

Numero 1 | Novembre 2024

SPIGOLATURE AGRONOMICHE

Rivista di Scienze e Cultura Agraria



LA SPARIZIONE
DELL'ATTIVITÀ
SEMENTIERA ITALIANA

SULLE ALI DEGLI ALISEI

LA TRATTORIA CANTARELLI:
L'ATTUALITÀ DI UN MITO
DELLA CUCINA ITALIANA

SOMMARIO

05

Editoriale

Ermanno Comegna

06

La sparizione dell'attività sementiera in Italia

Alberto Guidorzi

17

La domesticazione animale rappresentata nel nuovo spazio espositivo del museo di storia dell'agricoltura

Osvaldo Failla

23

L'Alpe di Siusi e la pratica dell'alpeggio in alta quota

Anna Sandrucci

28

Sulle ali degli alisei

Luigi Mariani

36

Riabitare l'Italia: servono più libertà, meno regole e apertura al mercato

Michele Lodigiani

41

La forza della ragione, riflessioni sulla nuova legislatura UE

Flavio Barozzi

44

La trattoria Cantarelli: l'attualità di un mito della cucina italiana

Alessandro Cantarelli e Francesco Marino

58

L'inciampo del regolamento Ue per combattere la deforestazione

Ermanno Comegna

64

Francesco Petrarca e l'alloro

Luigi Mariani

CONTENUTI AGGIUNTIVI



Scopri i contenuti aggiuntivi nelle pagine dove esposta l'icona QR CODE.

CREDITI IMMAGINI

Franchini Roberto, *La sparizione dell'attività sementiera in Italia*, 2023, "Spigolature Agronomiche", novembre 2024, p. 6-14.

Barjamaj Denisa, *Lo zabaione agli amaretti*, 2024, "Spigolature Agronomiche", novembre 2024, p. 56-57.

Marino Francesco, *Francesco Petrarca e l'alloro*, 2024, "Spigolature agronomiche" novembre 2024, p. 69.

La figura a pag. 28 è tratta da Camillo Tarello da Lonato, *Ricordo d'agricoltura*, edizione del 1772 a cura del frate e agronomo Gian Francesco Scottoni.

Le figure alle pagg. 70-73 sono tratte da Pier de' Crescenzi, *Opus ruralium commodorum*, edizione del 1471.

SPIGOLATURE AGRONOMICHE

Rivista di scienze e cultura agraria

N° 1 | Novembre 2024



Direttore responsabile

Ermanno Comegna

Vicedirettore

Francesco Marino

Progetto grafico e impaginazione

Teresa Monaco

Redazione

Ermanno Comegna, Luigi Mariani,
Francesco Marino, Teresa Monaco

Hanno collaborato a questo numero:



Flavio Barozzi

È Presidente della Società Agraria di Lombardia, dottore agronomo libero professionista.



Alessandro Cantarelli

Agronomo. Ha lavorato nelle associazioni professionali agricole e nella formazione professionale in agricoltura. Dal 2005 lavora presso il Servizio Territoriale Agricoltura, Caccia e Pesca di Parma e Piacenza della Regione Emilia Romagna.



Ermanno Comegna

È consulente Libero Professionista e giornalista pubblicista. È Direttore Responsabile della rivista trimestrale "Spigolature Agronomiche".



Osvaldo Failla

È Professore Ordinario di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, e Presidente del Museo di Storia dell'Agricoltura (MULSA).



Alberto Guidorzi

Agronomo. Ha lavorato per la nota azienda sementiera francese Florimond Desprez come aiuto miglioratore genetico di specie agrarie interessanti l'Italia. Successivamente ne è diventato il rappresentante esclusivo per l'Italia.



Michele Lodigiani

Dottore Agronomo e imprenditore agricolo. È stato spesso pioniere nell'adozioni di innovazioni di prodotto e di processo nel settore agroalimentare.



Luigi Mariani

È Professore Associato di Agronomia e coltivazioni erbacee presso il Dipartimento Dicotam dell'Università degli Studi di Brescia. Direttore del Museo di Storia dell'Agricoltura e Vicepresidente della Società Agraria di Lombardia.



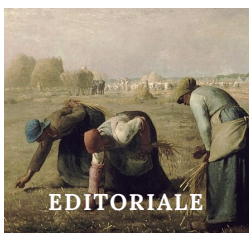
Francesco Marino

Dott. Agronomo e Zootecnico (UniFi). Presidente dell'Associazione AgronomiperlaTerrA e già Presidente dell'UGC-Cisl Firenze/Prato e di Copagri Toscana. È responsabile del sito *Agrarian Sciences*.



Anna Sandrucci

È Professoressa Ordinaria di Zootecnia Speciale, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali -Produzione, Territorio, Agroenergia. Università degli Studi di Milano.



SPIGOLATURE AGRONOMICHE SI PRESENTA AI LETTORI

La nuova rivista periodica che fa il proprio ingresso nel panorama editoriale del sistema agricolo ed alimentare italiano è il risultato di uno sforzo congiunto e di una sintonia culturale di un composito gruppo professionale, al quale afferiscono docenti delle Università ed Istituti scolastici, agricoltori, professionisti e tecnici attivi nel campo della comunicazione, dell'amministrazione pubblica, del management e della consulenza aziendale.

Coltiviamo l'ambizione di portare all'attenzione degli operatori economici, delle istituzioni, delle professionalità di vario genere e dell'opinione pubblica in generale, i temi legati al settore primario ed a quelli ad essi direttamente collegati.

Non è una rivista di tipo professionale, ma un'arena nella quale ci si confronta su temi possibilmente di ampio respiro e tali da gettare una luce sulle tendenze di lungo termine del settore.

La caratteristica che accomuna i promotori della rivista è di voler parlare dei fatti, partendo da dati oggettivi, avendo come punto di riferimento il dibattito scientifico, senza però disdegnare la presentazione di punti di vista e di opinioni personali.

L'auspicio è di suscitare l'interesse di un vasto e qualificato pubblico e provocare un dibattito anche con chi non la pensa come noi.

La rivista ha assunto un nome vagamente desueto "Spigolature Agronomiche" che, a dispetto del significato effettivo del termine (raccolta di notizie o argomenti di interesse secondario, presentati come curiosità - si veda il vocabolario Devoto Oli), intende affrontare temi importanti per il settore, magari anche di denuncia di errori e fallimenti delle Istituzioni e degli operatori, anche a costo di scatenare qualche acceso confronto con chi la pensa diversamente.

Per il momento, la periodicità è trimestrale e la struttura è basata su alcune rubriche fisse, ognuna curata dallo stesso autore. In aggiunta, anche per rispecchiare la mentalità aperta dei componenti del gruppo promotore, la rivista ospiterà contributi di altri collaboratori: in questo primo numero abbiamo il piacere di pubblicare un saggio di Alberto Guidorzi, sull'evoluzione dell'industria italiana delle sementi.

Fanno parte del gruppo promotore i professori Osvaldo Failla, Anna Sandrucci, Luigi Mariani e Francesco Marino. Completano la squadra gli imprenditori agricoli Flavio Barozzi e Michele Lodigiani, Alessandro Cantarelli che è funzionario della Regione Emilia Romagna e l'autore di questo editoriale, il quale è stato incaricato di ricoprire il ruolo di direttore responsabile della rivista.

Grazie alla varietà delle esperienze professionali, alla sperimentata capacità di lavorare insieme ed al contributo di una redazione di provata efficacia nell'editing di riviste agricole, abbiamo la ragionevole presunzione di allestire un prodotto tale da suscitare interesse e curiosità e, caso mai, dare un contributo alla discussione sullo stato e sulle prospettive dell'agricoltura e del sistema alimentare.

Ermanno Comegna

LA SPARIZIONE

di Alberto Guidorzi

DELL'ATTIVITÀ SEMENTIERA ITALIANA

Non avevamo e abbiamo ancora ben poco di interessante da offrire in campo sementiero all'agricoltura italiana e di conseguenza dipendiamo dagli altri, che nel solo 2024 hanno ricevuto da noi ben 6 milioni di € di royalties



Siamo destinati ad essere gli ultimi a godere del progresso genetico che la ricerca internazionale realizza.

La nascita dell'industria delle sementi

L'esigenza di disporre di sementi di qualità da parte dell'agricoltore trova testimonianza già nel mondo romano. Virgilio verifica che le piante coltivate degenerano e quindi invita a intraprendere una continua cernita. Carlomagno dette istruzioni ai gestori dei suoi domini di dire agli agricoltori di procurarsi sui mercati le sementi per seminare, perché sarebbero state più sane e di migliore qualità di quelle autoprodotte per troppo tempo (insomma Carlomagno ne sapeva di più degli attuali promotori delle sementi aziendali sic!). Nel 1600 Olivier de Serres scriveva che un buon seme è la prima cosa da reperire quando si coltivano delle terre destinate a produrre grano. Emile Scribaux, l'iniziatore dell'industria delle sementi in Francia, diceva "tali sono le sementi, tale sarà il raccolto".



Casi di segregazione su mais. Varietà che hanno subito ripetute fecondazioni da polline estraneo.

D'altronde un buon agricoltore laddove osservava una bella coltivazione si premuniva di procurarsi il seme di quel campo. L'industria sementiera per un certo tratto è nata da agricoltori all'a-

vanguardia. Non per nulla gli agricoltori della piana di Rieti originarono la landrace "Rieti originario". Tuttavia la creazione di una landrace o di una varietà è solo l'inizio del progresso che può dare il miglioramento genetico, infatti per disporre di sementi occorre moltiplicarle partendo da una piccola quantità su cui abbiamo verificato un progresso. Nel caso del frumento (pianta autogama) l'omozigosi diffusa ci preserva il progresso per un certo tempo, ma quel 5% di allogamia che esiste è sufficiente a far apparire le disgiunzioni nei caratteri negativi che sono la causa della perdita della purezza varietale iniziale e quindi non trasmette in toto il progresso all'agricoltore acquirente la semente.

Dato che queste differenze non sono visibili guardando la semente, ma si realizzano al raccolto, ecco che fin dall'inizio nel commercio delle sementi sono iniziate le frodi. Infatti si racconta

che un contadino aveva perso la sua roncola durante la trebbiatura e che, poi, la ritrovò nel sacco di semente che aveva acquistato da un commerciante per le sue semine della stagione successiva: evidentemente avevano reinsaccato la sua partita venduta per la molitura spacciandola, però, come semente migliorata e facendola pagare più cara.

Qualcuno potrebbe pensare che se nel frumento con il 95% di autofecondazione e quindi un'alta percentuale di omozigosi si verifica una degenerazione, come fanno le piante allogame, che a causa della fecondazione incrociata sono eterozigoti, a non degenerare di più? La risposta sta nel fatto che un ibrido al 100% in prima generazione produce individui molto uniformi, ma in seconda generazione si assiste ad una disformità inaccettabile. Ecco

spiegato perchè nel frumento si può tentare l'autoriproduzione della semente aziendale per un certo numero di generazioni, senza pagare uno scotto molto negativo. Nel mais nessuno si sogna di riseminare della semente ricavata dal suo raccolto in quanto la produzione sprofonderebbe. Infatti in mais e in tutte le specie dove è disponibile della semente ibrida l'agricoltore rinnova (comprandolo) il seme ogni anno. Non si creda alla fandonia che all'agricoltore, "obbligandolo" (per chi parla senza conoscere) all'acquisto delle semente ogni anno, viene tolta la libertà, in questo caso si dimentica che esso è comunque un attore economico e quindi guarda al reddito che ricava dall'attività agricola e se con la semente nuova aumenta il reddito non si sente per nulla schiavizzato quando va a comprarla, anzi ringrazia chi gliel'ha messa a disposizione.

Il fatto della prevalenza di omozigosi (frumento) o di eterozigosi (mais) nella semente di una pianta coltivata permette a chi semina grano di auto-prodursi per un certo numero di generazioni le sementi, mentre a chi semina mais, se non vuole perdere il progresso insito nella semente, deve rinnovare la semente ogni anno. Pertanto si comprende che l'attività di creazione varietale è molto più protetta e remunerativa creando e vendendo sementi ibride.

Tuttavia se una nuova varietà di frumento determina progresso, questo occorre, però, che divenga disponibile per il maggior numero possibile di agricoltori e nel più breve tempo possibile, altrimenti la collettività non ne gode totalmente. È logico quindi predisporre che si produca molta semente, ma contemporaneamente questo seme deve essere di qualità, ossia: che prima di tutto germini in maggior grado possibile una volta deposto in terra e inoltre che nella moltiplicazione conservi le buone caratteristiche che sono state il parametro di scelta durante la creazione della varietà. Evidentemente questo compito è svolto dagli agricoltori, ma quali? Da coloro che in tutte le epoche dimostravano maggiore professionalità nel coltivare. Anzi dobbiamo dire che, quando vi

era la selezione unicamente massale, erano gli agricoltori più d'avanguardia che si occupavano di creazione varietale e della diffusione delle sementi. Successivamente quando questa divenne genealogica a partire da incroci e successivamente con la riscoperta (dopo più di 30 anni di oblio) delle leggi di Mendel e queste hanno cominciato a dirigere i vari metodi di selezione genetica, il lavoro di selezione si specializzò.

Cito solo un esempio nel caso del frumento: la creazione di una linea pura (omozigote) per selezione durante la fase di fissazione comporta minimo otto anni (ma non è detto che poi abbia successo commerciale); inoltre nella pratica si fa un grande numero di incroci (100 o anche 1000) per avere più probabilità di trovare buone combinazioni genetiche. Ecco che a causa di questa evoluzione l'agricoltore restò solo moltiplicatore di semente di varietà create da altri, mentre si formò un nuovo soggetto: quello del genetista.

In un primo momento fu la ricerca pubblica che assunse la funzione del genetista creatore, successivamente si inserì anche la ricerca privata, cioè l'agricoltore apprese le metodologie genetiche di creazione e da semplice agricoltore divenne un sementiere. Con l'evolversi e soprattutto con l'organizzazione che bisognava avere sia durante la creazione che a valle della stessa, la ricerca pubblica non poté più sobbarcarsi l'enorme aumento dei costi di ricerca e di organizzazione di moltiplicazione e man mano fu esclusa, sia come creatore ed a maggior ragione come distributore di sementi, per contro la ricerca privata, impersonificando le tre figure insite nell'industria sementiera moderna, cioè quelle di creatore, moltiplicatore e venditore delle sementi, riuscì a ricaricare sul prezzo della semente che vendeva i costi di ricerca e di organizzazione.

In seguito verificheremo che l'evoluzione delle tematiche di ricerca, determinarono degli aumenti enormi dei costi di ricerca, degli obblighi della differenziazione geografica dei luoghi di valutazione di una creazione varietale, appunto

per sfruttare meglio le linee genetiche individuate e allargare le zone di vendita delle sementi e conseguentemente la dotazione di una rete commerciale sempre più diffusa. Ciò determinò la marginalizzazione e successiva scomparsa di molte ditte sementiere storiche, in quanto incapaci di sostenere economicamente la complessità che derivava da quanto sopraddetto. Il settore sementiero di conseguenza si concentrò sempre più e più avanti ne vedremo l'evoluzione recente.

I controlli sulle sementi

Lo sviluppo della creazione varietale e l'aumentato uso di sementi non aziendali per sfruttare varietà più performanti impose al potere pubblico la creazione di controlli affinché l'acquirente della semente fosse tutelato. In altre nazioni queste strutture di controllo sorsero precocemente, mentre purtroppo non in Italia e ciò fu la causa da una parte del permanere sul mercato di ditte poco professionali e dall'altra di una penetrazione molto lenta delle novità varietali, anche a causa di un certo grado di sfiducia, per quanto appena detto circa l'uso di sementi selezionate che spesso disattendeva le attese.

A proposito del termine "*sementi selezionate*" due sono le valenze che si sono imposte, una che comprendeva la selezione di nuovi genotipi e l'altra che si limitava alla sola selezione meccanica del seme raccolto per adattarlo alla semina, cioè indipendentemente dalla rispondenza della denominazione varietale assegnata. Infatti in Francia la legge sulla repressione frodi è del 1905 (Inghilterra nel 1919), mentre nel 1922 vi è un primo tentativo della creazione di un comitato di controllo delle sementi (identità e purezza varietale). Inoltre nello stesso anno un decreto legislativo comunica una lista di varietà di frumento iscritte in base ad una descrizione e deposito di un campione di riferimento per confrontare le caratteristiche varietali. Nel 1925 si definirono delle regole di etichettatura delle confezioni (sacchi) e dei limiti di purezza varietale e germinabilità. Tutto ciò, però, rimase molto sulla carta, infatti, nel 1926 il tasso di rinnovo varietale era

solo dell'1,5%. Fu solo quindi nel 1932 che il controllo delle sementi divenne efficace, quando cioè si cominciarono a fissare dei criteri di omogeneità, di stabilità e di distinguibilità di una varietà (DHS) e il compito di farlo fu assegnato ad un rinnovato organismo, cioè il Comitato Tecnico permanente della Selezione (CTPS).

In conseguenza di ciò nel 1933 fu creato un Catalogo varietale. È però nel 1949 che si rende obbligatoria l'iscrizione di una varietà al Catalogo delle varietà per poterla commercializzare. Nel 1960 il CTPS fu aggiornato e oltre al frumento si occuperà di tutte le altre piante coltivate ed in nuce già anticipa la legge sementiera europea di cui si parlerà in seguito.

In Italia, se percorriamo la storia dell'Assosementi attuale, notiamo che da un originario nucleo di esportatori di sementi da Prato (l'Italia per il suo clima era molto adatta alla produzione di sementi), che durante il ventennio, per le disposizioni sindacali corporative, fu obbligata a confluire nella federazione fascista dei commercianti dei prodotti per l'agricoltura, solo nel 1946 si costituì come Associazione Italiana Selezionatori Sementi (AISS), essa si prefisse di mantenersi indipendente e non confluire in altri organismi. Comunque lo spirito dell'Associazione era composta da persone che si limitavano a lasciare andare a seme la coltivazione, raccoglierne la produzione, selezionarla meccanicamente (in gergo tecnico "burattarla"). Al limite i più seri facevano una selezione in pianta, cioè massale, ma il tutto esulava da qualsiasi tentativo creativo di nuove varietà.

La stessa situazione vigeva per chi si occupava di frumento con la sola differenza che un Prato aveva come raccolto la massa verde, mentre per il frumento si raccoglieva la semente ma che aveva destinazione molitoria per la stragrande maggioranza della produzione, oppure da semente da riseminare per un'esigua parte.

Insomma l'AISS era ancora costituita da semplici burattatori di sementi che poi commerciavano il

prodotto per uso seme. Solo nel 1947 si aggiunse una sezione chiamata “Sindacato Nazionale Costitutori razze vegetali” cioè di creatori di novità varietali (la corrispondente ASSINSEL francese era nata già nel 1938). Spesso alcuni associati riunivano le tre figure individuate in precedenza. Tuttavia il rapporto tra chi commerciava e distribuiva il seme e chi creava la nuova varietà da cui derivava poi il seme commerciale, furono sempre conflittuali in quanto i secondi quando cedevano ai primi una varietà da moltiplicare pretendevano di essere remunerati per il lavoro creativo fatto, anzi questi ultimi si erano premuniti proteggendo la denominazione varietale con il “*Brevetto per Marchio d'impresa*”. I primi considerarono ciò come una limitazione allo svolgimento della loro attività (quando poi eventualmente riconoscevano in linea di principio la pretesa del costituente poi non dichiaravano tutto il seme venduto con quella nuova denominazione).

La legislazione italiana sulle sementi

Intanto le Autorità pubbliche, già nei primi anni '50 compresero che il settore aveva bisogno di una legislazione aggiornata e per provvedervi vollero sentire gli operatori e sottoposero un questionario a questi ultimi. Sempre in ambito AISS si discusse molto, appunto per la presenza di operatori che avevano obiettivi diversi, e si visse per molto tempo una situazione di separati in casa ed anche di conflitto. Evidentemente i creatori di varietà nuove spingevano le Autorità ad emanare norme giuridiche a tutela delle novità vegetali, sia dal lato morale che economico e peroravano l'istituzione di Registri varietali nazionali. Per far capire su quali e quanti interessi contrastanti una eventuale legge avrebbe influito basti dire che bisogna arrivare al DPR 12 agosto 1975 n° 974 perché si dettassero norme nazionali per la protezione delle nuove varietà vegetali.

Insomma per 25 anni in Italia il settore sementiero restò nel limbo arrecando grave danno non solo al progresso genetico, ma anche al progresso della produttività agricola. Non si dimentichi

che già nel 1961 era stata creata l'UPOV (Unione Internazionale per la Protezione delle nuove varietà vegetali) frutto della Convenzione internazionale svoltasi appunto nel 1961 a Ginevra. In poche parole l'UPOV dettava le regole alle quali ogni Stato, in caso di adesione, doveva rispettare e come scopo aveva quello di incoraggiare lo sviluppo di nuove varietà per il beneficio della società .

Quindi era indispensabile l'adesione alla Convenzione, ebbene l'Italia aderì all'UPOV solo nel 1977. Non dimentichiamo anche del potere che allora detenevano i Consorzi Agrari Provinciali e la loro Federazione (Federconsorzi), che erano contemporaneamente costitutori, condizionatori di sementi e distributori, ma con una penetrazione commerciale che non aveva uguali. Inoltre ben si guardavano dal far parte dell'AISS. Il loro potere contrattuale era enorme tanto è vero che un costituente pur di concedere lo sfruttamento della sua nuova varietà ai Consorzi agrari era disposto a ridurre di molto le *royalties*, creando evidentemente malcontento presso gli associati AISS. Questa connubio mal riuscito arrivò al divorzio nel 1994 con la formazione dell'ASSOSEME.

Le norme UE sulle sementi

Tuttavia non possiamo dimenticare che ormai era operante la CEE (Comunità Economica Europea) che aveva dato origine al Mercato Comune Europeo e quindi le decisioni sulle sementi non potevano restare di competenza dei singoli Stati Membri, in quanto fattore influente sul libero commercio intracomunitario. Non dimentichiamoci che l'unico mercato comune funzionante era il mercato agricolo. Infatti già nel giugno 1966 il Parlamento europeo aveva approvato un pacchetto di direttive sulla commercializzazione delle sementi. Si era fissato anche un termine (luglio 1969) perché queste direttive fossero recepite. Ma l'Italia lo fece solo a fine 1971 (legge 25/9/1971 n. 1096) e il relativo regolamento fu emanato due anni dopo nel 1973.

In sintesi secondo questa legge una varietà vegetale per essere commercializzata in Italia e riproducibile nei territori della CEE doveva essere certificata ufficialmente. La certificazione però era ottenuta se la varietà veniva iscritta nel Registro Varietale Italiano e poi nel registro comunitario. Per ottenere l'iscrizione occorreva descrivere la nuova varietà, che, poi, un organismo riconosciuto verificasse, su un campione rappresentativo, che la varietà fosse nuova, distinta, omogenea e stabile. Inoltre essa doveva apportare un vantaggio all'agricoltura, ecco che quindi si dovevano attendere due anni di prove agronomiche dal deposito della domanda d'iscrizione per ottenere l'accettazione. Il vantaggio non doveva essere necessariamente l'aumento della produzione, ma poteva essere anche una nuova caratteristica tecnologica e una maggiore rusticità.

Lo scopo della legge era innanzitutto proteggere l'acquirente finale, cioè l'agricoltore, e nel contempo apportare progresso agricolo alla collettività; evidentemente per fare ciò non ci si poteva esimere dal proteggere coloro che facevano veramente creazione varietale. Come già detto all'agricoltore doveva arrivare una semente che aveva conservato in massimo grado possibile le caratteristiche iniziali, ecco che allora dal "seme di prebase", detenuto dal creatore della varietà, in quanto direttamente prodotto dall'incrocio selezionato, si poteva, seminandolo, ottenere il "seme di base", e questo, ulteriormente riprodotto, si otteneva la "prima moltiplicazione" o "R1". La Direttiva europea prescriveva che solo questa doveva essere il seme commerciale che arrivava agli agricoltori, appunto perché permetteva sia di disporre di sufficiente semente per rispondere alla domanda del mercato, che di avere un compromesso accettabile tra caratteristiche genetiche iniziali e estrinsecazione delle stesse nel campo dell'agricoltore. In quasi tutta Europa la moltiplicazione R1 divenne la sola vendibile. Ma per venderla si doveva certificarla, questo si otteneva se durante la vegetazione era visitata da organi di controllo ufficiali che verificavano l'esistenza delle caratteristiche che doveva avere la

varietà, cioè se apparteneva veramente a quella denominazione depositata e se era omogenea nelle caratteristiche.

Il seme della coltivazione controllata ufficialmente veniva raccolto, lavorato e sulla base del numero di confezioni commerciali che si approntavano, ottenendo così dall'ente di controllo la quantità di cartellini numerati ufficiali da apporre sulle confezioni in modo da sigillarle. Il seme di base porta un cartellino di colore bianco, mentre il seme R1 porta un cartellino blu.

