

FRANCO MALOSSINI (\*)

## GLI ALLEVAMENTI ANIMALI NEL FONDO RUSTICO DELL'ANTICA ROMA

ABSTRACT - MALOSSINI F., 2011 - Livestock in the farms of ancient Rome.

Atti Acc. Rov. Agiati, a. 261, 2011, ser. IX, vol. I, B: 145-215.

The first part of this paper deals with the ancient Authors who wrote about agriculture in latin language that are Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Plinio and Palladio. The aspects that mainly characterize the country farms, such as nomenclature, size, buildings and work organization, are examined. In particular the paper focuses on quadruped and biped animals usually or occasionally present, both domestic and wild. Also snail, fish and bee breeding are considered on the basis of the above mentioned Authors treatises.

KEY WORDS - Roman authors of agriculture, Farm, Domestic animals, Wild animals, Apiculture, Aquaculture.

RIASSUNTO - MALOSSINI F., 2011 - Gli allevamenti animali nel fondo rustico dell'antica Roma.

Dopo una breve rassegna degli antichi Autori latini che hanno scritto sull'agricoltura – Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Plinio e Palladio – vengono esaminati i principali aspetti qualificanti del fondo rustico, come la nomenclatura, l'estensione, le costruzioni e l'organizzazione del lavoro. L'esposizione si sofferma in particolare sugli animali abitualmente o occasionalmente presenti, quadrupedi e bipedi, sia domestici che selvatici; sempre sulla base dei trattati degli Autori considerati, sono esaminati anche gli allevamenti di lumache, pesci e api.

PAROLE CHIAVE - Autori georgici latini, Fondo rustico, Animali domestici, Animali selvatici, Apicoltura, Acquacoltura.

---

(\*) Già professore ordinario di Zootecnica speciale all'Università di Udine.

Le citazioni bibliografiche di CATONE si intendono riferite a *De agri cultura*, di VARRONE a *De re rustica*, di VIRGILIO a *Georgicon*, di COLUMELLA a *De re rustica*, di PLINIO a *Naturalis historia*, di PALLADIO a *Opus agriculturae*.

Per semplicità, i riferimenti di diversi Autori su un medesimo argomento sono stati di solito raggruppati in una stessa nota.

## 1. GLI SCRITTORI DI COSE AGRARIE

Le nostre conoscenze sull'agricoltura nell'antica Roma le dobbiamo, per la massima parte, ad alcuni autori, distribuiti nell'arco di quasi sette secoli – dalle guerre puniche al tardo impero –, le cui opere ci sono pervenute pressoché integre, a testimonianza del loro prestigio presso i contemporanei e i posteri. Di altri, che pure hanno goduto di grande prestigio, ci è giunto appena qualche frammento attraverso le citazioni degli autori a noi noti. Altri ancora sono solo nudi nomi.

Il più antico, e primo fra i latini a scrivere su argomenti agricoli, è CATONE (Marco Porcio C., nato a *Tusculum*, presso l'attuale Frascati, verso il 234 a.C., morì ultraottantenne nel 149 a.C., l'anno della terza guerra punica, che egli stesso, con le sue orazioni, aveva contribuito a innescare). Soprannominato il Censore, dalla carica alla quale fu eletto nel 184 a.C., che lo vide implacabile persecutore della corruzione e della rilassatezza dei costumi in nome dell'integrità morale e semplicità di vita degli antichi romani. «Per circa ottanta anni, dalla giovinezza fino all'età estrema», ha scritto di lui CORNELIO NEPOTE «non smise mai di tirarsi addosso inimicizie per causa dello Stato» <sup>(1)</sup>. Storico, oratore, oltreché politico, è autore di una sorta di ricettario pratico (ed è l'unica sua opera pervenutaci completa) composto nella prima metà del II secolo a.C., su tutto quello che può essere utile all'agricoltore: dalle costruzioni rurali alla stesura dei contratti, dalle tecniche di coltivazione delle specie erbacee ed arboree alle cure del bestiame, dai compiti del personale a varie preparazioni alimentari, dalle pratiche magiche ai riti propiziatori e altro ancora, il tutto senza una individuabile sequenza logica. Questo manuale, noto come *Liber de agri cultura* o semplicemente *De agri cultura*, redatto in uno stile ruvido, alieno da abbellimenti retorici e ricco di arcaismi, ma non privo di un suo fascino, viene tradizionalmente suddiviso in 162 capitoli.

