ordine si tratta di tutto quello che s'appartiene a sapere a un perfetto giardiniero*, Appresso Giovanni Fiorina, In Venetia 1592; un esemplare in BBQ 10^a S.VI.7; altri esemplari di edizioni diverse. A questa seguirono le edizioni, sempre veneziane, del 1593 presso Bartolomeo Carampello, e del 1599 presso Sebastiano Combi.

⁴⁹ *Ibidem*, pp. [3-4].

L'opera si compone di due parti autonome. Nella prima vengono date tutte le istruzioni necessarie per la preparazione dei terreni, la semina, il trapianto, la potatura, la scelta delle diverse qualità delle piante e così via. Nella seconda parte si espone, in maniera sintetica ma precisa, le operazioni da compiere in campagna di mese in mese. Secondo una tradizione ormai consolidata, anche in quest'opera viene lasciato ampio spazio per ciò che riguarda la coltivazione delle viti. Ben sei capitoli sono dedicati a questo tema e spesso corredati da xilografie esplicative⁵⁰.

Indicazioni sulla coltivazione delle viti e sulla vendemmia si trovano, naturalmente, all'interno della sezione dedicata ai lavori da svolgere nel periodo estivo-autunnale. In particolare ad agosto «si spampano le viti, ligando i sarmenti un poco lontano l'un dall'altro, accioche il calore del sole signoreggi ben l'uva per farla maturare, che la faccia buon vino. Si fa scandaglio dell'uva, quanta gli ne può essere, et si fa l'agresta. Si mettono in ordine tutti gli stromenti, che fa bisogno della vendemia. Alla fine di questo mese, se l'uva sarà matura si comincia a vendemiare»; a settembre «si finisce di vendemiare et si coglie il guado (...) si netano le vite fertili»; ad ottobre, infine, «si dà principio a podare le vite (...) si piantano vite in luoco asciutto et si cuoprono per il freddo del verno»⁵¹. Da segnalare, infine, la netta distinzione tra viti ed altri alberi da frutto; Bussato chiama questi ultimi genericamente *arbori* e li considera globalmente, a differenza delle viti che invece godono di un'attenzione tutta particolare.

Tra enologia e farmacopea

L'attenzione dei medici per le possibilità terapeutiche offerte dall'uso del vino rientra nell'antica tradizione dei *Secreta naturae*, cioè dei ricettari di pozioni e cataplasmi a base di prodotti naturali (vegetali, animali o minerali) che trovavano ampia applicazione nella farmacopea antica e medievale. Il celebre Evonymus – il cui *Tesaurus* ebbe numerose edizioni nel corso del XVI secolo, anche al di fuori dell'Italia – si sofferma a lungo a trattare delle virtù benefiche del vino per combatte-

⁵⁰ Si tratta dei capp. XI *Del far col sarmento della vite quantità di caelute da cauar per piantare*, XLIII *Dell'innestar le viti in due modi diuersi col troncarle e non con fenderle*, XLIV *Dell'innestar vite a troncarle o fenderle*, XLV *Dell'innestar vite a zanca*, XLVI *Dell'innestar vite a temperatura di penna*, XLVII *Dell'innestar vite ad occhio*.

⁵¹ BUSSATO, *Giardino di agricoltura*, capp. 48-50.

re alcune malattie ed infermità⁵². Su questa linea sono anche Lievens Lemmens (Levinio Lennio), autore dell'opera intitolata *De gli occulti miracoli et varii ammaestramenti delle cose della natura*, con varie edizioni nei primi anni '60 del secolo⁵³, e Antoine Mizauld, deciso assertore, in molte opere, dell'uso terapeutico del vino⁵⁴. Del tutto contraria è l'opinione di Jacopo Berengario, il quale critica la somministrazione di vino a chi ha la febbre o ha riportato ferite, in particolare alla testa⁵⁵.

Nell'ambiente bresciano si svilupparono le ricerche di Girolamo Conforti e di Bartolomeo Boldo, anche se su versanti differenti. Il Conforti, autore di un *Libellus de vino mordaci*, prende in considerazione gli effetti prodotti sul corpo umano dal consumo di vino frizzante⁵⁶. La sua cultura, imbevuta di aristotelismo e platonismo, lo porta a considerare il vino in un ordine di idee superiore: ecco, quindi, la lunga digressione sull'origine e classificazione dei sapori, che occupa

⁵² EVONYMUS, *Tesaurus de remediis secretis*, trad. Pietro Lauro, Appresso G. Battista et Marchion Sessa, In Venetia 1566. Un esemplare presso BBQ, segnato 10^a I.VI.35. A c. 143 inizia il paragrafo intitolato *De vini fattitii et medicati*, cioè quelle pozioni a base di vino ottenute «cuocendo le medicine col mosto»; a c. 146 *De vini aromatici*, cioè preparati con aromi o miele; a c. 148 *Vini mulsis aromatici*, cioè addolciti con zucchero; a c. 150 *Vini aromatici con acqua ardente*; a c. 151 *Vini aromatici che si fanno col sacco sospeso nel vaso*; a c. 152 *Vini artificiosi, c'hanno sapore de vini forestieri e Vino di Romania*, contenente essenze diverse.