L'errore dell'Italia

L'Italia invece chiese che fosse commerciabile e quindi certificabile quello producibile dalla semina della R1 e quindi permise che il seme che arrivava al coltivatore fosse la R2 (seconda moltiplicazione individuabile dal cartellino rosso marrone). Si comprende anche che la R2 poteva prefigurarsi solo per le specie autogame come i cereali o per le piante erbacee il cui prodotto finale non era il seme, ma si comprende anche che così facendo all'agricoltore arrivava un seme di minore qualità genetica, certo l'avrebbe pagato meno, ma il risparmio sul costo della semente era minimo rispetto a ciò che potenzialmente poteva perdere. Se poi l'agricoltore avesse riseminato ancora il seme ricavato dalla R2, come purtroppo capitava troppo spesso, l'eventuale progresso insito nella novità vegetale si era praticamente annullato. Con questo sistema dunque, e a differenza di quanto capitava negli altri paesi, le quantità su cui il costitutore poteva reclamare il pagamento dei diritti o le royalties, sfuggivano ad ogni controllo preciso (infatti le statistiche dell'ente di controllo e che distribuiva i cartellini ufficiali, ossia ENSE - Ente Nazionale Sementi Elette non costituivano titolo di rivendicazione in sede legale).

Per di più il tasso di royalties unitario corrente stabilito in Italia era molto inferiore a quello praticato negli altri paesi. Vi è di più, se per caso una varietà fosse stata di costituzione estera e che si fosse ben adattata anche in Italia, un agricoltore

o un commerciante poteva andare liberamente a compiere del seme R1 ad esempio in Francia, portarlo in Italia (ricordo che si era in condizioni di mercato unico) e moltiplicarlo all'insaputa del costituente. Non solo, ma anche la pratica di concessione in esclusiva di una varietà estera ad una ditta sementiera italiana non assicurava l'incasso delle royalties sul seme riprodotto. I casi di dichiarazione del 50% e non del 100% del seme commercializzato di quella varietà era frequenti.

Pertanto l'agricoltura italiana non ha potuto godere neppure del progresso genetico realizzato altrove, perché i costitutori esteri se non aveva-



Cartellini rossi apposti sui sacchi di seme di frumento per identificare la seconda riproduzione (R2), rilasciati dal CREA come da normativa sementiera .

no la struttura commerciale adeguata a controllare direttamente il mercato erano poco interessati a creare varietà finalizzate all'ambiente italiano e restie a sfruttarne il mercato.

La genetica italiana non esiste più

In una situazione come questa anche il creatore nazionale di varietà di grano sia duro che tenero o altri cereali si trovava a disporre di meno fondi per ripagare le spese di ricerca ed infatti la costituzione varietale italiana (divenuta ormai privata e non più pubblica), man mano si trovò a non avere più mezzi sufficienti per sviluppare la ricerca e col passare del tempo dismise.

Per quanto riguarda le altre specie che si auto-protegevano rispetto all'uso del seme aziendale o al riuso da semente, il problema non si poneva, solo che noi in Italia non avevamo mai iniziata l'attività creativa (mais, girasole, colza, soia); inoltre del nostro germoplasma orticolo se ne erano appropriate le ditte estere e ce lo rivendevano migliorato (pensate solo che i pelati di pomodoro si fanno con varietà "tipo San Marzano" create all'estero). La nostra frutticoltura è basata solo su varietà estere. Dunque è da tempo la genetica italiana non esiste più.

Nei cereali a paglia oggi abbiamo solo una parvenza di creazione varietale e la nostra dipendenza dalla genetica estera cresce sempre più. Pertanto quando si parla del "made in Italy" e ci lamentiamo delle imitazioni siamo subito in imbarazzo perché chi ci imita ci risponde così: "ma quale made in Italy.... se la materia prima è originata da materiale genetico esogeno? Certo abbiamo ancora un "savoir faire" non del tutto imitato, ma diamo tempo al tempo.

L'esperienza di Germania e Francia

Nelle nazioni al nostro livello di sviluppo non sono avvenuti fenomeni simili, specialmente sui cereali a paglia. E' vero che loro nel caso dei cereali a paglia hanno l'uso di sementi aziendali, ma la politica è stata molto più sensibile di quella italiana al discorso che se i creatori varietali non fossero riusciti a rifarsi delle spese di ricerca,

molti avrebbero chiuso i battenti; ecco che, avendo loro una filiera di stoccaggio ben funzionante, hanno stabilito che chi consegnava la produzione ad uno stoccatore doveva dichiarare quale varietà aveva dato origine alla produzione, se si trattava di semente certificata e si mostravano i cartellini ufficiali allora niente era preteso in quanto le royalties erano incluse nel prezzo della confezione di seme acquistata, mentre se si trattava di produzione aziendale ed il seme era autoriprodotta allora era imposto di dover pagare un quid di royalties parametrato alla produzione consegnata e pena la non accettazione del prorotto, il tasso di royalties preteso era convenientemente ridotto.

L'ammontare di questi prelievi confluiva in un fondo gestito a livello interprofessionale e riconosciuto per legge, che s'incaricava di versare ai costitutori delle varietà l'85% di quanto percepito, mentre il restante 15% sarebbe servito per finanziare programmi di ricerca d'interesse comune. La stessa cosa vale in Germania che nel 2023/24 ha usato per le semine il 61% di seme certificato che è un tasso sufficiente a mantenere in vita il settore sementiero nazionale dei cereali a paglia.

Esempio che avremmo dovuto copiare è quello fatto dalla Francia per creare la sua filiera di grano duro, che tra l'altro per i francesi non è così importante come per l'Italia. In Francia i costitutori per valorizzare e gestire al meglio la loro creazione varietale, fin dal 1948, concentrarono in un'unica società (la CGLV) la gestione delle licenze vegetali. Successivamente, nel 1994, sorse la SICASOV (Société d'Intérêt Collectif Agricole des Sélectionneurs Obtenteurs de Variétés Végétales). Nel 1994 CGLV e SICASOV si fonderanno, divenendo solo Sicasov. Infatti tutti i costitutori francesi ed esteri di varietà fin da quegli anni affidarono la gestione delle loro varietà a questa società, in particolare le assegnarono il compito di gestire i diritti di proprietà intellettuale dei costitutori di varietà vegetali aderenti,

e la incaricarono di occuparsi della concessione a terzi dei contratti di licenza per moltiplicare e vendere quella determinata varietà. Anche i diritti di licenza conseguenti allo sfruttamento commerciale della varietà da parte di terzi erano versati alla Sicasov. Questa ne prelevava un 3-5% per assicurare la gestione della società, e poi distribuiva ai vari costitutori le somme a loro spettanti. Insomma si centralizzò la gestione, ed infatti la Sicasov dispone attualmente di 4800 varietà appartenenti alle grandi colture, alle specie orticole, frutticole, forestali e floreali (circa 150 specie vegetali) e ciò per conto di 300 costitutori francesi e di altre nazioni che vendono in Francia. La Sicasov ha anche il compito di stilare il listino delle royalties che applicherà all'esclusiva che otterrà la licenza. La Sicasov nel 2000 ha partecipato al primo accordo francese sul "seme aziendale" del quale si parlò in precedenza. Dobbiamo anche riferire che tramite questi passaggi, che hanno molto contribuito a meglio organizzare la filiera, si è permesso alla Francia di concorrere con il 32% al saldo commerciale del suo commercio estero di prodotti agricoli e d'allevamento. La Francia è la prima esportatrice mondiale di sementi. Eppure l'Italia sarebbe favorita dal clima meglio di qualunque altra nazione europea per produrre sementi, pertanto avrebbe avuto le potenzialità per primeggiare se avesse compreso la strategicità del settore. Purtroppo abbiamo assistito inerti alla dequalificazione e successiva sparizione della nostra industria sementiera. Questo a causa di una visione miope, del persistere di un'agricoltura poco professionale e dello stato di anarchia, che abbiamo qui tentato di descrivere, durato, tra l'altro, per decenni. Tuttavia, dato che in Italia non si è mai smesso di seminare e coltivare, ecco che ora constatiamo la totale dipendenza dall'estero per quanto riguarda la creazione e la disponibilità di sementi. Attualmente assistiamo alla farsa che le uniche creazioni varietali italiane sembrano quelle di cercare di resuscitare varietà antiche di frumento (tra l'altro pretendere

l'esclusiva anche contravvenendo alle disposizioni dell'Autorità garante la concorrenza...) e di popolazioni di mais. Citiamo come esempi la resurrezione del frumento Senatore Cappelli (creato nel 1915 e finito di coltivare negli anni '60 del secolo scorso) o del mais vitreo Rosso di Storo (questo invece è datato di secoli). Ma a questo punto, visto che ci eravamo impiccati da soli e dipendevamo totalmente dagli altri, questi, consci della posizione dominante acquisita, ci hanno detto papale papale: "volete moltiplicare le nostre varietà di sementi più produttive per il vostro territorio? Bene, allora o comprate le nostre



Spighe di frumento attaccate da carbone. Al momento della semina il seme non era stato conciato.

sementi o pagate i diritti di licenza se le volete moltiplicare e vendere, e, soprattutto, fate dichiarazioni veritiere per quanto riguarda le vendite di sementi R2 ottenute con le nostre varietà R1!" In aggiunta, nel 2012, si è dovuto accettare, benché "obtorto collo", che anche in Italia operasse la SICASOV nelle forme sopradescritte. Questa società nel 2024 ha incassato in Italia ben 6 milioni di € di diritti di licenza, ma quasi nulla è rimasto nel nostro paese. In altre parole gli agricoltori italiani hanno finanziato la ricerca genetica estera. Si deve anche aggiungere che i costitutori esteri non è che creino sempre varietà mirate per gli ambienti italiani, come invece fanno per i rispettivi paesi, pertanto spesso ciò che arriva da noi sono delle varietà "compromesso".

La creazione varietale italiana data di più di un secolo e la presenza del grano duro (con relativo germoplasma diversificato) nel Sud dell'Italia è millenaria, mentre la creazione varietale del grano duro in Francia data 1975 e tra l'altro la coltivazione era pressoché sconosciuta (qualcosa si produceva in Provenza con la varietà Bidi 17). Nel 1983 per iniziativa di Victor Desprez si formò una GIE (Groupement d'Interet Economique blé dur). Al raggruppamento parteciparono ditte sementiere private, istituti pubblici per la ricerca di base, e le industrie pastarie. L'obiettivo era "fare insieme ciò che non si sarebbe riusciti a fare da soli". Per prima cosa si recuperò del germoplasma ovunque esistesse (io misi a disposizione i campioni delle migliori varietà antiche e moderne italiane).

Con questo materiale si fecero una serie molto numerosa di incroci e si procedette alla valutazione e selezione delle progenie (di questo s'incaricò la ricerca pubblica). Il materiale genetico ottenuto da questa creazione preliminare fu distribuito alle 5 ditte creatrici di sementi facenti parte della GIE (oggi sono rimaste solo due) e ognuno continuò il lavoro per conto proprio. La GIE, oltre a testare in

piattaforme sperimentali comuni le varietà che man mano le cinque ditte sementiere mettevano a punto, è sempre stata affiancata non solo dagli istituti pubblici per la ricerca di base, ma anche dall'industria della semola e della pasta che, mettendo a disposizione i loro laboratori per valutare quanto ottenuto da un punto di vista tecnologico, indicavano anche obiettivi di ricerca eminentemente tecnologici (citiamo solo il tenore di giallo delle semole che avrebbero dato paste molto meno bianche, sempre più rifiutate dal mercato).

È con questo sistema che la Francia da zero raggiunse i 300.000 ha di coltivazione di grano duro e che la creazione varietale si inserì nella grancoltura nazionale con del materiale genetico di qualità superiore. Non solo, ma la produttività media dei 300.000 ha arrivò a 50 q/ha (contro i 27 q/ha medi italiani) e pure migliorarono le qualità della pasta, perché ci vendono semola omogenea con il 13,5 di proteine.

Non è possibile recuperare il tempo perduto

Mi chiedo? Perché l'Italia non ha copiato quanto fatto in Francia? Eppure quella italiana aveva potenzialità di riuscita ben maggiori in fatto di materiale genetico di partenza su cui lavorare. Oggi è inutile piangere miseria perché non vi è più nessuno in Italia che sia in grado di recuperare il tempo perduto. Non solo, ma perché non si è ancora capito che l'industria pastaria e panificatoria aveva bisogno di partite da semola di farina tecnologicamente omogenee e in quantità tali da corrispondere meglio alla domanda? La nostra organizzazione di stoccaggio è altamente inadeguata. Il non aver fatto il necessario a livello interprofessionale e di filiera ha portato al risultato che dipendiamo dall'estero per il 62% dei nostri bisogni di grano tenero e del 35% dei bisogni di grano duro (ma quel 65% che produciamo spesso non risponde completamente alle esigenze dei pastai che tra l'altro ci vendono la evidente bugia che tutta la pasta che mangiamo è fatta con grano duro italiano.

Perché non si può recuperare il tempo perduto? A livello di ricerca e di creazione varietale molte ditte sementiere europee e mondiali che, tra l'altro, avevano molte più potenzialità delle ditte sementiere italiane, hanno dovuto vendersi perché gli investimenti da fare per restare al passo erano divenuti troppo ingenti. La conferma la troviamo nel fenomeno di concentrazione dell'industria sementiera mondiale. Questa concentrazione è passata attraverso diverse fasi. Dal 1975 al 1980, con l'agrochimica (detentrica della branca di antiparassitari di sintesi) che s'interessa alle biotecnologie, successivamente alle sementi e poi la farmacia. Nel 2001-2002 la farmacia si smarca dall'insieme dell'agrochimica e quindi dalle sementi e dalle biotecnologie legate alle sementi. A livello mondiale nel decennio 1965-75 abbiamo l'esplosione delle varietà ibride, settore che interessò da subito in quanto le varietà si autoproteggevano cioè gli agricoltori erano obbligati a comprare le sementi ogni anno se volevano approfittare agronomicamente del progresso genetico. Quando la farmacia si sbarazzò della branca sementi fu ancora l'agrochimica che comprò queste branche ed iniziò la concentrazione. L'agrochimica, infatti, oltre a comprare le branche sementiere dell'industria farmaceutica, passò all'accaparramento di ditte sementiere familiari private. Ma per fare ciò vi era bisogno di capitali e questi li trovavano creando strutture più grandi tramite la concentrazione: Monsanto acquista a destra e a manca, ma alla fine è acquistata da Bayer. Ciba-Geigy e Sandoz si uniscono per formare Novartis che assieme ad AstraZeneca va poi a costituire Syngenta, che alla fine è acquisita da ChemCina. Aventis (fusione di Hoechst, Shering e Rhone-Poulenc) finisce in Bayer, anche BASF si dota di un settore sementiero ed infine DowElanco e Rohm & Haas fusero originando Dow AgroScience che confluisce in Dow-Dupont, rinominata poi Corteva. Oggi dopo ulteriori acquisizioni e fusioni restano solo in 4 (Bayer, ChemCina, Corteva e Basf).

Ora è bene sapere che nessuna di queste 4 multinazionali, se non molto marginalmente, si occupa di creazione varietale di cereali a paglia o anche delle piante riproducibili per via agamica (patata ad esempio) e questo è comprensibile in quanto sono specie coltivate dove è possibile la produzione di seme aziendale. Quali i motivi di questa concentrazione? I motivi sono da ricercarsi nel fatto che la ricerca e la creazione varietale con l'avvento delle biotecnologie costano un'enormità ed inoltre per il controllo delle royalties percepibili oltre ad ottenerlo con le sementi ibride, ora lo si ottiene anche con processi biotecnologici coperti da brevetto applicati alle sementi.

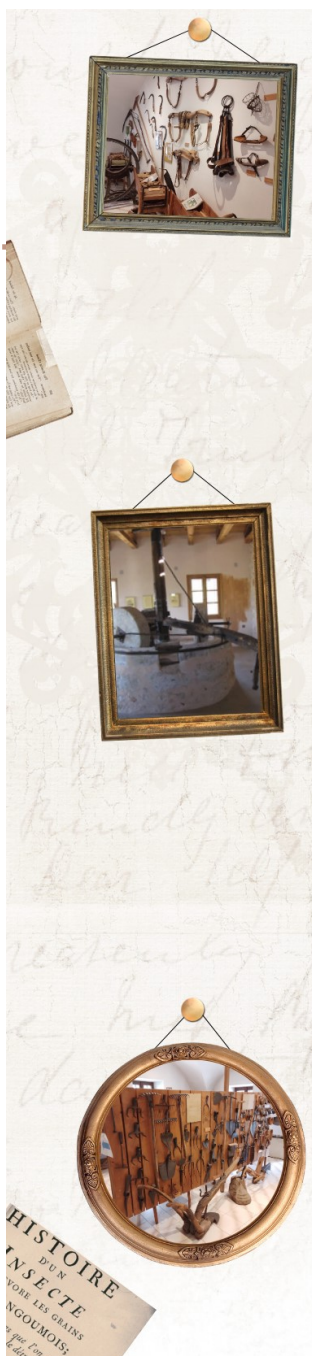
A questo punto è utile chiarire che non sono le sementi stesse ad essere brevettate, bensì il ritrovato biotecnologico e quindi è falso affermare che l'agricoltore è privato della possibilità di autoprodersi seme aziendale; lo può fare se elimina i tratti brevettati, certo è difficile a farsi, e quindi un agricoltore, che è prima di tutto un imprenditore agricolo e suo compito è fare una valutazione dei costi/benefici, decide in autonomia se acquistare quella particolare semente a quel costo. D'altronde di varietà di specie agrarie completamente libere da ogni protezione ne esistono delle migliaia; infatti, il brevetto scade dopo 20 anni e molte varietà iscritte ai registri varietali sono ritirate quando non hanno più sbocchi commerciali e in questo modo divengono libere.

L'Italia ha poco da offrire in campo sementiero

Vorrei terminare facendo una ultima considerazione che scaturisce dalla concentrazione testé riferita. Conosco ciò che è avvenuto in Francia e in Europa in fatto di vendite e acquisizioni di ditte sementiere: in Francia in 30 anni le ditte sementiere che si occupavano di mais sono passate da 25 a 9, quelle che si occupavano di cereali a paglia da 39 sono passate a 15 e nelle barbabietole da zucchero da 15 marchi sementieri si è passati a 2.

Cosa significa ciò? Significa che in Francia esisteva una fiorente professione sementiera che aveva una creazione varietale interessante e pertanto le multinazionali con denaro sonante se le sono comprate. In Italia sono sparite tutte le ditte sementiere orticole (il materiale è stato man mano preso gratis dalle multinazionali) esistevano alcune ditte che facevano ancora creazione varietale sia nel grano duro che nel grano tenero e sono tutte sparite. Solo una ha suscitato recentemente interesse ed è stata acquisita da ChemCina (la PSB-Produttori Sementi di Bologna).

Non è mai esistita un'attività di creazione varietale nel mais. Quando coltivavamo 300.000 ha di bietola da zucchero avevamo tre case sementiere specializzate nella pianta industriale. Purtroppo la filiera zucchero italiana è stata dismessa, ma nessuna delle tre ditte nazionali ha suscitato l'interesse delle due società rimaste a livello mondiale. Questo mancato o quasi nullo interesse per l'attività di creazione varietale italiana è la conferma di quanto abbiamo descritto sopra. Non avevamo e abbiamo ancora ben poco di interessante da offrire all'agricoltura italiana e di conseguenza dipendiamo dagli altri! Per giunta gli altri si trovano di fronte ad un mercato sementiero non strutturato come in altri paesi e quindi di poco interesse da un punto di vista del ritorno economico e di conseguenza saremo destinati ad essere gli ultimi a godere del progresso genetico che la ricerca internazionale realizza.



MUSEOLOGIA AGRARIA:

PER NON DIMENTICARE LE INNOVAZIONI DEL PASSATO

a cura di Osvaldo Failla

LA “DOMESTICAZIONE ANIMALE” RAPPRESENTATA NEL NUOVO SPAZIO ESPOSITIVO DEL MUSEO DI STORIA DELL’AGRICOLTURA

Il Museo di Storia dell’Agricoltura, MULSA, fondato a Milano nel 1972, è stato inaugurato nel 1981 nella sede espositiva presso il Castello Morando Bolognini di Sant’Angelo Lodigiano. Si tratta di un museo narrativo ed espositivo la cui missione è di rendere coloro che lo visitano consapevoli del profondo significato dell’Agricoltura nella storia dell’umanità. È impostato secondo principi etno-storico-archeologici e le sezioni sono scandite secondo la periodizzazione della sequenza dei progressi evolutivi tecnologico-agrari che hanno caratterizzato il percorso millenario dell’agricoltura: dalla “Rivoluzione del fuoco” alla “Rivoluzione verde”. Il Museo ospita anche una ricca sezione etnografica, focalizzata sull’agricoltura, l’artigianato ad essa connesso, e la vita nella cascina lodigiana.

Lo scorso 11 ottobre 2024, al termine dell’annuale seminario, organizzato dal Museo per ricordare la Giornata mondiale dell’Alimentazione, quest’anno dedicato al tema dei “Ruminanti: domesticazione, evoluzione e coevoluzione con le popolazioni umane”, si è svolta la cerimonia d’inaugurazione del nuovo spazio espositivo del Museo, alla presenza di buona par-

te delle amiche e degli amici del MULSA che avevano seguito il seminario in sala (oltre 70). Il nuovo spazio espositivo, progettato e realizzato da Anna Sandrucci, Osvaldo e Giulio Failla, ha ripreso, aggiornato e arricchito quello precedente, mantenendosi fedele all’impostazione narrativa originaria.



Figura 1- La dottoressa Marcella Mattavelli, responsabile della gestione e valorizzazione dei beni del patrimonio culturale e museale dell'Università degli Studi di Milano, taglia il nastro d'inaugurazione del nuovo spazio espositivo.

La prima parte dello spazio è dedicata alla definizione del concetto di domesticazione, alla cronologia della domesticazione delle principali specie di mammiferi e uccelli, ai tratti etologici che predispongono gli animali selvatici al processo di domesticazione e, attraverso uno schema illustrato, alle modalità del processo stesso ([guarda il pannello 1](#)).

Segue una grande rappresentazione di un particolare della "Sala dei Tori" delle grotte francesi di Lascaux, con al centro l'imponente e affascinante rappresentazione di un uro (il progenitore selvatico dei bovini domestici), oltre che di cavalli e cervi. Alla base della riproduzione della pittura rupestre, è collocato un cinghiale ferito tassidermizzato. La scelta di riprodurre una pittura rupestre, risalente al tardo Paleolitico, raffigurante grandi animali selvatici, intende sottolineare il

complesso e contraddittorio rapporto delle popolazioni di cacciatori raccoglitori con questi animali, che rappresentavano senz'altro e soprattutto prede di caccia, fondamentali per il loro sostentamento, ma al contempo si trattava di esseri viventi temuti, ammirati, mitizzati ed anche divinizzati. Rapporto complesso, che si è ulteriormente consolidato nel processo di domesticazione, trasformandosi in una piena simbiosi mutualistica ([guarda il pannello 2](#)).

Al centro dello spazio espositivo, appoggiato sul davanzale interno, domina un cranio di bovino di razza Maremmana. Si tratta di un reperto rinvenuto da Giuseppe Frediani (1906 - 1996), padre fondatore del nostro museo, in uno dei siti archeologici dei Monti della Tolfa. Il cranio del bovino domestico è messo a confronto con quello di un uro, rappresentato con una foto in scala 1:1, conservato presso il Museo di Geologia e Paleontologia di Firenze. Dal confronto si possono notare le modificazioni morfologiche, che hanno interessato in modo particolare la forma delle corna, indotte dal processo di domesticazione. Un mo-

dellino in legno di una vacca di razza Grigia Alpina mostra la morfologia “moderna” dei bovini.

Il terzo pannello è invece dedicato alla cosiddetta “sindrome della domesticazione”, ovvero alle caratteristiche generali che distinguono gli animali domestici dai loro progenitori selvatici. Si tratta di modificazioni congiunte di carattere comportamentale, fisiologico e morfologico. Queste ultime vengono esemplificate con una serie di immagini riportate sul pannello e mediante la contrapposizione di due crani, esposti sotto il pannello: uno di cinghiale ed uno di maiale. Allungato e dotato di due robuste zanne il primo, raccorciato e con una dentatura meno sviluppata il secondo ([guarda il pannello 3](#)). Sono quindi esposti due reperti di grande significato evocativo del valore culturale attribuito agli animali domestici nell'antichità. Si tratta della riproduzione della coppa di Shahr i Sokhta (Iran, 3200 a.C.), ove una capra è riprodotta in una sequenza di cinque “fotogrammi”. Facendo ruotare la coppa di può assistere al primo disegno animato noto realizzato dall'umanità: la sequenza mostra la capra che spicca un salto per brucare le foglie più tenere di un albero. È quindi esposto un bronzetto votivo del II millennio a.C., proveniente dal Levante, raffigurante uno zebù. Al di sopra dei due oggetti è

sospesa una pelle pezzata di vitello, che evidenzia, al contempo, un tratto somatico acquisito dagli animali con la domesticazione (la pezzatura del mantello), e il ruolo importante delle pelli animali nella storia materiale dell'umanità.