Catone non cita opere di autori greci, per avversione a quella cultura o perché ritenute ininfluenti ai suoi fini. Fonti dei suoi precetti sono quindi la tradizione e la sua esperienza personale, maturata nella conduzione del suo fondo in Sabina.

Più di un secolo separa Catone da VARRONE (Marco Terenzio V., nato a Rieti, in Sabina, nel 116 a.C., fu contemporaneo dei principali protagonisti dell'ultima Repubblica – Pompeo, Cesare, Cicerone, Antonio – ai quali tutti sopravvisse; morì nel 27 a.C., lo stesso anno dell'at-

<sup>(1)</sup> CORNELIO NEPOTE, *De viris illustribus*, XIV, *Cato*.

tribuzione a Ottaviano del titolo di Augusto). È considerato il più grande erudito e poligrafo del mondo romano, ma della sua sterminata produzione – oltre 70 opere per un totale di più di 600 libri – sono arrivati fino a noi un'enciclopedia linguistica *De lingua latina*, molto incompleta, e il trattato *De re rustica* in III libri, sotto forma di dialogo (in prosieggo, verranno attribuite direttamente a Varrone le considerazioni e i precetti che egli pone in bocca ai suoi ospiti), completato a 80 anni, nel 37 a.C. Il disegno espositivo – coltivazione dei campi, allevamento del bestiame, animali da cortile – rispecchia la convinzione che agricoltura e tecniche di allevamento degli animali siano attività distinte, anche se non indipendenti. Sulla scia del poeta greco ESiodo (*Le opere e i giorni*), alcuni capitoli del libro I – dal 27 al 41 – sono dedicati a una dettagliata descrizione delle operazioni agricole da svolgersi nei diversi periodi dell'anno – stagioni e costellazioni –, configurandosi quindi come il capostipite, in ambito latino, di tutti i calendari agricoli <sup>(2)</sup> redatti successivamente e in uso ancora oggi nelle campagne.

La trattazione dei diversi argomenti, come dichiara lo stesso Varro, si basa su tre fonti: la sua esperienza personale (aveva proprietà in Sabina, nel Lazio e in Campania), le letture e l'insegnamento dei tecnici (*periti*). A testimonianza dell'ormai avvenuta penetrazione, temuta e ostacolata da Catone, della cultura greca in quella latina, nomina, come meritevoli di consultazione, una cinquantina di autori greci, fra cui filosofi e poeti, tutti, peraltro, superati, secondo la sua opinione, dal cartaginese MAGONE, il cui trattato in 28 libri era stato tradotto in greco e in latino.

VIRGILIO (alla latina, VERGILIUS, Publio V. Marone, Andes, presso Mantova, 70 a.C. - Brindisi, 19 a.C.) è qui preso in considerazione come autore del poema didascalico «Georgiche» (37-30 a.C., titolo originale alla greca, *Georgicon* o *Georgica*) in IV libri – lavoro dei campi regolato dai vari segni astrali, alberi e piante, allevamento degli armenti, api <sup>(3)</sup> –, con il quale, afferma Columella, diede agli studi agricoli «lo splendore della poesia». In un periodo in cui sempre più si assiste all'espansione

---

<sup>(2)</sup> Per la verità, già in Catone si trovano alcuni riferimenti a stagioni, costellazioni e fasi del ciclo solare e lunare, ma in maniera saltuaria e limitata, per cui le sue indicazioni, sparse nel testo, esulano dalla tipologia del calendario agricolo.

<sup>(3)</sup> Il programma della trattazione è esposto nei celebri primi versi [I, vv. 1-5]:  
«*Quid faciat laetas segetes, quo sidere terram  
vertere, Maecenas, ulmisque adiungere vitis  
conveniat, quae cura boum, qui cultus habendo  
sit pecori, apibus quanta experientia parcis,  
hinc canere incipiam*».

dei grandi poteri di tipo imprenditoriale, con finalità di lucro, a spese della piccola proprietà, l'agricoltura vagheggiata e idealizzata da Virgilio è ancora quella del contadino che svolge con le sue mani tutte le operazioni inerenti alla coltura dei campi e alla cura del bestiame e produce, in regime di autosufficienza, quanto necessita al suo sostentamento: una vita semplice, opposta ai lussi e alle vacuità cittadine e lontana dalla discordia delle armi <sup>(4)</sup>.