⁵³ L. LEMMENS, *De gli occulti miracoli et varii ammaestramenti delle cose della natura, con probabili ragioni et artificiosa congettura confermati*, Appresso Lodovico Avanzi, In Venetia 1560. Un esemplare, assieme ad altri di diversa edizione, in BBQ 10^a I.VI.33. All'indice tematico a c. [16] sono indicati i paragrafi: *Vini grandi e dolci inducano seme assai*, *Vini concii con raggia causano le gote*, *Vini arteficiati peggiori che i naturali*, *Vino o ceruosa come presto inacetisce*, *Vino rallegra l'huomo*, *Vino si conserua*, *Vino come si muta in aceto*, *Vino guasto come si concia*, *Vino beuuto a digiuno è nemico alla natura*, *Vino si adacqui prima che si mangi*, *Vini diversi non si mescolino insieme*, *Vino bianco a desinare ed il rosso a cena*, *Vino spagnuolo che inacetisce et poi torna*, *Vino si usi dentro et boglio di fuori*, *Vino a vecchi*, *Vino smoderato scioglie le congiunture*, *Vino nero meglio nodrisce*, *Vino smoderato genera malatie fredde*, *Vino come si rende grato al gusto*.

⁵⁴ A. MIZAULD, *Artificiosa methodus comparandorum hortensium fructuum, olerum, radicum, uvarum, vinorum, carniū et iusculorum, quae corpus clementer purgent et variis morbis absque ulla noxa et nausea blande succurrant*, Ex officina Federici Morelli, Lutetiae 1575. Un esemplare in BBQ 10^a I.IV.34m7. Interessanti i capp. XI-XII della prima parte dell'opera, dedicati rispettivamente alle qualità purgative dell'uva e all'effetto anti-veleno di certi vini ed uve (cc. 14-16), ma soprattutto l'intera seconda parte, dedicata integralmente agli effetti terapeutici del vino ed intitolata *Artificia perpulchra componendorum vinorum quae diversis morbis blande ac iucunde succurrant* (cc. 19-39).

⁵⁵ J. BERENGARIO, *Tractatus perutilis et completus de fractura cranei*, Venetiis, Per I.A. de Nicolinis de Sabio, 1535. Un esemplare in BBQ, segnato Cinq. E.87.

⁵⁶ G. CONFORTI, *Libellus de vino mordaci*, Apud Thomam Bozolam, Brixiae 1570. Un esemplare si conserva presso BUCV, segnatura Viganò Fa 5.B.60; una riproduzione anastatica, corredata da traduzione in italiano e da una pregevole introduzione, può essere osservata in *Libellus de vino mordaci ovvero le bollicine del terzo millennio*, a cura di G. Archetti, Monterotondo di Passirano 2001.

buona parte del trattatello, con frequenti riferimenti alle fonti predilette (il *Timeo* di Platone e le opere di Galeno). Se l'inizio dell'opera, là dove afferma che il vino è il più potente corroborante per il corpo umano⁵⁷, collima perfettamente con l'opinione rinascimentale sul vino, la conclusione – con il giudizio decisamente negativo sul vino frizzante, responsabile di malattie e scompensi fisici – si pone su di un piano sostanzialmente nuovo, indice di una riflessione critica sul rapporto tra uomo e natura. La moderazione indispensabile nel consumo di vino non è dovuta a considerazioni di natura etico-morale o religiosa, bensì al principio elementare della conservazione della salute corporea; non va dimenticato che, nell'opinione di molti medici del Quattro-Cinquecento, l'ubriachezza stessa viene considerata una malattia.

Il *Libellus* del Conforti è del tutto singolare nel suo svolgimento, tanto da essere di difficile collocazione tematica. Alla già accennata questione della definizione dei sapori (nella linea aristotelica che fa prevalere il gusto sugli altri organi di senso), seguono una serie di passaggi per definire il 'calore' naturale dei frutti come l'uva, ed il conseguente 'calore' acquisito dal vino; la conclusione riguarda gli effetti negativi prodotti dal consumo di vino frizzante, ma senza proporre alcun rimedio che non sia l'abolizione totale del consumo da parte dell'uomo⁵⁸.

L'esperienza del Conforti rimase, però, un caso pressoché isolato, nonostante una certa fama acquisita dall'autore già presso i suoi contemporanei⁵⁹. All'edizione bresciana del 1570 non seguì una ripresa dell'opera, né sotto forma di nuova edizione, né – a quanto pare – come citazione all'interno di opere di altri autori.

L'altro medico bresciano, Bartolomeo Boldo, autore di un'opera intitolata *Libro della natura*, rifacimento di una silloge di autori antichi curata in precedenza dal medico padovano Michele Savonarola, considera positivo per la salute il consumo non eccessivo di vino; egli stesso afferma significativamente: «Il comune beuer di tutti gli animali è l'acqua, ma il proprio beuer dell'huomo è il

⁵⁷ CONFORTI, *Libellus*, p. [3r]: «Cum ad tuendas humani corporis vires nihil a natura nobis tributum fuerit utilius vino (...)».

⁵⁸ *Ibidem*, p. [13v]: «Quamobrem tanquam pestiferum atque laetale ex victu hominis esset exterminandum, et humani generis sanitas, qua nihil hac in vita optabilius atque praeciosus, voluptatis quasi titillantibus huius vini anteponenda (...)».

⁵⁹ Per un inquadramento biografico relativo a Girolamo Conforti si veda l'introduzione di G. Archetti in *Libellus de vino mordaci*, pp. 7-8 e p. 38, n. 2.

⁶⁰ B. BOLDO, *Libro della natura et virtu delle cose che nutriscono et delle cose non naturali*, Appresso Domenico et G. Battista Guerra, In Venetia 1575, p. 176. Un esemplare in BBQ 1^a G.IX.33.

vino»⁶⁰. L'intero Trattato X del *Libro della natura* è dedicato al vino e alle virtù dello stesso, sulla scorta di quanto hanno scritto molti autori antichi; oltre ai classici latini si trovano riferimenti ad Aristotele, Avicenna e alla grande tradizione araba⁶¹. Torna, come già in Conforti, la teoria dei sapori che sarebbero influenzati dal calore intrinseco degli ingredienti che costituiscono le sostanze; fra gli autori più citati vi sono infatti Platone e Galeno, non a caso punti di riferimento essenziali per la trattatistica medica dell'epoca.

