

8 O. Serres, *Théâtre d'agriculture et mesnages des champs*, Paris 1617, p. 516.

9 V. Jamercy-Duval, *Mémoires*, senza data, ma collocabile nei primi decenni del XVII secolo; la citazione è tolta dalla riedizione di Parigi 1981, p. 199.

10 Si veda per esempio S. L. Kaplan, *Le complot de famine; histoire d'une rumeur au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris 1982.

11 L. Lemery, *Traité des aliments*, Paris 1755, vol. I, pp. 544-551.

12 *La cuisine des pauvres*, Dijon 1772, p. 34.

13 Ivi, p. 3.

14 Ivi, p. 24.

15 Si tratta di un *Mémoire sur les pommes de terre et sur le pain économique*, di N. Mostel, pubblicato a Rouen, che promosse tra l'altro un'ampia diffusione della patata in Normandia.

16 Fatto ininfluente sulle altre province, anche vicine, e ancor più sulla capitale; la voce corrente che quel ché passa o non passa a Parigi, passa o non passa in tutta la Francia diventerà una constatazione inoppugnabile nel 1789. Si veda D. Roche, *Le peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris 1981.

17 Il testo con poche varianti fu riedito a Parigi nel 1781 col nuovo titolo *Les pommes de terre considérées relativement à la santé et à l'économie*.

18 A. A. Parmentier, *Avis aux bonnes ménagères sur la meilleure manière de faire leur pain*, Paris 1777, p. 84.

19 S. Engel, *Pommes de terre*; supplement de l'Encyclopédie, Paris 1777, vol. IV, pp. 473-493. L'autore aveva già pubblicato un *Traité de la nature de la pomme de terre*, Lausanne 1771, e successivamente le *Instructions sur la pomme de terre*, Bern 1772, in occasione della carestia che aveva colpito la zona del Lemano; la città di Nyon gli assegnò una decorazione per la valida opera a favore della coltivazione del tubero durante quel drammatico momento.

20 A. A. Parmentier, *Manière de faire le pain de pommes de terre sans mélange de farine*, Paris 1779.

21 Si veda in particolare: M.me Méricot, *La cuisinière républicaine, qui enseigne la manière simple d'accomoder les pommes de terre*, Paris, an III. Senza esagerare le qualità nutritive della patata, come talvolta si fece sull'onda dell'entusiasmo, è evidente che stante l'alto rendimento per unità di superficie si trattava veramente di un considerevole risultato nella lotta contro la fame e il pesante 'monopolio' del frumento. Mercier, come si è visto, insiste su questo punto nel suo *Tableau de Paris* (Amsterdam 1782, vol. IV, pp. 129-131) che riprendeva i temi polemici contro la libertà di commercio dei grani e in particolare del frumento indicata come causa principale del continuo aumento dei prezzi.

22 Su questo tema si veda J. C. Bonnet, *La presse et le problème alimentaire*, in Autori vari, *Le journalism d'ancien régime*, Lyon 1982, pp. 271-278.

## La patata «dono prezioso della Provvidenza» dal Perù alle Marche

di Renzo Paci

I sistemi agricoli europei in età medievale e moderna furono sostanzialmente conservatori anche per la rigidità del patrimonio botanico a loro disposizione. Subirono però due sensibili accelerazioni che avviarono importanti processi evolutivi entrando in contatto con civiltà esterne e, fino a quel momento, ignote ed estranee. Così accadde tra VIII e X secolo, quando l'espansionismo arabo introdusse nell'agricoltura mediterranea canna da zucchero, riso, gelso, melanzane, spinaci e agrumi; e, ancora una volta, allorché, all'aprirsi dell'evo moderno, le grandi scoperte geografiche consentirono, ad opera «quasi esclusivamente di europei in giro per il mondo per i propri affari»<sup>1</sup>, intensi scambi di piante e animali capaci di incidere profondamente su tecniche e strutture agrarie e su abitudini alimentari consolidate da tempo.

Se, infatti, il continente asiatico si dimostrò a lungo chiuso alle novità e l'Africa sub-sahariana recepì soltanto patata dolce e manioca da affiancare a miglio e sorgo nell'alimentazione, l'Europa ampliò e sviluppò la propria agricoltura con una nutrita serie di specie vegetali importate dal Nuovo Mondo: dalle nuove e più produttive varietà di fagioli e zucche ai peperoni, dal pomodoro al tabacco, dal girasole al fico d'India. Ma, sull'assetto agricolo del vecchio mondo sovraffollato ed affamato, senza dubbio, a lungo andare, l'effetto più sconvolgente lo ebbero il mais e la patata<sup>2</sup>.

Le nuove specie vegetali americane vennero a conoscenza degli europei molto presto e, in Italia, il Ramusio nel 1550 ne registrava già gran parte<sup>3</sup>. Nelle Marche stesse, non ancora escluse dai grandi circuiti mercantili, un oscuro dilettante quale fu Costanzo Felici, vissuto tra Rimini e la montana Piobbico, dove era nato e dove erborizzava in stretto rapporto con il famoso medico e naturalista bolognese Ulisse Aldrovandi scambiando con lui informazioni e sementi, in un curioso opu-

scolo sulle insalate, composto intorno al 1570 e rimasto inedito fino ai nostri giorni<sup>4</sup>, mostrava di conoscere, sia pure spesso in modo approssimativo, la «nova e bella pianta» del girasole; il «grano indiano che [...] chiamano in quelle Indie maiz» e che usano per confezionare un pane «assai buono bianco dolce»; il «corretto rosso» o «pevere d'India», che «si vede da noi per le finestre [...] ne' vasi», proprio come accadeva a Siviglia negli stessi anni; e, infine, il «pomo d'oro» o «pomo del Perù», da mangiarsi a suo dire fritto o in insalata e che diceva di aver visto a Pesaro nell'orto di messer Baldo Cortivi, uomo dotto «molto curioso di queste cose». Il Felici non nominava la patata, benché conoscesse il *De rerum varietate*, edito a Basilea nel 1555, di Gerolamo Cardano che aveva parlato del «tubero usato come pane», che, «grazie alla saggezza della natura, viene prodotto sotto terra».