Assente è ogni riferimento al lavoro servile e all'organizzazione aziendale, cui gli altri autori, più propriamente agronomi, dedicano ampio spazio, ma le Georgiche sono un'opera di poesia, come tale universalmente ammirata, e sarebbe ingenuo attribuire a Virgilio l'intenzione di scrivere un trattato con concrete applicazioni pratiche: evidentemente fittizia è la destinazione «agli agresti che non sanno la via» (I, 41), quando i veri lettori non potevano che appartenere a tutt'altro ceto sociale, *in primis* Ottaviano (non ancora Augusto) e Mecenate. Detto questo, va aggiunto che non mancano nelle Georgiche annotazioni utili per confermare o completare qualche dettaglio sulle conoscenze e le pratiche agricole del I secolo a.C.

Con COLUMELLA (Lucio Giunio Moderato C., non si hanno notizie precise sulla sua vita, se non che è nato a Gades nella Betica, oggi rispettivamente Cadice e Andalusia, sul finire del I secolo a.C.; fu quindi contemporaneo e conterraneo di Seneca; aveva proprietà in Etruria e nel Lazio) la scienza agronomica raggiunge il massimo livello. La sua opera, *De re rustica*, scritta fra il 60 e il 65 d.C., quindi al tempo dell'imperatore Nerone, si articola in XII libri, preceduti da un'ampia prefazione, in cui, con toni appassionati, è esaltato il ruolo dell'agricoltura per l'economia e la società, e lamentata la scarsa considerazione riservata alla scienza agricola, «che senza dubbio è vicina, per nobiltà e importanza, alla sapienza». Il libro I tratta delle caratteristiche generali del fondo rustico e della sua gestione, il II delle tecniche di coltivazione dei cereali, dei legumi, degli erbai e dei prati, il III, IV e V sono dedicati alle coltivazioni arboree – vite, ulivo e alberi da frutto –, il VI, VII e VIII alla zootecnia e acquacoltura, il IX riguarda gli animali selvatici e le api, il X, in poesia (esametri) sugli orti, è stato composto, come confessa l'Autore, dopo molte esitazioni, raccogliendo l'invito di Virgilio ai posteri di completare con questo argomento le sue Georgiche <sup>(5)</sup>, l'XI esamina i compiti del massaro (*vilicus*) e comprende un calendario dei lavori in

<sup>(4)</sup> L'elogio della vita dei campi occupa tutto il finale del II libro (vv. 458 e segg.).

<sup>(5)</sup> VIRGILIO, IV, vv. 116-124; 147,148.

campagna, il XII infine si occupa dei requisiti e compiti della massaia (*vilica*) e della preparazione e conservazione dei prodotti alimentari; a questi libri si aggiunge, a mo' di appendice, un XIII, *De arboribus*, che riprende argomenti già trattati.

Gli autori meritevoli di essere consultati, citati nel libro I sono quaranta fra i greci e una decina fra i romani; un elogio particolare è riservato a MAGONE «padre della scienza agricola (*rusticationis parens*), degno di tutto il rispetto e di tutta la venerazione».

Il *De re rustica*, per l'esposizione logica e organica degli argomenti, per la trattazione approfondita delle pratiche agricole, sostenuta dalla vasta cultura di Columella e dalla sua esperienza di appassionato agricoltore, per lo stile colto ed efficace <sup>(6)</sup>, resterà un modello insuperato e un punto di riferimento per i secoli seguenti. Ancora agli inizi dell'800 il famoso agronomo dell'ateneo bolognese Filippo Re giudicava questo trattato il più importante, per il progresso dell'arte agraria, fra tutte le opere greche o latine.