Nella seconda metà del Cinquecento non era raro imbattersi in trattatelli scientifici ma dal tono divulgativo, quasi dei prontuari, scritti da medici illustri e stampati e diffusi in un gran numero di copie. È il caso del *Trattato della natura de cibi et del bere* del medico bolognese Baldassarre Pisanelli, che conobbe un paio di edizioni nel corso degli anni '80 del secolo⁶².

L'opera ha una struttura schematica: di ogni cibo (vegetale, animale o derivato) e bevanda si indicano le caratteristiche ottimali, i benefici per il corpo, i danni, i rimedi, il 'calore' intrinseco ed alcune notizie di storia naturale. Non mancano, naturalmente, riferimenti specifici al vino, ma limitati alla serie di contrapposizioni vecchio/giovane, dolce/aspro, rosso/bianco. È però interessante notare che, a differenza di altri cibi e bevande (con la sola eccezione dell'acqua), la sezione dedicata al vino è preceduta da un testo discorsivo – una sorta di introduzione alla materia – con precetti relativi al consumo del vino. Le fonti sono rappresentate ancora dai classici, nonostante il Pisanelli dimostri di non dare troppo peso ai loro insegnamenti⁶³, e all'esperienza pratica dell'autore. La lettura di questo testo rende perfettamente l'idea di come venisse considerato il vino e l'uso che se ne faceva:

Effetti del vino beuuto moderatamente

Dal moderato uso del vino l'ingegno si fa illustre e chiaro, l'animo si rende più fedele e più mansueto, l'anima si dilata, gli spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano e i dispiaceri si scordano. (...) Quanto poi appartiene al corpo, il vino conferisce alla nutri-

⁶⁰ I capitoli del Trattato X sono: I *Del vino*, II *Del vin cotto*, III *Della sapa* («ò vero il sapor d'uva», p. 172), IV *Del vino granato* («fatto con le scorze e con i granì», p. 173), V *Del vino de' codogni*, VI *Del vino de' crespini*, VII *Dell'aceto*, VIII *Dell'agresto*.

⁶² B. PISANELLI, *Trattato della natura de cibi et del bere*, Appresso Gio. Battista Porta, In Venetia 1584. Un esemplare presso BBQ 3^a A.IX.16; un esemplare dell'edizione di Bergamo, Per Comino Ventura, 1587, segnato 8^a F.X.14.

⁶³ *Ibidem*, p. 136: «Queste leggi, può essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi et i vini potentissimi, hauessero già luogo. Ma in queste parti fredde, oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai».

tione, alla concottione, alla digestione et alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori che sono concotti, nutrisce con velocità, rallegra il cuore, caccia le ventosità, prouoca l'orina, augumenta il calor naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, fa dormire, rischiarisce il sangue ch'è torbido, apre l'ostruccioni, porta il nutrimento a tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il cattiuo colore della cotica et aiuta a fare uscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino, secondo la dottrina de gli antichi, vuole esser tanta nello stomaco che non nuoti et i cibi non vadano navigando, non faccia vento né rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno, disse che il buon vino vuole essere di età mezzano, cioè né nuouo né vecchio, di sostanza puro e lucido, di color bianco o mezo rosso, di odor soaue e che nel gusto non si senta acquoso, né stittico, né amaro, né dolce eccessiuamente. E questo è conueniente a tutti, massime a i vecchi.

Effetti del vino beuuto fuori di modo

Quando la quantità del vino che si beue non può esser retta né moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, ma genera effetti et infermità frigide, perciocché suffocando il calor naturale nuoce assai al ceruello et a tutti i nerui, e quindi nasce l'apoplezia, la paralisia, il letargo, il mal caduco, lo spasmo et il tremore.

Quanto poi appartiene all'animo, il vino fa gli huomini loquaci, ingiuriosi, fuorsennati, stupidi, homicidiarii e lussuriosi; gli corrompe la mente, risolue l'animo e distrugge le potenze animali e naturali, e se l'ebbrezza si frequenta apporta molte lesioni al corpo humano (...) perciocché il vino in alcuni stomachi si conuerte in cholera et in altri in puro aceto, e l'uno e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è ebbriaco, è come una naue che sta in mezo il mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, o per compagnia o per delitia o per sensualità bere un poco più del suo ordinario, auuerta in quel pasto di mangiar poco, accioché la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le vene, e a molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, il quale con questa occasione fermandosi nello stomaco mandarebbe gran copia di fumi ala testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi diuretici nelle viuande, né si mangino cose dolci, ma cose amare, come mandorle. I cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino, e dopo il pasto l'uso delle cotogne, delle cotognate, de i grani di mortelle e di tutte l'altre cose astringenti, è molto al proposito per questo effetto⁶⁴.

Nel complesso, il giudizio del Pisanelli sul vino non è del tutto positivo. Egli invita alla cautela soprattutto nel consumo di vino invecchiato per più di quattro anni, più adatto alla preparazione di medicine che per la degustazione; allo stesso modo, invita a non eccedere con il vino giovane, che genera «mali humori e

⁶⁴ *Ibidem*, pp. 137-139.

sogni disordinati». Il vino dolce è potenzialmente giovevole al corpo, ma una quantità eccessiva nuoce al fegato e al cuore; per contro ritiene i vini «bruschi, agrestini, stittici, pontici, austeri et acerbi» assai dissetanti, digestivi e diuretici. Tra i vini rossi e i bianchi dà la preferenza ai primi, perché più nutritivi.

