

NOTA STORICA

(Estratto)

Io mi sono spesse volte meco meravigliato, che in questo felicissimo Stato della Toscana ... quest'Arte nulladimeno nobile, dilettevole, e fruttuosa dell'Agricoltura, madre e nutrice di tutte le altre, sostegno e mantenimento della Repubblica, di cui ne furono sempre vaghi e solleciti i nostri maggiori... si giaccia in buona parte sepolta tra le tenebre dell'ignoranza, a tal che da pochissimi de' nostri Cittadini ella sia in istudio, ed affezione grande apparata, come si merita, e quel che è peggio, da moltissimi de' nostri Contadini si veda pur troppo a danno gravissimo del pubblico, e del privato trascuratamente, e con ostinato modo praticata

La ricerca storica compiuta ha fatto emergere la volontà dei Georgofili, ben espressa in queste parole di Ubaldo Montelatici, di rilanciare in campo agricolo un'attività assai trascurata, la frutticoltura, che avrebbe invece notevolmente contribuito a beneficiare sia l'economia dei singoli che quella dell'intero corpo sociale col favorire i commerci, gli scambi, e col ridurre, là dove possibile, anche le importazioni di prodotti esotici utilizzando in loro luogo materie prime indigene.

La lettura del ricchissimo materiale manoscritto e a stampa ha permesso di cogliere altro importantissimo ruolo dell'Accademia dei Georgofili la quale da sempre si era dimostrata sollecita a richiamare l'attenzione verso l'ambiente, verso il territorio, sia da un punto di vista della sua sistemazione, sia nell'ottica di migliorarne l'aspetto, ridisegnandone la bellezza, il colore, l'armonia.

La frutta, da non disprezzare quando il cibo scarseggiava; la frutta per ogni stagione e per ogni età; la frutta oggetto di saggezza e conoscenza popolare, che trovando voce, si condensava in quei tanti proverbi che nello scandire il procedere delle stagioni, permettevano di seguire le varie fasi della vita del frutto: "Chi coglie i fiori in primavera, non coglie i frutti d'autunno"; "Quando il mandorlo è fiorito, consolati marito; ma non ti rallegrare, perché è l'ultimo a maturare"; "Fra Maggio e Giugno, la falce al collo e la ciliegia al grugno"; "Per Santa Maria (15 agosto), il marrone fa la cria"; "Di Settembre, l'uva rende, e il fico pende"; "Per San Simone (28 ottobre), la nespola si ripone"; "Per l'Ognissanti, siano i grani seminati e i frutti rincasati".

Le sollecitazioni rivolte ai contadini affinché questi ponessero maggiori cure verso la coltivazione degli alberi, compresi i fruttiferi, se da un lato corrispondevano all'esigenza di trovare risorse nutrizionali ulteriori per animali ed uomini, dall'altro vedevano negli alberi una risorsa per la bonifica e la manutenzione del territorio.

Esemplificativo al riguardo il Georgofilo Saverio Manetti, attento ed acuto osservatore della realtà economica e sociale del suo tempo; egli non solo si era dato a rintracciare, a fronte delle numerose carestie che colpivano ripetutamente la Toscana e l'Italia tutta, sostanze alimentari sostitutive al frumento, e dunque anche la frutta, ma dichiarava altresì che gli alberi tutti producevano benefici all'intero territorio, rendendolo più salubre, stabile, armonioso. Creavano, gli alberi, ricchezza ed economia, fornendo legname, strame, fuoco, concime, alimento per il bestiame e per l'uomo.

Ecco in proposito cosa scriveva nel 1767 su "uno spazio di Pianura" tra Peretola e Campi

Giace poche miglia dalla nostra Città, tra Peretola, e Campi uno spazio di Pianura detto l'Osmannoro ... Un buon tratto di esso si dice comunemente anco Padule perché anticamente era un vero fondo di Padule, col tempo poi stato colmato, e coltivato

Presenti su questa terra "tutta creta" fave, saggina e viti tenute "a vigna", resa povera però dalla mancanza di alberi di ogni specie, alberi da frutta, macchia, siepi e persino abitazioni.