PLINIO (Caio P. Secondo, nato a Como nel 23 d.C. da agiata famiglia equestre, morto a Stabia nel 79 d.C. durante l'eruzione del Vesuvio; proprietario di terreni nel comasco e nell'agro romano) è autore di una vasta enciclopedia in XXXVII libri, la *Naturalis historia* <sup>(7)</sup>, pubblicata nel 77 d.C. con dedica a Tito, che abbraccia tutto lo scibile – scienza, credenze e leggende – sulle cose della natura. Alcuni libri trattano di argomenti inerenti all'agricoltura: il bestiame aziendale nel libro VIII dedicato agli animali terrestri, l'acquacoltura nel IX (animali acquatici), gli avicoli nel X (uccelli), le api nell'XI (insetti), gli alberi da frutto e la vite, compresa la trasformazione dei prodotti, nei libri XIV, XV e XVII, i cereali nel XVIII, gli ortaggi nel XIX. Il libro XVIII contiene anche un dettagliato calendario agricolo su basi astronomiche, polemicamente giustificato dalla carenza di praticità delle trattazioni precedenti: «Parleremo anche delle costellazioni, ed indicheremo gli incontestabili segni che loro corrispondono sulla terra, dal momento che quanti finora ne hanno trattato con sufficiente attenzione sembrano aver scritto per chiunque, tranne che per gli agricoltori».

Le nozioni tecniche sono tratte dagli agronomi precedenti, abbellite, come è caratteristica dell'intera opera, da racconti di prodigi e *mirabilia* varie. I richiami più frequenti sono al testo di Catone, mentre più scarse sono le citazioni di Columella, talvolta con una punta polemica.

---

<sup>(6)</sup> «Limpida e ben tornita prosa» definisce la sua scrittura Ettore Paratore (1991).

<sup>(7)</sup> *Historia* mantiene qui il significato originario del vocabolo greco ἱστορία, cioè «ricerca», «indagine». Dal titolo dell'opera di Plinio, impropriamente tradotto, deriva la nostra denominazione di «Storia naturale» attribuita alle scienze della natura.

Al IV o V secolo d.C. appartiene il più tardo cultore di argomenti agronomici, PALLADIO (Rutilio Tauro Emiliano P., nulla si sa della sua vita se non che aveva proprietà nei pressi di Roma e in Sardegna). Ci resta di lui un *Opus agriculturae* in XIV libri, di cui il I di carattere generale, mentre l'ultimo, in distici, tratta dell'innesto (*De insitione*); gli altri XII, uno per mese, si configurano come un calendario agricolo. Nella sua esposizione, come dichiara all'inizio del libro I, si propone di evitare le prolissità e gli orpelli retorici, che hanno reso oscure, anche alle persone colte, altre opere. Palladio ricorre ampiamente all'insegnamento dei predecessori e, in particolare, di Columella, di cui riporta talvolta i precetti con le sue stesse parole. I meriti del Palladio non vanno quindi ricercati in apporti originali, ma nella descrizione precisa e semplice delle pratiche da svolgere in campagna secondo una sequenza temporale, basata per la prima volta non su congiunzioni di astri e di costellazioni, come i calendari precedenti, ma sui 12 mesi; la consultazione dell'opera è inoltre facilitata dagli indici che precedono ogni libro.

Tutto questo ha assicurato all'*Opus agriculturae* una vasta e popolarità, protrattasi per tutto il Medioevo. Ancora nel XIV secolo, il bolognese Pier de CRESCENZI, nel suo *Opus ruralium commodorum* cita ripetutamente il Palladio, che chiama Maestro di agricoltura.

Quella di Palladio è l'ultima espressione della scienza agraria latina. Si dovrà attendere il VII, o forse il IX, secolo d.C. per trovare un'altra opera di carattere agricolo, i *Geoponica*, ma questa apparirà all'ambiente bizantino e sarà scritta in greco.

Alcuni accenni interessanti per conoscere qualche aspetto o problema particolare dell'agricoltura romana si possono occasionalmente trovare negli scritti di storici, filosofi e poeti.

Dato che l'attività agricola, in senso lato ivi compreso quindi l'allevamento degli animali, si svolgeva nel fondo rustico, è opportuno soffermarsi brevemente su questa realtà.

