

cipuamente al commercio», suddivisi analiticamente in quattro classi. Una *prima*, comprensiva dei porti «situati a capo di grandi linee di comunicazione»; una *seconda* relativa a porti ove il movimento commerciale non sia inferiore a 25.000 t in ognuno degli anni dell'ultimo triennio ed interessi una o più province, una *terza* (nella quale è classificata Ortona) con movimento commerciale non inferiore a 10.000 t, che interessi una parte notevole di una provincia e, infine, una *quarta* (ove è inserita Pescara) che riguarda genericamente tutti gli altri porti di interesse commerciale.

⁹ G. Albi, *op. cit.*, p. 157.

¹⁰ I cui Atti sono pubblicati in tre ponderosi volumi a cura del Ministero dei Lavori Pubblici (Bergamo 1910), con un primo volume dedicato ai porti del Tirreno, un secondo alle isole ed ai porti lacuali ed infine un terzo ai porti del mar Jonio e dell'Adriatico, in cui le problematiche afferenti rispettivamente il Porto di Punta Penna, di Ortona e di Pescara-Castellammare Adriatica sono prospettate nelle pp. 137-140, 143-154 e 157-167.

¹¹ G. Albi, *op. cit.*, p. 239.

La patata e la carestia. Una storia francese

di Ernesto Mascitelli

Il XVIII secolo fu caratterizzato in Francia da una serie di carestie che, a partire dal 1725, misero frequentemente in grave crisi le già precarie condizioni di sussistenza di parte consistente della popolazione; in particolare nella seconda metà del secolo se ne verificarono almeno sei, dal 1751 al 1775, di drammatica importanza. È ben vero che in concreto si trattava di fenomeni non estesi all'intero territorio del Regno, ma è altrettanto vero che le difficoltà di trasportare ingenti quantità di merci ingombranti come i cereali su lunghi percorsi erano pressoché insormontabili e che a queste si aggiungeva l'ovvia tendenza delle autorità dei vari distretti a conservare le eventuali eccedenze, del resto rare e modeste, proprio per far fronte a possibili situazioni locali di penuria.

I testi di storia sottolineano a questo punto il peso ovviamente diverso delle conseguenze delle carestie sulla popolazione, in funzione dei mezzi finanziari o di altre risorse disponibili alle varie componenti, definite in termini socioeconomici, per far fronte alla penuria di viveri e al loro inevitabile rincaro. Come è ben noto la prima distinzione indicata, essenziale non solo per la palese rilevanza statistica e la nettezza del criterio distributivo sul territorio, è quella tra popolazione urbana e popolazione rurale; su questa o meglio sulla sua parte più numerosa e povera, i contadini, pesavano maggiormente gli effetti delle crisi produttive come quelle del 1794-1795 quando la siccità distrusse i foraggi, falcidiando il bestiame, e del 1788 conseguente al pessimo raccolto¹.

Nelle città e in particolare a Parigi la situazione si prospetta diversamente per varie ragioni: in primo luogo l'opera più attenta ed efficiente delle autorità, poi un'attiva rete di distribuzione degli alimenti che, accanto alle botteghe e ai mercati, può contare sui venditori ambulanti, sulle *ragrettières*, le venditrici di avanzi, e su un numero elevato di trattorie, infine sulla maggior disponibilità in denaro di gran parte degli abitanti, nonostante il crescente divario tra aumento dei prezzi e andamento dei salari. In tempi normali la differenza tra il regime ali-

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

mentare della popolazione urbana e quello della popolazione rurale è costituito, tra altro, dal consumo di carni e di vino, normale nelle città e pressoché eccezionale nelle campagne; così alla fine degli anni '70 e nei primi anni '80, sul bilancio settimanale di una famiglia operaia (padre, madre e due bambini) un'entrata di 7 lire (tornesi) e 10 soldi permetteva in media l'acquisto di due libbre e mezzo di carne (poco più di un chilogrammo) per una spesa di 12 soldi e sei denari, pari a 1/12 della disponibilità; da notare che il pane, in media 40 libbre per settimana, comportava una spesa 3 o 4 volte superiore a quella della carne e cioè di 2 lire, 2 soldi e 6 denari².