Dall'avida curiosità dei botanici per la incredibile varietà di nuove specie vegetali che i viaggiatori spagnoli, portoghesi, francesi, inglesi, olandesi e italiani facevano conoscere in Europa, al loro inserimento nella produzione agricola e nell'alimentazione il passo non fu breve<sup>5</sup>. L'esempio più evidente è, forse, quello del pomodoro, già noto e coltivato in qualche orto nel primo Cinquecento, ma entrato nella cucina popolare solo tre secoli più tardi.

Le tappe fondamentali sono rappresentate in genere, dopo l'individuazione del vegetale nel continente americano, dal suo ingresso nella scienza botanica europea e, infine, dal suo inserimento nella produzione orticola e agraria e nell'alimentazione quotidiana<sup>6</sup>: percorsi, questi, tutt'altro che scontati e lineari, e perciò assai difficili da seguire. La patata offre in proposito una testimonianza interessante, anche perché la sua vicenda è ulteriormente complicata dalla frequente confusione tra la *batata* o patata dolce, che, perpetuando l'equivoco, prestò il proprio nome al tubero sia in inglese che in italiano, con la *papas*, cioè l'autentico *solanum tuberosum* proveniente dal Perù. La patata fu invece chiamata in Francia *trouffe rouge* per la sua somiglianza con il tartufo, o per una ulteriore confusione con il rossastro *topinambur*<sup>7</sup> di origine canadese, almeno fino alla definitiva vittoria del termine *pomme de terre* reso popolare dal Parmentier. Il tedesco *Kartoffeln*, infine, appare in precario equilibrio tra le due voci di derivazione italiana tartufo e carciofo.

La patata, subito dopo la conquista del Perù, fu descritta per la prima volta da Juan de Castellanos<sup>8</sup> nel 1537 e, pochi anni dopo, da Pedro Cieza de León<sup>9</sup> che la associava al mais per il ruolo fondamentale che rivestiva nell'alimentazione degli *indios*. I botanici europei che per primi descrissero la nuova pianta, oltre al già

ricordato Cardano, al Benzoni, al Durante ed al Mattioli in Italia<sup>10</sup>, furono l'inglese John Gerard che volle effigiarsi con un rametto di patata in mano sul frontespizio del suo *Catalogue* (1596) dei giardini reali di Holburn ed il ginevrino Gaspard Bahuin che la definì botanicamente come *solanum tuberosum* nel *Phytopinax*, edito a Basilea nel 1596<sup>11</sup>. Un percorso parallelo, e comunque sempre ristretto all'ambito scientifico, sono le presenze della patata negli orti botanici di Padova, Verona, Montpellier e Parigi segnalate tra 1598 e 1601<sup>12</sup>.

Più difficile risulta reperire testimonianze sulla sua coltivazione per usi alimentari, peraltro sporadicamente attestata negli orti di Siviglia fin dal 1573 e, prima della fine del secolo XVI, in Portogallo, a Montpellier, in Alsazia e nella lontana Breslavia<sup>13</sup>. Fu anche precocemente presente, importatavi dalla Spagna, nell'Italia meridionale e a Roma, anche se recentemente si è sostenuto che prima del XVII secolo, con l'unica eccezione dell'Irlanda e dell'Inghilterra meridionale, queste segnalazioni riguardano in realtà patata dolce e topinambur<sup>14</sup>. Dall'Italia la patata emigrò precocemente in Svizzera e, portata in dono nel 1588 da un legato pontificio al famoso botanico Charles de l'Ecluse, in Belgio donde passò poco dopo a Vienna e Francoforte<sup>15</sup>. Passaggi, come si vede, tortuosi e discontinui spesso decisi unicamente dalla curiosità di dotti e dilettanti, almeno fino a quando, in pieno Seicento, la sua presenza cominciò a farsi consistente nelle campagne di Prussia e Westfalia, dove fu però utilizzata più come foraggio invernale che nella alimentazione umana, mentre diversa fu la sua vicenda in Inghilterra ed Irlanda, dove arrivò direttamente dall'America ad opera di sir Walter Raleigh tra 1586 e 1588 e dove conobbe una precoce fortuna come radice da foraggio e cibo dei contadini più poveri<sup>16</sup>. Inoltre, se nelle campagne tedesche venne a lungo accusata di provocare in chi la mangiasse scrofola, rachitismo e lebbra, altri sostenevano che essa — ma, in questo caso, è difficile ancora una volta separare il *solanum tuberosum* dalla *batata* — aveva poteri afrodisiaci, al punto che il Falstaff shakespeariano, nel corso dell'incontro d'amore con la comare Ford, invoca dal cielo la grazia di una stimolante pioggia di patate<sup>17</sup>.