## 2. IL FONDO RUSTICO

*Terminologia e toponomastica* – Quella che per noi è l'*azienda agricola* o *fondo (rustico)* – o, secondo la terminologia in uso nelle diverse regioni, il *podere*, la *casina*, la *tenuta*, la *fattoria*, il *maso*, la *masseria* – era per i romani il *fundus* o *praedium*. Il termine *villa*, che indicava inizialmente la casa rustica inserita nel piccolo podere, si estese successivamente a tutto il complesso agricolo, con un implicito significato di am-

piezza e/o di luogo di soggiorno signorile. Analogamente, *vicus* può riferirsi a un gruppo di case, ma anche all'intero podere in cui sono inserite <sup>(8)</sup>. Viene usato anche il vocabolo, di derivazione greca *ager* (ἄγρος) – da cui *agricultura* –, che peraltro, in particolari contesti, si riferisce al terreno coltivato o alla campagna in contrapposizione rispettivamente al bosco o alla città (con questa accezione, anche *rus*); accompagnato da un aggettivo di carattere geografico indica, analogamente all'italiano, un territorio (*ager Romanus*, *a. Tusculanus* = agro romano, *a. toscolano*). *Agellus*, diminutivo di *ager*, assume frequentemente una coloritura di vezzeggiativo, come noi potremmo dire allo stesso modo «poderetto» <sup>(9)</sup>. *Saltus*, che più frequentemente sta per regione montuosa e selvosa o per zona pascoliva, può indicare anche il fondo rustico con boschi e pascoli <sup>(10)</sup>.

Ogni bene fondiario era contrassegnato da un nome proprio, che in genere richiama quello del proprietario, aggettivato da un suffisso di solito in *anus* (o *anum* se riferito a *praedium* anziché *fundus*), come *Manlianus*, *Sempronianus* e così via. Nei territori romanizzati della Gallia, al di là e al di qua delle Alpi, al nome del proprietario veniva aggiunto il suffisso celtico *acus* o, meno frequentemente, *icus* (o, rispettivamente, *acum* e *icum*) <sup>(11)</sup>. Il nome del fondo non si modificava nel tempo all'eventuale cambio di proprietà, ma manteneva quello, magari lontano di generazioni, del primo proprietario. Se un agricoltore acquistava

<sup>(8)</sup> Con questo significato in CICERONE: «Mi scrivi che hai intenzione di vendere un'intera proprietà» (*te vicum vendituram*). Altri traducono diversamente [*Epistulae ad familiares*, 14, 1].

<sup>(9)</sup> *Agellus* è l'appellativo con il quale ORAZIO fa riferimento al fondo, dotato di cinque case, non quindi un campicello, regalatogli da Mecenate nel 32 a.C. a Varia (attuale Vicovaro, sulla Tiburtina Valeria, a 12 km da Tivoli): «O custode dei boschi e della piccola / campagna che ridona me a me stesso / e tu disprezzi, pure popolata / da cinque case e benché mandi a Varia / cinque capi famiglia» (*Vilice silvarum et mihi me reddentis agelli / quem tu fastidis habitatum quinque focis et / quinque bonos solitum Variam dimittere patres*) [*Epistulae*, I, 14].

<sup>(10)</sup> Così, per es., CATULLO descrive un *Firmanus saltus* ricco di «cacciagione, pesci d'ogni specie, / prati, campi e selvaggina» (*aucupium, omne genus piscis, prata, arva, ferasque*) [*Carmina*, CXIV].

<sup>(11)</sup> Molti, non tutti, dei nomi di paesi o città con desinenza in *ano* o *ana* o in area friulana e quindi a sostrato celtico, in *acco* o *icco* sono appunto «toponimi prediali», che rivelano, nella loro etimologia, il nome dell'antico podere e del suo proprietario, e non quello di ipotetici villaggi di epoca romana. Così, per es., Bolognano (TN) da *Volumnius* o più probabilmente da *Bononius* e Varignano (TN) da *Varinius* o Pagnacco (UD) da *Panius* e Biccinicco (UD) da *Beccinius*. Uno stesso gentilizio, in aree diverse, può essere alla base di toponimi con i due tipi di desinenza: per es. da *Martinius*, Martignano (TN) e Martignacco (UD) [Cfr. LORENZI, 1932; FRAU, 1978; MASTRELLI ANZILLOTTI, 2003].

un altro podere contiguo, le due proprietà non formavano un nuovo podere, ma ciascuno conservava la denominazione originaria e la sua individualità. Se, viceversa, un fondo, per vendite parziali o successioni ereditarie, veniva suddiviso in parti, *portiones*, il fondo manteneva normalmente la sua unità nominale, pur appartenendo a diversi proprietari; in genere queste parti erano misurate in dodicesimi, *unciae* <sup>(12)</sup>.