Il quarto pannello è infine dedicato alla “multifunzionalità” degli animali domestici, accanto ad un lungo ed articolato elenco dei ruoli degli animali domestici nelle civiltà umane, è riportata una sintetica iconografia, scelta per testimoniare alcuni secondo una visione storico-geografica. Un reperto etnografico proveniente dalla Bolivia, un utensile da telaio in osso di lama, completa l'elenco degli oggetti esposti ([guarda il pannello 4](#)).

Il Museo è aperto la seconda e quarta domenica di ogni mese da marzo a ottobre (ad eccezione di luglio e agosto). Le visite, sempre con la guida di un volontario del Museo, sono abbinate alle altre due realtà museali presenti nel Castello Morando Bolognini: il Museo storico-artistico “Morando Bolognini” e il Museo del Pane. Previo appuntamento, si possono organizzare visite di gruppo anche in altre date. Per ogni informazione si può consultare la pagina del [Mulsa](#) oppure scrivere a: info@mulsa.it.



Figura 2 - Visione d'insieme del nuovo spazio espositivo “La domesticazione animale”.



Figura 3 - Cinghiale ferito tassidermizzato: la caccia al cinghiale, da sempre ampiamente praticata, oltre all'approvvigionamento alimentare, proteggeva anche le coltivazioni dai danni provocati da questo invadente ungulato grufolatore.



Figura 4 - Crani di cinghiale e di maiale messi a confronto per illustrare le modificazioni anatomiche provocate dal processo di domesticazione.



Figura 5 - Coppa di coppa di Shahr i Sokhta (Iran, 3200 a.C.). Riproduzione ufficiale del Museo Nazionale dell'Iran, Teheran.

Guarda: [Il primo disegno animato della storia](#)



Figura 6 - Bronzetto votivo raffigurante uno zebù, Vicino Oriente (II millennio a.C.).



Figura 7 - Utensile in osso di lama utilizzato al telaio per guidare la spoletta e serrare il tessuto (Bolivia XX secolo).

Oswaldo Faila



L'AGRICOLTURA DISEGNA IL PAESAGGIO,
MA IL PASCOLO CEDE
IL PASSO ALLA FORESTA

L'ALPE DI SIUSI

E LA PRATICA DELL'ALPEGGIO IN ALTA QUOTA

L'Alpe di Siusi, nelle Dolomiti italiane, è il più grande alpeggio d'alta quota d'Europa. Con i suoi vasti pascoli quasi pianeggianti che si estendono per circa 56 km², quest'area ha una storia che affonda le sue radici nel Mesolitico, circa 10.500 anni fa, quando gruppi di cacciatori-raccoglitori la utilizzavano come punto di sosta. A partire dall'Età del Bronzo (circa 4000-3000 anni fa), l'intervento umano ha iniziato a trasformare profondamente il paesaggio di tutto l'arco alpino: lo sfruttamento dei pascoli di alta quota ebbe un forte impatto, con estesi disboscamenti per creare nuove aree per il bestiame.



Alpe di Siusi (BZ). Luglio 2020.
Foto: Anna Sandrucci

L'Alpe di Siusi, situata nelle Dolomiti italiane, è il più grande alpeggio d'alta quota d'Europa, con una superficie di circa 56 km² e altitudini comprese tra i 1.680 e i 2.350 metri. Come molte altre aree di alpeggio dell'arco alpino, l'Alpe di Siusi è stata frequentata dall'uomo fin da tempi remoti. Studi archeologici e paleoambientali hanno rivelato tracce di attività umana risalenti al Mesolitico (circa 10.500 anni fa), quando la zona veniva usata come punto di sosta da gruppi di cacciatori-raccoglitori (Kompatscher et al., 2020), mentre successivamente vi sono prove di attività di pastorizia transumante databili all'Età del Bronzo (circa 4000-3000 anni fa) (Avanzini et al., 2002).

I segni del pascolo del bestiame in alta quota sono riscontrabili lungo tutto l'arco alpino, dove gli alpeggi rappresentano un elemento essenziale del paesaggio. Attualmente, prati e pascoli montani rappresentano circa il 25% della vegetazione alpina. Si tratta di formazioni prevalentemente erbose seminaturali, modellate da pratiche agricole millenarie che continuano a fornire risorse foraggere importanti per bovini, ovini, caprini ed equini (Sundseth, 2009). La pratica dell'alpeggio estivo in alta quota è una forma di transumanza verticale che prevede lo spostamento di persone e bestiame tra insediamenti permanenti situati nelle valli in inverno e insediamenti temporanei in montagna per il pascolo estivo (monticazione).



La pratica della transumanza estiva, con lo spostamento del bestiame dalle valli agli alpeggi d'alta quota, ha modellato questi scenari per secoli, dando vita ad un mosaico di paesaggi e agroecosistemi di grande valore naturalistico, economico e culturale. Questi ambienti non solo forniscono risorse essenziali per l'allevamento, ma producono anche alimenti di alta qualità, come latte e formaggi, e contribuiscono alla ricchezza del paesaggio montano e alla conservazione della biodiversità e delle tradizioni culturali locali.

**Manze e vacche brune al pascolo all'Alpe di Siusi (BZ). Luglio 2020.
Foto: Anna Sandrucci**

L'attività tradizionale dell'alpeggio estivo include spesso la lavorazione del latte, principalmente bovino, ma talvolta anche ovicaprino, direttamente in quota. In altri casi il bestiame permane sui pascoli d'alta quota, ma il latte viene trasportato a valle per essere lavorato. Un terzo sistema prevede l'utilizzo dei pascoli alpini esclusivamente per giovane bestiame o mandrie da carne (bovini, ovicaprini o anche equini).

Analogamente a quanto riscontrato nell'Alpe di Siusi, durante il Paleolitico e il Mesolitico, gruppi di cacciatori frequentavano le Alpi alla ricerca di selvaggina. Intorno al 4500-4000 a.C., alcune comunità iniziarono

Negli ultimi decenni, tuttavia, il progressivo spopolamento delle regioni montane e il cambiamento delle pratiche agricole hanno portato all'abbandono di molti alpeggi. Questo processo ha innescato il degrado dei pascoli e l'avanzamento del bosco, con conseguente perdita di biodiversità e produttività. Al contempo, nelle aree più accessibili si è assistito al fenomeno opposto, il sovrapascolamento, con effetti negativi sul suolo e sulla biodiversità. In molte aree, la transumanza è stata sostituita da sistemi produttivi stanziali nei fondovalle, generando squilibri nei nutrienti e rischi di inquinamento ambientale.

a stabilirsi nelle grandi valli, dedicandosi all'allevamento del bestiame e alla coltivazione dei cereali (Gilck e Poschlod, 2019). Da quel momento, è probabile che abbiano cominciato a sfruttare per il bestiame i pascoli naturali oltre la linea degli alberi, poiché i terreni pianeggianti nelle valli, scarsi e preziosi, erano destinati alle coltivazioni.

Le prove combinate di ricerche paleobotaniche, paleoecologiche, archeologiche e linguistiche confermano la presenza di pascoli ad alta quota sulle Alpi a partire almeno dall'Età del Bronzo, se non prima (Gilck e Poschlod, 2019). La ricerca paleoecologica traccia la storia dell'uso degli alpeggi attraverso l'analisi di pollini fossili, spore e sedimenti, in particolare considerando il rapporto tra pollini arborei e non arborei, la presenza di spore di funghi coprofilici che crescono nel letame, la concentrazione di fosforo nei sedimenti, indicativa della frequentazione di animali, e la presenza di carbone, suggestiva dell'uso del fuoco da parte degli esseri umani per pulire i pascoli da specie arboree e arbustive (Pini et al., 2017). Durante l'Età del Bronzo, si osserva una costante diminuzione del polline arboreo (dal 70% al 50%), mentre varie specie erbacee mostrano un aumento, con un incremento della biodiversità (Pini et al., 2017).

In quel periodo, lo sfruttamento dei pascoli di alta quota ebbe un forte impatto sul paesaggio,

con estesi disboscamenti per ampliare le aree destinate al pascolo. Le foreste, che occupavano gran parte del territorio, furono abbattute o incendiate per lasciare spazio al bestiame, favorendo l'espansione di specie erbacee adatte al pascolo (Sundseth, 2009).

La transumanza estiva e lo sfruttamento secolare degli alpeggi hanno plasmato un mosaico complesso di paesaggi e agroecosistemi di grande valore naturalistico, economico e culturale. Questi ambienti non solo forniscono risorse alimentari importanti per il bestiame e alimenti di qualità per l'uomo (come latte e formaggi), ma svolgono anche un ruolo fondamentale nel mantenimento delle tradizioni culturali delle comunità montane (Mascetti et al., 2023). I pascoli hanno una notevole rilevanza anche dal punto di vista turistico, rendendo i paesaggi montani esteticamente attraenti e accessibili per attività ricreative. Inoltre contribuiscono, se ben gestiti, alla protezione del suolo e alla conservazione della biodiversità. Una corretta gestione delle mandrie e una pressione di pascolo ottimale assicurano il mantenimento di una copertura erbosa sana, prevenendo il degrado del suolo, favorendo la biodiversità vegetale e supportando habitat per la fauna selvatica (Battaglini et al., 2014). La molteplicità di specie erbacee attrae infatti un'ampia gamma di insetti, come farfalle e api, oltre a erbivori selvatici.

Nell'ultimo secolo, lo spopolamento delle regioni montane ha portato all'abbandono dei sistemi basati sui pascoli (Battaglini et al., 2014), in particolare quelli di alta quota. Negli ultimi decenni, le Alpi hanno visto un significativo declino dell'attività pastorale tradizionale, principalmente a causa della diminuzione della popolazione rurale e del cambiamento delle pratiche agricole. Tra il 1980 e il 2000, il numero di aziende agricole nell'arco alpino è diminuito del 40% (Streifeneder et al., 2007). Questo fenomeno ha comportato, in termini di uso del suolo, l'abbandono di circa il 20% delle terre agricole alpine, con picchi fino al 70% in alcune aree (Tasser et al., 2007). L'abbandono e la bassa pressione di pascolo su queste terre hanno causato una successione ecologica progressiva (Cislaghi et al., 2019), favorendo la diffusione di specie erbacee poco esigenti e di basso valore foraggero e, nelle aree sotto la linea degli alberi, la ricolonizzazione da parte di specie arboree e arbustive. L'abbandono e il sottoutilizzo dei pascoli ha portato così all'avanzamento del bosco e alla progressiva perdita del mosaico territoriale creatosi nei secoli, con conseguenze negative per il patrimonio culturale e il valore estetico del paesaggio. Inoltre, contemporaneamente, si sta verificando una perdita di produttività della biomassa foraggera, di biodiversità vegetale e di servizi ecosistemici. Parallelamente all'abbandono o al sottoutilizzo dei pascoli più alti e scomodi, in questi decenni si è assistito spesso

anche a fenomeni di sovrapascolamento nei pascoli più accessibili. Tale situazione di sovrasfruttamento è parimenti dannosa in quanto comporta un accumulo di nutrienti nei suoli, una riduzione della biodiversità a favore delle specie vegetali nitrofile e un rischio importante di compattamento dei suoli. Questi fenomeni alterano le condizioni ambientali e la composizione delle specie vegetali, con effetti negativi sulla produzione casearia, creando un circolo vizioso che scoraggia l'uso dei pascoli montani (Mascetti et al., 2023). In molte aree, la transumanza verticale è stata sostituita da sistemi produttivi permanenti situati nei fondovalle che impiegano razze più produttive e mangimi extra-aziendali, secondo un modello intensivo o semi-intensivo. Ciò comporta uno sbilanciamento dei nutrienti, con un aumento della concentrazione di azoto nelle aree di stabulazione e rischi di inquinamento ambientale (Penati et al., 2011).

Anna Sandrucci



[Consulta la bibliografia](#)

Inquadra il codice QR

AGROMETEOROLOGIA

a cura di Luigi Mariani



*Sol Luna Astra Phisica Mechanica Statica
Idrostatica . In arva laboresque
colonorum quam maxime conferunt.*

La rubrica, dedicata all'agrometeorologia, si propone di offrire spunti di riflessione su alcune tematiche di grande rilevanza agronomica e storico-culturale. Per far ciò mi propongo di seguire l'ordine alfabetico per trattare venti temi, ricorrendo all'inglese (Harvest index) per coprire la lettera H, iniziale che in italiano presenta un ridottissimo numero di termini. Partirò dunque da Alisei per finire con Zonazioni, passando ad esempio per Bilancio idrico, Gelo, Lamentazione di Ur e Rogazioni. La scelta dei termini da affrontare è in ogni caso aperta a suggerimenti da parte dei lettori. Dal primo scritto, dedicato agli alisei, il lettore noterà che lo scritto è l'occasione per digressioni storico-agronomico-culturali, nel classico stile delle spigolature.

Primieramente con un anti frontespizio istoriato si fa vedere la necessità che à l'Agricoltura della Politica, che la sostenga, della Fisica che la instruisca, dell'Astronomia che le faccia conoscere (almeno probabilmente) le cagioni di tanto al Volgo d' improvvisi effetti, della Meccanica, della Statica, e idrostatica, e della Architettura ancora, nonchè delle altre pratiche scienze e arti che la facilitano nei suoi lavori, che la difendano dalle inondazioni, dalle dannose ombre, e dagli altri malanni." Gian-Francesco Scottoni , 1772.

Dedico i modesti scritti che appariranno in questa rubrica a Camillo Tarello da Lonato (1513?-1573) grande agronomo bresciano che redasse in forma di dizionario enciclopedico il suo trattato "Ricordo d'agricoltura", da Abruciar (Abruciar fi debbono le stoppie ne i campi..) a Zappa (ouero zappe da tagliare la quarta parte de prati suddetti...). Il Ricordo, unica opera di Tarello conosciuta, andò alle stampe per la prima volta a Venezia nel 1567 per i tipi di Francesco Rampazetto, con dedica al doge Girolamo Priuli.



SULLE ALI

DEGLI ALISEI



Gli alisei con il loro fluire da est verso ovest permisero l'impresa di Cristoforo Colombo ponendo in contatto, forse per la prima volta, i centri genetici agrari del vecchio e del nuovo mondo. In questo scritto parlerò della rilevanza di questi venti per l'agricoltura e il commercio e del loro strettissimo legame con la circolazione generale, il sistema di termoregolazione del pianeta Terra.

Quando Cristoforo Colombo, dopo le molte peripezie vissute nel corso della navigazione, avvistò l'isola di Guanahani, alle prime luci dell'alba del 12 ottobre 1492, scrisse sul

Diario di bordo la celebre frase "A las dos horas después de media noche pareció la tierra" che mantiene tutt'oggi intatta la sua suggestione (Bellini, 2004).

Inizio a scrivere queste note proprio il 12 ottobre 2024, anniversario della scoperta dell'America, data che secondo una diffusa convenzione segna la fine del medioevo e l'inizio dell'evo moderno. L'importanza storica dell'impresa di Colombo è evidente a tutti noi: dopo la scoperta dell'America i nostri orizzonti si ampliarono a dismisura, l'Europa inizierà a perdere la propria centralità e i primi effetti del fenomeno si avranno sulle potenze mediterranee (Venezia, l'impero turco, ecc.) che saranno preda di una lenta ma inesorabile crisi.

Alcune ricadute agronomiche della scoperta dell'America

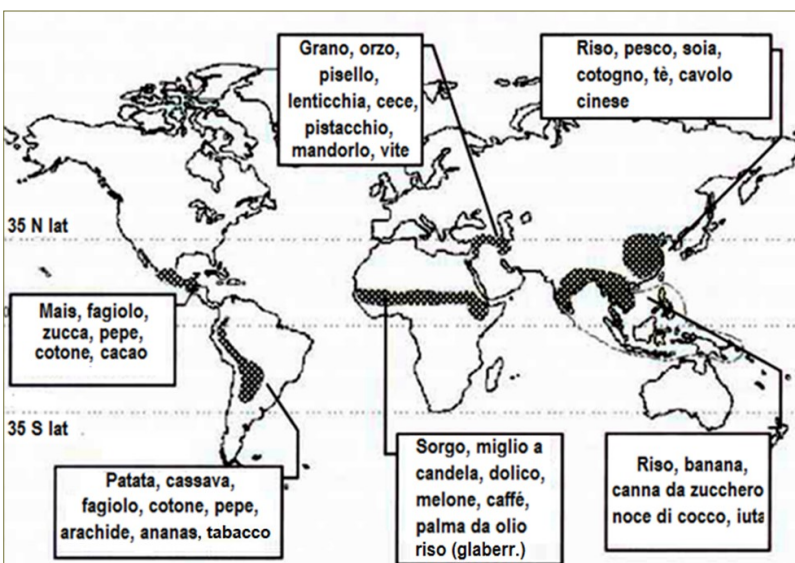


Figura 1 - I quattro grandi centri genetici primari con le principali specie vegetali in essi domestiche (da Gepts, 2004 - modificato). Ad ogni centro genetico si associa una grande civiltà agricola (civiltà del riso per il sud est asiatico, civiltà del frumento per la mezzaluna fertile, civiltà del sorgo per il centro sub-sahariano e civiltà del mais per il centro americano). La domesticazione ha inizio al termine dell'ultima era glaciale (fra 9000 e 12000 anni orsono) ma la piena connessione fra i 4 centri si verifica a seguito della scoperta dell'America.

*“Viaggio con le rondini stamane... .”
 “Dove andrà?” – “Dove andrò! Non so Viaggio,
 viaggio per fuggire altro viaggio... .”
 Oltre Marocco, ad isolette strane,
 ricche in essenze, in datteri, in banane,
 perdute nell’Atlantico selvaggio... .
 (Guido Gozzano, da La signorina Felicita ovvero la
 Felicità, vv. 393-398)*

Con la scoperta dell'America avrà inizio quella globalizzazione che è un tratto distintivo della modernità, accompagnandoci tutt'oggi, ed enormi furono anche le ricadute agronomiche. Infatti nuove specie vegetali coltivate (mais, tabacco, girasole, patata, pomodoro, zucca, arachide, ecc.)

e, in misura minore animali, attraversarono l'Oceano per giungere in Europa, mutando in modo radicale e spesso in meglio le diete di noi europei e, analogamente, altre specie raggiunsero le Americhe (si pensi al frumento, al riso, al pesce, al cavallo, ai bovini e agli ovi-caprini). Ebbe così compimento l'opera di interconnessione fra i grandi centri genetici primari (Sud est asiatico, Mezzaluna fertile, Sub-Sahara e America centro meridionale) (figura 1) iniziatisi molti millenni prima, immediatamente a valle della rivoluzione neolitica, che aveva preso il via all'inizio dell'Olocene, fra 12.000 e 9.000 anni orsono.

Resta tutt'oggi aperta la domanda circa il fatto che altri popoli possano aver raggiunto le Americhe prima di Colombo e qui si pensi ai Vichinghi che intorno all'anno 1000 avevano raggiunto la Groenlandia, a un tiro di schioppo da Vineland o ai navigatori

polinesiani, che raggiunsero la Hawaii e l'Isola di Pasqua e da quei luoghi portarono forse in America la gallina (*Gallus gallus* L.), specie domesticata in Asia fra 7.000 e 10.000 anni fa e che da recenti reperti archeologici risulterebbe allevata dai nativi americani prima dell'arrivo degli europei (Storey, 2007).

Curiosa in tal senso è anche la menzione dell'America fatta dal cronista milanese Galvano Fiamma nella sua *Cronica universalis* del 1340 (Chiesa, 2021) di cui qui di seguito si riporta la traduzione di un passo scritto in latino: "I marinai che percorrono i mari della Danimarca e della Norvegia dicono che oltre la Norvegia, verso settentrione, si trova l'Islanda. Più oltre c'è un'isola det-

*Vi scrivo su cartoline imbustate perché sciolte non arrivano, ma nessuna fotografia può riprodurre l'orgia di vegetazione meravigliosa che ci circonda. È un vero Eden che entusiasma anche me, così poco facile alle esaltazioni.
(Guido Gozzano, da una lettera alla sorella Eri-
na, scritta nel marzo 1912 da Kandy – Ceylon)*

ta Groelandia...; e ancora oltre, verso occidente, c'è una terra chiamata Marckalada. Gli abitanti del posto sono dei giganti: lì si trovano edifici di pietre così grosse che nessun uomo sarebbe in grado di metterle in posa, se non grandissimi giganti. Lì crescono alberi verdi e vivono moltissimi animali e uccelli. Però non c'è mai stato nessun marinaio che sia riuscito a sapere con certezza notizie su questa terra e sulle sue caratteristiche". È possibile che la notizia fosse giunta a Galvano da marinai genovesi che commerciavano con le regioni

del nord e il suo interesse risiede nel fatto che informazioni seppur vaghe sull'esistenza di terre oltreatlantiche avrebbero potuto rendere più accettabile per i protagonisti e per i finanziatori il rischio connesso alla spedizione del 1492.

Gli Alisei e la domesticazione del cotone

Si deve forse agli alisei il curioso fenomeno per cui le due principali specie di cotone coltivate e cioè *Gossypium hirsutum* L. e *Gossypium barbadense* L., tetraploidi con $2n=4x=52$, sono frutto di un evento di ibridazione avvenuto 1-2 milioni di anni orsono¹ fra un genoma A proveniente da una specie africana (*Gossypium herbaceum* L.) e un genoma D proveniente da una specie americana (*Gossypium raimondii* Ulbr.) (Chang et al., 2023).

Non estraneo alla vicenda potrebbe essere il fatto che molti cicloni tropicali che interessano la regione caraibica si generano a partire da tempeste tropicali formatesi sulla costa africana e trasportate verso ovest dagli Alisei. Tali tempeste trasportano verso il nuovo mondo polveri di origine sahariana e con loro probabilmente anche polline e propaguli vegetali.

I viaggi di Colombo e le conoscenze meteorologiche dei suoi tempi

Interessante è osservare che l'impresa di Colombo fu resa possibile dalle conoscenze meteorologiche innovative acquisite dai navigatori (arabi in primis) che nel Medioevo avevano navigato nell'Oceano indiano e in Atlantico, oltre le colonne dell'Ercole. Colombo infatti sapeva che la fascia latitudinale fra 30° e l'equatore è dominata dagli alisei, venti che spirano da Est verso Ovest. Ma perché gli Alisei hanno questo peculiare comportamento? Per capirlo occorre riflettere sullo schema di funzionamento della circolazione generale che incessantemente anima l'atmosfera

¹La separazione fra Africa e Sud America avvenne ben prima e cioè nel Cretaceo, oltre 60 milioni di anni orsono.

del nostro pianeta con lo scopo di riequilibrare lo scompenso energetico continuamente reimposto dal Sole, il quale manda molta più energia nelle fasce intertropicali che alle latitudini medio-alte (figura 2). Dalla circolazione atmosferica dipende l'80% circa degli scambi energetici latitudinali, il restante 20% essendo garantito dagli oceani. Per inciso l'atmosfera può trasportare questa enorme mole di energia grazie al vapore acqueo, che assorbe 2450 Joule per grammo di acqua evaporata dalle grandi distese marine ed evapotraspirata dalle aree terrestri coperta da vegetazione e ne libera altrettanti condensando per produrre nubi e pioggia.

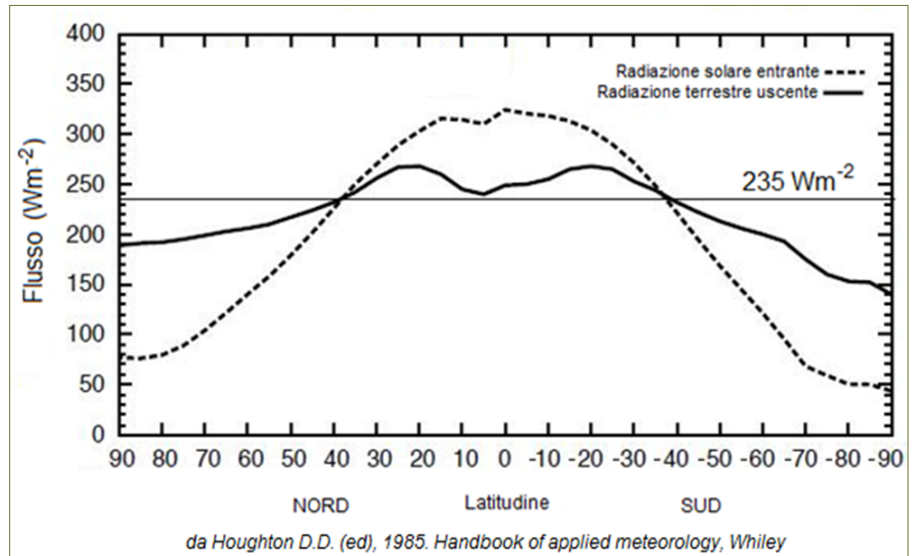


Figura 2 - Distribuzione latitudinale della radiazione solare entrante e di quella terrestre uscente. Il diagramma evidenzia i tre pilastri del sistema climatico terrestre: l'equilibrio energetico (mediamente 235 W m⁻² sono assorbiti e altrettanti sono emessi verso lo spazio), l'effetto serra (secondo la legge di Stefan - Boltzmann 235 W m⁻² emessi corrispondono all'emissione di un corpo con Temperatura di -19°C. L'effetto serra giustifica il fatto che la Terra in superficie abbia una temperatura di +14°C. In parole povere la terra è riscaldata da due soli: il sole e l'atmosfera) e la circolazione (l'assorbimento di energia si concentra nella fascia equatoriale ma l'emissione è assai più regolare, il che si giustifica in presenza di un trasferimento latitudinale di energia, merito della circolazione atmosferica e oceanica).