Con l'unica eccezione del caso anglo-irlandese, la patata conobbe senza dubbio, almeno nell'Europa meridionale, un'affermazione più lenta e contrastata di quella del mais insieme al quale, quasi negli stessi anni, aveva varcato l'Oceano Atlantico. Il mais, infatti, per le altissime rese unitarie, per la brevità del ciclo vegetazionale, per le scarse esigenze di lavoro, per l'agevole ambientazione nei climi temperati e per la facilità con cui poteva ridursi in focacce e polente, sop-

piantò agevolmente i meno produttivi cereali minori in molte aree sovrappopolate dei paesi mediterranei dalla Andalusia alla Francia meridionale, dal Veneto alla Turchia<sup>18</sup>. La sua diffusione<sup>19</sup> fu peraltro favorita nelle aree cerealicole dalla grande proprietà interessata alla produzione di un seme panificabile capace di inserirsi senza scosse nell'agricoltura tradizionale sostituendosi al grano nella alimentazione contadina. Così, per esempio, in alcuni centri della fascia costiera delle Marche centro-settentrionali la sua produzione già nel primo Settecento raggiunse e superò quella del grano nelle grandi proprietà del Granduca di Toscana e della Santa Casa di Loreto che dovevano assicurare la sopravvivenza dei mezzadri se volevano ottenere i redditi permessi di esportazione dei grani<sup>20</sup>, e la stessa cosa accadde poco dopo nelle aree cerealicole dei Balcani<sup>21</sup>. Furono però le grandi carestie di metà Settecento, intervenute in una fase di rapido incremento demografico, che, nell'Italia centro-settentrionale, ampliarono l'areale del granoturco fino all'alta collina e alla montagna.

Alla sicura espansione del granoturco nei paesi mediterranei si accompagnava nell'Europa transalpina la contemporanea avanzata della patata coltivata a pieno campo<sup>22</sup>. Si delineò in tal modo, nella seconda metà del XVIII secolo, all'interno di una generalizzata semplificazione delle diete popolari al livello più basso, una vera e propria «contrapposizione speculare» tra l'area del mais estesa a tutti i paesi mediterranei e l'area della patata dilatantesi dalla Polonia alle coste atlantiche della Francia. Centro diffusore fu — come è noto — la Prussia di Federico il Grande, il sovrano che ne impose la coltivazione ai riottosi contadini come unica possibile difesa contro le crisi alimentari prodotte dalla Guerra dei sette anni e dalla terribile carestia che colpì l'Europa centrale tra 1770 e 1772<sup>23</sup>. Il Parmentier, prigioniero dei prussiani, conobbe in terra tedesca quel «cibo di carestia» e, tornato in Francia, lo propagandò con successo.

«La patata, di cui si cercò in un primo tempo di fare farina e un pane disgustoso, fu a lungo un alimento dei poveri, dei miserabili, un 'gonfiapance' e, come accadde per il mais, per primi fecero le spese dell'esperimento i poveri»<sup>24</sup>; e si pensi, per cogliere la verità di questa secca affermazione del Braudel, agli orribili intrugli a base di patate sperimentati negli anni Ottanta del Settecento dall'avventuroso dietista americano Rumford per spegnere la fame dei miserabili affidati alla pubblica carità negli ospizi di Monaco di Baviera<sup>25</sup>.

L'adozione su larga scala della patata come base dell'alimentazione soprattutto contadina riuscì dunque, nella seconda metà del Settecento, a radicarsi nell'Europa transalpina l'antica tradizione del pane di cereali ed in Inghilterra,

inserendosi stabilmente nel sistema agrario basato sull'alternanza di grano, foraggiere e radici<sup>26</sup>, consentì con il suo basso costo di ridurre ulteriormente i salari tendenzialmente vicini al minimo di sussistenza<sup>27</sup>.

In Italia, invece, la diffusione della patata fu a lungo ostacolata tanto dalla vittoriosa concorrenza del mais e dal chiuso conservatorismo dei contadini quanto dalla indifferenza dei proprietari nei confronti di una innovazione dalla quale non potevano ritrarre alcun utile. Peraltro, dopo la disastrosa carestia che tra 1763 e 1767 sconvolse campagne e città dell'Italia centro-meridionale<sup>28</sup>, emerse una vivace letteratura agronomica animata dalla convinzione che la patata potesse avere nell'alimentazione dei poveri lo stesso ruolo del granoturco, un tempo «aborrito», ma divenuto poi l'unico «riparo alle micidiali carestie»<sup>29</sup>.

Le prime sollecitazioni, quando ancora non si erano del tutto superate le luttuose vicende di fame e di morte, vennero dalla Francia con la ristampa a Parma, nel 1767, di un opuscolo già edito a Rouen<sup>30</sup>. Il nascente, vivace interesse per l'agricoltura espresso da una pubblicistica attenta ai modelli francesi e inglesi promossa dalle accademie agrarie di Firenze e della Terraferma veneta, veniva contemporaneamente affermando senza esitazioni che, contro «il terribile flagello della fame», la patata, «questa radice troppo ormai nota all'Italia, ma per malasorte non abbastanza moltiplicata», dovesse diventare «cibo fondamentale del popolo, come [...] in Inghilterra e Francia»<sup>31</sup>; anzi, la disponibilità nei confronti del tubero divenne segno di riconoscimento degli spiriti illuminati al punto che Adamo Fabbroni lodava il comportamento di «una gentilissima dama [...] di quelle che, date alla filosofia, si sollevano dalle comuni», la quale aveva voluto mangiare pubblicamente, a Perugia, «un budino fatto di patate»<sup>32</sup>.