Quanto al vino basterà ricordare che nel 1790 esistevano a Parigi 4300 mescite di alcolici, una ogni 350 abitanti, alle quali occorreva, di nuovo, aggiungere un cospicuo numero di venditori ambulanti; l'abitudine del bicchiere di vino bianco prima di recarsi al lavoro è consolidata tra gli operai, mentre verso le 10 del mattino arrivano gli artigiani, i negozianti ed altri che lavorando in proprio non hanno vincolo di orario; anche le donne del popolo frequentano le mescite per prendervi un brodo e un bicchiere di vino³. Per Retif de la Bretonne in vena di moralismo è qualcosa di scandaloso: il popolaccio, scrive, non vede che il presente: se guadagna il necessario per vivere in tre giorni, il quarto si dà alla gozzoviglia, e quando non riesce a guadagnare si carica di debiti che poi non paga⁴. Con l'abituale e alquanto maligno spirito di osservazione il prolifico autore intendeva colpire, andando ben oltre la realtà statistica di tali evenienze, anche l'abitudine popolare di dar vita a episodi di convivialità urbana, invero di portata modesta⁵.

I «veri» poveri, a Parigi come nelle altre città, erano dunque i mendicanti che tra abituali, stagionali e saltuari costituivano una massa cospicua, anche se difficile da quantificare, della popolazione cittadina, il cui sostentamento era fornito dalla tradizionale *soupe aux pauvres* distribuita una volta al giorno da un certo numero di parrocchie e di conventi, dagli avanzi delle famiglie popolari e da quelli invenduti (e invendibili) persino dalle *ragrettières* del sistema di vettovagliamento urbano. In periodi di crisi queste risorse si assottigliavano fino al limite della sopravvivenza⁶, così come accadeva talvolta ai contadini delle aree più colpite dalle carestie dando luogo a quelle *émeutes frumentaires* di cui si conosce un lungo elenco. Ma non erano certo i mendicanti a poter sollevare gli stessi tumulti delle campagne tra le popolazioni urbane, che ovviamente manifestavano il loro malcontento accompagnato talora da disordini; non tali però da impensierire davvero le autorità regie, come certificano i documenti della luogotenenza generale di polizia⁷. La politica di contenere nelle città le crisi alimentari dava i suoi frutti.

Può apparire strano che in un'epoca di crescita demografica, di frequente scarsità dei grani e di costante aumento dei prezzi non si sia ricorso con la necessaria rapidità e ampiezza alla coltivazione e alla diffusione della patata; tanto più quando si pensi alla circolazione delle idee innovative che caratterizzavano il secolo e che, come testimonia la grandiosa fatica dell'*Encyclopédie*, riguardavano ogni forma di sapere e di attività umana; ma è proprio nella resistenza al nuovo che si iscrive l'incapacità di utilizzare ciò che pure è possibile e persino facile. Per produrre e fruire, dicevano insomma i *Philosophes*, occorre conoscere, liberarsi dai pregiudizi, affidarsi alla ragione, alla scienza, alla creatività; anche nel caso in questione le loro idee finiranno per prevalere.

La patata infatti era nota in Francia fin dall'inizio del XVIII secolo; un testo di agricoltura riporta che «[...] questo arbusto detto *cartoufle*, porta frutti dello stesso nome somiglianti a tartufi e da alcuni così chiamati. È venuto dalla Svizzera nel Delfinato da poco tempo»⁸. E la sua commestibilità era ben nota in altre parti della Francia orientale; in Lorena, per esempio, gli osti servivano un piatto a base di «radici cotte sotto la cenere e qui conosciute come *pommes de terre*»⁹. Si può dunque affermare che già alla fine del XVII secolo o al più tardi nei primissimi anni del XVIII le proprietà più evidenti del *Solanum tuberosum exculentum* erano note: la facile coltivazione, la crescita su terreni diversi e fino a discrete altitudini e la capacità di nutrire il doppio delle persone col prodotto di un'eguale area coltivata a grano. Eppure nel resto della Francia, cioè su quasi nove decimi del territorio, la patata continuava ad essere considerata velenosa, destinata a raccogliere l'*humeur malin* della terra, portatrice di peste, di lebbra e di altre gravi malattie; il tubero diventa oggetto di superstiziosa ripulsa che si rafforza nei periodi di carestia, fonti inesauribili delle dicerie più strane¹⁰.