Certamente, non si può stabilire con sicurezza se i precetti del Pisanelli fossero seguiti ed applicati alla lettera: è comunque significativo notare come l'interesse si fosse gradualmente spostato dalle questioni tecnico-colturali a quelle sanitarie, in un processo destinato a produrre un'intensa attività negli anni a venire.

Nel 1597 il medico romano Andrea Bacci pubblicò, con un privilegio di papa Clemente VIII, un'opera dal titolo *De naturali vinorum historia*, vera *summa* delle conoscenze enologiche del periodo⁶⁵. Divisa in sette libri, per un totale di poco meno di quattrocento pagine, l'opera intende classificare, in una maniera sistematica pressoché inedita, tutte le conoscenze che riguardano la produzione e l'uso del vino. Gli autori di riferimento sono Dioscoride e Galeno, oltre agli immancabili Aristotele e Platone. L'intera prima sezione dell'opera, all'incirca fino al quarto libro, non si discosta dalla tradizione, ormai consolidata, della trattatistica su questo argomento: natura e classificazione dei vini e delle uve, usi farmacologici del vino; illustrazione, con l'ausilio di frequenti citazioni da Omero e Virgilio, dell'uso del vino nell'antichità.

I libri V-VII, raccolti sotto un titolo cumulativo di *De vinis Italiae*, sono invece molto più interessanti, poiché contengono una sorta di 'catalogo' dei vini italiani; di ogni vino, infatti, vengono indicate oltre al nome, le caratteristiche organolettiche, l'origine del vitigno e la zona di produzione, nonché i benefici o i danni che ne può ricavare il corpo umano dal consumo moderato o eccessivo. Nella rassegna del Bacci entrano tutti i vini dell'Italia di allora: dalla Sicilia fino alla zona prealpina; non può mancare un'ampia pagina dedicata alla produzione

⁶⁵ A. BACCI, *De naturali vinorum historia; De vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri septem. Accessit de factitiis ac cervisiis deque Rheni, Galliae, Hispaniae et de totius Europae vinis et de omni vinorum usu compendiarium tractatio*, Ex typographia Nicolai Mutii, Romae 1597. Un esemplare in BBQ 1^a G.III.12. Nella dedica indirizzata al card. Ascanio Colonna, a c. [2r], il Bacci scrive: «Vinum in comparatione cunctarum rerum maximas obtinuit praerogativas. Gemmae quidem, argentum et aurum et liae res pretiosae, cum pro sui tantum splendore ac raritate sint desiderabiles, alioquin pauci aut nullius in natura usus; vinum praeter caetera habitum est a prima usque hominum industria atque vinearum cultura gratissimum omnibus, ac multa ad vitam utilitatis. Et, ubi caetera quaecunque fruges sunt pro natura sui utiles, et in alimentis, non ubique tamen nec communiter expetuntur, at vinum a primaevis illis cultoribus tam communem apud homines et omnes nationes meruit gratiam, ut quasi coeleste quoddam donum fuerit».

vinicola del territorio bresciano, riconosciuta come altamente specializzata già in quel periodo. Il testo è molto interessante, e non è fuori luogo trascriverlo integralmente, nonostante la lunghezza:

In Brixianis agris vina

Ea est naturae generositas in producendis abunde vinis, ac locorum simul quorundam naturalis ad id dispositio, ut Brixiae ager, ausim dicere, foecunditate cunctarum frugum ac inorum prae caeteris, reliquam superet Transpadanae huius regionis ubertatem. Naturae peculiarem indicat fauorem ciuitatis ipsius deductum a foecunditate nomen (ut nobiles quidam interpretantur historici) Brixia a ‘brithein’, grauari, quod proprium apud Graecos de arboribus est, quae onustae ac pendulis ramis pro grauitate fructuum sint, et ‘bebritas’ mensas vino graues dixit Homerus (*Odyss.* XIX). Unde pro celebri vinorum fame carmen adducit Textor in epithetis: «Brixia pampineas laetissima munere Bacchi». Ad haec situ et amplitudine agri tellus uberrima, quam geographi quinquaginta miliaria latitudine, vel etiam centum longitudine erga Rhetios continere metiuntur; centenis confertissima castris, vicis ac opulentis oppidis, vocibus ut plurimum longobardicis, sicut et montibus ac magnis multis fluminibus, fluentisque Mella et Ollio praesertim irrigata, et lacubus Sebino a dextris ac Idro a sinistris, quibus ab aqua inditum a Graecis nomen, illorum indicat antiquum dominium ac gentem. Montibus praeterea ad iuga usque Rhetia frugiferis ac metallorum fodinis ditissimis, ferri praesertim atque aeris; ac cerealium cum his frugumque aliarum et vinorum tanta ac tam generosa abundat copia, ut quot castra dixerim, tot fere genera habeantur. Relinquo communia et quae in ciuitatis suburbanis abundant innumera, alba, fulua ac rubra, muscatella et partim robusta, partim mediocris roboris, et domestica vernacia.

Occidentali situ, qua via Bergomum itur, vicus a dextris occurrit Collaticum, seu Callatum vetus [*Cellatica*] ubi electissima parantur vernacia vina, colore, odore, sapore suauissima, et quae Graecis Romanis aemula confortant cor hominis; quapropter cum magno quaestu Mediolanum et in Germaniam conuehuntur, ac Romam aliquando cum summa laude. Eodem tractu in Francia curta [*Franciacorta*], sic dicta vicinia, obtentis iam illis locis a Franchis, usque in amoenissimam oram Idri lacus, groppellium celebrat vinum, a greppellis sic vernacula voce dictis uvis, quas cumulatis in unum grupum dicunt Itali racemulis, rubicunda ac pineolis quas supra diximus similes, quod Albanis et Ariciae vinis aemulum, potentius ac gustu admodum grato, in Germaniam similiter magnis curris ac onustis utris deuehi solet. Eodem collium tractu sclaua vulgo appellant preciosa vina, clarettis gallicis aemula. Exinde descensu ad sinistram in amplio rem planiciem, qua colliculi secus Ollium amnem in aspectum eminent Italiae ad meridiem, famosa extant castra suis vinis, Padornum [*Paderno*], Passaranum [*Passirano*], Adornum [*Adro*] et quae non longe ab Ollii ripis, Palazzolum et Orbuscum [*Erbusco*] vinis admodum generosis foecunda, colore ac sapore lachrymae.