L'aneddoto narrato dalle colonne di un periodico che tra 1784 e 1787 propugnò il rinnovamento dell'agricoltura nel cuore dell'Italia mezzadrile, ci introduce nel clima del movimento riformistico che, nel primo decennio del pontificato di Pio VI, pose in discussione nello Stato Pontificio la soffocante monocultura cerealicola accusata di essere responsabile, per l'avidità dei proprietari interessati esclusivamente alla vendita del grano, dell'arretratezza dell'agricoltura, del dissesto idrogeologico del territorio e delle condizioni di disperata miseria di tanta parte del mondo contadino<sup>33</sup>. L'Accademia Georgica di Treia che dal 1778 aggregò intorno a sé il nucleo più combattivo e consistente dei nuovi agronomi, inserì nel suo programma anche la divulgazione dei vantaggi che avrebbe potuto procurare la coltivazione della patata<sup>34</sup>. L'animatore del cenacolo marchigiano,

Luigi Riccomanni, attento lettore di Adam Smith e delle opere inglesi e francesi di economia agraria<sup>35</sup> aveva, da parte sua, già pubblicato a Roma, nel «Diario Economico di Agricoltura, Manifattura e Commercio» da lui diretto tra 1776 e 1777, la *Pratica agraria* del sacerdote riminese Giambattista Battarra che conobbe un prolungato successo fino a divenire il modello della pubblicistica direttamente indirizzata ai contadini<sup>36</sup>. E il Battarra, a proposito delle patate, metteva queste parole in bocca ad uno dei suoi campagnoli: «Son certe radici tuberose che m'ha dato il padrone da piantare [...]. Felici noi se ne potremo introdurre de' buoni piantamenti perché non soffriremo mai più carestia»; esse infatti «sono un ottimo cibo per gli uomini non meno che per le bestie» e, per di più, «son buone cotte sotto la bragie, che sembran castagne».

L'Accademia di Treia promosse la pubblicazione, insieme a molti altri, di opuscoli come quello dello Zanon che riferiva sugli esperimenti di coltivazione della patata fatti nel Veneto da Pietro e Giovanni Arduino a partire dal 1765<sup>37</sup>; ma non mancarono altri interventi sullo stesso tema sia in area toscana<sup>38</sup>, sia nel Lazio<sup>39</sup>, tutti collocabili, cronologicamente, nel clima di angoscia creato dalla carestia del 1763-1767.

Anche nelle opere di più ampio respiro tecnico, dedicate alla sistematica esposizione delle scienze agrarie, la patata veniva trovando uno spazio significativo: ne parlarono infatti il Pedevilla<sup>40</sup> a Bologna ed il teramano Quartapelle<sup>41</sup>, mentre il grande *Dizionario universale economico-rustico* curato a Roma dal Fea le dedicava oltre cinquanta pagine<sup>42</sup>. C'è, invece, una sola testimonianza sulla sua coltivazione nelle Marche pontificie: qui il vescovo di Ripatransone, Bartolomeo Bacher, l'introdusse, associata come foraggera alle rape, nella sua tenuta agricola di Grottammare, probabilmente su sollecitazione del fratello Carlo che da Roma gli inviava sementi e nuove piante da sperimentare<sup>43</sup>.

Esauritasi molto presto la spinta innovatrice dell'Accademia di Treia e degli intellettuali-proprietari che erano riusciti a farne un centro prestigioso nel vivace dibattito culturale del riformismo italiano, nelle Marche si parlò assai poco della patata, persino nelle pubblicazioni espressamente dedicate ai succedanei del grano da utilizzarsi in occasione delle carestie periodicamente ricorrenti<sup>44</sup>. Eppure il secolo XVIII, fra le guerre e le devastazioni prodotte dalla prima campagna italiana di Napoleone, l'insorgenza contro le fragili repubbliche giacobine e l'occupazione austro-russa, si chiudeva nel segno della fame. L'attenzione di chi nello Stato Pontificio mostrava comprensione per le indicibili sofferenze di contadini e miserabili si spostava dalle patate ai più tradizionali «supplementi del pane»: dalle

ghiande<sup>45</sup>, da secoli presenti sulla mensa dei montanari dell'Appennino, alle numerose bacche e radici confezionabili in focacce e minestre secondo un medico fermano<sup>46</sup> che, nell'esercizio della professione nelle campagne dell'Umbria e delle Marche, aveva visto con i suoi occhi la morte per inedia.

A Milano, invece, capitale della restaurata Repubblica Cisalpina dove, almeno nelle Prealpi, le patate avevano trovato qualche spazio, vide la luce nel 1801 «per ordine del governo» un fortunato opuscolo sulla loro coltivazione ed il loro uso alimentare: l'autore, contro i diffusi pregiudizi popolari<sup>47</sup>, vi sosteneva, pur senza pretendere di decidere sulle cause «della pellagra, malattia endemica e terribile dell'alto Milanese e scoperta anche nello Stato veneto», che «le patate potrebbero almen diminuirne gli effetti funesti» integrando la dieta di solo mais largamente adottata da montanari e contadini della Padania<sup>48</sup>.

Allorché le Marche furono annesse nel 1808 al napoleonico Regno d'Italia si riaprì il dibattito, interrotto dalla prima restaurazione, sulle condizioni ed i problemi dell'agricoltura. Le inchieste governative e gli scritti degli esperti giunti qui come docenti di botanica e di agricoltura nei licei dipartimentali appena istituiti<sup>49</sup>, cui si affiancarono molti cultori locali di agronomia, tornarono a mettere in luce insufficienze tecniche ed arretratezze strutturali delle campagne. In particolare, le indagini sulle coltivazioni praticate denunciarono l'assenza pressoché totale della patata, coltivata, in via poco più che sperimentale, soltanto a Filottrano ed a Camerino dove era stata introdotta per iniziativa dell'arcivescovo Benincasa<sup>50</sup>.

D'altronde la sua coltivazione doveva essere dappertutto assai poco estesa, con l'unica eccezione dei dipartimenti emiliani di Crostolo e Panaro<sup>51</sup>, se lo stesso Filippo Re, con tutto il peso della sua autorità di agronomo ufficiale del Regno d'Italia e di curatore degli «Annali della Agricoltura», riteneva opportuno occuparsi personalmente degli ostacoli da essa incontrati e sollecitava i proprietari ad incoraggiarne la coltivazione imitando l'esempio di «un signore della Marca» che aveva imposto ai suoi mezzadri di mangiare pane di patate «pena il licenziamento»<sup>52</sup>.