Del resto nella stessa *Encyclopédie* la voce *Pomme de terre* risulta se non ambigua sotto l'aspetto delle nozioni botaniche, fortemente incline a stabilire una netta differenza tra le classi sociali; il tubero viene definito *venteux* e viene aggiunto poi «ma che cosa sono poi un po' di 'venti' per gli organi vigorosi dei contadini e dei manovali?». Cibo per poveri, dunque, indegno della tavola borghese — di quella aristocratica non è nemmeno il caso di parlare — assegnato al livello inferiore di una non troppo implicita gerarchia antropologica. Né il fatto deve stupire: a metà del secolo, e oltre, i punti di riferimento per argomenti di carattere alimentare erano pressoché esclusivamente delle raccomandazioni di ordine sanitario, suggerite dai medici e dai manuali di cucina; i più noti erano riedizioni di opere del secolo precedente come *Le jardinier français* di N. de

Bonnefons e soprattutto *Le cuisinier français* (1651) di F. P. La Varenne entrato a far parte della famosa *Bibliothèque bleu* dieci anni dopo e che ebbe ben sette riedizioni nella prima metà del XVIII secolo; si trattava di testi che combinavano le istruzioni sulle modalità di produzione del materiale alimentare, animale e vegetale, con un vero e proprio ricettario o di classici manuali di cucina. Erano dirette ai professionisti — «à ceux qui veulent servir les Grandes avec honneur et accueil» — e riguardavano preparazioni lunghe con ingredienti costosi e spesso a base di carni sceltissime. Della patata, è ovvio, non si fa neppure menzione; essa appare solo, trattata con il dovuto disprezzo, in *Ecole du jardin potager*, un testo del 1749.

Queste opere vanno ricordate se si desidera comprendere l'insieme delle difficoltà che si frapponivano all'introduzione della patata nel regime alimentare corrente dei francesi. Neppure ne *La cuisine et office de santé*, un'opera anonima del 1758, indirizzata «a quanti vivono in economia», che segna il passaggio dal discorso meramente gastronomico alla preoccupazione per il valore nutritivo in rapporto alle possibilità di spesa, si fa menzione della patata; la sua assenza da un ricettario del genere e soprattutto dalla cucina aristocratica costituiva un argomento forte per le dicerie di cui era oggetto. Il giudizio sul tubero di chi non era superstizioso si può riassumere in poche parole: «consistenza pastosa, naturale insipidità, carattere flatulento e indigesto».

Occorre attendere fino al 1772 per trovare un'esplicita collocazione della patata nella sfera alimentare dei ceti nei quali l'indigenza era una condizione se non sempre presente almeno ricorrente; in quell'anno fu pubblicata anonima *La cuisine des pauvres*, una raccolta di informazioni, ricette, suggerimenti reperiti da materiale già pubblicato ed espressamente diretta a «remédier aux accidents imprévus» determinati dalla scarsità di grani. Compare, forse per la prima volta, una valutazione nettamente positiva della patata accompagnata dalla descrizione di diversi modi di cucinarla; tra questi la preparazione di un 'riso economico' il cui ingrediente principale nonostante il nome era appunto la patata; si trattava tuttavia di un nome noto agli studiosi dei problemi dell'alimentazione e a quanti si occupavano o si preoccupavano delle conseguenze sociopolitiche delle carestie. Infatti un *riz économique* era stato pubblicizzato dall'intendente della Guienna nel 1747, anno di carestia, mediante la diffusione di stampati che recavano la ricetta per sessanta persone di una variante al riso di una *soupe dauphinoise* in origine a base di frumento; con questo provvedimento, scrive Lemery¹¹, l'intendente salvò gli abitanti della sua provincia dalla fame incombente. Ma è evidente che