Sunt post has et duae valles, Camonica amplissima, quae ad oram Seuini lacus ac Rhetios attingit, multis exulta castris ac collibus viniferis, et vallis a Sole ob amoenitatem

cognominata, quae vinis optimis celebrantur, sum [i.e. sunt] Orbanno [*Erbanno*] praecipue Castello, ac Bormii collibus, colore similiter rubicundo ac splendido sapore, ac tota substantia delectabili.

Multae quoque famae est Gauardum castrum in vinis, quae producit generosa, ubi Nauilii amnis fontes, versus Idrium lacum XX mil. pas. Influunt. In planis vero cum sint, ac minus solaribus radiis exposita castra, Bircium, Brianum, Malignum, minus gignunt valida et quae non longe citra eundem amnem sub castro Castanedulo [*Castanedolo*] et ultra amnem sub Monte Claro [*Montichiari*], latissima campania mediocria.

In suburbanis vero Brixiae collibus rubicunda et grato primis mensibus dulcore, vinctiolis familia, caeterum sub ineuntis aestatis caloribus inualida, vel quae permanent ad usum aegrotantium habentur valde salubria. Multa relinquo sub dominiis illustrium ciuium, quorum exacta cura adhibita ad foecundandas vineas, optima sub quocunque genere praedictorum parantur vina, quae suam singul merentur historiam⁶⁶.

All'interno del testo vi sono alcuni spunti interessanti. Per esempio, la conferma che la Franciacorta è, da sempre, zona ad elevata vocazione vitivinicola, che vede da un lato la specializzazione delle colture, dall'altro l'elevata quantità di vino prodotto. Per quanto riguarda il primo punto, vengono citati espressamente la vernaccia («domestica vernacia») da un vitigno coltivato sulle alture di Cellatica, di eccellente colore, sapore e odore; segue il groppello, prodotto in tutta la Franciacorta e molto simile, anche se di gradazione maggiore («potentius») ai vini prodotti sui colli Albani e ad Ariccia; seguono i vini prodotti con l'uva schiava, dal gusto fine e ricercato e simili ai vini bianchi francesi («preciosa vina, clarettis gallicis aemula»); conclude la rassegna il vino passito, non nominato dal Bacci con un termine specifico ma con il semplice riferimento al celebre *lachryma Christi* («colore ac sapore lachrymae»), prodotto nei vigneti attorno a Paderno, Passirano, Adro, Erbusco e Palazzolo. Per quanto riguarda il livello produttivo è presumibile che la quantità di ciascun tipo di vino fosse considerevole, soprattutto per quelli pregiati, destinati in buona parte ad alimentare «cum summa laude» il mercato dell'esportazione verso la Germania, Milano e Roma.

Accanto alla Franciacorta il Bacci segnala come zone ad elevata produttività vinicola la Valcamonica e la Val di Sole – ora appartenente al Trentino – dove la coltivazione della vite trae giovamento dalla fertilità del suolo e dall'esposizione ai raggi solari: in queste valli viene prodotto un vino rosso assai apprezzato («splendido sapore ac tota substantia delectabili»); elogia i vini prodotti a Gavardo ma,

per contro, non apprezza né la quantità né la qualità di quelli prodotti nella campagna attorno a Castenedolo e Montichiari, dal momento che ritiene l'esposizione ai raggi solari, in pianura, del tutto insufficiente per la coltivazione delle viti. Parlando delle vicinanze del territorio bresciano si sofferma sui «muscatella suavissima» dei rilievi collinari bergamaschi di Cenate, Grumello e della Val Calepio, nonché sulla «egregia vernacia» prodotta nel mantovano.

Il 'censimento' del Bacci è opera veramente notevole, sorretta da precisi riferimenti alle fonti antiche e all'esperienza personale. Egli può, alla fine dell'opera, tirare le somme della ricerca compiuta, arrivando a calcolare in Europa oltre duecento tipi di uva diversi, contro i quindici proposti da Virgilio e gli ottanta di Plinio, e giungendo alla conclusione che il numero dei tipi di vino che si possono produrre è pressoché illimitato⁶⁷.

La voce del Bacci era assai autorevole all'interno del panorama degli studi di medicina dell'Italia di allora, e questo sicuramente contribuì alla diffusione delle sue opere presso una cerchia di studiosi molto vasta. Il *De naturali vinorum historia* ebbe più edizioni: tre a Roma nel triennio 1596-1598 ed una a Francoforte nel 1607; l'autorevolezza dell'autore suggerisce, indirettamente, l'importanza che la discussione sull'uso del vino in campo medico aveva acquisito alla fine del XVI secolo⁶⁸.

La lunga tradizione dell'interesse sull'applicazione del vino in medicina durò per tutto il secolo successivo; da ricordare, a titolo d'esempio, le opere di Pamphilus Herilacus, Giovanni Molfino e di Prospero Rendella (quest'ultimo era in realtà giureconsulto, ma nella sua opera sono frequenti i riferimenti alla medicina, in un parallelo interdisciplinare abbastanza comune nel Cinquecento)⁶⁹.