Negli stessi anni, nelle Marche, un parroco jesino autore di una voluminosa opera intesa ad illustrare a padroni e contadini «tutti i principali oggetti dell'agricoltura» inseriva le patate tra le colture ortive e, dopo aver assicurato che, miscelandole con farina di grano, se ne poteva fare «un pane assai buono», ne consigliava l'uso anche come foraggio per maiali, buoi e pecore ed inveiva contro «i nostri insensati villani che in tempo di carestia si cibano piuttosto di ghiande per

non coltivare le patate», che pure forniscono un cibo «salubre tanto agli uomini che alle bestie». Infine, ricalcando una formula ormai di maniera, si chiedeva perché mai questo «prodotto sì vantaggioso» fosse tanto «trascurato dai popoli ignoranti ed infingardi della nostra Italia»<sup>53</sup>.

Da Milano, per iniziativa del governo, veniva intanto diffuso tra gli esperti e i più influenti proprietari terrieri del Regno Italico un volumetto di Vincenzo Dandolo che, con puntuali riferimenti all'altissima produttività delle patate, riferiva i lusinghieri risultati ottenuti dai suoi contadini a Cavagnano, nel dipartimento del Lario, i quali le utilizzavano come cibo e come foraggio per concludere enfaticamente che «il pomo di terra è uno dei doni più preziosi che la Provvidenza far potesse all'uomo, ed al misero particolarmente»<sup>54</sup>.

Conclusa l'esperienza napoleonica, troppo breve, soprattutto nelle Marche, per consentire quel rinnovamento dell'agricoltura per il quale, ancora una volta, si erano accese tante speranze e spese tante energie, la Restaurazione coincise con l'ultima grande carestia che si protrasse dal 1814 al 1819, accompagnata da una gravissima epidemia di tifo petecchiale<sup>55</sup>. Si ristamparono allora molti degli opuscoli sulle patate già editi in anni ormai lontani<sup>56</sup>, e altri di nuovi se ne scrissero, come fecero a Milano Vincenzo Dandolo<sup>57</sup> il quale indirizzò a contadini e proprietari un drammatico «grido della ragione» e a Bologna il Contri con un volutamente che il vescovo, mons. Opizzoni, raccomandava ai vicari foranei di far conoscere nelle campagne desolate dalla fame<sup>58</sup>.

In quegli anni emergeva altresì un'interessante interpretazione delle ragioni che impedivano la diffusione della patata anche in situazioni di così grave emergenza: Pietro Zorzi, caldeggiandone, ancora una volta, l'uso nell'alimentazione umana, assicurava a produttori e mercanti di grano che essi non ne avrebbero ricevuto alcun danno perché le patate le avrebbero mangiate soltanto i miserabili e i contadini «che in ogni caso non sono consumatori di pane»<sup>59</sup>.

Sempre nel 1817 un nobile marchigiano, il conte Girolamo Spada, già noto per avere sperimentato con successo la coltivazione dell'erba medica, l'allevamento delle pecore *merinos* e la bachicoltura in bigattiera, adottava nella sua tenuta di Filottrano un nuovo schema di rotazione triennale che prevedeva la patata come coltura intercalare associata a trifoglio e fave<sup>60</sup>. Questo inserimento nel sistema colturale della mezzadria, diffusosi durante la prima metà dell'Ottocento nelle Marche, in Emilia ed in Toscana<sup>61</sup>, consentì la tardiva vittoria della patata che, da provvidenziale «cibo di carestia», divenne finalmente un prodotto ampiamente utilizzato sia nell'alimentazione umana che in quella del bestiame da ingrasso. Lo

aveva già intuito con chiarezza Filippo Re nel 1816, quando, dopo avere affermato che la patata era poco coltivata per «la soverchia esagerazione intorno all'uso che può farsene sostituendola al frumento», ne consigliava l'introduzione fra le *sarchiate* perché «giova moltissimo a preparare il terreno per il grano, se non altro perché la terra si sminuzzola e rimane purgata»<sup>62</sup>.