*Estensione* – Le dimensioni del podere potevano variare entro limiti piuttosto ampi, se pure i riferimenti dei diversi Autori non sono sempre facilmente quantificabili: a volte l'unità di misura è l'*iugero*, facilmente traducibile in ha <sup>(13)</sup>, altre volte si fa riferimento al prezzo di mercato in sesterzi o alla rendita o al numero di schiavi richiesti per la sua gestione, altre volte ancora, per i fondi più vasti, la descrizione è immaginifica, a effetto.

Principiando la descrizione delle due colture ritenute fondamentali, CATONE prende come base un'azienda olivicola di 240 iugeri (60 ha) e un vigneto di 100 iugeri (25 ha) <sup>(14)</sup>; verosimilmente queste erano, al suo tempo, le tipologie più comuni o, almeno, le preferite.

Esistevano tuttavia, specie nei primi secoli della storia di Roma, molte piccole proprietà: si racconta che Romolo aveva attribuito a ciascuna famiglia quote di 2 iugeri, trasmissibili agli eredi (da cui il nome *heredium*, vedi nota 13) e, con non molta maggiore larghezza, era stata effettuata l'assegnazione al popolo promossa dal tribuno Licinio nel 144 a.C. di 7 iugeri di terra. All'altro estremo, le grandissime proprietà, alle quali aveva cercato di porre un freno, due secoli prima (367 a.C.), un altro Licinio con la *lex* omonima, che vietava ai cittadini romani di possedere più di 500 iugeri.

La lode di questi piccoli fondi della tradizione antica è un *topos* ricorrente fra gli scrittori di cose agrarie – per quanto le norme della

<sup>(12)</sup> *Uncia* era la dodicesima parte di un intero, per es. proprietà o eredità, come pure di tutte le unità di misura monete (asse), peso (libbra), lunghezza (piede), superficie (iugero).

<sup>(13)</sup> «Iugero» dice VARRONE [I, 10] «si chiama un'area di 2 atti quadrati. Atto quadrato (*actus quadratus*) è una misura di 120 piedi di lunghezza e di altrettanti di larghezza: questa misura si dice in latino *acnuas*». Posto che un piede = 0,2955 m, si deduce che 1 iugero = 2514,8 m<sup>2</sup> = circa ¼ di ha. Multipli, sempre secondo VARRONE, sono l'*heredium* pari a 2 iugeri e la *centuria* di 100 *heredia*, pari quindi a un quadrato di 2400 piedi di lato = 50,3 ha. Sulle varie misure agrarie, cfr. anche COLUMELLA, V, 1. Il significato pratico, e non solo geometrico, delle due fondamentali misure agrarie è riferito da PLINIO: «Iugero era definita la superficie arabile in un giorno da una sola coppia di buoi aggiogati; *actus* era la distanza che mediamente i buoi compivano con l'aratro in una sola tirata. La sua lunghezza era di 120 piedi» [XVIII, 9].

<sup>(14)</sup> CATONE, 10; 11.



buona organizzazione e conduzione non siano evidentemente applicabili al di sotto di certe dimensioni –, mentre altrettanto generale è la deplorazione delle proprietà troppo vaste, spesso abbandonate o mal coltivate o frutto di ingiustizie a danno dei più deboli. «Loda i grandi poderi, coltivane uno piccolo» aveva già ammonito VIRGILIO. Secondo COLUMELLA «un vasto campo mal coltivato rende meno di uno piccolo coltivato perfettamente», concetto ripreso, secoli dopo da PALLADIO: «Vale di più un campo piccolo e ben curato che uno grande e abbandonato». COLUMELLA sottolinea l'esigenza di conservare una giusta misura nell'acquisto della terra, cioè «solo quanto basta perché si dica che ci siamo procurati i campi da far fruttare, non che ce ne siamo sovraccaricati, rubando a chi poteva trarne veramente vantaggio. Così fanno i prepotenti che possiedono paesi interi, di tale vastità da non poterli girare nemmeno a cavallo; e li lasciano calpestare dalle greggi e devastare dalle fiere, quando non li riempiono di cittadini imprigionati per debiti e di ergastoli<sup>(15)</sup> di schiavi». Certamente i grandi fondi, i *latifundia*, già nel I secolo d.C. dovevano essere piuttosto diffusi se PLINIO lamenta che «i latifondi sono stati la rovina dell'Italia e lo sono ora per le province: sei padroni possedevano metà dell'Africa»<sup>(16)</sup>.