Manetti si augurava di vedere ben presto l'Osmannoro arricchirsi di pioppi, vetrici, gelsi, una folta, ricca e salda macchia, garanzia tutti di una valorizzazione del territorio e degli uomini che vi vivevano

Finalmente nelle terre così ... difese si potranno fare tutte le necessarie piantate [di] Alberj, come Pioppi, Acerj, Salci, Vetricj, Gelsi, e molte specie di frutti, i quali oltre la rendita loro, e frutto, come legname, strame, fuoco, concime, e alimento tanto per il Bestiame che per gli uomini, produrranno con la loro ombra il vantaggio di tenere quel suolo più umido e difeso dall'effettiva siccità

Altra terra attorno a Firenze, ma identico il problema affrontato pochi anni dopo da Valente Del Buono, anch'egli Georgofilo.

In una sua Memoria nel 1773, egli descriveva con scoramento il Pian di Ripoli, terra una volta fertile e prosperosa di ciliegi e peschi, ma che ora versava in condizioni pietose con le piante da frutto quasi tutte distrutte e i pochi tronchi rimasti erano solo usati quali sostegno alle viti.

Il “rozzo ignoto Contadino”, dichiarava il Nostro, aveva perso memoria dei 10, 15, 20 “corbelli” di pesche e ciliegie che una ventina di anni prima si raccoglievano nella zona e dai quali si erano ricavati guadagni non indifferenti. Colpa dell’ignoranza declamava Del Buono, colpa di cattive abitudini dei coltivatori di quel territorio che usavano mettere a dimora troppo ravvicinate fra loro le nuove piante da frutto.

La cura degli alberi da frutto costituiva davvero un problema serio di cui l’Accademia si assunse l’onere.

Nel 1793 essa pose agli agricoltori 85 domande in merito “ai problemi agrari ed economici” della Toscana. Le domande sostanzialmente riproponevano quelle già rivolte dall’abate Tessier agli agricoltori d’Europa; l’Accademia ne aggiunse altre, specifiche al territorio toscano e fra queste quelle concernenti ad esempio la coltivazione del castagno.

L’abbondanza e la qualità dei frutti dipendevano in modo direttamente proporzionale alla cura verso le piante in genere e da frutto in particolare; le “piantonaie” ed i pomari divenivano pertanto negli studi dei Georgofili interessante argomento di riflessione: da Giuseppe Geri che nel 1819 in una sua Memoria, definendo il pomario come il luogo del giardino “il più utile alla vita”, raccomandava

a tutti quei Proprietari, che bramassero d’avere un Pomario, d’affidare il medesimo a persone esperte in Agricoltura, giacchè l’esito felice, o infelice degli alberi è riposto principalmente nel coltello d’un esperto Giardiniere nell’atto della lor potatura

a Ignazio Malenotti che sul tema scriveva nel 1829 sul *Giornale Agrario Toscano* lamentando la scarsità di piantonaie in Toscana; nel 1830 dava alle stampe uno specifico manuale nel quale sottolineando i difetti dell’agricoltura toscana, denunciava

la mancanza di estese Piantonaie, nelle quali educar si possono gli alberi fruttiferi per le nostre coltivazioni, per il sostegno delle nostre viti, per il rivestimento dei nostri boschi, per l’abbellimento dei nostri giardini

A Filippo Gallizioli che richiamando gli agronomi all’attenzione verso le piante da frutto, lamentava in una sua Memoria del 1833, la perdita di tante varietà. Pietro Cuppari ne scriveva in proposito nel 1848 sul *Giornale Agrario* citando esperienze realizzate in Trentino dall’agronomo Perini; Niccolò Ridolfi, che *In due parole di agronomia* lamentava la rara attenzione del coltivatore nella scelta

delle specie di Alberi Pomiferi che si introducono nei suoi Campi e molto meno al modo di custodirli, tutto questo restando ordinariamente abbandonato al capriccio del Contadino che pianta il frutto che primo gli si presenta, e che nell’allearlo non ha altro scopo che di ricavarne, il più presto la maggior quantità di prodotto poco curandosi della qualità delle frutta o della durata dell’Albero che le somministra

Altre zone della Toscana furono osservate dai Georgofili e analizzate in ogni aspetto fisico, geografico, colturale, ambientale, umano ed anche in questo caso il richiamo all’impianto di alberi da frutto assunse il connotato di tutela ed armonia del territorio e di fonte di sussistenza.