⁶⁷ *Ibidem*, p. 370: «Quicquid ergo Virgilius, eodem Plinio attestante, quindecim uvarum retulerit genera, nimirum dumtaxat externa, tria oleae, totidem pirorum, malo vero tantum Assyrio, caeteris omnibus neglectis; et quicquid insuper ipse Plinius scribat se ad octoginta collegisse species. Nos quidem, praeter Gallica et Hispanica et Rheni vina, quorum insigniora recensuimus, innumeraque alia relictia supponimus, ex solis italicis ducenta comprehendimus genera. Unde computatis quae ad nostram non peruenerunt notitiam, vel etiam transegimus, cum eiusdem Plinii tandem censura concludimus sine numero reperiri vina, totidemque esse genera quot agri. Vel si verum fuit, eodem teste asserere, quod mundus finitus infinito similis, et naturam praecipue in producendis vinis fatebimur infinito similem, nec certum eorum, cum sapientissimo agricola haberi numerum (...)».

⁶⁸ Per un sintetico ma preciso profilo del Bacci si veda la 'voce' curata da M. CRESPI, *Bacci Andrea*, in *Dizionario biografico degli italiani*, 5, Roma 1963, pp. 29-30, con ulteriore bibliografia.

⁶⁹ P. HERILACUS, *Aquarum natura et facultates, vinorum et aquarum effectuum invicem comparatorum tractatus*, Apud Johannem Beyer, Francofurti 1645; G. MOLFINO, *Oenologia, idest vini dissertatio in qua demonstratur vinum propinari posse in destillatione*, Apud J. Baptistam Tiboldum, Genuae 1667; P. RENDELLA, *Trac-*

Libri tra manualistica e letteratura

Appartengono a questa categoria un gruppo ragguardevole di opere che in senso stretto non possono essere definiti manuali o libri d'uso, bensì testi aventi la duplice funzione di dilettere lo spirito attraverso la lettura e contemporaneamente informare gli interessati di ciò che è pertinente alla pratica agronomica. In un certo senso anche le *Geoponicae*, di cui si è detto più sopra, appartengono a questa categoria; la differenza sostanziale è data dal fatto che le *Geoponicae* sono raccolte di testi o sono ispirate a testi che, nell'antichità, erano considerati d'uso e quindi privi di 'nobiltà' letteraria, mentre ora ci troviamo di fronte al prodotto di evidenti sforzi di natura intellettuale per dotare testi di un'aura poetica in grado di farli circolare all'interno di ambienti socialmente e culturalmente elevati.

Un autorevole esponente di questa categoria di libri è senz'altro l'opera di Bartolomeo Taegio intitolata *La villa*. Si tratta di un testo di classica eleganza formale, infarcito di citazioni dotte, versi in metrica, riferimenti all'attualità nobiliare europea, dove le prescrizioni di natura agronomica vengono disseminate all'interno di una più vasta trattazione sui piaceri del vivere in campagna. Il fine dell'opera non è meramente pratico; l'autore, infatti, intende stimolare, attraverso la pratica dell'agricoltura, la ricerca di un ordine superiore della realtà delle cose. Questo fine di carattere filosofico è ben compendiato dalle parole del Taegio stesso:

Loco alcuno non si può trovar più accommodato per tale essercitatione di mente, che l'amena et solitaria Villa; oue veggiamo, che tutte le cose dalla natura create non solamente destano in noi il desiderio di saper le cause de i veduti effetti, ma incaminandosi con temperato passo verso la lor perfectione, c'inuitano a mettere ancora noi tutti i nostri studii, tutte le fatiche, et tutti i pensieri per veder di conseguire il nostro sommo bene⁷⁰.

Le indicazioni relative alla coltivazione delle viti non sono particolarmente numerose, ma estremamente interessanti. Un paragrafo è dedicato, ad esempio, a spiegare che «ogni uva si può far diventare moscatella» (cioè utilizzando pol-

tatus de vinea, vindemia et vino, Apud Iuntas, Venetiis 1629. Un esemplare di quest'ultima opera, posseduto dalla Biblioteca Queriniana di Brescia (segnatura 1^a G.IV.1), reca l'ex-libris della biblioteca dei Carmelitani scalzi di S. Pietro in Oliveto di Brescia, indizio importante che lascia intendere come si trattasse di un libro dall'uso pratico, un vero e proprio manuale, quindi, per l'impianto e la cura della vigna del monastero.

⁷⁰ B. TAEGIO, *La villa, dialogo*, Per Gabriel Giolito de Ferrari, In Vinegia 1559, p. [20]. Un esemplare in BBQ 10^a S.VI.8.

vere di noce moscata!), un altro «a far nascer l'uva senza grana»⁷¹. Il vagheggiamento dell'ideale rappresentato dalla vita in campagna, frutto, fra l'altro, del recupero di un tema caro alla classicità latina (basti pensare, solo a titolo d'esempio, alle opere di Virgilio o di Tibullo) costituì uno dei filoni più fecondi della produzione poetica in volgare del secondo Cinquecento italiano. Se l'opera del Taegio ha un sottofondo didascalico, è invece una vera e propria opera poetica il componimento intitolato *La coltivazione* di Luigi Alamanni⁷². Uscita poco prima della metà del secolo, l'opera si impose subito all'attenzione di quanti cercavano nell'agricoltura e nella coltivazione dei giardini una forma di appagamento dello spirito. Su questa stessa linea è il componimento poetico *De hortorum cultura* del bresciano Giuseppe Milio Voltolina⁷³ e le opere di molti altri autori minori.