la condizione necessaria era la disponibilità di riso a basso prezzo del tutto insoddisfatta quando l'autore de *La cuisine des pauvres* attendeva al suo lavoro. L'unico precedente al quale poteva richiamarsi era l'iniziativa del curato della parrocchia di Saint Roch in Parigi che nel 1769, altro anno di cattivo raccolto, per non venire meno alla distribuzione giornaliera della *soupe aux pauvres* utilizzò le patate in luogo dei soliti cereali. Lo fece con l'attenzione di chi era in possesso delle corrette informazioni e pensava che il rispetto della dignità si concreta anche nel fornire una minestra gradevole agli indigenti; ne risultò un piatto «essenzialmente preferibile all'ordinario nutrimento del popolo»; una lettera di Mirabeau del 26 febbraio 1769 la giudica paragonabile alle migliori minestre reperibili al tempo¹². Non sembra che l'iniziativa sia stata ripresa altrove o, almeno, non se ne ha notizia. Comunque è a questo precedente che si richiama la ricetta del *riz économique* del 1772 formulata palesemente per mense popolari, essendo forniti i dati per prepararne 444 libbre (circa due quintali) alla volta¹³, corredati dei relativi prezzi e, considerata la loro crescita costante, anche in valuta straniera¹⁴.

È chiaro che la patata resta comunque un alimento per i ceti più indigenti e un mezzo per far fronte a situazioni di emergenza; sotto questo aspetto si comincia a vederne la pubblica utilità. Sarà in seguito agli sforzi e ai tentativi diretti alla panificazione che verrà compiuto il passo decisivo; da quando cioè il tubero, essiccato, ridotto in fecola sarà trasformato in pane, assumendo una nuova collocazione sociale.

Ora tra i testi ricordati e rivisitati dalla *Cuisine des pauvres* è inclusa anche una 'Memoria', sempre del 1767, contenente le istruzioni per la preparazione del pane «economico» costituito per due terzi da fecola e per un terzo da farina di frumento¹⁵; non era la prima volta che si tentavano esperimenti del genere; già nel 1761 all'Accademia delle scienze era stato presentato un pane a base di frumento, segale e patata, ma non ne era seguito alcunché di pratico, mentre quello sopra citato ebbe almeno una concreta diffusione regionale¹⁶.

È a questo punto che compare il nome del barone Antoine-Augustin Parmentier (1737-1803), attivissimo (e riconosciuto) fondatore della 'chimica alimentare', ossia di quella che si è poi chiamata bromatologia; nel 1773 apparve il suo *Examen chimique de la pomme de terre*, un lavoro che coniugava tutte le informazioni sulla commestibilità della patata con le sue proprietà chimiche o meglio con quelle che i mezzi dell'epoca permettevano di individuare; anche in questo caso ricorre il tema della possibile panificazione senza mescolanze con altre farine¹⁷. Un obiettivo difficile se quattro anni dopo Parmentier sarà costret-

to a scrivere che i diversi tentativi in tale direzione non erano stati coronati da successo; le qualità organolettiche dei prodotti della sperimentazione erano, in altre parole, improponibili¹⁸. Lo stesso anno l'*Encyclopédie* rimediò, se così si può dire, al taglio «classista» della voce *Pomme de terre* con un articolo del naturalista e geografo svizzero Samuel Engel¹⁹, un compendio, cui ben si adatta l'appellativo di scientifico, di tutte le nozioni sulla patata comprese quelle relative agli sforzi compiuti per ricavarne del pane, includenti le novità meccaniche che, più o meno modificate, avrebbero permesso la grande produzione: una macchina per pelare e tagliare i tuberi, un essiccatore, un mulino.

Due anni dopo Parmentier pubblicò lo scritto decisivo sul modo di panificare la sola fecola di patata e ottenerne così un alimento di gradevole sapore²⁰; decisivo, si è detto, innanzitutto perché stampato dall'*Imprimerie royale*, il che dava al testo un carattere di ufficialità; tanto che nel 1780, quando le autorità governative istituiscono a Parigi una scuola gratuita di panetteria, la direzione ne fu affidata a Parmentier stesso; per la prima volta a un lavoro tecnico-scientifico in campo alimentare faceva seguito una concreta realizzazione presso un'istituzione pubblica centrale che non solo includeva tra i suoi prodotti pane e biscotti di sola fecola, ma istruiva giovani fornai sul modo di prepararli. Ora non si trattava più di iniziative regionali o limitate a piccole partizioni, come nel caso della parrocchia di Saint Roch, né delle convinzioni di pochi dotti cadute nel nulla tra l'indifferenza dei potenti e lo stolido attaccamento a superstiziose tradizioni dei più, ma del riconoscimento ufficiale della pubblica importanza della patata quale alimento la cui salubrità e facilità di coltivazione, unite al basso costo, la mettevano in grado di surrogare dignitosamente il frumento.