## Note

- 1 G. B. Masefield, *Prodotti agricoli e bestiame*, in *Storia economica Cambridge*, IV, *L'espansione economica dell'Europa nel Cinque e Seicento*, Torino 1975, pp. 329 e 344-346.
- 2 G. Cherubini, *Un'agricoltura più ricca dopo la scoperta dell'America, in 1492-1992. Animali e piante dalle Americhe all'Europa*, a cura di C. Capocaccia Orsini, Giorgio e Giuliano Doria, Genova 1991, pp. 89-98.
- 3 G. B. Ramusio, *Delle navigationi et viaggi*, Venezia 1550, ried., a cura di M. Milani, Torino 1978.
- 4 C. Felici, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*, a cura di G. Arbizioni, Urbino 1986, pp. 55, 89-90, 120 e 132. Il ms. è conservato nell'Università di Bologna fra le carte dell'Aldrovandi al quale il Felici lo aveva spedito.
- 5 G. Doria, *Le piante agricole*, in 1492-1992, cit., pp. 100-101. Su erbari e antichi testi botanici si veda anche *Il mondo delle piante (secc. XV-XVIII). Mostra di antiche edizioni a stampa ed erbari della Biblioteca Nazionale dei Lincei e Corsiniana*, Roma 1987.
- 6 Per la «rivoluzione alimentare» prodotta in Europa da vegetali ed animali di origine americana, S. Torre, *Il cambiamento gastronomico, in 1492-1992*, cit., pp. 311-320.
- 7 B. H. Slicher Van Bath, *Storia agraria dell'Europa occidentale*, Torino 1972, pp. 370-373.
- 8 B. H. Slicher Van Bath, *op. cit.*, p. 368 e n. 518.
- 9 P. Cieza de Leon, *Cronica del Perù*, Roma 1555.
- 10 G. Benzoni, *Historia del mondo nuovo*, Venezia, F. Rampazetto, 1565; C. Durante, *Herbario nuovo [...] con figure che rappresentano le vive piante che nascono in tutta Europa e nell'Indie Orientali ed Occidentali*, Roma, Bonfandini e Diani, 1585 e P. Mattioli, *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli nei sei libri della materia medica di Pedacio Dioscoride*, Venezia, Valgrisi, 1565.
- 11 R. N. Salaman, *Storia sociale della patata. Alimentazione e carestie dall'America degli Incas all'Europa del Novecento*, ed. riveduta da G. Hawkes, Milano 1989<sup>2</sup>, pp. 111-129.
- 12 G. Doria, *op. cit.*, pp. 99-101.
- 13 G. Doria, *op. cit.*, p. 102.
- 14 J. Bertin, J.-J. Hemardinquer, M. Keul e W. G. L. Randles, *Atlas des cultures vivrières*, Paris 1971, nota a tavola 13.
- 15 G. B. Masefield, *op. cit.*, pp. 319-320. Il de l'Ecluse è Carolus Clusius, autore della *Rarorum plantarum historia*, Antwerp 1601.
- 16 G. B. Masefield, *op. cit.*, pp. 320-321.
- 17 W. Shakespeare, *Le allegre comari di Windsor*, Milano 1985, atto V, sc. V: «O la mia cerbiattina dalla coda nera! Che il cielo piova su noi patate». E G. Bahuin, *Prodromos*, Basilea

- 1619, narra che a Basilea «le coprono con grasso e pepe e le mangiano per eccitare Venere».
- 18 F. Braudel, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Torino 1977, pp. 113-119, Id., *Le strutture del quotidiano*, Torino 1982, pp. 140-141 e B. H. Slicher Van Bath, *op. cit.*, p. 368. Per il Veneto si veda D. Beltrami, *Saggio di storia dell'agricoltura nella Repubblica di Venezia durante l'età moderna*, Venezia-Roma 1955, pp. 29-31.
- 19 M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari-Roma 1993, pp. 161-170.
- 20 R. Paci, *Rese commercio ed esportazione dei cereali nella Legazione di Urbino nei secoli XVII e XVIII*, in «Quaderni Storici», 28 (1975), pp. 93-96 e 105-108.
- 21 T. Stoianovich, *Le maïs dans les Balkans*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, a cura di J.-J. Hemardinquer, Paris 1970, pp. 283-284.
- 22 Per uno sguardo d'insieme: tav. 13 dell'*Atlas des cultures*, cit.
- 23 M. Montanari, *op. cit.*, pp. 170-175. Si veda, in questo stesso fascicolo, l'art. di E. Mascitelli.
- 24 F. Braudel, *Capitalismo e civiltà materiale*, cit., p. 118.
- 25 Rumford [B. Thompson], *Des alimens en general et en particulier de la nourriture des pauvres*, in *Recueil des mémoires sur les établissemens d'humanité*, a cura di A. C. Duquesnoy, Paris a. VII, f. IV, pp. 5-21.
- 26 R. A. C. Parker, *Coke of Norfolk. A financial and agricultural study, 1707-1842*, Oxford 1975, pp. 78-84.
- 27 R. N. Salaman, *op. cit.*, pp. 408-410, ma la tesi troppo semplicistica non è convincente.
- 28 F. Venturi, *1764-1767: Roma negli anni della fame*, in «Rivista Storica Italiana», a. LXXXV (1973), pp. 513-543.
- 29 G. B. Occhialini, *Memoria sopra il meraviglioso frutto americano chiamato volgarmente patata, ossia pomo di terra, con la descrizione della maniera di piantarlo, coltivarlo, del di lui vantaggio, del modo di ridurlo a farina ed a pane, di cavarne amido, cipria, di farne salde, bosina, etc.*, Roma, Giunchi, 1784. La tesi era stata già sostenuta da A. A. Parmentier, *Recherches sur les végétaux nourrissans qui dans les temps de disette peuvent remplacer les alimens ordinaires*, Paris 1781.
- 30 *Memoria sopra i pomi di terra e sopra il pane fatto di essi letta alla Società Regia d'Agricoltura di Rouen dal cavalier Mustel*, Parma 1767.
- 31 «L'agricoltore» (edito a Perugia ed Assisi dai fratelli Adamo e Giovanni Fabbroni dal 1784 al 1787) n. VII, 26 marzo 1784, pp. 2-4. Adamo Fabbroni è l'autore del volume *Istruzioni elementari di agricoltura*, Perugia 1786, definito a p. IV «adatto alla capacità degli idioti villani e insieme aggradito dai teorici e dai dotti».
- 32 *Ibidem*.
- 33 R. Paci, *La cultura agronomica nel Maceratese da Pio VI a Napoleone*, in «Studi Maceratesi», 12 (1978), pp. 177-210 e F. Venturi, *Elementi e tentativi di riforme nello Stato pontificio del Settecento*, in «Rivista Storica Italiana», a. LXXV (1963), pp. 778-817. Cfr. anche E. Piscitelli, *La riforma di Pio VI e gli scrittori economici romani*, Milano 1958, pp. 123-129 e F. Venturi, *Introduzione ad Illuministi italiani*, t. VII, Milano-Napoli 1965, pp. IX-XXXII.
- 34 «L'Accademia Georgica di Treia». *Relazione del dott. Fortunato Benigni*, a cura di G. Meloni, Ancona 1939, p. 180 e A. M. Napolioni, «Il Giornale delle Arti e del Commercio» dell'Accademia Georgica di Treia, in «Proposte e ricerche», 14 (1985), pp. 56-65 e Id., *Tra mercantilismo e fisiocrazia: cultura e proposte degli Accademici Georgici di Treia*, in *Scritti stori-*

ci in memoria di Enzo Piscitelli, a cura di R. Paci, Padova 1982, pp. 245-272.