Per esemplificazione si citano qui la Memoria manoscritta e l’opera in due volumi di Giuseppe Giuli sulla Val di Chiana ed il magistrale quadro tessuto da Carlo Siemoni sullo stato del Casentino.

Il primo dei due Autori aveva presentato ai Georgofili nel 1818 una breve Memoria nella quale prospettava un piano per la storia dell’agricoltura della Val di Chiana, dalla “situazione fisica, e natura del suolo”, allo stato della popolazione, ai vari sistemi di coltivazione praticati. Dieci anni più tardi dava alle stampe un’opera in due tomi assai corposi nei quali condensava le sue faticose ricerche.

Alla “Coltivazione delle piante fruttifere” dedicava un intero capitolo nel quale pur rilevando la buona qualità della frutta, constatava tristemente che sostanzialmente l’attenzione dei contadini verso le piante fruttifere si limitava a ben sostenere quelle giovani affinché i venti non le strapazzassero eccessivamente.

Quanto al Casentino di Carlo Siemoni, il *Rapporto* del 1854 di Pietro Rossini incaricato dall’Accademia a valutare gli interventi del boemo su quella terra, faceva emergere il grande valore di questo uomo che chiamato per rimettere in sesto le foreste granducali, aveva di fatto dedicato energia e “buona pratica” al rilancio dell’intera zona.

A Siemoni si doveva pure una rinata attenzione verso la coltivazione delle piante da frutto, peri, meli, susini, ciliegi; infine i castagni, i più adatti a vivere in quell’ambiente.

Il paesaggio toscano nel tempo si modificava e si arricchiva, non solo per l'opera di figure di valore, quali Siemoni, ma anche in virtù dell'introduzione, spesse volte osteggiata per ignoranza, di piante provenienti da altri luoghi del mondo.

Fra queste le fruttifere, che erano andate a ridisegnare il territorio, regalando alberi nuovi e colori intensi di frutti: il "nespolo del Giappone", ad esempio, dalle fronde ricche e dense, si rivelava impagabile, secondo Cosimo Ridolfi (1827), per la sua ombra lungo le viottole e le prode dei campi. A dire di Gaetano Savi (1828, 1830), il "lazzeruolo rosso del Canada" ben figurava nei giardini in "bell'effetto tenuto in boschetti", il "Diospyros lotus" era adattissimo "per abbellimento de' gran giardini e delle pubbliche passeggiate, il "Cotogno Chinese" attirava "per il suo bel portamento" e per i suoi fiori rosa vivace

Con lo stesso scopo di proporre suggerimenti tesi all'utilizzo di alberi per bordare gli spazi, aveva scritto molti molti decenni prima altro Georgofilo, Bartolomeo Mesny, il quale alla fine del '700 aveva proposto l'uso di una pianta solitamente per tradizione bandita dai campi e dagli orti in quanto ritenuta nociva per le altre coltivazioni. L'albero a cui Mesny si riferiva era quello del noce.

Mesny aveva proposto nella sua *Memoria sul noce* (1782), di impiantare noci lungo i bordi delle strade maestre sull'esempio di Paesi stranieri. Da ciò, a detta dell'Autore, non solo si sarebbe ricavato abbellimento ed armonizzazione del territorio, ma da tale coltivazione ne sarebbe derivato anche un notevole utile economico calcolando che la produzione di noci in Toscana avrebbe potuto anche aggirarsi intorno a 32000 staia da poter essere venduti "in ragione di tre Lire lo Staio".

L'Autore riconosceva a questo frutto grandi doti: le noci rappresentavano infatti una grande risorsa per l'arte tintoria e la pittura, nonché in campo alimentare, essendo una "sostanza pingue", arricchivano anche i piatti più poveri.