Mercier salutava questo risultato come un dono impagabile alla «numerosa classe dei bisognosi», destinata ad esercitare «la più grande influenza sull'uomo, sulla sua libertà e sulla sua felicità», mettendo «la sussistenza della moltitudine al riparo dell'avidità monopolista», poiché il frumento è divenuto da tempo oggetto della «più micidiale cupidigia» dei mercanti.

Tralasciando il dettaglio gastronomico, pur essendo evidente l'incidenza della crescente diffusione di ricette a base di patate sul quadro economico generale²¹, occorre a questo punto proporre alcune considerazioni intorno a questa vicenda francese. In primo luogo, sottolineando il fatto che al suo interno i manuali di cucina costituiscono l'elemento documentario essenziale accanto alle notizie, invero di diverso taglio, della stampa periodica²² e ai lavori di ordine tecnico-scientifico.

Autori e parti consistenti del loro pubblico compongono il tessuto di intellettuali che esercitava, come si suol dire, il magistero dell'opinione senza alcun accesso alla pratica del potere; come nel caso di Parmentier prima della sua nomina a direttore della scuola panettieri (e invero anche dopo, date le possibilità operative assai limitate). Si tratta comunque di scritti che accanto alle notizie specifiche diffondono termini come nazione, popolo, libertà; laddove si era sempre fatta questione di doveri caritativi dettati dalla religione o di munificenza signorile, viene insinuata l'idea di diritto che molte pubblicazioni di carattere culinario, ma in realtà autentici manuali di tecnica del vettovagliamento e della nutrizione dei ceti meno abbienti, riprenderanno in modo più o meno consapevole. Nomi e concetti che fanno e faranno parte del lessico rivoluzionario e poi repubblicano.

In questo contesto l'introduzione della patata nel sistema nutritivo sarà salutata come una conquista dello spirito illuministico, l'esempio concreto degli sforzi vittoriosi della ragione — della scienza — a favore del popolo. In questo senso la patata occupa un posto privilegiato nella storia alimentare ed economica della Francia; la dipendenza assoluta della sussistenza di grandi masse dall'andamento del raccolto dei grani, propria di ogni regime fondato sul pane di frumento, appariva notevolmente attenuata. La Repubblica ne avrebbe tratto il massimo vantaggio.

Note

1 Un punto sul quale hanno convenuto studiosi di tendenze diverse, da G. Lefebvre a F. Furet, da A. Soboul a P. Gaxotte.

2 F. Hayat, *Cours de formation historique. Monde moderne: documents*, Namur 1970, pp. 39-40.

3 J. Kaplow, *Les noms du roi, les pauvres de Paris à la veille de la Révolution*, Paris 1979, pp. 72-77.

4 N. Retif de la Bretonne, *Les nuits de Paris ou le spectateur nocturne*, London (ma in realtà Parigi) 1788, pp. 1860-1861.

5 Per quanto sia difficile un calcolo pretendente all'esattezza, si può tuttavia affermare che i ceti popolari si nutrivano se non in modo soddisfacente in misura congrua; il cibo era abbastanza sano e certamente migliore di quello del secolo XVII e dei primi decenni del XVIII; computando vari elementi per via indiziaria si può ipotizzare un regime alimentare di poco superiore alle 2000 calorie al giorno.

6 Sà veda J. Kaplow, *op. cit.*, pp. 127-136.

7 C. Romon, *Les mendiants parisiens au XVIII^e siècle*, Paris 1981.

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^e 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^e 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»¹, 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 patata².

Le nuove specie vegetali americane vennero a conoscenza degli europei molto presto e, in Italia, il Ramusio nel 1550 ne registrava già gran parte³. 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-