35 C. Masetti, *Luigi Riccomanni*, in E. De Tiplado, *Biografia degli italiani illustri*, vol. V, Venezia 1837, pp. 163-165 e opuscolo inedito del Riccomanni sulla patata conservato ms. presso l'Accademia Georgica di Treia.

36 G. Battarra, *Pratica agraria distribuita in varj dialoghi*, in «Diario Economico», n. 32 (10 agosto 1776), p. 210. L'operetta venne ripubblicata successivamente a Roma, Casaletti, 1778, a Cesena, Biasini, 1782, a Faenza, Archi, 1798 ed infine a Rimini, Ercolani, 1854.

37 A. Zanon, *Lettera intorno alla patata*, Roma, Giunchi, 1785.

38 G. Targioni Tozzetti, *Istruzione circa le varie maniere di accrescere il pane con l'uso di alcune piante vegetali*, Pisa 1767.

39 A. Bignami, *Le patate*, Roma 1773.

40 G. A. Pedevilla, *Principi di agricoltura*, Bologna 1789, p. 129.

41 B. Quartapelle, *I principi della vegetazione applicati alla vera arte di coltivar la terra per ritrarre dalla medesima il maggiore possibile frutto*, vol. 2, Teramo, Carlucci e Polidori, 1802, vol. II, pp. 160-175 per la patata.

42 G. Fontana e V. Pini, *Dizionario universale economico-rustico*, 2a ed. a cura di C. Fea, voll. 24, Roma, Puccinelli, 1793-1797, vol. XVI, 1795, pp. 145-212.

43 S. Anselmi, *Un vescovo agronomo: Bartolomeo Bacher*, in «Quaderni Storici delle Marche», 5, 1967, pp. 238-287, e O. Valeriani, *Notizie intorno ai vantaggi recati all'agricoltura di Ripatransone da mons. Bacher vescovo di quella città*, in «Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia», t. XX (1813), pp. 228-230.

44 M. Moreschini, *Memoria sulla cultura e gli usi del polygonum tartaricum*, Roma, Zempel, 1785, e Id., *Seconda memoria sulla cultura e gli usi economici del polygonum tartaricum*, Roma, Lazzarini, 1788, che riferiscono sugli esperimenti di coltivazione del grano saraceno proposto come possibile succedaneo di altri cereali.

45 *Metodo facile e non dispendioso di conservare e ridurre la ghianda ad uso di cibo umano*, Rimini, Marsoner, 1800. Si veda altresì R. Paci, *A proposito di una ricetta secentesca per il pane di ghianda*, in «Proposte e ricerche», 11-12 (1984), pp. 11-15.

46 G. A. Casagrande, *Della fame, del fisico governo della fame e dei famelici nelle circostanze calamitose di carestie, di assedi, d'infortuni*, Fermo, Pallade, 1803, ma scritto nel 1800, con un intero capitolo dedicato alle «radici di diverse piante» (pp. 113-138) tra le quali però non figurano le patate. Va ricordato, benché di autore toscano, il poema di G. Fantoni, *Le piante e la carestia*, dedicato nel 1788 a Pio VI per invocare la pietà verso la «mendica plebe».

47 C. Zalin, *L'economia veronese in età napoleonica. Forze di lavoro, dinamica fondiaria e attività agricolo-commerciale*, Milano 1973, pp. 313-314, sulla ostilità dei contadini veneti a cibarsi di patate.

48 C. Amoretti, *Della coltivazione delle patate e loro uso. Istruzione*, Milano, Galeazzi, 1801; cit. da 2a ed., Roma, s.s., 1802, p. 6. L'opuscolo fu riedito col titolo *Delle patate. Memoria pubblicata nel 1801 per ordine del governo*, in «Biblioteca di Campagna», t. II (1804), pp. 97-148. La «Biblioteca di Campagna» fu edita a Milano, Silvestri, dal 1804 al 1807 a cura di G. B. Gagliardo per trasferirsi a Napoli, Coda, dal 1807 al 1810.

49 Cfr. i contributi di R. Paci, M. Moroni e L. Rossi sull'agricoltura dei dipartimenti di Metauro, Musone e Tronto in *Contadini marchigiani del primo Ottocento. Una inchiesta del Regno Italico*, a cura di S. Anselmi, Ancona 1995, pp. 241-282. Va ricordato che, fra i 33 quesiti sottoposti da F. Re ai collaboratori degli «Annali della Agricoltura», il XIII (*Ibidem*, p. 361) chiedeva espressamente: «Si coltivano le patate o pomi di terra? Si coltivano i topinambour o

peri di terra? In che quantità? A qual uso?».

50 M. Moreschini, *Colpo d'occhio sullo stato dell'agricoltura nel distretto di Camerino*, in «Annali dell'Agricoltura», cit., t. XI (1811), pp. 9-10 e *Dell'agricoltura di Macerata e suo dipartimento in risposta ai quesiti fatti intorno alla medesima dal compilatore*, in «Annali dell'Agricoltura», cit., t. IV (1809), pp. 29-30.