*La villa* – Centro ideale del podere era la *villa*, l'edificio o il complesso di edifici, sede del padrone e con annesso tutto quanto serviva per le coltivazioni, per la conservazione e trasformazione dei prodotti, per il ricovero del bestiame. «Conviene» scrive CATONE «che il padrone (*pater familiae*) abbia una villa rustica ben costruita, una cantina olearia, una vinaria, molte botti, ... buoni torchi... [Costruisci] buone stalle, buone mangiatoie falische a rastrelliera».

Molto dettagliata è la descrizione che ne fa COLUMELLA: «Il numero e la distribuzione degli edifici ... va diviso in tre parti: villa padronale (*villa urbana*), casa rustica (*v. rustica*), magazzini per i raccolti (*fructuaria*)». La villa padronale comprende il settore invernale e quello estivo, con camere da letto, stanze da pranzo, bagni e ambulacri, tutti con la più opportuna esposizione. Nella parte rustica si trovano la cucina, dove i servi (*familiares*) possono intrattenersi comodamente in ogni tempo dell'anno, le stanzette per gli schiavi non legati (*servi soluti*) e un ergastolo sotterraneo, il più sano possibile, per quelli incatenati (*vincti*).

---

<sup>(15)</sup> Gli ergastoli erano edifici, per lo più sotterranei, dove erano tenuti, per punizione, gli schiavi; durante il lavoro erano incatenati. Furono aboliti nel II secolo d.C., forse dall'imperatore Adriano.

<sup>(16)</sup> *Laudato ingentia rura / exiguum colito* – [VIRGILIO, II, vv. 412-413]; COLUMELLA, I, 3; PLINIO, XVIII, 7; PALLADIO, I, 6.

Per quanto riguarda l'ubicazione, VARRONE raccomanda che «la villa sia situata specialmente alle falde di un colle boscoso, dove i pascoli siano ricchi, e – in pari modo – che sia esposta ai venti che saluberrimi soffieranno sulla campagna. Adattissima è quella che guarda all'est equinoziale, perché l'estate ha l'ombra, d'inverno il sole». La parte padronale deve essere confortevole, perché il proprietario si rechi di buon grado a visitare i suoi possedimenti, con vantaggi per la loro gestione. Con la consueta laconicità CATONE: «se anche in campagna abiterai decorosamente, ci verrai più volentieri e più spesso: il fondo migliorerà, si commetteranno meno infrazioni, trarrai maggior frutto». Più disteso e con una nota galante, il discorso di COLUMELLA: «Il padrone (*paterfamilias*) deve avere una casa bella, in proporzione con il suo patrimonio (*proportione facultatum*; *pro copia* aveva scritto CATONE); verrà così volentieri in campagna e vi abiterà piacevolmente. Questo è poi tanto più necessario se lo accompagnerà la consorte; i gusti delle donne, come il loro sesso, hanno più delicatezza e più esigenze, perciò bisogna circondarle di qualche comodo e di qualche eleganza perché stiano più volentieri in campagna con il marito!».

PALLADIO indica l'edificio padronale col nome di *praetorium*, termine che veniva dato alla tenda del generale e, nelle province, al palazzo del governatore, e consiglia che sia costruito in un luogo più elevato rispetto alle altre abitazioni: nome e ubicazione implicano quindi il concetto di autorità e comando. «La presenza del padrone» sentenza «assicura il progresso della campagna»<sup>(17)</sup>.