Gli Alisei e la circolazione generale del pianeta

I tre grandi pilastri del clima del nostro pianeta sono la circolazione atmosferica e oceanica, l'effetto serra e l'equilibrio energetico e da ciò discende che una lettura completa dei processi meteorologici che hanno luogo a livello di campo coltivato o di terroir è impossibile senza aver contezza di tali pilastri e dei meccanismi che li governano. Ad esempio la conoscenza della circolazione atmosferica a livello planetario (circolazione generale) è essenziale per spiegare le grandi ondate di caldo e di freddo, che periodicamente colpiscono i nostri territori influenzandone profondamente la vocazionalità agricola e che sono dovute all'irruzione nel bacino del Mediterraneo di tre principali masse d'aria dalle caratteristiche peculiari (Artica, Polare e Subtropicale) da declinare nelle loro versioni marittima e continentale.

Riflettendo sullo schema di circolazione generale riportato nella figura 3 e illustrato nella figura 4 si comprende con relativa facilità il suo meccanismo di funzionamento e il ruolo in esso giocato dagli Alisei.

Nella figura 3 si notino anzitutto le tre grandi celle latitudinali che sono alle radici della circolazione generale nei due emisferi: la più prossima all'equatore è la cella di Hadley (HC) che vede l'aria salire fino ai limiti della troposfera all'equatore meteorologico e discendere verso terra a circa 30° di latitudine Nord²; la seconda è la cella di Ferrel (FC) che vede l'aria scendere a 30°N e salire a 60°N; la terza è la cella polare (PC) che vede l'aria salire a 60°N e ricadere verso terra al polo. La zona di salita della massa d'aria presente all'equatore meteorologico è nota come zona di convergenza intertropicale (Inter Tropical Con-

² Si noti che uno schema analogo si osserva nell'emisfero Sud.

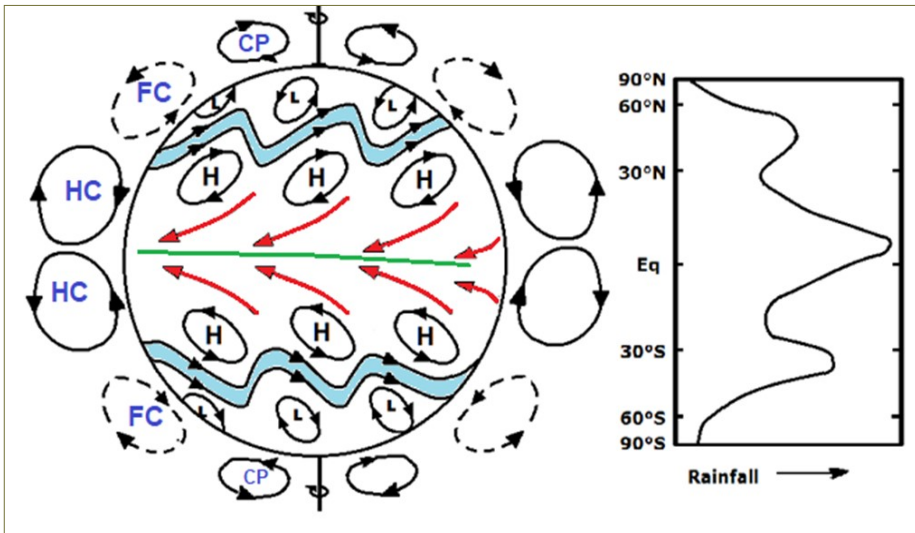


Figura 3- Schema di circolazione atmosferica generale. Con HC, FC e PC sono rispettivamente indicate la cella di Hadley, quelle di Ferrel e infine quella polare. Si noti che gli Alisei (freccie rosse) convergono da Nordest e da Sudest nella zona di convergenza intertropicale (ITCZ) indicata dalla linea in verde. Con H e L sono poi rispettivamente indicati i grandi anticicloni mediamente presenti a 30° e le grandi depressioni mediamente presenti a 60°N che come ingranaggi muovono da Ovest verso est le grandi correnti occidentali (in azzurro), le cui ondulazioni si generano principalmente per effetto dell'interazione delle grandi catene montuose estere in senso longitudinale (Montagne rocciose, Alpi scandinave, Ande, ecc.). Si noti anche che l'Emisfero sud si comporta in modo speculare rispetto a quello Nord. Da segnalare infine il diagramma a destra che mostra la distribuzione latitudinale delle piogge, la quale presenta 3 massimi, quello equatoriale legato all'OTCZ e quelli delle medie latitudini prodotti dalle westerlies.

vergence Zone - ITCZ) ed è sede di una vivace attività temporalesca; la zona di discesa a 30°N è la fascia dei grandi anticicloni dinamici subtropicali (anticiclone delle Azzorre, a. dell'Oceano Indiano e a. de Pacifico settentrionale) nei quali l'aria scende e le nubi si dissolvono. Infine la zona di salita a 60°N è sede dei grandi cicloni dinamici delle alte latitudini (ciclone d'Islanda in Atlantico e ciclone delle Aleutine nel Pacifico) cui si associano grandi corpi nuvolosi che in massima parte afferiscono a perturbazioni frontali.

Da tale schema è facile dedurre che la cella di Hadley, cella convettiva diretta una cui componente essenziale sono gli Alisei, governa gli

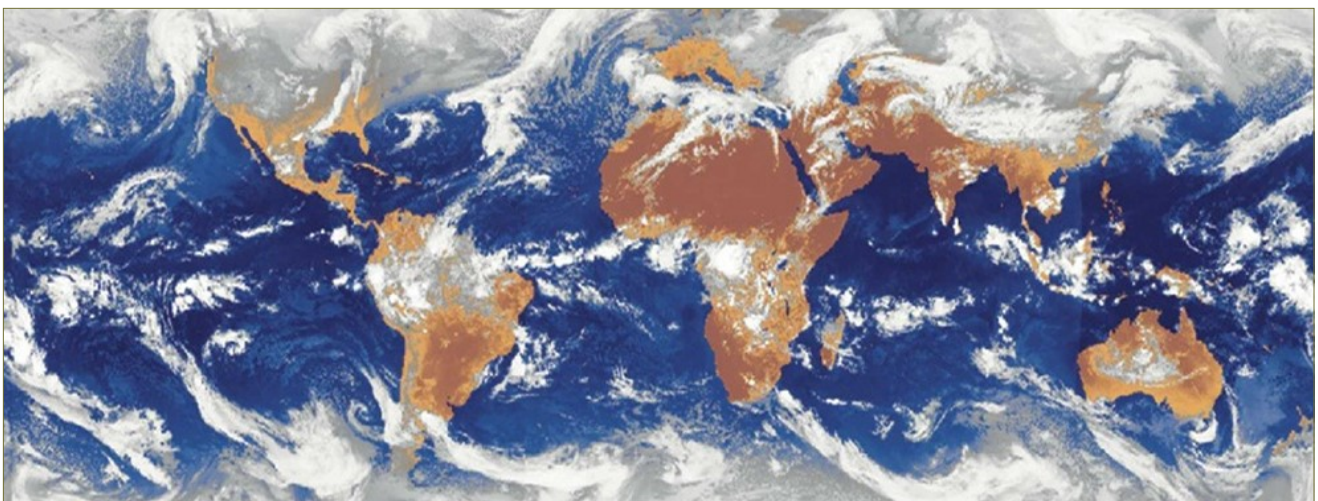


Figura 4 - Le nubi presenti nella foto lasciano intuire le principali strutture della circolazione generale. In particolare si notino la fascia di nubi temporalesche (aree rotondeggianti) che caratterizzano la zona di convergenza intertropicale e le medie latitudini a Nord e a Sud, segnate dalla presenza di nubi in bande che sono le perturbazioni (sistemi frontali). L'immagine è delle ore 12 UTC del 29 marzo 2004 (Composite IR a cura di MeteoFrance e Japan Meteorological Agency).

scambi energetici fra equatore e tropici, per cui è una componente essenziale del sistema di termoregolazione del pianeta. Analogamente la cella di Ferrel e la cella polare governano gli scambi energetici fra tropici e medie latitudini e fra medie e alte latitudini.

Si noti anche che, per effetto della forza deviante di Coriolis, l'aria ruota in senso orario attorno ai grandi anticicloni dinamici³ subtropicali e in senso antiorario attorno ai grandi cicloni dinamici delle latitudini medio-alte. Tali strutture si comportano in sostanza come veri e propri ingranaggi, che fanno assumere alle masse l'aria delle medie latitudini un moto da ovest verso est, dando così origine alle Grandi Correnti occidentali (Westerlies), il che spiega il fatto che le perturbazioni che interessano l'Europa giungano di solito dall'Atlantico. Al moto antiorario che anima gli anticicloni subtropicali si deve poi il fatto che nella cella di Hadley la massa d'aria che discende a 30°N si diriga verso l'Equatore assumendo direzione da Nordest.

Gli Alisei insieme all'ITCZ, ai Monsoni e a fenomeni ciclici come En Nino/La Nina, il dipolo dell'Oceano Indiano (Indian Ocean Dipole - IOD) e l'oscillazione di Madden Julian sono fra i principali ingredienti della meteorologia tropicale. Ad esempio le stagioni delle piogge ai tropici sono legate al monzone e al ciclico moto dell'ITCZ, che durante l'estate boreale si sposta verso Nord per poi tornare a Sud durante l'Inverno boreale.

Conclusioni

In sostanza dunque Colombo scoprì l'America sulle ali degli Alisei mentre tornò in Europa utilizzando le westerlies, seguendo così uno schema che sarà poi seguito dai marinai delle rotte trasatlantiche fintanto che la navigazione sarà a vela.

L'importanza degli Alisei per la navigazione ha fatto sì che in lingua inglese siano anche noti come *trade winds*, termine dall'etimologia incerta e che sta per "venti del commercio".

Per i più curiosi segnalo infine la descrizione di Alisei e Monsoni redatta nel 1708 dall'astronomo e geofisico Edmond Halley (1656-1742) reperibile sul sito della Royal Society. Tale descrizione è interessante in quanto ci mostra l'accumulo di conoscenze frutto delle grandi spedizioni di esplorazione marittima effettuate dalle grandi potenze europee (in primis Spagna, Portogallo e Inghilterra) fra XV e XVI secolo. A tali imprese dettero un enorme contributo grandi navigatori italiani come Cristoforo Colombo, Antonio Pigafetta e Vespucci, dal cui nome (Amerigo) trarrà nome l'America. Scriveva Vespucci a Lorenzo di Pierfrancesco de Medici: «*Superioribus diebus satis ample tibi scripsi de redivo meo ab novis illis regionibus, quas et classe et impensis et mandato istius Serenissimi Portugaliae Regis perquisivimus et invenimus. Quasque Novum Mundum appellare licet, quando apud maiores nostros nulla de ipsis fuerit habita cognitio et audientibus omnibus sit novissima res.*» (Nei giorni passati ti ho scritto piuttosto diffusamente del mio ritorno da quelle nuove terre che, con la flotta e i finanziamenti e il mandato del Serenissimo Re di Portogallo, abbiamo cercato e trovato. Le quali è lecito chiamare Nuovo Mondo, dato che i nostri avi non ne ebbero alcuna cognizione e quindi costituiscono per tutti quelli che ci ascoltano una novità assoluta) (fonte: [wikipedia](#)).

Luigi Mariani

³Si dicono dinamici perché pervadono l'intera troposfera e cioè lo strato atmosferico sede delle nubi e dei principali fenomeni meteorologici e la cui altezza è mediamente di 15-18 km all'equatore, di 10-12 km alle medie latitudini e di 6-8 km ai poli.



[Consulta la bibliografia](#)

Inquadra il codice QR

Nelle opere umane, come negli uomini che ne sono artefici, bene e male, luce e oscurità, nobiltà e meschinità convivono. Nelle pagine di questa rubrica si tenterà, attraverso il setaccio dei gusti e delle opinioni dell'autore, di separare per quanto è possibile il grano dal loglio.



**RIABITARE L'ITALIA:
PROVIAMOCI
CON PIÙ LIBERTÀ,
MENO REGOLE E
APERTURA AL MERCATO**



Recensione del libro
CONTRO I BORGHI

Il Belpaese che dimentica i paesi

AA.VV.

CONTRO I BORGHI

Il Belpaese
che dimentica i paesi



a cura di Filippo Barbera,
Domenico Cersosimo e Antonio De Rossi

Saggine



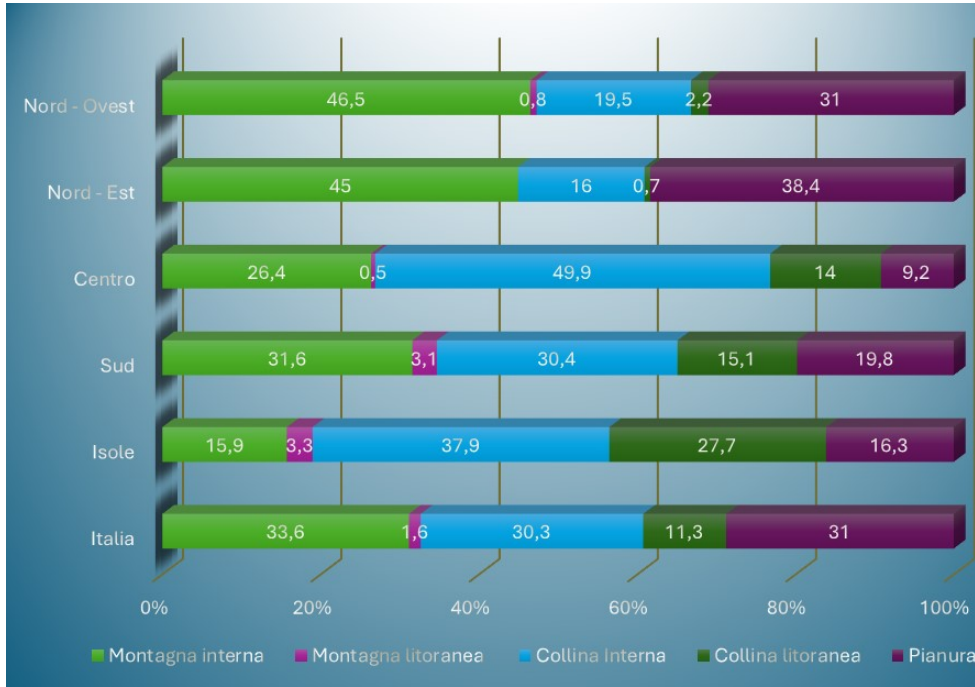
Il libro che proponiamo per l'esordio di questa rubrica costituisce un importante tassello di un progetto ambizioso promosso dall'associazione "Riabitare l'Italia" con il supporto editoriale di Donzelli Editore, che mette al centro dei

propri interessi le aree interne del nostro paese. Si tratta in tutta evidenza di un intento nobile e necessario, considerando che soltanto il 23,2 % del territorio italiano è pianura e che la densità media di popolazione è rispettivamente (fonte ISTAT 2013) di 67 abitanti/km² nelle aree a basso grado di urbanizzazione, di 376 abitanti/km² in quelle a media urbanizzazione e di ben 1.390 abitanti/km² nelle zone ad alto grado di urbanizzazione. Il titolo, volutamente provocatorio, non si riferisce ovviamente al significato storico ed etimologico del termine "borgo", quanto all'accezione che esso ha assunto negli ultimi decenni al servizio di un marketing territoriale finalizzato soprattutto allo sviluppo turistico, che un luogo comune ormai affermato definisce "petrolio d'Italia". Al termine "borgo" si può allora contrapporre il concetto di "paese", che ricomprende la grande prevalenza dei centri abitati che non hanno necessariamente le caratteristiche proprie del borgo dal punto di vista urbanistico (un centro storico antico e ben conservato, magari una cinta muraria o tracce di fortificazione), che quindi non possono aspirare ad un benessere basato sul turismo (ammesso che esso sia auspicabile) e ai quali dunque occorre dare altre opzioni di sviluppo economico in grado di arrestare l'impovertimento sociale e demografico che si verifica senza soluzione di continuità da almeno 60 anni.

Il libro è costituito da una raccolta di articoli di autori vari, diversi dei quali - come gli stessi cu-

ratori - sono fra i promotori dell'associazione "Riabitare l'Italia": prevalgono di gran lunga i docenti universitari di varie discipline (urbanisti, storici, antropologi, economisti, ecc.), ma non mancano altre figure professionali, accomunate tutte dall'interesse per la materia e in diversi casi da esperienze professionali o personali ad essa pertinenti. Il numero consistente di questi articoli, 23 ricomprendendo l'introduzione, ne impedisce qui una valutazione puntuale. Diversi interventi danno contenuto alla dicotomia lessicale fra borgo e paese che ha ispirato il titolo del libro; altri sviluppano una critica severa alle politiche (attive o omissive) riservate da sempre alle aree interne, ancora una volta ribadite nella destinazione dei fondi del PNRR; altri ancora affrontano l'argomento dal punto di vista storico/sociologico; uno, quello dell'antropologo Vito Teti, restituisce in alcune pagine dolenti e struggenti il destino di chi sceglie la "restanza": *"Dal mio paese, dalla mia stanza, non me ne sono mai andato, nemmeno quando pensavo di farlo, nemmeno quando l'ho fatto"*. E ancora: *"Quando, tra i 20 e i 40 anni, giravo il mondo, andavo all'università, nelle città, ai convegni, sentivo che tutti si domandavano, stupiti e compiangendomi, come in fondo avessi deciso di restare in paese. Nessun motivo pratico, familiare, di amore mi salvava da uno sguardo che in fondo mi liquidava come «paesano»: incapace di andarmene. Poi, negli ultimi decenni, il mio essere rimasto in paese è stato lentamente considerato un atto di eroismo, una scelta saggia, una vera e propria fortuna con il vivere in un ambiente sano, genuino, protetto, lento. E allora come oggi il modo di considerare il paese è ideologico, esterno, etnocentrico"*. Parole disincantate, sincere, autobiografiche senza essere autoreferenziali, che descrivono con convincente partecipazione uno sguardo "dall'interno delle aree interne", ben diverso da quello che caratterizza quasi tutti gli altri capitoli del libro, dove per correggere - con successo - la percezione distorta ed oleografica della realtà che il cittadino (in particolare quello me-

Superficie territoriale per zona altimetrica dei Comuni e ripartizione geografica.
Anno 2021, composizioni percentuali.



Fonte: Istat, Movimento e calcolo della popolazione residente annuale. Variazioni territoriali, denominazione dei comuni, calcolo delle superfici comunali.

tropolitano) si dà attraverso il filtro dei suoi occhiali rosa (o forse verdi, anzi *green*), si impiegano le lenti del microscopio: ne risulta una visione dall'alto, accurata nel particolare ma sfuocata nell'insieme, illuminata da luce fredda e immersa in un'aria filtrata da laboratorio, priva degli odori (profumi e puzze) e dei sapori della realtà. In alcuni capitoli alla retorica semplicistica e sempliciotta del borgo come ritorno al bel tempo antico si finisce così per sostituirla un'altra, più colta, apparentemente più rispettosa delle specificità locali ma in ultima analisi assai astratta ed accademica, ben più efficace nel denunciare gli errori fatti che nel proporre soluzioni concrete, spesso sostenuta da ostentazioni gergali immaginifiche non meno che inconsistenti. Vale per tutti l'esempio del capitolo che ci è parso in questo senso il più estremo, proposto da Paolo Pileri, professore di Progettazione territoriale ed ambientale al Politecnico di Milano e intitolato "Borghi e sentieri assieme: la ricetta della rigene-

relazione simbiotica e mutualistica tra linea e luogo" (che supponiamo metafore per sentiero e borgo) per innescare una rigenerazione virtuosa, ben diversa da quella perniciosa indotta dai flussi turistici motorizzati che svilisce i borghi che così "... vengono curvati sulla forma dei capricci del cittadino-consumatore-globalmetropolitano". Nell'auspicare - sacrosantamente e a tratti anche liricamente - un flusso culturale che scorra se mai al contrario e dia contezza al cittadino della realtà vera del borgo e non della macchiettistica rappresentazione che lo *storytelling* pubblicitario gli restituisce, il professor Pileri forse non si rende conto di quanto la sua stessa proposta sia calata dall'alto, tutta volta - mutuando l'efficace terminologia del nostro - a curvare il borgo sulla forma dei capricci del *cittadino-diversamente-consumatore-globalmetropolitano-politicamente-corretto*: dubitiamo infatti che se sottoposta a referendum in qualche borgo italiano essa sa-

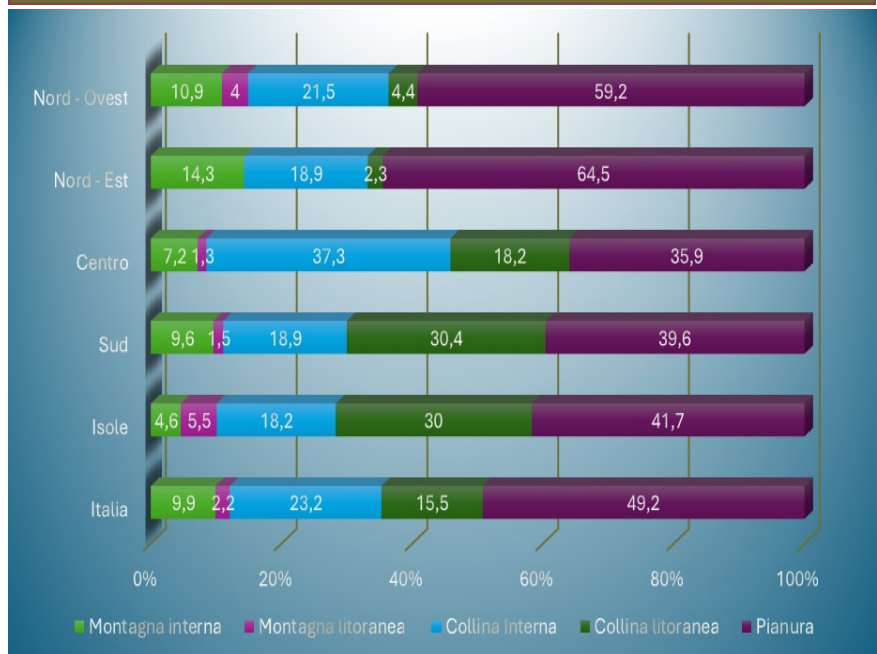
razione più autentica e urgente". Qui, dopo un'introduzione in cui con parole aspre si censurano le numerose iniziative ispirate appunto alla retorica del borgo, tutte viziate dalla finalità ultima - evidentemente ritenuta imperdonabile - di "far soldi", si sostiene l'imprescindibile necessità di guardare al borgo "... dentro un antico sistema di relazioni, a scala territoriale, retto da fili leggeri che lo legavano agli altri borghi, alle campagne attorno, ai boschi, alle città più grandi. Questi fili sono i sentieri". Da qui la necessità di ristabilire "la

rebbe accolta trionfalmente, a meno di consistenti contributi pubblici (sempre per quella maledetta finalità ultima di “far soldi!”). Quanto agli altri ingredienti della “ricetta della rigenerazione più autentica e urgente” l’articolo di Pileri non ne fa cenno, ma anche il resto del volume è piuttosto reticente. Soltanto qualche vago riferimento viene fatto alla necessità di mantenere o riportare nelle aree interne alcuni presidi essenziali, come l’ambulatorio medico, la scuola, il servizio postale, un’accettabile viabilità: è da sperare che questa necessità (forse un tantino più autentica ed urgente rispetto a quella di riannodare il filo dei sentieri) sia sottaciuta in quanto ritenuta sottintesa! Poco si dice anche delle possibilità offerte da internet, se non per sminuire le aspettative miracolistiche che ad esso a volte vengono attribuite, trascurando però del tutto gli esempi virtuosi anche in campo scolastico, come quello pionieristico più che ventennale del Comune di Bardi, nell’appennino parmense. Un solo riferimento insignificante si fa ad esperienze interessanti come quella fatta a Riace da Mimmo Lucano: un tentativo ardito di trasformare in opportunità tanto il problema delle aree interne quanto quello dei migranti, che purtroppo non si è valutato per ciò che era o poteva essere avendone provocato le diverse tifoserie politiche l’aborto prematuro.