51 E. V. Tarle, *La vita economica dell'Italia nell'età napoleonica*, Torino 1950, p. 118.

52 F. Re, *Dei motivi che si oppongono alla generale propagazione delle patate nel Regno d'Italia e della loro coltivazione*, in «Annali dell'Agricoltura», cit., t. IX (1811), pp. 255-256.

53 A. Rastelli, *Il dottor della villa su tutti i principali oggetti dell'agricoltura*, voll. 2, Jesi, Bonelli, 1808, cit. da 2a ed., Ancona, Sartori, 1818, pp. 101-102; Sul Rastelli: R. Paci, *Don Angelantonio Rastelli dalla retorica all'agronomia*, in «Proposte e ricerche», 14 (1985), pp. 69-76.

54 V. Dandolo, *Sulla coltivazione dei pomi di terra*, Milano, Pirota e Maspero, 1806, subito riedito in *Sulla pastorizia, sull'agricoltura e su varj altri oggetti di pubblica economia. Discorsi*, Milano, Pirota e Maspero, 1806, pp. 107-141, cit. da p. 107. Il Dandolo ritornò sulle patate nei *Nuovi cenni sulla coltivazione de' pomi di terra e applicazioni a vantaggio sì della famiglia che dello Stato*, Milano, Cortesi, 1810, edito contemporaneamente a Como in forma di *Lettera al cavaliere Filippo Re*.

55 P. Sorcinelli, *Regimi alimentari, condizioni igieniche, epidemie nelle Marche dell'Ottocento*, Urbino 1977, pp. 15-31, e R. Paci, *L'ascesa della borghesia nella Legazione di Urbino dalle riforme alla Restaurazione*, Milano 1966, pp. 144-157.

56 Oltre alle riedizioni precedentemente citate, C. Onorati, *Delle patate, loro coltura, uso economico e maniera di farne il pane*, Napoli, Coda, 1803 uscito in 5a ed. a Milano, Cortesi, 1817. Sempre a Napoli era stata pubblicata nel 1801 la 5a ed. del manuale di cucina di V. Corrado, *Il cuoco galante*, integrato da un *Trattato sulle patate* con molte ricette anche raffinate a base di pomi di terra.

57 V. Dandolo, *Grido della ragione per la più estesa coltivazione de' pomi di terra diretto a coloni e possidenti*, Milano, Cortesi, 1815 e, due anni dopo, Id., *Della coltivazione dei pomi di terra considerata nei suoi rapporti colla nostra agricoltura, col benessere delle famiglie coloniche, dei possidenti e dello Stato*, Milano, Cortesi, 1817.

58 G. Contri, *Istruzione agli agricoltori della provincia di Bologna sul coltivamento e gli usi de' pomi di terra*, Bologna 1817, cit. da A. Bignardi, *Settecento agricolo bolognese e altri saggi*, Bologna 1976, pp. 89-90.

59 G. Panjek, *In margine alla storia dell'alimentazione: un dibattito settecentesco sull'introduzione della patata nel Veneto*, in *Raccolta di scritti per il cinquantenario dell'Università di Trieste*, Udine 1976, p. 580.

60 R. Paci, *Un notevole marchigiano: il conte Girolamo Spada tra agronomia e politica*, in «Quaderni Storici», 37 (1978), p. 136. L'ipotesi era stata già avanzata nell'art. *Del campo e della ruota campestre*, in «Biblioteca di Campagna», t. VIII (1805), pp. 134-141, dove si propone uno schema di rotazione settennale con la patata associata a navone, robbia e guado.

61 C. Pazzagli, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*, Firenze 1973, pp. 473-478.

62 F. Re, *Nuovi elementi di agricoltura*, voll. 4, Modena 1816, ma le citazioni sono tratte dalla 3a ed., Milano, Silvestri, 1837, vol. II, pp. 285 e 288.

## Il territorio come sistema di permanenze

di Anna Laura Palazzo e Roberto Rossini\*

*Questo articolo, tratto dalla rivista «Piano progetto città», fascicolo dedicato a La città adriatica, n. 15/1995, è stato scritto dal nostro collaboratore Roberto Rossini (deceduto nell'estate 1995) in collaborazione con Anna L. Palazzo. Lo riproponiamo ai lettori di «PR», che hanno già avuto modo di apprezzare Roberto per le non comuni conoscenze storico-geografiche dell'Adriatico. La ripubblicazione del testo vuole essere un atto di omaggio al giovane architetto. Ad esso si associano la dottoressa Palazzo e il prof. Rosario Pavia, membro del Dipartimento di Architettura e Urbanistica della Facoltà di Architettura della Università di Chieti-Pescara, che lo ebbe tra i più apprezzati collaboratori.*

1. *Le ipotesi di lavoro.* Da tempo le scienze storiche interrogano sulle modalità non generalizzabili dell'appropriazione materiale e rituale del territorio da parte dell'uomo, sulla specificità di regole di assetto e soluzioni insediative che risultano da un'originale dialettica tra «luogo» e «comunità».

La trascrizione in forma cartografica alle scale opportune — attraverso un *Atlante delle Permanenze* — di quei fenomeni «che si lasciano cogliere per una loro discreta puntualità sia a una certa data o epoca, sia in un certo luogo o zona» e degli assetti insediativi «dotati di un minimo di stabilità nel tempo e nello spazio»<sup>1</sup> si fonda sull'individuazione delle dominanti strutturali e delle configurazioni territoriali approssimabili a stati di equilibrio nella dimensione della lunga durata. Il procedimento, generalmente praticabile su scala «locale», tende a rivelarsi assai più aleatorio per situazioni di maggiore respiro, che registrano la compresenza di civiltà, o più semplicemente, di gruppi etnici con differenti credenze

\*«Proposte e ricerche», fascicolo 36 (1/1996)