La frutta conquistava dunque a giusto titolo un ruolo primario nell'alimentazione; la frutta o "baccifera", o "pomifera", o "nocifera", per dirla con Giovanni Targioni Tozzetti (1759), arricchiva le mense con "comodi e piaceri", con odori, fragranze e bontà.

Cibo ghiotto la frutta, ritenuta il nutrimento naturale dell'uomo, dal sapore semplice e non artefatto; cibo sano di cui l'uomo si era nutrito fin dalle origini e pertanto secondo il Georgofilo Valente Del Buono tutte le "Frutte" meritavano premure (1773).

Cibo anche di "delizia, tornagusto e lusso" per dirla con il Georgofilo Saverio Manetti, il quale con insistenza tentava di veicolare con i suoi scritti, informazioni e conoscenze per trovare sostanze alternative ai cereali quando questi mancavano, c'era carestia e si moriva di fame.

Il suo magistrale trattato *Delle specie diverse di frumento e di pane, siccome della panizzazione* (1765) rendeva conto della tenacia dell'Autore, della sua capacità di ricerca, della sua spregiudicatezza anche; del suo senso storico che gli permettevano di disegnare un quadro dell'alimentazione umana dalle origini ai suoi tempi non tralasciando nemmeno quelle sostanze e quei prodotti che potevano anche essere considerati un *surplus* a fronte di carestie e fame.

In questo contesto la frutta contribuiva a rendere più appetitoso anche del semplice pane che con essa si trasformava e diveniva sovrano.

Ma di fronte alla fame che batteva davvero Manetti riprendeva il filo conduttore e nel suo trattato proponeva un genere di frutto unico ed insostituibile "per vitto e nutrimento": le castagne, i cui alberi coprivano le vette dell'Appennino toscano.

Intere popolazioni, prive di "Pane di Biade, o di Grano", vi si sfamavano mantenendosi in salute e robustezza, e non era raro a suo dire, trovare sui monti toscani persone la cui vita si prolungava "oltre i cent'anni".

Anni dopo altri Georgofili esprimeranno identico giudizio sul valore del frutto di questo superbo gigante degli Appennini, da Francesco Bartolozzi e Giuseppe Guerrazzi, che oltre a vantarne il merito per le doti nutritive, ne tesseranno all'inizio dell'800 le lodi per l'estrazione dello zucchero; a Paolo C. Pananti che stigmatizzando coloro che battevano le piante per raccoglierne i ricci ancor prima della loro maturazione, chiuderà con queste parole un suo articolo apparso sul *Giornale Agrario Toscano* nel 1830

Bisogna convenire che il castagno troppe ce ne dà in proporzione al poco riguardo che gli si usa

A Carlo Siemoni che dichiarava i castagneti la "vera ricchezza" del suo Casentino.

Le castagne dunque primo frutto di sussistenza per la gente delle montagne; nelle campagne più a valle ed in città la frutta in genere costituiva per Bettino Ricasoli e Gaetano Baroni (1842) "il secondo nutrimento del Popolo" dopo i cereali, un nutrimento sano, nutriente, dissetante.

La scarsa attenzione alla coltivazione degli alberi da frutto colpiva per l'irragionevolezza; Ricasoli e Baroni, si meravigliavano di questo, a fronte anche del magnifico spettacolo regalato dagli alberi da frutto in primavera

E nonostante che al primo apparire di Primavera i nostri Campi si facciano lieti, e ridenti per varietà di fiori, e per soavità di profumi, che quasi magico ne sia l'aspetto, e il Cielo, e la Terra arridano propizii, perché si va perdendo e la dovizia della varietà dei frutti, e la bontà nei sapori, non che l'intelligenza della cultura?

Quale segno dell'impegno che molti profondevano nella diffusione della frutticoltura, l'accademico Zantedeschi faceva dono ai Georgofili nel 1858 di un trattato sulla coltivazione degli alberi da frutto uscito a Venezia in quello stesso anno a firma Antonio Berlese.