Il dubbio, insomma, è che diversi dei saggi ospitati non si basino concretamente sulla realtà dei borghi (e tanto meno dei paesi), quanto su una narrazione non meno immaginaria di quella contestata a partire dal titolo, anche se di tutt’altro segno. Ed è proprio l’indifferenza alle dinamiche economi-

che che rivela i limiti del libro, laddove invece si dà maggior spazio a quelle naturalistiche, storiche, sociologiche ed ambientali, come se queste non dipendessero in misura significativa da quelle. Fatta salva la necessità di mantenere i presidi essenziali di cui si è detto sopra - un requisito che non può che realizzarsi attraverso l’intervento della spesa pubblica - è infatti assai dubbio che vi siano “politiche” in grado di rivitalizzare alcunchè in assenza di un mercato dove l’offerta che le aree interne possono proporre incroci una domanda proveniente da quelle stesse aree nonché da tutte le altre, dal centro urbano più prossimo ai più remoti paesi esteri. E’ infatti probabile che ad arginare l’abbandono possa riuscire meglio la concreta speranza di “far soldi” che qualunque altra soluzione immaginata dagli accademici o dalla politica, perché essa è la condizione imprescindibile per intraprendere, anche se non ne costituisce quasi mai il fine unico. Così come il professor Pileri difficilmente si preste-

Popolazione (a) per zona altimetrica dei Comuni e ripartizione geografica. Anno 2021, composizioni percentuali.



Fonte: Istat, Movimento e calcolo della popolazione residente annuale. Variazioni territoriali, denominazione dei comuni, calcolo delle superfici comunali.

(a) Il dato della popolazione per l’anno 2021 è stimato.

rebbe ad insegnare al Politecnico se non ne avesse anche una gratificazione materiale, allo stesso modo il ristoratore, l'artigiano o l'agricoltore di paese aspirano ad una adeguata remunerazione per il proprio lavoro: è infatti attraverso di essa che l'attività può nascere e consolidarsi, generare nuova occupazione, ottenere la fiducia dei fornitori e l'apprezzamento dei clienti, aprire nuovi mercati e guadagnarsi la considerazione sociale e la gratitudine della comunità in cui viene esercitata. Le imprese sono di chi le gestisce, se ne assume i rischi ... e riesce a "far soldi", ma sono nel contempo un bene comune di quanti, anche indirettamente, beneficiano delle ricadute materiali e immateriali che esse generano.

"In teoria, fra teoria e pratica non c'è nessuna differenza. In pratica, c'è", insegna il noto aforisma di Yogi Berra. Come, dunque, tradurre nel mondo reale delle aree interne quanto si è qui sopra sostenuto? La risposta a questa domanda richiederebbe competenze multidisciplinari ben maggiori di quelle di chi scrive. Essa dovrebbe tuttavia trovare la propria ispirazione nell'articolo 41 della nostra Costituzione, dove la sintesi essenziale non sacrifica (se mai enfatizza) la chiarezza e la limpida bellezza dell'enunciato: *"L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana"*. Quanto questa libertà sia oggi limitata in Italia e in Europa dalla smania regolatoria e dalla pervasività della burocrazia è sotto gli occhi di tutti. Si guardi, a conferma di ciò, alla Politica Agricola Comunitaria e alla sua declinazione nazionale, caratterizzate da un delirante sistema di vincoli, incentivi, condizioni, casistiche, labirinti procedurali, eccezioni, premialità, penali, ecc. ecc., con risultati che in molti casi sono l'opposto delle finalità dichiarate. Proprio dall'agricoltura tuttavia proviene un'esperienza virtuosa alla quale ci si potrebbe e dovrebbe richiamare, estendendone i principi ispiratori liberali anche ad altri settori, magari proprio a partire dall'Italia dei

paesi. Fino a qualche decennio fa l'agricoltore intenzionato a vendere direttamente i propri prodotti al consumatore finale, impiegare i propri mezzi al di fuori del perimetro aziendale, offrire servizi turistici o di altra natura o ancora produrre energia si trovava limitato da barriere normative invalicabili, che impedivano di fatto una migliore allocazione delle risorse aziendali nonché l'espressione delle sue capacità imprenditoriali. Il riconoscimento della multifunzionalità delle aziende agricole, agevolata da una normativa che ne ha esteso i campi di azione, ha inciso radicalmente sull'economia agricola, ha consentito la sopravvivenza ed anche il successo di aziende altrimenti destinate a sparire, ha creato occupazione, ha favorito la conservazione e la ristrutturazione di immobili spesso antichi e identitari arrestandone il degrado, ha migliorato il paesaggio. E' bastato un ventennio ai "nuovi agricoltori" per voltare pagina, per aprirsi al mondo (e al mercato) assai più che in passato, per potersi dare un futuro e continuare a costituire un presidio territoriale insostituibile. Probabilmente anche nei paesi dell'Italia dimenticata vi sono ancora energie da liberare, mestieri nuovi da inventare e competenze antiche non del tutto esaurite: un sistema regolatorio più leggero e flessibile, l'abolizione di qualche vincolo, l'esenzione da regole insensate generate in aree e situazioni del tutto diverse potrebbero forse - assai più efficacemente delle elucubrazioni degli accademici - costituire il terreno di coltura atto a favorire una spontanea rigenerazione economica. Potremmo allora tornare davvero a "riabitare l'Italia" e a considerare le aree interne del nostro paese una risorsa anziché un problema.

Michele Lodigiani



LA FORZA DELLA RAGIONE,



RIFLESSIONI SULLA NUOVA LEGISLATURA DELL'UE

Diciotto anni fa (era il 15 settembre 2006) scompariva Oriana Fallaci. Che spero perdonerà chi scrive per aver preso in prestito il titolo di un suo saggio (appunto “*La forza della Ragione*”, Rizzoli, 2004) per proporre qualche riflessione sulla delicata situazione e sull’incerto futuro dell’agricoltura italiana ed europea.

Nelle scorse settimane abbiamo assistito al rinnovo del mandato alla signora von der Leyen, sostenuta da una maggioranza parlamentare simile nella composizione a quella della legislatura precedente, anche se probabilmente indebolita sul piano politico dal voto europeo, da cui

sembra trasparire una sostanziale bocciatura delle europolitiche degli ultimi anni. Una maggioranza in cui la componente che si definisce “*verde*” -responsabile ed artefice di molte delle europolitiche bocciate dal voto popolare- conserva tuttavia il suo ruolo determinante.

D’altro canto, abbiamo assistito alla presentazione da parte di Mario Draghi, qui nella veste di consulente dell’UE per la competitività, di un corposo documento, contenente una serie di proposte di revisione degli obiettivi e degli strumenti nelle politiche comunitarie, che già condiziona e forse ancor più condizionerà il dibattito a livello europeo. Le prime reazioni al “rapporto

Draghi” sono state complesse e talvolta contrastanti, come d’altro canto è naturale che sia di fronte ad un documento di questa ampiezza ed articolazione. Alcuni settori ideologicamente “ambientalisti” lo hanno aspramente criticato per la presunta “mancanza di ambizione” sul fronte “ecologico”. Per contro, gli ambienti liberali e liberisti – cui chi scrive è notoriamente vicino – ne hanno apprezzato la critica verso le politiche che hanno comportato un preoccupante distacco dell’Europa attuale da quelli che erano i principi e gli obiettivi dei “padri fondatori”, ma ne paventano pure alcune implicazioni “dirigiste” e “centraliste” che potrebbero contraddire nei fatti quanto enunciato a parole. Se sono apprezzabili la critica alla sovra-regolamentazione che soffoca le aziende produttrici (in specie se di piccole o medie dimensioni, come quelle del settore agricolo e agroalimentare) e “l’elogio della complessità”, e quindi delle scelte basate sul pragmatismo (che rappresentano un carattere distintivo, e spesso incomprensibile per il pubblico urbanizzato, delle attività agricole), resta da chiedersi se la competitività che il “sistema Europa” sta perdendo per effetto di politiche spesso inquinate da approcci ideologici si possa recuperare facendo leva su una maggiore spesa pubblica, o non piuttosto su una maggiore libertà nelle attività di impresa, nella ricerca e nell’innovazione.

I prossimi mesi diranno se le politiche dell’Europa sull’agricoltura sapranno essere più realiste e rispettose della complessità che caratterizza le produzioni agricole di quanto non sia accaduto nel passato.

Dopo le parole della campagna elettorale, in cui tanti hanno sostenuto (invero, spesso senza troppa convinzione né credibilità) la “centralità” dell’agricoltura, ora si passa alla concretezza dei fatti. I temi su cui il decisore politico sarà chiamato a pronunciarsi, tanto a livello comunitario, che nazionale e regionale, possono avere notevole impatto sulla “sostenibilità” in senso lato dell’agricoltura. Si pensi a quello, potenzialmen-

te devastante, della cosiddetta “legge per il ripristino della natura”, passando a quello del deflusso “ecologico” dei corsi fluviali. Temi su cui un approccio “ideologico”, improntato a quel “malinteso ambientalismo” ben stigmatizzato dal prof. Dario Casati in una sua memorabile relazione per l’Accademia dei Georgofili, può comportare danni enormi, non solo e soltanto per l’agricoltura, ma per l’ambiente, la società, e in genere la sicurezza delle popolazioni. Gli stessi cambiamenti del clima, cui l’umanità ha sempre dovuto più o meno passivamente adattarsi nel corso dei secoli (e rispetto ai quali è necessario pragmaticamente adottare tutte le misure di attiva mitigazione che le moderne tecnologie consentono), rischiano di diventare in quest’ottica la “foglia di fico” sotto cui nascondere la vergogna dell’incuria, della mancata manutenzione del territorio, dell’abbandono spacciato per “rinaturalizzazione”, di cui anche recenti accadimenti hanno dato ennesima dimostrazione.

E’ probabile che la “famigerata” proposta di regolamento per l’uso dei prodotti fitosanitari, che rischiava di rendere tecnicamente impossibile la protezione di molte colture da parassiti e malerbe, dopo essere stata bocciata dal precedente europarlamento e conseguentemente ritirata dalla Commissione, sia nuovamente messa in discussione, auspicabilmente su basi tecnico-scientifiche più razionali e fondate. Ma su questo delicato fronte sarà necessario uno sforzo responsabile da parte di tutti, perché su di esso si giuoca gran parte della competitività della nostra agricoltura. Che non ha bisogno di misure “assistenzialistiche” dall’utilità perlomeno dubbia: il sistema di “sussidi” previsto dalla PAC si sta sempre più rivelando, alla prova dei fatti e numeri alla mano, uno strumento quasi perverso per cui l’agricoltore diventa mero tramite di flussi finanziari a favore di altri soggetti (collocati ora a monte, ora a valle, e più spesso collateralmente alle filiere produttive). Ciò che davvero serve è ridurre le norme e semplificare

le procedure per orientare le risorse verso attività produttive razionali ed efficienti, quindi competitive ed integrate con l'ambiente.

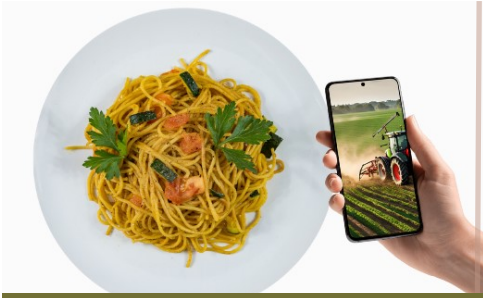
Inutile nascondere la preoccupazione e le inquietudini con cui gli imprenditori delle campagne guardano al futuro. Cova un diffuso malessere (solo parzialmente e forse non del tutto chiaramente espresso dalle proteste dello scorso inverno), un senso di profonda frustrazione per la mancanza di rispetto verso chi in agricoltura lavora e produce, e per i "bias cognitivi" - alimentati da slogan di infimo livello tecnico-scientifico ma di alto impatto comunicativo- che vorrebbero le attività agricole e zootecniche moderne come causa di tutti mali del mondo.

Un anno fa la signora von der Leyen annunciava di volere "...avviare un dialogo strategico sul futuro dell'agricoltura nell'Unione Europea". Tale intenzione dovrebbe essere confermata e messa in pratica nella legislatura che si è appena aperta. Ad inizio settembre il prof. Strohschneider, già presidente dell'Accademia delle Scienze tedesca -qui investito di una sorta di incarico da "Draghi verde" - ha consegnato alla Commissione UE un "Rapporto sul dialogo strategico sull'agricoltura" che potrebbe aprire una nuova fase nella elaborazione delle politiche agrarie in Europa. Il prof. Casati ne ha sagacemente commentato i contenuti e l'incidenza sulle prospettive della nuova fase programmatica in un interessante articolo per [l'Accademia dei Georgofili](#).

Purtroppo il mondo agricolo italiano si appresta ad affrontare tale nuova fase senza una diretta rappresentanza a livello parlamentare (e su questo punto le organizzazioni sindacali agricole dovrebbero porsi qualche interrogativo). E' auspicabile che la recente elezione alla guida del Copa-Cogeca del dott. Giansanti (cui esprimiamo i nostri auguri e la piena disponibilità per un fattivo supporto sui temi tecnico-scientifici propri di una istituzione come la Società Agraria di Lombardia) possa in parte colmare questa lacuna.

Le istituzioni accademiche e culturali italiane operanti in ambito agrario, coordinate dall'UNASA, stanno approfondendo il massimo impegno per proporre alla politica indicazioni e strategie razionali e praticabili per il settore primario. Il recente ciclo di incontri "Agricoltura 2030", promosso dall'Accademia dei Georgofili, ha aperto una riflessione da parte della comunità scientifica agraria volta a fornire indicazioni al decisore politico basate su dati sperimentali responsabilmente valutati. La nostra Società Agraria di Lombardia -che a quel ciclo di incontri ha attivamente collaborato- da anni sostiene le attività di ricerca e di innovazione tecnologica, ma anche di formazione e divulgazione culturale, finalizzate alla "intensificazione sostenibile", ovvero alla utilizzazione delle tecnologie più razionali ed efficienti, le sole che consentono di mantenere elevati livelli quanti-qualitativi nelle produzioni senza impoverire l'ambiente. Continuerà a farlo -pur consapevole delle difficoltà e dei rischi che ciò comporta- anche per mettere a disposizione del legislatore aperto all'ascolto ed al confronto gli strumenti per decidere in maniera responsabile e non ideologica. Perché di fronte a quella che Raymond Aron chiamava "la debolezza delle ideologie" (ancorché sostenute da slogan ed apparati comunicativi apparentemente forti) bisogna tutti ritrovare, come ci insegnava Oriana Fallaci, "la forza della Ragione".

Flavio Barozzi



LA MADIA

a cura di Alessandro Cantarelli e Francesco Marino

Con la rubrica “La Madia” cercheremo di sfatare alcuni miti e narrazioni sull’agroalimentare italiano, senza tralasciare le eccellenze della cucina odierna.

LA TRATTORIA CANTARELLI: L’ATTUALITÀ DI UN MITO DELLA CUCINA ITALIANA

Il miglior ritratto di quella che è stato universalmente riconosciuto, negli anni sessanta e settanta del novecento, uno dei massimi “templi” della ristorazione italiana, ce lo offre il giornalista Baldassare Molossi (1927-2003) nel capitolo del libro curato da Alberto Salarelli I Cantarelli. Storia e mito della cucina italiana (prima ed. 2013). Il Molossi, già direttore del quotidiano Gazzetta di Parma dal 1957 al 1992, dal 1983 delegato di Parma dell’Accademia Italiana della Cucina, in risposta a un lettore della Gazzetta che gli scriveva del come sarebbe interessante, il potere ricordare ai più giovani la nascita e lo sviluppo di quello che è stato un vero e proprio “mito” nel piccolo villaggio di Samboseto, nel comune di Busseto (lo stesso comune che diede i natali anche a Giuseppe Verdi e Giovannino Guareschi), nel cuore della operosa Bassa parmense, così scriveva:

“Caro amico,

grazie dello spunto che mi offre per parlare dei coniugi Peppino Cantarelli e Mirella Delnevo, contitolari (lei in cucina, lui in sala) del mitico Ristorante Cantarelli. Mitico per una serie di ragioni che qui di seguito mi provo ad elencare. Intanto, il posto, molto suggestivo, sperduto com’era nel deserto della Bassa.

Per chi arrivava dall’autostrada, d’inverno in un mare di nebbia e d’estate con un’afa mozzafiato, era come entrare in una favola, in una magia.

Una costruzione anonima e grigia, un’insegna semplice. Superata la soglia (con il bancone delle cose di uso corrente a destra e, a sinistra, il frigorifero), si entrava nel regno delle fate. La toilette era fuori dell’uscio, in cortile.



Mirella Del Nevo (1927-1986) e Giuseppe -"Peppino" Cantarelli (1919-1992), immortalati alla fine degli anni Settanta del secolo scorso mentre sorreggono una bella sfoglia all'uovo emiliana, dalla quale ricaveranno superbi tortelli o tagliatelle per la delizia dei loro clienti. Ai tempi della loro attività, era possibile per Peppino girare per le case e corti della bassa parmense alla ricerca dei migliori salumi "casalini" (termine dialettale per indicare i salumi da ricavati da maiali allevati e macellati in proprio, quindi le uova fresche da utilizzare in cucina per le più svariate preparazioni. A differenza di oggi, con l'evoluzione delle normative sanitarie che non permettono più di impiegare, nella ristorazione, materie prime prive di tracciabilità e/o ottenute con processi ritenuti non pienamente sicuri dal punto di vista microbiologico, come è ad es. il caso dell'impiego -vietato- del burro ottenuto da panna non pastorizzata. Immagine da: Da Salarelli A. I Cantarelli, op. cit.,2013

Ma dentro, un'apparecchiatura di gran classe, con pochi tavoli in due salette separate e con i bicchieri adatti per ogni tipo di vino. La cucina era superba, ma il fiore all'occhiello di Peppino Cantarelli era la cantina.

Conteneva i migliori vini d'Italia e di Francia; gli Champagne più prestigiosi; e meravigliosi superalcolici. Ma in tavola serviva anche un vinello bianco frizzante, a prezzo onesto, che lui chiamava "il mio Champagnino" e che proveniva dalle botti dei fratelli Bergamaschi, a un tiro di schioppo da lì, dopo la curva.

Mentre la moglie Mirella era relegata ai fornelli, il buon Peppino aveva un modo affabile e seducente per trattare il cliente, che poi incantava con un culatello sublime, cui seguiva un perfetto Savarin di riso; e poi ancora: faraona al cartoccio, l'anatra al cognac, il tacchino alla crema, la lepre in salmi e via elencando.

Il nome di Cantarelli era famoso in Italia e nel mondo. Quelli che contano, i Vip, ci sono passati tutti. Io ci ho visto Guido Carli, Robert De Niro e tante altre stelle del cinema; ci sono stato a colazione con i celebri gastronomi francesi Gault e Millau, autori della guida che porta i loro nomi; e

personalmente vi ho accompagnato Peppino De Filippo, il quale -ricordo- ordinò per il suo cane un filetto senza un filo di grasso.

Giovanni Ansaldo, all'epoca direttore del "Mattino" di Napoli, nel 1962 in visita a Parma, così me ne scrisse: "Caro Molossi, anche a me è spiaciuto di non poterla vedere. Ma non potevamo trattenerci. Verdi ci attendeva. O meglio pure ci attendevano i cappelletti in un posto di campagna che si chiama...si chiama...aspetti: si chiama Sambosè (...). Le focaccette, fritte sulla faccia del cliente e mangiate lì, straordinarie" (le "focaccette" erano probabilmente l'umile torta fritta).

Negli anni '50 e '60, grazie a Cantarelli in campagna, grazie all'"Aurora" della signora Margherita e allo "Stiliano" di Ettore Bonazzo, la cucina parmigiana era ai vertici della ristorazione italiana (...)"



Alcuni dei mitici piatti fotografati nel 1966 per l'articolo di P.M.Paoletti sulla rivista Panorama (riportato nel testo): si notano tra gli altri il Savarin di riso, l'anatra all'arancia, la padellata di maiale nella teglia di cotto, i tortelli alla parmigiana e due bottiglie di Château francesi. Da Salarelli A. *I Cantarelli*, op. cit.,2013.



Peppino intento nella sua bottega ad affettare il culatello. Da Salarelli A. *I Cantarelli*, op. cit.,2013).

Chiarisce al riguardo nello stesso libro il sociologo e giornalista Giorgio Triani, che il termine “mitico” riferito a Peppino Cantarelli (il quale si era schernito quando dopo un pranzo o una cena, si era sentito attribuirglielo), vada inteso nel senso vero del termine, non in quello abusato oggi. Ossia colui che appare dotato di qualità straordinarie o fornisca prestazioni eccellenti.

D'altra parte, chi altro è se non mitico un “oste di campagna” che di passaggio per Baccarat in occasione di un tour vitivinicolo, acquista un vagone ferroviario di bicchieri, caraffe e presse papiers di cristallo finissimo per il suo ristorante di Samboseto?

Oppure colui che se ne ritornò dalle tenute dei Rothschild, con una cassa di *Château Mouton-Imperial* del 1961 pagata nel 1964 ben 48.500 lire, o dalle cantine portoghesi di Sandeman con oltre ottanta casse di Porto di annate comprese fra il 1820 e il 1937?

Mitico il ristorante Cantarelli di Samboseto lo è soprattutto perché non esiste più. Aggiunge sempre il prof. Triani: “come Greta Garbo si ritirò al culmine del successo, chiuse i battenti nel momento in cui la sua stella, o meglio le sue due stelle Michelin brillavano alte e splendenti (le tre stelle Michelin saranno assegnate in Italia dal 1986, n.d.r.).

Era il 31 dicembre 1982: Peppino e Mirella Cantarelli (lei in cucina, lui ai salumi e vini), uscivano volontariamente di scena dopo 35 anni di un lavoro comune iniziato nel 1948. Quando freschi sposi trasformarono uno spaccio, una salumeria dei genitori di lui in un ristorante”.

La storia dei giovani coniugi Cantarelli che subentrano alla mamma di lui signora Ines nella gestione della trattoria di famiglia, con la passione per i viaggi (considerando i mezzi e la viabilità di allora, dove non c'erano i navigatori gps di oggi!), dai quali tornavano con nuove idee (e nuovi prodotti da proporre in bottega, così come i pregiati vini e distillati anche per i clienti della trattoria), gli stage in Francia di Peppino fino ad allora considerata indiscusso centro della migliore enogastronomia mondiale, la lettura delle riviste

di cucina da parte di Mirella, seguita da mesi e mesi di prove e variazioni sui piatti con il severo esame di entrambi..., fanno di questa gloriosa insegna, a tutti gli effetti, una *start up ante litteram* dell'intero panorama enogastronomico nazionale.

Il giornalista e gastronomo Marco Guarnachelli Gotti (1932-2003), narra che il negozio di sale, tabacchi, vini e alimentari prevalessse nettamente sul modesto retrobottega culinario.

Tuttavia prosegue il Guarnaschelli Gotti, “l'intenditore che osservasse gli scaffali affollati del negozietto minimo e vedesse sbucare tra Sali, tabacchi e coppe il salmone affumicato di Barnettts, il whisky di malto di Bruchladdich, i paté di Strasburgo e le marmellate scozzesi (un piccolo Fortnum & Mason, è stato definito), capirebbe di trovarsi di fronte a qualcosa di insolito”.

Tuttavia la vocazione perfezionistica di Peppino viene riportato, iniziò a svilupparsi non soltanto con la raccolta stagionale dei migliori culatelli ma, cercando l'assoluto nei formaggi, nei prosciutti, nelle spalle cotte e crude e in questo sperduto angolo della Bassa parmense –siamo alla fine degli anni Quaranta! –, stupisce ancora oggi il pensare alla comparsa delle prime bottiglie di vino “dai nomi magici”: Chambertin, Musigny, Pomerol, Montrachet.

Peppino verso la fine degli anni Settanta, dopo i Cognac e gli Armagnac, affronta i Rhum, e piano piano seleziona e si assicura i migliori: i Barbancourt “Reserve du Domaine”, i rarissimi Reserve Veronelli, il fior fiore della produzione di Portorico, della Colombia, del Venezuela.



Un primo piano della trattoria Cantarelli negli anni Sessanta. Colpisce l'aspetto della tipica trattoria agreste, in luogo del locale bistellato Michelin ovvero la massima e prestigiosa qualifica attribuibile all'epoca in cui Cantarelli era aperto. Ma il trucco, la meraviglia, stavano proprio nel gioco dei contrasti che si stabiliva una volta entrati.

Superato il negozio di alimentari, che fungeva da anticamera del ristorante, si entrava in un luogo tanto inaspettato quanto raffinato: tovaglie di lino o di Fiandra, posate d'argento, bicchieri e caraffe di cristallo (cfr. Triani G., in Salarelli A. *I Cantarelli*, op. cit., 2013).