È, quest'ultimo, un aspetto rilevante della concezione dell'agricoltura, che si è venuto costituendo nel corso del tempo: il lavoro nei campi e nelle vigne diviene un'attività per educare lo spirito, prima ancora che attività pratica e *mechanica*. Attraverso l'agricoltura l'uomo riacquista una dimensione più consona alla propria natura, conquista l'equilibrio psico-fisico, scopre i segreti della germinazione delle piante e partecipa del grande ordine matematico dell'universo. Quanto opere di questo genere fossero apprezzate lo si può dedurre da un esempio concreto: la *Lettera nella quale celebra la Villa et lauda molto l'agricoltura* di Alberto Lollio, corrispondente di Agostino Gallo, viene dapprima pubblicata in forma autonoma a Venezia nel 1544, ristampata in un volume miscelaneo della collana di *Lettere volgari* curata da Lodovico Dolce, ed infine ripresa dal Gallo stesso nell'edizione de *Le venti giornate dell'agricoltura* del 1584⁷⁴.

⁷¹ *Ibidem*, p. 158: «Farete l'uva moscatella se tagliate la vite che si pianta in maniera che ne restino tre occhi di essa sopra terra, et cautate fuori con un filo di ferro tutta la medolla riempirassi quella canna di poluere di noce moscada, chiudendo poi il buco di sopra molto bene di cera, sì che acqua alcuna non vi possa entrare»; a p. 159: «Se cauate la medolla dalla vite subito nata, l'uva nascerà senza grana».

⁷² L. ALAMANNI, *La coltivazione*, appresso Bernardo di Giunti, In Fiorenza 1546. In BBQ esistono due esemplari di questa edizione (segnati 7^a F.VII.20 e 10^a M.VI.31), sia uno di quella parigina per i tipi di Robert Estienne, 1546 (segnata 1^a H.VII.26). riguardo a quest'ultima edizione, va senz'altro segnalato il fatto che il libraio editore, l'Estienne, chiese ed ottenne un privilegio reale per la stampa e la vendita in esclusiva dei volumi su tutto il territorio francese.

⁷³ G. MILIO VOLTOLINA, *De hortorum cultura libri III*, Apud Vincentium Sabium, Brixiae 1574. Due esemplari si trovano presso BBQ, con segnatura 5a H.VI.17m2 e LBF, con segnatura I L.4.145.

⁷⁴ A. LOLLIO, *Lettera nella quale rispondendo ad una di m. Hercole Perinato, egli celebra la villa et lauda molto l'agricoltura*, Appresso Gabriel Giolito di Ferrari, In Vinetia 1544 (un esemplare in BBQ, 3a I.XIII.11m6); *Lettere volgari di diversi nobilissimi huomini et eccellentissimi ingegni scritte in diverse materie*, In

Piace concludere con un passo di Giuseppe Falcone, autore di un'opera dal titolo *La nuova, vaga et dilettevole villa*, stampata più volte nel corso del Cinquecento e Seicento:

Parmi che le città (so che non m'abbaglio) pe 'l più hoggidi, alro non siano, che un patente teatro di miseria e d'ogni infelicità ripiene (...).

Più tosto voglio l'esercitio di villa, che l'otio sì pestifero della città. Perché l'otio offende il corpo e l'anima, e l'esercitio conferisce honore e beneficio al corpo et all'anima. E quiui in villa, con gran beneficio e contento, si nasconde la pouertà dell'huomo.

Se tu attendi alla villa, ella ti sarà una dotta maestra, della parsimonia una entrada nascosa, util da tutti non conosciuto, oue tu ti ritroui aria purissima, sole splendidissimo, ombra gratissima, notte quietissima, acqua freschissima, verdole piaggie, arbori fronduti, fioriti e fruttiferi, viti d'uue diuerse saporitissime.

In villa mangiasi di quello che s'ha, il pane asciutto ti pare torta, a che hora tu vuoi e quanto poi t'aggrada; doue a te piace, hor sotto la pergola, o sotto la loggia, o sotto il portico, o nel mezo dell'aia, o nell'horto, o nel giardino, o alla fontana, o appresso del pozzo, o nel mezo della vigna, o soto d'un pomo, o pero, o faggio, o cipresso; hora in mezo d'un bel pratolino, o al canto alla peschiera, o lungo il fiume, o nel mezo della sala. Quiui, con poca spesa, vesti alla liggieri, dico senza riguardi chi sia, sei lontano di litigiosi tribunali, attendi alle tue diuotioni, da strepiti cittadineschi non interrotte. Poi vai in campagna, a combattere contro l'otio, con l'arme dell'essercitio, con cui il fuoco s'accende, l'aria si risana, l'acqua indolcisce, la terra produce, l'oro risplende, il ferro si lima, l'albergo si ristora, l'intelletto penetra, il corpo prende forze, il corsiere nitrisce e balla su la terra, la naue si spalma, l'armigero diuiene feroce leone, la voce squilla, il vino vien piccante, il rubino fiammeggia, il legno indurisce et il panno immorbidisce (...).

O dolce e soaue vita della villa, oue si gode suoi soggetti piaceuoli e semplici, oue s'odonno canti di quelle villanelle, la sampogna, il suono di teglia e le armoniche musiche de tant'ucelli variati, il mugire de buoi, vacche e vitelli, il nitrire de caualli e polledri, il grugnire de porci, il pipire de polli, il crocitare de galline, il cucurire de galli, il cucco, la gaza, lo storno, il merlo, il garbieri, e tant'altra diuersità (...).

Perciò v'invito dalla città alla villa, dall'otio all'essercitio, dalla pacchia alla sobrietà, dall'inimicitie alla quiete et alla santa pace, dalle lascie pompe alla vita mortificata e positua⁷⁵.

casa de' figliuoli di Aldo, In Vinegia 1545 (BBQ, 7a H.VII.12); A. GALLO, *Le vinti giornate de' l'agricoltura et de' piaceri della villa*, Appresso Camillo Borgominerio, In Venetia 1584, pp. 414-416 (BBQ, 10a Q.IX.9). Sui rapporti tra Lollo e Gallo si veda: E. SELMI, *Alberto Lollo e Agostino Gallo*, in *Agostino Gallo*, pp. 271-314.