L'abate Berlese aveva condensato in questo suo scritto le esperienze compiute nei suoi viaggi in Francia, Belgio, Germania, Svizzera, Inghilterra ed alla luce di quanto visto, si domandava come fosse possibile che gli italiani, solitamente "uomini di progresso" fossero così miopi e continuassero a trascurare "un sì generoso prodotto" quale la frutta

Non si stupisca chi mi legge se comincio quest'articolo scagliandomi quanto so e posso contro l'ignominoso pregiudizio di alcuni nostri compatrioti, i quali seguendo le inveterate massime de' nostri vecchi, trovano ridicolo l'occuparsi di colture nuove estranee a quelle di prima necessità, e ci distolgono da consacrare qualche palmo di terreno alla coltivazione di oggetti che Dio ha messo nelle mani per l'uso e pel consumo dell'uomo ... Volete sentire il linguaggio di questi tali? – Che fragole! Che peri! Che fiori! Che sparagi! Che legumi! ... Tutte inezie, golosità, rovine e abusi che Dio punisce! ... pane, polenta e vino, ecco a che devono tendere tutti gli sforzi dell'uomo

Lo stesso scetticismo verso le fragole, i fiori, i legumi, gli "sparagi" lamentato da Berlese, aveva accompagnato sovente anche l'introduzione di piante esotiche e dunque anche la frutta proveniente da altri paesi.

In seno ai Georgofili al contrario l'attenzione verso i prodotti così detti "esotici" era stata sempre alta e da scienziati e sperimentatori quali erano, costantemente ne avevano valutate le possibilità di accoglienza sul territorio toscano.

Altro importantissimo aspetto da non dover essere tralasciato, pena la vanificazione di qualsiasi sforzo e risultato ottenuto, era quello legato alla conservazione della frutta.

Anche i trattati antichi avevano affrontato il problema, sicuramente però nell'ottica di conservare per un'economia pressoché familiare o poco più. Ora davanti ai Georgofili e a tutti coloro che trattavano di questo argomento si poneva il problema di come fare a conservare la frutta (e non solo), sia per averne riserve in proprio per periodi più lunghi rispetto a quello di produzione, sia anche per esportarla e venderla sui mercati lontani, commercio peraltro proficuamente già praticato da molti Paesi stranieri.

I trattati dei secoli precedenti suggerivano sia l'essiccazione dei frutti tagliati a spicchi, sia il porli entro "orciuoli" ben sigillati e protetti sotto terra, sia ancora seppellendo i frutti sotto la sabbia, il miglio, la paglia; oppure riporli in vasi coperti di miele. Ancora: per frutti, tipo i cotogni, era consigliato d' appiccicarli in luogo asciutto, freddo e non ventilato.

Il Georgofilo Adamo Fabbroni propendeva per l'essiccazione e consigliava di porre la frutta su graticci in stanze alte, ariose, ventilate, "aperte a Tramontana, e Mezzogiorno" (1786).

Di essiccazione parlava anche il Georgofilo Corrispondente Niccola Onorati (1791-1793), per i fichi in particolare; i limoni si conservavano bene sotto la sabbia, così come pure le castagne protette dalla rena oppure con mandorle e nocciole riposte in luoghi asciutti. I pomi in genere si salvavano se posti sotto la paglia ben distanziati l'uno dall'altro. Infine per le ciliegie proponeva il metodo seguente

Le ciriegie si difendon ben con farle calare per minuti nella cera liquefatta, dalla quale poi si liberano con farle discendere nell'acqua calda

L'essiccazione costituiva anche per Ottaviano Targioni Tozzetti il primo metodo per la conservazione di quei frutti mancanti "in molti mesi all'anno" ed in proposito ricordava quel "piccolo commercio" di fichi essiccati che veniva fatto verso la Lombardia e l'oltremonte (1810-1814).

Quanto alla conservazione dell'uva il metodo proposto era solitamente quello di appendere i grappoli a corde o bacchetti di legno facendo in modo che l'uno non toccasse l'altro. Era così possibile mantenere l'uva fino a

sette-otto mesi a detta di Sebastiano Brilliandi che consigliava di usare per la conservazione l'“uva duracine bianca”, non adatta a far vino (1836).