Due fermo-immagini tratte dalla trasmissione *Viaggio nella valle del Po*, con il regista e scrittore Mario Soldati che intervista i giovani Peppino e Mirella Cantarelli e che fu costituita senz'altro una ottima pubblicità per il ristorante. Mitico *reportage* gastronomico di successo, il *Viaggio* fu trasmesso sull'unico canale RAI tra il dicembre del 1957 e il marzo del 1958, contribuendo a costruire una mistica dei cibi genuini delle origini, in realtà slegata dalla cucina che il suo pubblico praticava ogni giorno, invero composta da pochi alimenti (in quantità e qualità). L'industria e la modernità stavano plasmando i consumi degli italiani e l'intento era anche quello di esaltare una enogastronomia immaginaria. Dopo pochi anni sarebbe stata anche la volta di Luigi Veronelli, il popolare giornalista milanese che contribuì a creare una narrazione legata alla genuinità rurale ("il buon vino del contadino!"), che si accompagna all'altra discutibile narrazione delle presunte origini centenarie di piatti e prodotti.

“Così la fama del locale, senza alcuna campagna pubblicitaria, senza un'insegna, si diffuse poco a poco col sistema più penetrante (ed economico) della testimonianza diretta... .”

“Per quale partita di calcio avranno discusso Peppino e il celebre giornalista sportivo Bruno Pizzul?”

Immagini da: Salarelli A. I Cantarelli, op. cit., 2013.

Va anche ricordato il perfezionamento, sempre a opera di Peppino, di due “vini della casa”: il “bianco secco da antipasto” (un taglio segreto con Riesling e Trebbiano) e la famosa Scorzamarra, un lambrusco migliorato oggi denominato Scorzanera, perché il primo nome è nelle deno-

minazioni della provincia di Mantova. In questo confermando che i grandi ristoratori non disdegnano per nessun motivo i prodotti del territorio nel quale operano.

Con la sua celebre lepre in salmì, Peppino era fermo nel consigliare un Barolo Pio Cesare o un Barale d’Alba.

Quindi se un cliente voleva bere bene senza dovere spendere un patrimonio, egli lo indirizzava verso un Corvo di Salaparuta anziché un Ravello Gran Caruso, vini di “corpo”, ben fruttati e degni sostituti dei vini francesi.

Tranne rare eccezioni, prima di Cantarelli nei ristoranti e trattorie del Paese la domanda di prammatica che si rivolgeva ai clienti era: bianco o rosso? Grazie anche alla “scuola” di Cantarelli invece, inizia a diffondersi e prendere piede la cultura di abbinare ai vari piatti i giusti vini, che non necessariamente debbano corrispondere ai più costosi.

TRATTORIA «CANTARELLI» - SAMBOSETO		
LISTINO DEI PREZZI		
ANTIPASTI (*)	Di salume misto	L. 6000
	Mousse di prosciutto o tonno o fegato di vitello	L. 4000
MINESTRE	Consommé in tazza	L. 1000
	Tortelli d'erbette	L. 1500
	Savarin al riso	L. 7000
	Sfornato di riso	L. 7000
	Sfogliatelle di ricotta	L. 5500
	Riso primavera	L. 5500
	Riso alle melanzane o agli Asparagi	L. 6000
	Agnolotti alla panna	L. 6000
	Agnolotti in brodo	L. 5000
	Tris di minestre: Savarin al riso (1/3)	
	Sfornato di riso (1/3), Tortelli d'erbette (1/3)	L. 5000
PIATTI	Faraona al cartoccio	L. 6500
	Faraona alla panna o Farciata o ai Funghi	L. 8000
	Faraona ai carciofi	L. 8000
	Manzo brasato al Barolo	L. 7500
	Anitra al Cognac	L. 7500
	Anitra all'arancia	L. 8000
	Anitra al vino	L. 8000
	Anitra germana al Cognac (1/3)	L. 8000
	Anitra germana all'arancia (1/3)	L. 8000
	Padellata di maiale	L. 7500
	Soufflé di lingua al forno o alle olive	L. 7500
	Filetto di bue ai ferri	L. 9000
	Filetto di bue al Cognac	L. 10000
	Costata	L. 7000
	Nodini di vitello	L. 7000
	Vitello prelibato	L. 8000
CONTORNI	Insalata o radicchio o pomodori	L. 1500
	Insalata mista o verdura cotta	L. 2000
FORMAGGIO	Grana Parmigiano-Reggiano	L. 1000
DOLCI	Mousse di cioccolato al Grand Marnier	L. 3500
	Crema zabaglione gelato	L. 3500
	Dolce croccante semifreddo	L. 3500
	Torta di mandorle al forno	L. 2000
FRUTTA	Fresca di stagione	L. 2000
	Fragole e macedonia	L. 2500
VINI DELLA CASA	Vino bianco - Lambrusco e Scorzamarra - alla bottiglia	L. 3500
	Rosso Amaro - Scorzamarra 74 - alla bott.	L. 3500
ACQUA MINERALE	S. Pellegrino e altre marche - alla bottiglia	L. 1000
	Fluggi - Sangemini - alla bottiglia	L. 1000
PANE, COPERTO E SERVIZIO		L. 3000

Il menù della trattoria Cantarelli con i relativi prezzi alla fine degli anni Settanta/primi Ottanta del secolo scorso. Il lettore potrà cimentarsi nel confronto coi menù di alcuni ristoranti dello stesso livello stellati odierni (per alcuni menù “degustazione”, il prezzo base è indicativamente di 400-500 €), a scelta, in rapporto anche alle retribuzioni medie attuali. Si consideri che il salario di un operaio non specializzato di quel periodo, era circa di ottocentomila lire. Immagine da: Salarelli A. *I Cantarelli*, op. cit., 2013

Mentre gli anni Sessanta sono per Cantarelli quelli dell’affermazione, gli anni Settanta sono invece quelli del trionfo.

Nel '61 Peppino compie il primo viaggio in Inghilterra cui ne seguiranno altri in Scozia; sarà lui il primo a fare conoscere in Italia il Glenlivet, portabandiera dei malti, quindi il Glenmorangie, il McCallan, il Cardhu, il Laphroaig, il Bruichladdich.

Sono viaggi di assaggio e di istruzione: egli vi scopre le delizie di *Barnetts*, le sorprese del formaggio *Stilton* in un negozietto in *Jeremy Street*, e di quello impastato al porto di *Fortnum & Mason*.

Invece la signora Mirella alla domanda se non si fosse pentita del ritiro dai fornelli alla fine del 1982, ella rispondeva che tra il negozio da mandare avanti, la casa con i tre figli e l'alzarsi tutti i giorni alle 6 per lavorare fino a mezzanotte, quindi il passare a fare i conti, mentre il giorno di chiusura veniva dedicato a mettere tutto a posto, ebbene dopo 35 anni di onorata attività, avendo avuto grandi soddisfazioni, era giunto il momento di ritirarsi. Senza lasciare eredi.

A conclusione del trionfo, il ritiro, come per i campioni del mondo che si sanno amministrare.

Non si può non osservare a questo punto la grande differenza di Mirella Del Nevo Cantarelli -lei sempre dietro ai fornelli della sua trattoria-, con alcuni grandi chef stellati (*Michelin* e non) del giorno d'oggi, i quali sono spesso distanti dai loro fornelli perché impegnati in convegni, trasmissioni televisive e social, quand'anche addirittura nella gestione di più locali. Esseri ubiquitari che lasciano la responsabilità dei fornelli a pur bravissimi e fidati collaboratori, del cui nome però non compare traccia sullo "stellato" (di zeri, dopo il primo decimale) scontrino finale.



Mirella del Nevo Cantarelli mentre prepara il prelibato Savarin di riso. Rispetto allora, anche il mondo delle guide gastronomiche è cambiato. Si è passati da quelle cartacee redatte da autorevoli -quanto in teoria anonimi- ispettori, che di mestiere andavano di ristorante in trattoria per redigere le famigerate recensioni, al "fenomeno" telematico Tripadvisor implementato da non sempre anonimi utenti dalle discutibili competenze. Immagine da: Salarelli A. *I Cantarelli*, op. cit).

Confermando quando detto in precedenza dal Molossi, Guarnaschelli Gotti riporta che il gastronomo francese Christian Millau, portato da Cantarelli da un gruppo di amici, dapprima dubbioso, si sciolse poi in entusiasmo per piatti quali il vitello ai carciofi e quello ai funghi. Ma sempre Mirella aggiunge che in quegli anni erano nati altre prelibatezze, quali il sufflè di lingua, la lingua alle olive e la lingua in salsa piccante.

Quindi la zuppa di cipolle gratinata, la faraona ripiena ai funghi, e poi le *mousse*: di prosciutto, di tonno, di pollo, alle mandorle. E i *dessert*? Torta di mandorle, *mousse* di cioccolato e poi un capolavoro, la torta fredda al croccante di mandorle.

Sono piatti sostanziosi (anche dal punto di vista calorico), quanto superbamente cucinati ed eccellenti al palato, di immediata comprensione e senza troppi “fronzoli”. Alcuni di questi piatti divenuti celebri quando non addirittura dei veri e propri *must*, sono a base di frattaglie (es. lingua, fegato) o cacciagione.

Le frattaglie identificate come cibo povero, oggi-giorno ingrediente di ricette ormai dimenticate, pur interessanti sotto il profilo gustativo e nutrizionale come ci ricorda il prof. Giovanni Ballarini dell’Università di Parma, furono elevate dai Cantarelli all’alta gastronomia.

Ben lungi il menù di Cantarelli da quelle “esperienze sensoriali” e dai piatti dai nomi altisonanti (numerosi e dispensati in sequenza), con rimandi francesizzanti, ottimamente impiattati ma se considerati singolarmente di sostanza abbastanza modesta, che vengono attualmente proposti in alcuni ristoranti stellati.

Quando si ha a che fare con il cibo, la forma si vorrebbe che fosse anche sostanza.

Non sfugge nemmeno all’osservazione del lettore che attualmente nella proposta dei ristoranti (e pizzerie) d’Italia, non mancano praticamente mai secondi piatti dai tagli pregiati quali filetto e tagliata.

Invece Cantarelli era arrivato a raggiungere l’*o-limpo* della gastronomia con le due stelle Michelin, si può affermare anche grazie alla proposta delle frattaglie in menù. Oggigiorno sono praticamente sparite dall’offerta ristorativa (non mancano ovviamente lodevoli eccezioni), in quanto il consumatore esige tagli più “fini”, quanto più costosi.

Per arrivare a vedere la fiorentina di “Chianina” cucinata e servita in piazza nelle sagre paesane, come quella patronale della vicina Fidenza (Pr) in anni recenti, ovviamente “innaffiata” dai blasonati rossi DOC o DOCG. Si è così passati dalla mistica della “ricerca dei cibi genuini e perduti” di Mario Soldati e Luigi Veronelli, all’edonismo consumistico dei tempi attuali, ma viene da pensare che anche Corrado Tedeschi del Partito Nettista Italiano, quello che nel programma elettorale del 1953 prometteva 450 grammi di bistecca pro-capite al giorno, di fronte a tanta abbondanza rimarrebbe comunque impressionato.

La metamorfosi dei tempi che cambiano, con il culatello che non è solo quello “supremo” ostinatamente ricercato e premiato tutti gli anni dall’Arciconfraternita presso la Rocca del principe Meli Lupi di Soragna, quanto servito ai severi giudici in uniforme da cavaliere su vassoi d’argento con riccioli di burro, ma anche quello proposto sulla pizza.

Si assiste al fenomeno della massificazione o banalizzazione di quelle specialità territoriali che una volta erano appannaggio dei ricchi.

Il giornalista e scrittore Pier Maria Paoletti (1924-1995), in un articolo pubblicato su Panorama (nel febbraio 1966), dal titolo eloquente: “Cantarelli”, nel tratteggiare la storia della mitica trattoria osservava che ai primi clienti capitati lì per caso, piacque moltissimo l’idea di bere vini francesi in una osteria di campagna.

Così la fama del locale, senza alcuna campagna pubblicitaria, senza un’insegna, si diffuse poco a poco col sistema più penetrante (ed economico) della testimonianza diretta.



È il figlio Fernando Cantarelli a rievocare nel volume di Salarelli alcuni clienti della trattoria.

L'industriale Pietro Barilla aveva un tavolo sempre riservato (e portò in trattoria per diverse sere gli americani della *Grace* durante la fase di cessione del pacchetto di maggioranza alla sua azienda), quindi Montezemolo e Agnelli.

Delle attrici ricorda Silvana Pampanini a Franca Valeri, come la grande soprano Renata Tebaldi (fu memorabile nella storia del *canto lirico* la "competizione" con Maria Callas, con accese "tifoserie" di melomani e critici musicali a favore dell'una oppure dell'altra cantante, a parità di opera lirica interpretata, n.d.a.).

Tra gli scrittori Mario Soldati, che con il suo reportage fece conoscere Samboseto in tutta Italia, Cesare Zavattini, Giuseppe Ungaretti e Giovannino Guareschi (il celebre autore di don Camillo e Peppone, del *Mondo Piccolo*, era infatti della vicina Roncole Verdi).

Indimenticabile nella storia della trattoria, a metà degli anni Settanta, il periodo in cui il regista Bernardo Bertolucci girava il film *Novecento* nella limitrofa campagna di Roncole, presso la corte dell'azienda Le Piacentine. L'intera *troupe* passerà un intero anno presso i tavoli di Cantarelli: capitavano senza orari (la *troupe* arrivava quando

Un fermo immagine dal *Viaggio* di Mario Soldati: dalle mani di Peppino paletta e spatola di argento, a fine pranzo, per raccogliere le briciole, prima di servire alla tavolata la frutta e i dolci. Sicuramente un tocco di classe e di attenzione ai particolari, ma anche l'attenzione a non sprecare il pane -non erano ancora quelli i tempi dell'abbondanza, e la guerra era ancora un ricordo fin troppo nitido-, briciole sicuramente destinate agli animali da cortile (galline e tacchini, anatre e oche), che non mancavano in nessuna casa di campagna. Anche in questo, Peppino fu a suo modo antesignano nella problematica attuale della lotta al "pane sprecato". L'insegnamento di una società rurale che non ammetteva sprechi, sempre valido anche per l'odierna tavola domestica quotidiana.

le riprese erano terminate) e senza limiti: una portata dietro l'altra, piatti sbafati, riordinati e sbafati, confida il figlio di Peppino e Mirella.

Donald Shuterland e Laura Betti avevano scoperto, quasi per caso, una vera passione per il fegato di vitello agli aromi.

Quindi Dominique Sanda, Gérard Depardieu che curiosava in cucina chiedendo come si fa questo e come si fa quello...

Se "*la cucina italiana non esiste*", riprendendo il titolo del libro (2024) di Alberto Grandi e Daniele Soffiati, che senso ha ripercorrere l'epopea di Cantarelli?

Ha senso eccome, invece.

I due autori introducono il fenomeno *dell'invenzione della tradizione*, con la narrazione sulle mitiche origini dei nostri presunti piatti tipici, facendosi sempre più integralista, intransigente e ottusa.



La trattoria in uno scatto del 1975 (foto O. Dominioni). Tale e quale si presenta esternamente ancora oggi, con l'unica differenza sotto l'insegna "Cantarelli" più in piccolo: "L'unico: rifiutare le imitazioni", come a ricordare al viaggiatore l'inimitabilità di quel locale e di quell'epopea.

La cucina italiana, come tutte le cucine del mondo è frutto di incroci e contaminazioni. Così come l'identità a tavola tende a variare attraverso il tempo, contestualmente ai cambiamenti sociali, economici e culturali.

Appare quindi totalmente falso lo *storytelling*, come a volta capita di leggere sui giornali o riviste, che in Italia ogni piatto abbia origini centenarie se non millenarie, spesso e volentieri riconducibili ai nostri artisti, poeti, santi e navigatori.

Pertanto concludono Grandi e Soffiati, la nostra tradizione culinaria è in larga parte un'invenzione recente.

Risulta a questo punto opportuno ritornare all'esempio dei Cantarelli; il loro capolavoro esemplare e paradigmatico fu il *Savarin* di riso. Il *Savarin* (dal nome del celebre cuoco francese *Anthelme Brillat Savarin*), è uno stampo circolare

con cupola arrotondata e un buco al centro – corrispondente all'utensile che si usa per il dolce a ciambella-. Mirella trovò la ricetta su una rivista di cucina e ne rimase colpita, ma tutto questo ovviamente non bastava.

Passarono molti mesi, spiega il giornalista Enrico Chierici ne *I Cantarelli* e con Peppino (che per la sua competente pignoleria era soprannominato "il chimico", ma anche per la capacità di analizzare e indicare una soluzione), nei quali furono proposte numerose varianti e al riguardo ci furono molte discussioni, ma alla fine "il chimico" esigeva che il risultato fosse esemplare. Era, come riporta Guarnaschelli Gotti il 1960/61.

Verso il 1968 l'anitra al vino rosso, ma riporta Mirella, "più o meno in questo periodo nasce lo sformato di riso giallo coi piselli e funghi, i cappelletti alla panna, i gnocchetti al gongorzola, le sfogliatelle di ricotta in forno".

Anche l'anatra all'arancia, altro piatto *must* della celebre trattoria, rimanda direttamente alla cucina francese, con l'antenato *canard à l'orange*.

Osservano non a caso Grandi e Soffiati, che il tratto distintivo della cucina italiana di oggi è l'innovazione, non la tradizione. Risulta quindi essere "una cucina molto più giovane di quanto non si creda, il caso, più unico che raro, di un soggetto che vuole apparire più vecchio di quanto non sia in realtà".

La cucina italiana negli ultimi decenni e dopo il *boom* economico, ha conosciuto un'evoluzione straordinaria che continua ancora oggi.

Il *boom* economico ha rappresentato la vera rottura con un passato caratterizzato da un modello alimentare povero, dove soprattutto al Nord il cibo imperante sulla tavola attorniato da bocche numerose era essenzialmente la polenta. Le migliorate condizioni economiche dell'Italia hanno permesso al modello alimentare italiano di arricchirsi e diversificarsi.

È l'Italia della trasmissione *Carosello* (1957-1977) trasmessa dalla RAI, che diffondeva -e imponeva-

nuovi modelli alimentari e nuovi ingredienti, che venivano progressivamente incorporati nella cucina degli italiani. Il racconto e la realtà si sostenevano a vicenda.

Non ha senso, quindi, ammalarsi di gastroregionalismo o addirittura -come fosse una nuova religione laica- di gastronazionalismo, per dirla con Michele Fino, autore con Anna Claudia Cecconi del libro “Gastronazionalismo” (2021).

Pertanto il gusto italiano come lo si intende oggi, si forma nel ventennio che va dagli anni Cinquanta agli anni Settanta del secolo scorso, che corrisponde al periodo d'oro dell'economia italiana.

Per creare un gusto e un piacere quotidiano dello stare a tavola, per prima cosa servono gli ingredienti quindi i soldi per acquistarli.

In quel ventennio il benessere aumenta, le industrie agroalimentari propongono sempre nuovi prodotti, i supermercati si diffondono, le mode americane prendono piede, il turismo diventa di massa e così via.

Osserva Alberto Salarelli che *“la cucina italiana di quel tempo, e cioè di quando i Cantarelli iniziarono la propria attività, era una cucina che stava progressivamente “sregionalizzandosi”: il linguaggio gastronomico della nazione non veniva formandosi dalle peculiarità locali (come aveva fatto Artusi) ma sulla base delle esigenze dell'industria alimentare, impegnata nella creazione di una platea di consumatori il più possibile omogenea dal Trentino alla Sicilia.*

Il 1954 è l'anno dei “maccheroni” di Nando Mericoni (l'indimenticabile protagonista del film Un americano a Roma di Steno): la pasta conclude il suo percorso di italianizzazione iniziato cento anni prima e anche il risotto sta progredendo velocemente in tal senso.

In quel medesimo anno nasce L'Accademia Italiana della Cucina, accolta di intellettuali capitanati dal giornalista Orio Vergani nel segno di una riscoperta dei piatti caratteristici e tradizionali contro la progressiva standardizzazione del gusto italico.

I Cantarelli erano fin da subito sintonizzati su questa lunghezza d'onda”.

Tuttavia osserva sempre il Salarelli, *“la cucina dei Cantarelli riuscì a sfuggire dai rischi della dittatura dei piatti tipici, veicolatori di pratiche gastronomiche fortemente reazionarie, tese cioè all'idealizzazione di usi e costumi spesso inventati di sana pianta, grazie ad una propensione, che divenne sempre più spiccata nel corso degli anni, verso la ricerca e la sperimentazione”.*

Peppino e Mirella per questo non caddero negli equivoci delle nuove cucine, pur cogliendone gli stimoli d'innovazione e cambiamento; si tenga presente gli stessi critici gastronomici Gault e Millau (gli autori della celebre guida), che pure visitarono Cantarelli -lo si riportava in precedenza-, dettarono nel 1973 il decalogo della *nouvelle cuisine*.

Osservano quindi Grandi e Soffiati come gran parte della nostra gastronomia e dei nostri leggendari prodotti alimentari, siano nati dopo il boom economico. È stato riportato nelle righe precedenti come molti dei favolosi piatti che componevano il menù di Cantarelli, siano stati creati proprio in quel periodo.



[Consulta la bibliografia](#)

Inquadra il codice QR

Pensando di fare cosa gradita per i lettori, si riportano due ricette di piatti prelibati tratte dal libro curato da Alberto Salarelli, autorizzate dal figlio della coppia Fernando. Cucinandoli, sarà il modo migliore per farne memoria.

FARAONA AI FUNGHI RIPIENA

INGREDIENTI

(per 4 persone)

1 faraona da 1,2 Kg
300 g di funghi porcini freschi
(100 g se sono secchi)
100 g di prosciutto cotto
qualche fetta di pancetta
1 acciuga salata
1 dado per brodo
1 cucchiaino di pan grattato
1 cucchiaino di formaggio grana
1/2 bottiglia di vino bianco secco
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 foglia d'alloro
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di basilico
2 uova
50 g di burro
sale e noce moscata q.b.

PROCEDIMENTO

Tritare grossolanamente il prosciutto e il basilico, un uovo intero, il pane grattato, il formaggio, un pizzico di noce moscata, un po' di sale ed amalgamare bene.

Mettere questo ripieno nell'interno della faraona; legarla e passarla nella farina.

In una casseruola far sciogliere il burro e far rosolare la pancetta; quindi adagiarvi la faraona facendola dorare. Quando sarà colorita, aggiungere il vino, la cipolla, la carota, il sedano. La foglia di alloro, finemente tritati, insieme all'acciuga lavata e spinata, il dado e i funghi affettati, coprire la casseruola con un foglio di carta metallizzata, chiudendola bene e metterla in forno a 150° per un'ora e mezza, girandola di tanto in tanto. A cottura ultimata, togliere la faraona dal recipiente e passare il fondo di cottura al passa verdure (deve diventare una salsa densa) aggiungere il prezzemolo tritato finemente e un tuorlo d'uovo. Quindi passare la salsa al mixer. In un piatto da portata caldo adagiare la faraona tagliata in 4 parti e guarnire con la salsa.

*Lo Zabaione agli amaretti per
Spigolature Agronomiche
al ristorante
“Guelfi e Ghibellini” di Firenze*



Si ringraziano per l'amichevole
collaborazione: Antonino, Anto-
nio, Denisa, Francesco e Jimmy.



ZABAIONE AGLI AMARETTI

INGREDIENTI

(per 4 persone)

4 tuorli d'uovo

5 cucchiaini di zucchero

**150 g di amaretti Benelli
sbriciolati**

250 g di panna liquida fresca

1/2 bicchiere di Strega



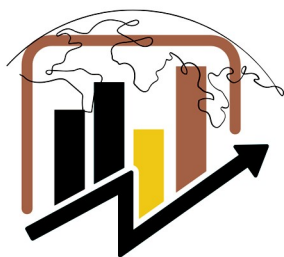
PROCEDIMENTO

Per prepararlo si comincia montando i tuorli d'uovo con lo zucchero, quindi si aggiunge il mezzo bicchiere di Strega e si cuoce a bagnomaria per una ventina di minuti.

Aparte si tritano grossolanamente gli amaretti, quindi si mescolano allo zabaione ancora ben caldo. A parte si monta la panna fresca e si tiene in frigorifero fino a quando lo zabaione agli amaretti non si è raffreddato, quindi si incorpora delicatamente la panna montata.

Si mette in frigorifero e si lascia raffreddare per almeno otto ore prima di servirlo colmando con una spatola una piccola coppa.

**Alessandro Cantarelli
e Francesco Marino**



ECONOMIA E POLITICA AGRARIA

a cura di Ermanno Comegna

I problemi applicativi del Regolamento europeo: complessità, elevati costi amministrativi, dubbia efficacia

L'INCIAMPO DEL REGOLAMENTO UE PER COMBATTERE LA DEFORESTAZIONE

Un esempio di eccessiva regolamentazione da parte dell'Unione europea e di intervento legislativo varato frettolosamente, con scarsa preparazione tecnica senza considerare le ricadute e le complessità di applicazione a carico degli operatori

Premessa

L'Unione europea è di frequente accusata di eccessiva regolamentazione sulle attività economiche. I critici più severi non esitano ad utilizzare il termine dirigismo che vagamente ricorda esperienze storiche superate. Alcuni esprimono dubbi sulla reale efficacia di molte misure introdotte unilateralmente per raggiungere l'obiettivo della transizione ecologica e contrastare il cambiamento climatico che comportano oneri e perdita di competitività per gli operatori economici europei.