⁷⁵ FALCONE, *La nuova, vaga et dilettevole villa*, cc. [2-4], *passim*.

Come si può facilmente notare, la strada verso il vagheggiamento di un mondo ideale ed immutabile, tanto caro ai poeti ed agli artisti del Seicento italiano, è definitivamente tracciata.

Conclusioni

Nel corso del XV-XVI secolo si assiste ad un rapido ma progressivo ‘affinamento’ della materia agricola, attraverso la produzione di una letteratura che – sotto molti aspetti – assume caratteri di sistematicità e crea i fondamenti dell’economia agricola di stampo moderno. La produzione manualistica e letteraria riguarda tutta l’Europa, con particolare attenzione in Italia, Francia e Germania. Si assiste, parallelamente, al tramonto dei classici come modelli unici di riferimento, per mantenere quello di testimoni di pratiche, metodologie e scelte teoriche delle colture agricole ed orticole. La viticoltura e l’orticoltura, in particolare, vengono ad assumere la fisionomia di modelli di coltura intensiva, soggetti però ad applicazioni e modificazioni dettate dalle esigenze locali.

Nel corso del XVII secolo i nuovi modelli di riferimento – non di rado riguardanti realtà diverse da quella bresciana, ma comunque espressione di una continua ricerca nell’ambito agronomico –, testimonianza di un mutato orizzonte culturale e di uno ‘svecchiamento’ delle biblioteche degli agronomi, prevederanno gradualmente la presenza di opere importanti quali la *Coltivazione toscana della vite e degli alberi* di Bernardo Davanzati, i *Villae libri duodecim* di Giovanbattista Porta, *Le delitie e i frutti dell’agricoltura* di Giovan Battista Barpo, *l’Economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara, i *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa* di Giacomo Agostinetti, *l’Istruzione al fattore di campagna* di Fabio Allegri. Chi ne aveva la possibilità, poteva rifornirsi sui mercati d’Oltralpe, dove poteva trovare opere come il *Theatre d’agriculture* di Olivier de Serres, il *Praedium rusticum* di Charles Estienne, il *De re rustica* di Konrad Heresbach, la *Oeconomia ruralis et domestica* di Johann Coler. Naturalmente, vi erano testi che erano superati già al loro primo apparire sulla scena: è il caso appena di ricordare il *Trattato della coltivazione delle viti* di Giovan Vittorio Soderini, farraginoso centone di credenze tradizionali, privo di valutazione critica ed al limite con la superstizione.

Ciò che accomuna questi autori, oltre a quelli citati all’interno di questo contributo e a molti altri, è il fatto che si tratta perlopiù di esponenti di una borghesia agiata, dotata di proprietà fondiarie (e quindi con esperienza pratica), di cul-

tura umanistica e, non di rado, di relazioni internazionali. In sostanza, rappresentano la fusione della piena e perfetta conoscenza della cultura della loro epoca con l'esperienza pratica, empirica e diretta nell'agricoltura.

Il punto di rottura rispetto al passato va ricercato proprio nel superamento degli pseudoaristotelici *Libri oeconomicorum* e delle opere di Columella, Palladio, Catone, Varrone e Pier de' Crescenzi, che tanta parte avevano nelle biblioteche monastiche medievali, e dalla trasformazione dell'idea stessa di agricoltura, non più attività pratica votata esclusivamente al sostentamento umano, ma scienza vera e propria. Naturalmente, la nuova concezione dell'agricoltura andava ad inserirsi in un quadro culturale caratterizzato dalla visione umanistica dell'uomo che domina la natura; non a caso, nella trattatistica agronomica o più in particolare vitivinicola sono frequenti i riferimenti ai filosofi, da Platone a Aristotele, nel tentativo di sostenere la funzione dell'agricoltura nell'ordinamento logico ed armonico del mondo.

Tra i vari settori che trassero indubbio beneficio dal superamento dei classici latini e greci vi fu senz'altro quello della viticoltura che – come è stato spesso ricordato – nel secolo XV compì il definitivo 'salto di qualità', sia dal punto di vista teorico che pratico, acquisendo una fisionomia finalmente al passo con le trasformazioni economiche e tecniche della società moderna. Un dato di fatto balza immediatamente agli occhi: i primi testi dedicano generalmente poche pagine alla vite e ancora meno al vino; con il passare del tempo e con l'affinamento delle conoscenze, i capitoli dedicati alla viticoltura divengono gradualmente più corposi, meglio strutturati e ricchi di riferimenti all'esperienza pratica. Infine, tra la fine del Cinquecento e la metà del Seicento – dopo che sono state affrontate via via questioni come la definizione del sapore dei vini, per esempio – cominciano a comparire testi dedicati interamente alla produzione e agli effetti medico-fisici del consumo del vino.

L'impressione – anche se in realtà molti elementi concorrono a renderla qualcosa in più di una semplice impressione – è che l'agronomia così come si era venuta delineando nei secoli XV-XVII fosse una scienza in formazione, magmatica, in perenne bilico tra riferimento ai classici ed esigenze di rinnovamento; va dato atto, comunque, a gran parte degli agronomi della prima età moderna, di avere speso molti sforzi nel tentativo di affrancare l'agricoltura dal livello basso delle pratiche tradizionali, e di avere tracciato una via definitiva verso la 'civiltà del vino' che tanta parte ebbe – ed ha – nella società e nella cultura europee.