L'uso di casse, o botti, dove riporre e conservare la frutta, nella fattispecie mele, era pubblicizzato in una breve nota apparsa sul *Giornale Agrario Toscano* nel 1833. Questo il metodo che si proponeva: porre sul fondo della botte della rena ben asciugata al sole estivo, posizionarvi sopra un primo strato di mele e procedere così fino a completo riempimento del contenitore.

Infine occorre ricordare quanto il Georgofilo Raffaello Lambruschini aveva scritto sempre sulle pagine del *Giornale Agrario* nel 1827, dando notizia di un nuovo e più scientifico metodo di conservazione, “molto più efficace” di altri e che aveva il merito di non alterare “il sapore naturale delle cose conservate”.

Il metodo era quello di Appert e si basava su quattro operazioni: porre in vasi o bottiglie di vetro ciò che si voleva conservare; chiudere tali recipienti e porli in un paiolo pieno di acqua fredda; portare ad ebollizione l'acqua e lasciarvi i contenitori per il tempo necessario. Prelevarli poi una volta raffreddati e sigillarli “con la solita mistura per le bottiglie di vino scelto”.

Frutta come alimento, sia nel suo stato naturale, sia manipolata in confetture, liquori, sciroppi. Frutta come elemento curativo: lo splendido *Corso di botanica medico-farmaceutica* del medico Antonio Targioni Tozzetti scritto per gli studenti di chimica, ed uscito a Firenze in una seconda edizione rivista ed ampliata nel 1847, rendeva conto delle grandi potenzialità terapeutiche dei frutti, dal cedro, al limone, al bergamotto, al castagno d'India, alla vite comune, alle mandorle dolci, al tamarindo, solo per citarne alcuni.

Gli sforzi dei Georgofili per il rilancio della frutticoltura trovava in qualche modo concretizzazione nella nascita a metà '800 della Società Toscana di Orticoltura; maturati i tempi, altri aspetti emergevano sullo scenario della coltivazione degli alberi da frutto.

Alla fine dell'800 il Georgofilo Valvassori dichiarava che problema “di grandissima importanza nella frutticoltura” era quello dalla scelta delle varietà. Allo scopo ben poteva rispondere una istituzione mirata, specifica e ciò lo fu la Scuola di Pomologia e di Orticoltura sorta alle Cascine nel 1885 grazie all'incitamento della Società Toscana di Orticoltura e dell'Accademia dei Georgofili. Valvassori la diresse a lungo e le dedicò tutta la vita.

Nello scenario della Leopolda, rimessa a nuovo ed ingrandita di padiglioni, prendeva vita nel settembre 1861 la prima grande Esposizione nazionale italiana.

Cosimo Ridolfi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili e Presidente effettivo del Comitato organizzatore, volle il coinvolgimento della sua Accademia invitandola ad assumere un ruolo centrale e conduttore nell'impresa di raccogliere tutto ciò che da ogni parte della nuova Italia perveniva. Fra i prodotti indicati da Ridolfi per essere presenti all'Esposizione figuravano i “Frutti zuccherini” secchi o freschi: uve da tavola, da vino, da colore, fichi, pere, mele, susine, pesche, corniole, castagne, etc.

La Commissione dei Giurati per la Classe Prima. Floricoltura e Orticoltura, così ne scriverà nel 1864 a resoconto dell'evento

Nel magnifico recinto ove stavano a confronto le più belle ed utili produzioni dell'ingegno e delle industrie nazionali, la vaga Flora aveva spiegata tutta la pompa de' suoi colori, e diffuse tutte le sue fragranze: molte rare e leggiadre piante ...

facevano splendida mostra ... distribuite con gusto squisito sotto padiglioni di fiori e parati a festa solenne, sicchè l'occhio n'era soddisfatto e l'animo esultava scorgendo la grandezza de' resultamenti ottenuti, i quali stanno ad attestare de' vantaggi che queste feste floreali han recato alla Floricoltura ed Orticoltura, arti ... che accennano a miti e gentili costumi, e che per la loro influenza morale sono mezzo d'educazione

Lucia Bigliuzzi – Luciana Bigliuzzi