Le disposizioni di legge per combattere la deforestazione ed il degrado forestale (Regolamento 2023/1115) sembrano rientrare in tale categoria. Questo emerge considerando le vivaci proteste da parte dei portatori di interesse e la complessa impostazione del nuovo dispositivo che introduce nuovi oneri amministrativi a carico delle imprese di trasformazione e di commercializzazione delle materie prime che immettono sul mercato interno o esportano determinati prodotti considerati responsabili della deforestazione.

Sugli operatori ricade il compito di dimostrare che le merci da loro utilizzate e movimentate non abbiano comportato fenomeni di deforestazione o di degrado forestale. In particolare è necessario eseguire una due diligence e cioè una verifica accurata per attestare che le materie prime ed i prodotti derivati trattati, considerati maggiormente responsabili di deforestazione, siano stati ottenuti secondo i requisiti stabiliti nel Regolamento comunitario. Quando ciò non avviene è inibita l'immissione sul mercato e in caso di grave infrazione scattano sanzioni severe e dissuasive.



Le disposizioni contenute nel Regolamento 2023/1115 sono piuttosto complesse e non è agevole fornire una descrizione accurata e completa. Basti riflettere sul fatto che il testo è composto da 86 considerando, 38 articoli e 2 allegati, ai quali si aggiungono successivi documenti ufficiali della Commissione europea, come le linee guida per gli operatori e le autorità competenti, le FAQ e i regolamenti di esecuzione ancora in via di elaborazione.

È evidente come un'operazione di questo tipo non sia tecnicamente semplice da mettere in atto, su una realtà peculiare come il sistema agro-industriale, dove ci sono flussi di scambi su scala globale assai consistenti e la catena delle forniture è condizionata da molteplici variabili. Ne derivano numerose complicazioni, difficoltà tecniche e conseguenze sulla struttura dei prezzi. Tutti fenomeni ripetutamente segnalati dagli agenti economici e oggetto di vivaci contestazioni.

Per rimediare alla critica situazione che si è determinata, le istituzioni europee hanno deciso di posticipare di 12 mesi l'entrata in vigore della norma, spostando la scadenza, in un primo tempo fissata al 30 dicembre 2024, al 30 dicembre 2025.

Questo articolo propone una ricostruzione della vicenda, partendo dalla presentazione della proposta di regolamento della Commissione europea del 17 novembre 2021, fino ad arrivare alla decisione sulla proroga che è stata presa alla fine di ottobre del 2024.

La finalità è di fornire qualche indicazione, utile per verificare fino a che punto si è in presenza di un caso di sovra-regolamentazione e di un dispositivo di scarsa efficacia rispetto alla sfide da affrontare.

Il regolamento sulla deforestazione

Il presupposto sul quale si basa l'iniziativa europea è dato dalla necessità di porre un freno ai fenomeni della deforestazione e del degrado forestale che, secondo le stime della FAO e delle Nazioni Unite, hanno raggiunto un livello allarmante con 420 milioni di ettari di foreste scomparse tra il 1990 e il 2020 (il dato non tiene conto delle nuove foreste che si formano in

aree come, ad esempio, l'Europa). La conseguenza risiede nell'accelerazione del riscaldamento globale e nella perdita della biodiversità, fenomeni questi che le istituzioni comunitarie cercano di contrastare con il *Green Deal*.

“L'espansione agricola è responsabile di quasi il 90% della deforestazione nel mondo: più della metà delle foreste è distrutta per convertire le superfici in terreni coltivabili ed il 40% per far posto all'allevamento e al pascolo”. Così si legge in uno dei considerando iniziali del regolamento europeo, da dove subito emerge in quale direzione si andrà ad agire: le grandi colture, tipo la soia e la palma da olio e tutto ciò che ruota attorno alla zootecnia ed ai prodotti derivati.

Il consumo nell'Unione europea contribuisce alla deforestazione, attraverso l'acquisto dal mercato mondiale di materie prime e prodotti derivati come i bovini, il cacao, l'olio di palma, la soia e il legno. Nella valutazione di impatto eseguita dai servizi comunitari prima della presentazione della proposta legislativa, è stato calcolato che l'economia dell'UE comporta una deforestazione di circa 248.000 ettari all'anno entro il 2030.

Da qui l'iniziativa legislativa finalizzata a ridurre al minimo il disboscamento e il degrado forestale attribuibile all'Unione europea, attraverso delle disposizioni tali da promuovere il consumo di prodotti che non contribuiscono all'espansione dei terreni agricoli a discapito delle foreste.

Prima di avviare il processo legislativo, la Commissione europea ha svolto una consultazione pubblica alla quale hanno partecipato 1,2 milioni di cittadini, risultando la seconda per numero di partecipanti da quanto questo strumento è utilizzato dalle istituzioni comunitarie.

Da tempo l'Unione Europea ha messo in atto delle iniziative per ridurre al minimo la deforestazione e il degrado forestale che sono causati dall'importazione e dal consumo di prodotti agricoli e loro derivati dal resto del mondo, cercando così di ridurre le emissioni climalteranti ed arrestare il fenomeno della perdita di biodiversità a

livello mondiale. Con un Regolamento del 2005, seguito successivamente da un altro testo legislativo del 2010, sono state fissate delle regole per contrastare il disboscamento illegale ed il commercio ad esso associato. Tale azione è stata però giudicata insufficiente, perché è emerso che una quota importante della deforestazione in atto è legale ed è coerente con le norme legislative vigenti nei Paesi di produzione.

Da qui la conclusione che sia necessario fare in modo che le materie prime e i prodotti interessati, commercializzati nell'Unione europea, siano a deforestazione zero, principio questo sancito nel nuovo quadro normativo europeo che fissa una data limite per discriminare le materie prime ed i prodotti derivati responsabili della deforestazione e del degrado forestale, la cui immissione nel mercato europeo è vietata.

In pratica, con l'attuale quadro legislativo, l'Unione europea ha inteso mettere in atto una strategia efficace per affrontare il fenomeno, con una iniziativa politica che mira ad influenzare il mercato globale, favorendo la diffusione di modelli di produzione e di consumo sostenibili che, nelle intenzioni del legislatore comunitario, dovrebbero diventare un punto di riferimento a livello internazionale. Nello stesso tempo ha voluto evitare il rischio che Paesi terzi fortemente dipendenti dalle esportazioni di prodotti agricoli e legname siano incentivati ad adottare iniziative legali che abbassano gli standard di tutela dell'ambiente.

Le disposizioni contenute nel Regolamento 2023/1115 sono piuttosto complesse e non è agevole fornire una descrizione accurata e completa. Basti riflettere sul fatto che il testo è composto da 86 considerando, 38 articoli e 2 allegati, ai quali si aggiungono successivi documenti ufficiali della Commissione europea, come le linee guida per gli operatori e le autorità competenti, le FAQ e i regolamenti di esecuzione ancora in via di elaborazione. Poiché l'obiettivo di questo articolo è di informare sui contenuti salienti della nuova

strategia europea per contrastare la deforestazione, ci si limita di seguito ad illustrare solo i fondamentali elementi:

- **data limite:** per stabilire quali materie prime e prodotti derivati possono essere immessi sul mercato interno ed esportati dall'Unione europea verso i Paesi terzi, è stata individuata la data limite del 31 dicembre 2020 che corrisponde al momento nel quale i principali organismi internazionali (FAO e Nazioni Unite) hanno stabilito gli impegni internazionali in termini di sviluppo sostenibile. Pertanto, i prodotti alimentari e legnosi che contengono o sono stati fabbricati a partire da materie prime prodotte e raccolte su terreni non oggetto di disboscamento dopo la data del 31 dicembre 2020, sono catalogati come a deforestazione zero e possono, dunque essere immessi senz'altro in commercio. Quelli ottenuti su superfici forestali convertite ad uso agricolo dal 2021 in avanti non possono essere commercializzati e se introdotti nella catena delle forniture vanno ritirati;
- **campo di applicazione:** il Regolamento riguarda le materie prime ad elevato consumo nell'Unione europea che, nello stesso tempo, presentano il più alto impatto sui fenomeni della deforestazione e del degrado forestale a livello mondiale. Il processo di selezione messo in atto ha individuato 7 materie prime che sono: la palma da olio, la soia, il legno, il cacao, il caffè, i bovini e la gomma. L'allegato I del Regolamento riporta l'elenco completo delle materie prime interessate e dei prodotti interessati. In questa seconda categoria rientrano merci derivate che sono state ottenute a partire da materie prime interessate. Così, tanto per fare un esempio, nell'allegato sono menzionati i prodotti derivati dalla macellazione degli animali vivi (carne, frattaglie, cuoio e pellame), per i quali è necessario verificare che non siano stati nutriti con materie prime interessate (ad esempio la soia), ottenute su terreni oggetto di deforestazione;
- **operatori interessati:** una delle parti più complicate da interpretare riguarda la definizione delle figure professionali tenute a rispettare gli obblighi stabiliti nel Regolamento, il quale introduce alcune definizioni come quella di operatore, di immissione sul mercato, di commerciante, di stabilimento. Dalla corretta comprensione di tali elementi deriva la tipologia di adempimenti da mettere in campo. In sintesi per ciascuna catena di approvvigionamento è necessario individuare un operatore stabilito nell'Unione europea che assume la responsabilità di rispettare gli adempimenti previsti nel Regolamento. A tale riguardo, va segnalato come siano accordate delle deroghe a favore delle piccole e medie imprese, alle quali si applicano regole semplificate;
- **divieti imposti:** le materie prime ed i prodotti interessati sono immessi in commercio o esportati fuori dall'Unione europea nella misura in cui rispettano tre condizioni e cioè sono a deforestazione zero, sono ottenuti nel rispetto della legislazione pertinente del Paese produttore e sono oggetto di una dichiarazione di dovuta diligenza da parte dell'operatore responsabile. Quest'ultimo è tenuto a mettere in atto una procedura di dovuta diligenza prima della immissione dei prodotti sul mercato o prima di eseguire l'esportazione, in modo da accertare la conformità rispetto alle tre condizioni indicate. Qualora risultasse che i prodotti sono conformi, l'operatore emette una dichiarazione di dovuta diligenza, da trasmettere per via elettronica alle autorità competenti, con tutte le informazioni richieste. I prodotti non conformi, quelli per i quali si evidenzia un rischio non trascurabile in termini di impatto sulla deforestazione e i prodotti per i quali non è possibile completare il processo di due diligence, non sono immessi sul mercato. Qualora la commercializzazione sul territorio dell'Unione europea avvenga da parte di un agente economico di un Paese ter-

zo, l'operatore responsabile è considerato la prima persona fisica o giuridica stabilita nel mercato europeo che mette a disposizione tali prodotti;

- **contenuto della dovuta diligenza:** l'operatore responsabile deve provvedere alla raccolta delle informazioni, dei dati e dei documenti necessari per dimostrare che i prodotti interessati siano conformi al Regolamento sulla deforestazione. Inoltre devono provvedere alla verifica ed analisi delle informazioni raccolte e procedere ad una valutazione del rischio circa la possibile non conformità dei prodotti interessati. Infine, in caso di potenziale rischio di non conformità, l'operatore responsabile è tenuto ad adottare procedure e misure di attenuazione del rischio, prima dell'immissione sul mercato. Tra gli obblighi di informazione da rispettare (la prima delle tre condizioni richieste all'operatore responsabile), vi è quella della geolocalizzazione di tutti gli appezzamenti nei quali sono state prodotte le materie prime e il prodotto interessato;
- **altri elementi:** oltre a quanto brevemente riportato, ci sono altri contenuti del Regolamento sulla deforestazione che in questa sede ci si limita solo a menzionare. In particolare si ricordano alcune limitate deroghe e semplificazioni per le piccole e medie imprese e per i prodotti interessati provenienti da Paesi a basso rischio; la responsabilità di ogni Stato membro di indicare un'autorità competente per gli adempimenti derivanti dal nuovo Regolamento, compresi quelli relativi al controllo e alle sanzioni (per l'Italia è il Masaf); il sistema di valutazione comparativa dei Paesi terzi e la classificazione sulla base della categoria di rischio (alto, basso, standard).

Le iniziative del Ministero

In Italia l'autorità competente designata è il Masaf, che ha attivato delle iniziative per favorire l'applicazione a regime degli obblighi previsti nel

Regolamento comunitario. A partire dal 26 agosto 2024, sono iniziati i test che consentono alle imprese interessate di provare le procedure per la registrazione del sistema informativo e per gli altri adempimenti necessari per dimostrare l'assolvimento degli obblighi previsti.

I servizi ministeriali svolgono anche attività di interfaccia tra gli operatori economici e i servizi di assistenza predisposti a livello di Commissione europea, in modo da consentire una adeguata applicazione della normativa e disporre di tutte le informazioni utili agli utenti per inserire, modificare o ritirare una dichiarazione di dovuta diligenza.

Il Ministero ha predisposto una specifica pagina sul proprio portale dalla quale è possibile ricavare tutte le necessarie informazioni e richiedere la necessaria assistenza da parte delle imprese interessate: (<https://www.politicheagricole.it/>).

Le ricadute sugli operatori

Il Regolamento europeo sulla deforestazione e il degrado forestale è stato oggetto di valutazione da parte degli operatori economici interessati dell'Unione europea e dei Paesi terzi. Oltre ad evidenziare le difficoltà operative e l'aggravio in termini di costi amministrativi a carico delle responsabili, sono state considerate anche le conseguenze sui mercati delle materie prime e dei prodotti derivati interessati. In particolare, ci sono analisi che prevedono un incremento dei costi dei mangimi zootecnici utilizzati dagli allevatori europei.

Un Paese esportatore come il Brasile ha denunciato possibili conseguenze negative sulle spedizioni verso l'Unione europea ed ha chiesto di bloccare l'implementazione del Regolamento anti deforestazione e di rivedere l'approccio sin qui seguito. "Noi consideriamo il Regolamento europeo come uno strumento unilaterale e punitivo che ignora le leggi nazionali per combattere la deforestazione, provocando una discriminazione contro i Paesi dotati di risorse forestali ed un au-

mento dei costi per i produttori e per gli esportatori". Si legge in una lettera che il governo brasiliano ha inviato alla Commissione europea.

FoodDrinkEurope, l'organismo di rappresentanza dell'industria agroalimentare europea, ha espresso critiche sui ritardi e sulle carenze in termini di linee guida da parte dei servizi comunitari per superare le difficoltà di applicazione delle disposizioni anti-deforestazione. Nello specifico ha evidenziato la necessità di poter disporre di un sistema informatico adeguato, nel quale inserire la dichiarazione di dovuta diligenza, di conoscere quali sono i requisiti che devono soddisfare i propri fornitori e le modalità con le quali soddisfare gli adempimenti in termini di rendicontazione.

A parte le implicazioni dirette del Regolamento sugli operatori economici e sull'equilibrio dei mercati agroindustriali a livello globale, ci sono dubbi che uno strumento di questo tipo possa effettivamente contrastare il fenomeno della deforestazione che è guidato dall'evoluzione della domanda a livello mondiale e dalla necessità di utilizzare catene di approvvigionamento efficienti.

Conclusioni

Il Regolamento anti-deforestazione varato dall'Unione europea, nell'ambito del Green Deal e dei programmi agricoli specifici del Farm to Fork e della Strategia Biodiversità, è stato approvato dopo un percorso comprendente la consultazione pubblica, l'analisi di impatto e un ampio consenso delle istituzioni (Parlamento e Consiglio).

All'atto pratico della prima applicazione delle nuove disposizioni, sono emersi problemi, ostacoli e criticità che hanno indotto la Commissione europea a proporre un anno di proroga dall'entrata in vigore.

Segno questo che il nuovo strumento è stato concepito ed approvato in maniera frettolosa, senza tenere conto compiutamente delle conseguenze sugli operatori economici e sulle autorità competenti dei Paesi membri ed ignorando anche la reazione dei Paesi terzi maggiormente colpiti dai nuovi obblighi.

Oltre a generare costi di transazione la cui entità è ancora tutta da quantificare, il Regolamento anti-deforestazione comporta una segmentazione e discriminazione del mercato, con la distinzione delle catene di fornitura tra materie prime e prodotti interessati che rispettano i divieti e gli obblighi stabiliti unilateralmente dall'Unione europea e quelli che, invece, provengono da superfici forestali convertite in aree agricole, dopo la data limite fissata convenzionalmente nel Regolamento. Tali prodotti continueranno ad essere oggetto di immissione sul mercato, nonostante le disposizioni europee.

Una prima valutazione che ad oggi può essere formulata è che ci si trova di fronte ad un esempio di eccessiva regolamentazione da parte delle istituzioni comunitarie, con i relativi costi trasferiti sugli operatori economici e sui consumatori, in un contesto nel quale si prevede la dubbia efficacia delle misure introdotte.

Ermanno Comegna

FRANCESCO PETRARCA

di Luigi Mariani

E L'ALLORO

Alcune riflessioni nel 650° dalla sua morte

Nel 2024 ricorre il 650° anniversario della morte di Francesco Petrarca, scrittore, poeta, filosofo e filologo ritenuto precursore dell'umanesimo e le cui opere sono fra i fondamenti della letteratura italiana. Nato ad Arezzo il 20 luglio 1304 e morto ad Arquà il 19 luglio 1374, Petrarca era figlio di un notaio proscritto fuoruscito fiorentino, condizione questa assai diffusa nella civiltà comunale, la quale ebbe negli acerrimi scontri fra fazioni uno dei elementi che ne determinarono il tramonto¹.

In questa sede ci limiteremo a evidenziare ai lettori due aspetti all'apparenza secondari della figura di Petrarca e cioè i suoi legami con l'agronomia (fu un appassionato orticoltore e frutti-viticoltore e mise per iscritto alcune sue esperienze coltivatorie) e il suo interesse per l'osservazione e la registrazione dei fenomeni naturali. Tali aspetti pongono a mio avviso in risalto l'elettismo del Petrarca che pare preludere a grandi personaggi rinascimentali che saranno al contempo artisti e scienziati come Leon Battista Alberti e Leonardo da Vinci.



*Zephirus torna, e 'l bel tempo rimena e i
fiori et l'erbe, sua dolce famiglia et garrir
Progne et pianger Philomena et primavera
candida et vermiglia. (sonetto dalle
rime "In morte di Laura" del Canzoniere
di Francesco Petrarca.).*

¹Per una biografia di Petrarca si rinvia a Rico e Marcozzi (2015).

Petrarca cronista del maremoto di Napoli del 1343

Petrarca, che su incarico dal Papa Clemente VI si trovava in missione diplomatica a Napoli, ci ha lasciato un originale resoconto del disastroso maremoto che colpì Napoli il 25 novembre 1343, festa di Santa Caterina. In proposito leggiamo quanto sull'argomento dice Giovanni Ricciardi, ricercatore presso l'Osservatorio Vesuviano dell'INGV, intervistato da Francesca Pezzella (2020): il 25 novembre, poco dopo la mezzanotte, furono avvertiti per tutta Napoli un fortissimo boato e un terremoto che scosse dalle fondamenta il monastero di San Lorenzo ove era alloggiato Petrarca, che così racconta: *“Serrata la finestra mi posi sopra il letto, ma dopo avere un buon pezzo vegliato, cominciando a dormire, mi risvegliò un rumore e un terremoto, il quale non solo aperse le finestre, e spense il lume ch'io soglio tenere la notte, ma commosse dai fondamenti la camera dov'io stava”*. La situazione peggiorò quando un violento temporale e un maremoto devastarono l'intero golfo di Napoli e Salerno. Secondo Petrarca, i fenomeni interessarono l'intero Mediterraneo: *“si dice che questa tempesta abbia infuriato lungo tutto l'Adriatico, il Tirreno e per ogni dove.”* A conferma del resoconto petrarchesco le cronache maltesi del tempo indicano che la notte del 25 novembre del 1343 a Malta, nel villaggio di Misrah Tal-Maqluba, si formò un cratere di circa 50 metri di diametro e 15 metri di profondità, al causa del quale si generò un maremoto che distrusse l'intera flotta turca ancorata al largo dell'Isola.

La mattina Petrarca si recò sul grande molo di Napoli ormai distrutto e invaso dalle acque e di tale sopralluogo ci ha lasciato la seguente testimonianza: *“Il terreno su cui ci trovavamo, eroso dalle acque che vi erano penetrate, franò velocemente; Noi, in terraferma, a stento ci siamo salvati, nessuna nave resse ai flutti né in alto mare e neppure nel porto. Una sola fra tante, carica di malfattori, si salvò. La loro nave, pesante, molto robusta e protetta da pelli di bove, dopo aver so-*

stenuto sino al tramonto la forza del mare, alla fine cominciava anch'essa a cedere. E così, mentre lottavano e a poco a poco affondavano, avevano protratto il naufragio sino a sera; spossati alla fine, cedute le armi, si erano raccolti nella parte superiore della nave quand'ecco, al di là di ogni speranza, il volto del cielo rasserenarsi e calmarsi l'ira del mare ormai stanco.”

Interessante al riguardo del maremoto è anche la lettera che il Petrarca indirizzò al Cardinale Giovanni Colonna e in cui non fece mistero delle proprie paure e ansie, cominciate già qualche giorno prima allorché nella città corse voce che il Vescovo di Ischia Guglielmo, appassionato di Astronomia, avesse predetto per il giorno 25 un fortissimo terremoto. Questa previsione aveva riempito di terrore gran parte del popolo, che abbandonata ogni consueta occupazione, aveva affollato le chiese. *“Io d'altra parte avevo visto ed udito in quei giorni minacciosi segni del cielo che, per quanto abituato ad abitare in gelide regioni ... mi avevano gettato nello spavento e reso quasi superstizioso”*. Dopo la mezzanotte un forte boato e un terremoto spalancò le finestre e fece tremare tutto il convento: *“Ci affrettiamo tutti verso la chiesa, e qui giunti, genuflessi, pernottiamo nel pianto, certi ormai che la fine fosse imminente e che ogni cosa attorno rovinasse”*. E da questa terribile esperienza trasse la seguente morale: *“Io ne trarrò solo questa conclusione: pregarti che tu non voglia più ordinarmi d'affidare la mia vita ai venti e alle onde. In questo non vorrei ubbidire né a te, né al Pontefice Romano e neppure a mio padre, se tornasse in vita. Lascio il cielo agli uccelli e il mare ai pesci; animale terrestre, scelgo un viaggio terrestre”*.

Petrarca orticoltore

Quell'autodefinirsi “animale terrestre” ci introduce a un'altra prerogativa del sommo poeta e cioè la passione per l'orticoltura, la frutticoltura e la viticoltura, passione quest'ultima che lo accomuna ad esempio a Leonardo da Vinci, del quale ricordiamo la vigna donatagli da Ludovico il Mo-

ro e a Galileo Galilei, appassionato viticoltore². Al riguardo può essere interessante riproporre ai lettori alcune delle riflessioni che il prof. Gaetano Forni dedicò agli scritti agronomici del Petrarca e che in forma completa furono pubblicate sui numeri 15 (1994-95) e 16 (1996-97) dalla rivista AMIA (Acta Museorum Italicorum Agriculturae). A tali due numeri di AMIA, disponibili in rete sul sito della Rivista di storia dell'agricoltura, si rimanda il lettore per approfondimenti e per consultare le versioni originali in lingua latina degli appunti coltivatori del Petrarca, attinti dal codice Vat. 2193, f 156 r³, tradotti in italiano da Giulia Forni e che il lettori trovano in appendice.



Inquadra il codice QR per consultare la rivista AMIA.

Forni evidenzia anzitutto che il Petrarca era amante della natura e non tanto di quella selvatica quanto, come Virgilio, di quella domestica e cioè della campagna, per cui prende nota delle operazioni, in genere di piantagione o semina, da lui personalmente condotte o curate (Camporesi, 1993). In tale resoconto il Petrarca non si limita ad indicare la data, ma rileva le condizioni climatiche, il tipo di suolo, la luna, e soprattutto documenta i risultati. Diplomato ambasciatore, chierico (aveva acquisito attorno ai vent'anni gli ordini minori), godeva di una grande disponibilità di mezzi finanziari, il che gli permetteva di acquistare terreni e case nelle località ove aveva occasione di risiedere. Così nella sassosa Provenza, a Valchiusa (Vaucluse), presso la riva della Sorgue, acquistò un poderetto che fece prima ripulire dai massi sparsi in superficie

(Marconi, 1893) e poi spietrare in profondità. Realizzò in tal modo un praticello, poi due piccoli orti, ove poté piantare personalmente viti, olivi e altri fruttiferi. Lo stesso fece in quel di Parma ove, svolgendo la funzione di canonico, possedeva un giardino e un vigneto-frutteto con viti allevate su sostegni vivi (peri, meli, susini). Il giardino era diviso in una parte centrale più intensamente curata e coltivata (*ortulus cultior*) e in due zone laterali (*ortus citeriore*, *ortus ulterior*) (De Nolhac 1887 e 1934)⁴. Le doti coltivatorie del Petrarca incuriosirono altri personaggi con cui era in relazione e tra questi il Signore di Milano, Luchino Visconti, che da poco aveva acquisito Parma dagli Estensi e che inviò a Petrarca marze di pregiate varietà di fruttiferi (Camporesi o.c., p. 62). Petrarca contraccambiò il dono inviando a Luchino Visconti un carme, alcune pianticelle e un cesto di pere ghiacciuole (glaciale *pirum*), varietà un tempo molto diffusa specie in Toscana (Marconi *ibidem*, nota 39). Spostandosi poi a Milano, ove risiedette una decina d'anni (Camporesi 1993 p. 54), Petrarca svolse le proprie attività coltivatorie in un ortulo che possedeva nei pressi di Sant'Ambrogio e in orto acquistato nelle vicinanze di via Santa Valeria. Negli ultimi anni della sua vita, ritiratosi ad Arquà, Petrarca proseguì le proprie attività di coltivatore con l'assistenza del genero (Checcus noster) e di alcuni amici, prendendosi cura dell'oliveto e del vigneto (Marconi, *ibidem*).

Sempre Forni pone l'accento sul fatto che per comprendere meglio perché Petrarca sentisse il bisogno di sperimentare nell'orto, è necessario conoscere i tratti psicologici fondamentali della sua personalità, già in parte emersi quando si è

²Secondo il biografo Villani, Galileo mostrava un particolare diletto ... “nel modo di custodire le viti, ch'egli stesso di propria mano le potava e legava nelli orti delle sue ville, con osservazione, diligenza et industria più che ordinaria; et in ogni tempo si diletto grandemente dell'agricoltura.”, ... “perché tale arte “gli serviva insieme di passatempo e di occasione di filosofare intorno al nutrirsi e al vegetar delle piante, sopra la virtù prolifica de' semi, e sopra l'altre ammirabili operazioni del Divino Artefice.”.).

³L'interpretazione delle parti sincopate o sottintese è quella di M. Vattasso (1908) che perfeziona e talora rettifica la precedente interpretazione di De Nolhac (1887).

⁴Sempre a Parma il Petrarca acquisì un nuovo appezzamento nel 1350.

parlato della cronaca del maremoto di Napoli. Come sottolinea infatti il Camporesi (1993), Petrarca era di temperamento ansioso e melanconico ed era esposto alla depressione, per cui trovava sollievo nel lavoro indefesso e pluriforme e nel viaggiare continuo, impostogli anche dalla sua posizione di diplomatico e ambasciatore. Di gusti parchi e frugali, si nutriva soprattutto di erbe, frutti e pesci, evitando le spezie. Incalzato dall'ansia di una vita che temeva breve, limitava il sonno, levandosi prima dell'alba, per occuparsi dei suoi diletti studi. Di salute cagionevole, andava soggetto a febbri violente, forti dolori e perdite di coscienza: ad esempio nel 1370 fu colpito da una sincope che lo tenne quasi come morto per circa trenta ore.

L'orticoltura e la viti-frutticoltura rappresentavano dunque per lui una forma di contatto con l'ambiente naturale mentre il provare metodi nuovi, non conformi a quelli illustrati dai georgici classici, gli dava il gusto d'innovare e di sperimentare. Al riguardo egli scrive: " *Quae omnia (tutti questi modi d'operare) sunt contra doctrinam Maronis (non sono conformi alle Georgiche di Virgilio Marone). Sed placet experiri (...ma mi piace sperimentare)*".

Le annotazioni che il Petrarca stendeva per uso strettamente personale sono riferite a come aveva operato nel piantare e seminare, a quali suggerimenti avesse accolto, alle condizioni climatiche e pedologiche e così via, sino al cenno sui risultati ottenuti. Tali annotazioni non costituivano

tuttavia un vero e proprio registro di sperimentazione, analogo a quelli impiegati da un moderno ricercatore. Si trattava infatti di appunti alla buona, spesso incompleti, che il Petrarca stendeva per sé in un latino in complesso corretto (il che lascia supporre che pensasse in latino), in modo sincopato, stenografico, diremmo oggi, utilizzando abbreviazioni di ogni genere e sottintendendo di tanto in tanto delle parole. I risultati erano indicati successivamente in modo ancor più succinto e lacunoso. In complesso si tratta di note che documentano lo scopo delle ricerche del Petrarca che, anche se condotte in modo rudimentale e talora ingenuo (come quando semina in autunno spinaci, biete e altri ortaggi), erano tuttavia straordinarie in quanto di epoca medievale. Tali annotazioni, tredici in tutto, erano stese a guisa d'appendice all'opera agronomica latina che più frequentemente consultava e cioè l'*Opus Agriculturae* del Palladio ed avevano per titolo "*Observationes quaedam sup. Agricultura*".



Frontespizio del Commento di Servio a Virgilio, pagina miniata da Simone Martini per Francesco Petrarca nel 1340. Pinacoteca Ambrosiana di Milano.

Scrive Ciucciiovino (2016) citando svariate fonti che l'inverno 1373-74 fu insolitamente – e dannosamente – caldo, “*velut aestas*”, come l'estate. Da Natale a Pasqua non piovve, poi, il 3 aprile iniziò a scendere l'acqua e per tutto giugno non smise di piovere, così che tutto il grano andò perduto e il fieno non si poté raccogliere. Grande pioggia: settimane e settimane. Impedì il raccolto. Carestia e, poi, peste che fece strage in tutta la Lombardia. Il grano rincarò e arrivò a 10 lire lo staio (1 fiorino vale 3 lire e 6 soldi), il vino costava tra 24 e 30 fiorini il moggio, la carne 3 soldi la libbra, l'olio 8 soldi lo staio; «era fame per tutto il mondo, scura». A Siena si dice che a Genova un moggio di grano venga pagato 150 fiorini d'oro! Il pane, un pane fatto in gran parte di erbe, viene distribuito pubblicamente. «A Lucca e in altri luoghi del mondo era fame grandissima e inestimabile». Ad Orvieto una soma di grano viene pagata 10 ducati. Tutti i cronisti sono concordi: «Non fu mai udita, né vista, sì crudele carestia, per la quale molti di fame morirono». La pioggia d'aprile ha ingrossato e fatto esondare anche il Bacchiglione, la Brenta e l'Adige. A maggio seguono «venti tanto impetuosi ed orribili che schiantarono alberi innumerevoli ed abatterono moltissime case» nel Padovano. Seguono poi freddi inconsueti per la stagione. A Piacenza il frumento arriva a costare un fiorino per staio, mentre negli altri luoghi di Lombardia non supera i 10 soldi. Ciò comporta che i commercianti facciano a gara per portare i cereali in città, causando penuria negli altri luoghi. Da giugno, si patisce la carestia nel Ferrarese e «quasi in tutte le parti del mondo (quasi in omnibus partibus Mundi)». A settembre, un sestario di frumento viene pagato 45 soldi e uno staio di fave 28. Dopo l'estate, grazie alla scarsità del raccolto, comincia a crescere il prezzo dei generi alimentari. La carestia è dovuta al tempo inclemente, alla pestilenza perdurante che ha impedito la semina in molti campi, alle continue guerre e devastazioni. Non è limitata all'Italia, «ma quasi per tutte le parti della Christianità». Comunque, a Perugia il rincaro del grano non è poi eccessivo, se una mina, che è la terza parte di una soma, costa 5 lire, cioè circa 1 fiorino e mezzo. Anche l'aggiunta al Cortusi registra che «El fo una grande fame per tutto». Notizia della carestia anche nella cronaca di Pistoia, che specifica che a Firenze un sestario di frumento si paga 5 lire e non se ne trova. A Fermo, a giugno, una salma di granocosta 8 fiorini d'oro, ma anche 9 o 10.

Petrarca, l'alloro e la sua morte

Petrarca ebbe in vita un rapporto privilegiato con l'alloro, albero sacro al dio Apollo, protettore della poesia. L'alloro rinvia da un lato al nome della musa ispiratrice di Petrarca, madonna Laura, e dall'altro all'incoronazione a Poeta, avvenuta a Roma in Campidoglio nel 1340 con l'imposizione di un serto d'alloro.

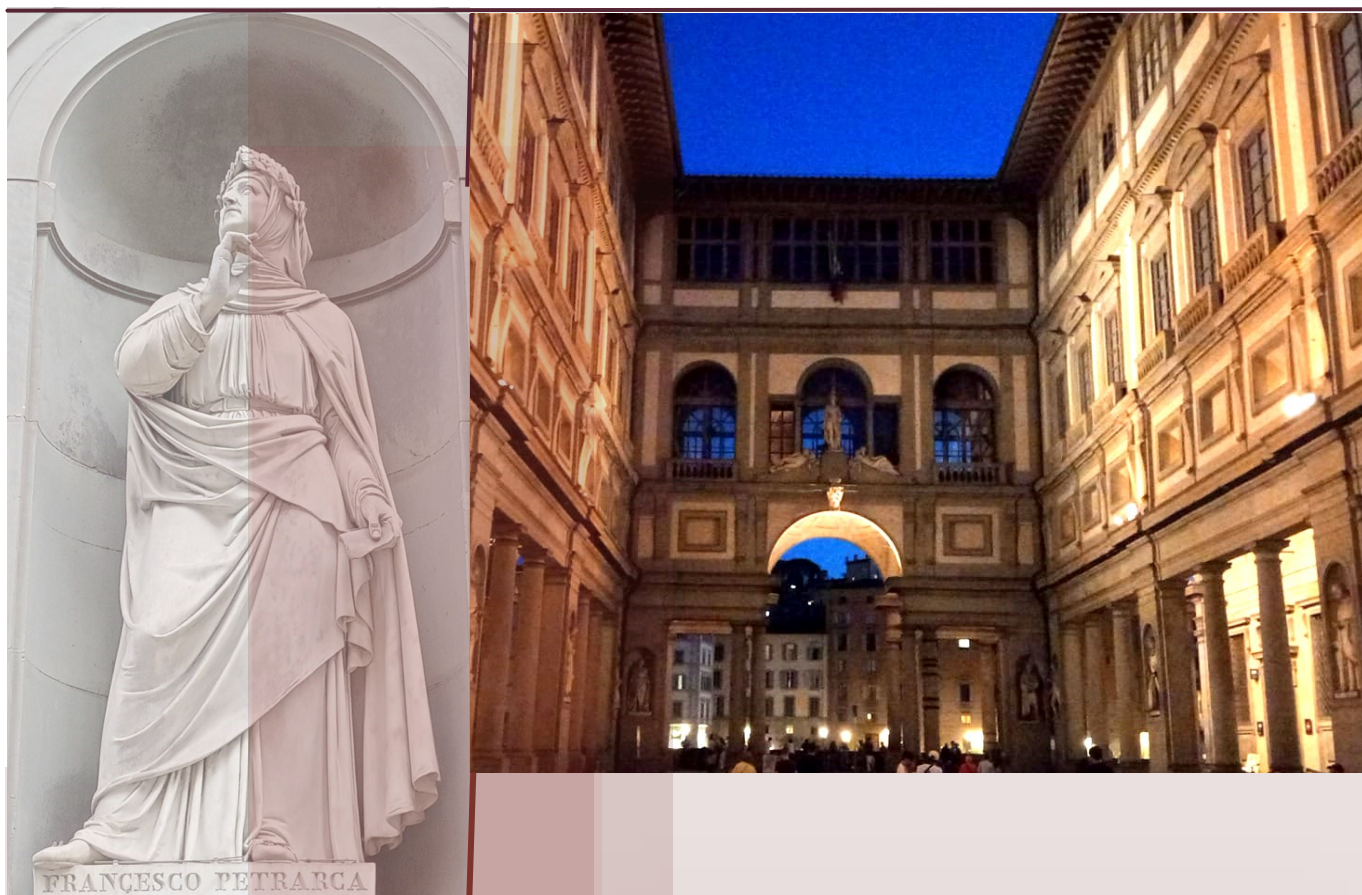
Narra Leonardo Sciascia (1979, p. 170) che Petrarca morì nella notte fra il 18 e il 19 luglio del 1374 e pertanto alla vigilia del suo settantesimo compleanno, essendo infatti nato all'alba del 20 luglio del 1304. Petrarca moriva dunque avendo quasi perfettamente concluso quello che per Dante era il “*cammin di nostra vita*”: stroncato da una sincope improvvisa, reclinò la testa sul libro che stava leggendo, forse l'amato Virgilio. Accorso a sollevarlo, il fedele discepolo Lombardo della Seta vide “*come una nuvoletta in su salire*” l'anima del maestro.

I cronisti del tempo evidenziano con dovizia di particolari che il 1374 fu denso di calamità: piogge eccessive, venti, geli, la peste da aprile a ottobre e la carestia come conseguenza del maltempo (Ciucciiovino, 2016, pp. 1047 e 1049). Al riguardo Lombardo della Seta narra che quell'anno gelarono tutti gli allori e attribuisce l'evento funesto alla scomparsa del Poeta, che dell'alloro era stato uno dei più elevati cantori.



[Consulta la bibliografia](#)

Inquadra il codice QR



FRANCESCO PETRARCA

TRA GLI ILLUSTRI NELLE LETTERE

Nel lungo porticato degli Uffizi a Firenze si trovano ventotto nicchie che Cosimo I avrebbe voluto occupate da sculture di “fiorentini che fossero stati chiari e illustri nelle armi, nelle lettere e nei governi civili” .



Nella traduzione di Giulia Forni
(Forni, 1994 e 1996)

L il giorno 26 novembre 1348, verso sera, a meno di due ore prima del tramonto, ho fatto potare i tralci delle viti e ne ho fatto piantare subito una parte, il resto l'ho fatto sotterrare completamente, contro l'uso comune, ma l'ho fatto seguendo il suggerimento del mio nuovo amico di Cremona, un coltivatore straordinario. Infatti dice di aver piantato i tralci, sotterrati in questo modo e dissotterrati intorno al mese di maggio, non intenzionalmente, ma perché costretto a differire l'operazione da un imprevisto: il risultato era stato mirabile, tanto che ciò che era stato un esito casuale lo fece diventare una ragionata consuetudine. Da quella volta aveva continuato così, con successo. Perciò anch'io desiderai fare questa prova e verificare se fosse più proficua la piantagione in autunno o in primavera e anche se lo fosse il sotterramento dei tralci recisi o la loro piantagione senza interrimento. Per non ignorare le eventuali influenze accidentali, bisogna prendere in considerazione tre sfavorevoli: il clima già invernale di fine autunno, mentre per tali operazioni è preferibile la temperatura di inizio autunno; il vento di bora, che oggi sta soffiando e che rende difficile la lavorazione del terreno, quantunque sia controbilanciato dall'austro, che spira da 15 giorni con continue piogge, che impregnano la terra; infine la luna che, come indica l'aspetto, è al quinto giorno, anche se alcuni sostengono che sia al sesto giorno. Tutte cose contrarie ai principi di [Virgilio] Marone. Ma mi piace sperimentare. Non fui presente al momento di estrarre la parte sotterrata. La parte piantata crebbe con scarso vigore, ma meglio di quanto pensassi.

Il 26 Novembre mercoledì dell'anno 1348... (operazioni viticole riportate alle pp. 5-6 di AMJA n. 15). L'8 dicembre, se non sbaglio il XVI giorno della luna, col clima mite, alle 3, interrai pianticelle di issopo e rosmarino con i rami (caudicibus), nell'"orticello" più curato, con l'intenzione di sperimentare (experiendi animo). Ottenni buoni risultati.





Il 4 febbraio 1349, il XVI giorno della luna, dopo le 3, nel tardo pomeriggio, col tempo umido e nuvoloso ma mite, ho trapiantato un melo non molto vecchio, ma di alcuni anni, da un posto ombroso più lontano a uno vicino, ben illuminato caldo ed esposto al sole, con uno scavo piuttosto profondo, senza l'aggiunta di letame o altro concime, ma lavorando molto bene (ad unguem subacta) la terra nera e grassa. Voglio vedere come va a finire.

Finora infelice. Alla fine (il melo) si è seccato.

Il 20 Febbraio, il terzo giorno della luna, come credo, hanno trapiantato un pesco inselvatichito (degenerem) dall'orto "lontano" a quello "vicino", insieme a un pesco che si trovava lungo il confine di detto orto vicino; ma temo che non abbiano scavato buche abbastanza profonde, giacché non ero presente.

Si è seccato tutto. Negli stessi giorni interrui nell'orticello più curato una pianta di diversi anni, come sembra, di rosmarino, con la radice. Vive ed è rigogliosissima.

Il 2 marzo, il 12° giorno della luna, o meglio il 13°, con un clima mite ma nuvoloso e piovoso, feci piantare nell'orto vicino, in pergolato, le viti transmarine (3), trasportate il giorno prima verso sera da Valle Serena, senza rami, con la sola giuntura del vecchio tralcio - come dicono - con il nuovo. Le feci piantare ai piedi di alberi sia giovani sia vecchi: melo, pero, susino. Il giorno dopo, in mia assenza, con un tempo oltremodo umido e piovoso ma mite, i servi piantarono nell'orto vicino, sempre in pergolato, tralci di uva duracina (3) staccati da una vite ombrosa, insieme ai tralci precedenti, al piede di altri (quasi tutti) gli alberi.



Il 4 giugno, il XVIII giorno della luna, verso sera, in un periodo della stagione sfavorevole, ma col cielo nuvoloso e la terra profondamente e abbondantemente intrisa di pioggia di due giorni (del giorno precedente e di due giorni prima) e perfettamente rivoltata, feci trasferire le piante di salvia con tutte le radici e a volontà con un cumulo piuttosto abbondante di terra nera che vi era attaccata, presso il muro dell'orto "vicino", per predisporre la parte centrale dell'orto a prato, che avevo deciso di fare lì. Feci subito praticare l'irrigazione dal ruscello più vicino.



L'ortolano confida in un esito assai favorevole, nonostante fosse d'estate. Le fosse erano molto profonde.

Si seguirono le medesime procedure, alla medesima ora, per il marrubio, in un angolo vicino all'ingresso.

Il medesimo giorno, di mattina, i servi avevano piantato altre pianticelle di salvia nell'"orticello" più curato, e nel medesimo luogo, sul far della notte, ho fatto piantare un'erba assai simile all'issopo, e l'ho fatta irrigare allo stesso modo. Vedremo presto il risultato. Il risultato fu buono, soprattutto per le piante di salvia: hanno attecchito tutte.



Il 25 giugno, dopo le 3 del pomeriggio, il settimo o l'ottavo giorno della luna, con un tempo umido e piovoso, nell'orto più vicino feci fare ciò che da tempo avevo stabilito, cioè spargere semente di fieno in quantità abbondante, sulla terra precedentemente ben lavorata e morbida e "cotta" dal sole estivo, ora anche ben irrigata; in seguito ho fatto erpicare; la mattina dopo ho fatto ripetere ciò con maggior cura e spianare perfettamente la superficie, una volta eliminate le radici nocive. Nel complesso non vi è nulla di sfavorevole, se non la stagione. Abbiamo

deciso di spargere di nuovo della semente e concime scuro (cioè maturo) e sminuzzato e attendere il risultato. Il risultato fu lento, ma ottimo. Il medesimo giorno, sul tardi, abbiamo trapiantato dall'orto di Luca all'"orticello" più curato la ruta, parte già con i semi, parte più giovane, ma tutta con le radici. La prima ha attecchito subito, l'altra in un primo momento piuttosto lentamente e male, ma, appena irrigata con abbondanza, si è ripresa bene.

Anno 1350. Il 24 maggio ho fatto spargere la semente del fieno nella parte centrale dell'orto "più vicino", appena comprato per ingrandire il prato dell'anno passato, il XXV giorno della luna o quasi, col tempo piovoso, il suolo umido. In complesso tutto era favorevole tranne forse il periodo dell'anno, ma forse ciò sarà controbilanciato dall'umidità, dall'ombra degli alberi e dalla primavera raramente tanto fredda. Risultati buoni e rapidi.

Nel 1353, ultimo giorno della luna di settembre e martedì 1 ottobre, nell'orto milanese di Sant'Ambragio, abbondantemente bagnato dalla pioggia del giorno precedente e perfettamente lavorato, abbiamo seminato spinaci, bieta, finocchio, prezzemolo. La stagione tarda, il luogo poco soleggiato e la posizione della luna sembrano di ostacolo. Il risultato fu completamente negativo



Il 4 aprile 1357, al tramonto con la luna piena o quasi, il suolo umido, una temperatura oltremodo fredda per la stagione, nell'"orticello" milanese di Sant'Ambragio abbiamo piantato in buche profonde sei piante di alloro e una di olivo, provenienti da Bergamo. Appaiono due ostacoli: il ritardo di alcuni giorni (tra l'estirpazione e il reimpianto) e la natura del terreno, particolarmente contraria alla coltura dell'olivo. D'altra parte le piante erano piuttosto giovani (recentes), alcune esili, altre più robuste; tutte fornite di rami. Si sono seccate tutte.

Nel 1359, sabato, intorno alle 3 del pomeriggio, il 16 marzo, ho voluto riprovare l'esito di questo esperimento. Pertanto abbiamo piantato nell'orto milanese di Santa Valeria, in fosse profonde, con la luna calante, 5 arbusti di alloro che il nostro Taddeo ha portato da Como: due giovani, tre più maturi. I

giorni successivi furono nuvolosi, anzi addirittura oltremodo piovosi, con frequenti acquazzoni pomeridiani, tanto che l'orto era quasi un lago. Il sole non si fece vedere fino al 1 aprile e la stagione fu migliore che negli anni precedenti. Oltre al resto, avrebbe dovuto giovare molto al successo dei sacri arboscelli il fatto che fu presente alla piantagione l'illustre Sign. Giovanni Boccaccio di Certaldo, assai amico a loro e a me, giunto per caso in quel momento. Vedremo il risultato.



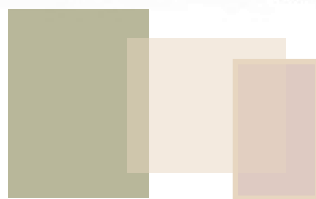
Tutte le piante avevano le radici, alcune anche un po' di terra d'origine; inoltre erano state trasportate di recente non solo con le radici, ma anche coi fusti avvolti con molta cura. Infine, tranne la natura del terreno, non mi sembra ci fosse alcun fattore contrario, dal momento che era stata presa in esame anche la qualità dell'ambiente (qualitate aeris) e che non molto tempo prima grandi quantità (montes) di neve e ghiaccio adamantino coprivano tutto, e si sono appena sciolti completamente. Già a metà di aprile le due piante più grandi sono rinsecchite; le altre in verità non promettono prosperi risultati. Credo con certezza che la natura di questo terreno sia inadatta a questa specie di piante.



Nell'anno 1369, in primavera, non ricordo il giorno, il nostro Lombardo sradicò dall'orto di San Giovanni presso Arquà due grosse piante di alloro con enormi radici e una grande zolla di terra; la mattina successiva, dopo che ebbe nevicato tutta notte, li piantò, seguendo scrupolosamente le consuete procedure, nel boschetto davanti. Non servì a nulla: entrambe rinsecchirono. Si pensa che abbiano nociuto le buche troppo profonde, contrarie alla natura di questa pianta.

Piantò anche altri otto alberi giovani, ma alti, che mi aveva regalato il mio Checco. Di questi tre rinsecchirono, mentre gli altri cinque promettono mirabili risultati. Piantò anche viti e altri arboscelli, che stanno tutti bene, se non per le parti che sono state danneggiate dai denti degli animali, perché nel frattempo, durante la costruzione della casa, là ci fu un gran viavai di essi. Nel medesimo anno, il 3 dicembre, cavò altre cinque bellissime piante - dono del medesimo Checco - di meli ecc. e una di alloro, più piccola delle altre, ma abbastanza grande, di Friderichino di Torre, e le piantò per quella notte nel mio orticello padovano. Nel frattempo moltissima neve, freddo, vento e tempo cattivo sotto tutti gli aspetti. Pertanto la mattina successiva, benché nessuno avrebbe osato, Lombardo si mise in cammino e portò le piante in una nave che, ostacolata dalla violenza dei venti, pervenne a fatica il terzo giorno ad Arquà e il giorno successivo, cioè il 7 o l'8 di dicembre, piantò tutto nelle buche scavate là venti giorni prima. Il tempo era assai ostile, la luna nuova. Invero non è stato omissso nulla nell'atto di piantare, ma fu lungo il ritardo (del reimpianto). Lo stesso coltivatore e i contadini (agrestes) nutrono buone speranze; io non so che aspettarmi. Attenderemo il risultato.





Tema colori: Wheat fields

SPIGOLATURE AGRONOMICHE

Rivista di Scienze e Cultura Agraria

In copertina: Millet, Jean F. Le spigolatrici (1857).

www.spigolatureagronomiche.it