Molta importanza, come si vede, è attribuita alla presenza del proprietario nella sua tenuta, mentre sempre più spesso gli impegni e gli agi della città tendevano a tenerlo lontano. È ricorrente il rimpianto del buon tempo antico, quando chi viveva in campagna, alla quale si dedicava personalmente, godeva del massimo prestigio sociale. «I nostri avi» scrive CATONE nella prefazione al suo trattato «... allorquando lodavano un uomo buono, così lo lodavano: un buon agricoltore, un buon coltivatore. E si riteneva che ricevesse somma lode chi era in tal modo elogiato... È dagli agricoltori che nascono gli uomini più forti e i soldati più coraggiosi ...». Gli fa eco VARRONE: «Non senza ragione quei grandi che furono i nostri antenati ai Romani di città preferivano quelli di campagna». La prevalente importanza attribuita all'agricoltura è evidenziata dal fatto «che solo ogni 9 giorni trattavano gli affari, mentre gli altri 7<sup>(18)</sup> attendevano alla

<sup>(17)</sup> CATONE, 3, 2; 4, 1; VARRONE, I, 12; COLUMELLA, I, 4, 6; PALLADIO, I, 8.

<sup>(18)</sup> Diversamente dal nostro uso, i romani includevano nel conteggio di una serie

coltivazione dei campi» con vantaggio per la fertilità delle campagne e della loro stessa salute. Mentre «oggi per il fatto che quasi tutti i padri di famiglia si sono a poco a poco infiltrati dentro le mura delle città abbandonando la falce e l'aratro e preferiscono usar le mani per applaudire nel teatro e nel circo piuttosto che nella coltivazione dei campi e dei vigneti, noi noleggiamo chi, per sfamarci ci porti il grano dall'Africa e dalla Sardegna, e importiamo via mare l'uva dall'isola di Coo e di Chio».

Questo stesso rimpianto è ripreso, con accenti lirici, da COLUMELLA, che ricordando gli abbondanti raccolti assicurati dal grandissimo amore per la coltivazione dei campi degli avi, amore ormai caduto in dispregio, lamenta: «Ed ecco le dolorose conseguenze: per non soffrire la fame, siamo costretti, qui, in questo Lazio, in questa terra Saturnia, dove gli dei stessi insegnarono agli antichi abitatori, la loro progenie, la coltivazione dei campi, a farci venire il grano dalle province di là dal mare ...! E beviamo il vino delle isole Cicladi o delle contrade della Betica e della Gallia!».

Accettando ormai la situazione di fatto, PLINIO considera non più attuale e realistica la pretesa di confinare in campagna il proprietario terriero, come richiedeva anche MAGONE, secondo il quale «una volta comprato un campo, bisogna vendere la casa in città»; «parere», a suo giudizio, «troppo rigoroso (*inclementer*), e che non nasce da esigenze di pubblica utilità, ma tale da mostrare che egli voleva costante la presenza del padrone»<sup>(19)</sup>.

*Organizzazione del lavoro* – «Quando si possiede una fattoria ...» scrive COLUMELLA «è necessaria un'attenzione tutta speciale nella scelta degli uomini a cui affidarla. Si possono dare in affitto i campi a coloni liberi o farli lavorare dagli schiavi». La scelta dell'affitto è un ripiego che si rende necessario quando il padrone non può seguire personalmente il suo fondo o quando i campi si trovano in località malsane o sterili.

Normalmente, quindi, nelle aziende medie o grandi di tipo imprenditoriale, a cui si riferiscono tutti gli scrittori di cose agrarie, i servizi e il lavoro manuale erano svolti dai *servi* o *mancipia*, che noi traduciamo abitualmente col termine di «schiavi»; l'insieme degli schiavi formava la *familia*, distinta in due parti in base alle mansioni: la *familia urbana* (l'aggettivo specifica che i servizi, se pure in campagna, corrispondevano a quelli svolti nelle dimore cittadine), costituita dal personale addetto ai bisogni

---

di giorni il primo e l'ultimo, per cui quello che per noi sarebbe l'8° giorno era per i romani il 9°, cosicché i giorni intermedi risultavano 7.

<sup>(19)</sup> CATONE, Prefazione, 2, 3; VARRONE, II, Proemio; COLUMELLA, Prefazione; PLINIO, XVIII, 35.

del padrone – segretari, corrieri, cuochi, camerieri, cacciatori e così via – e la *familia rustica*, comprendente i lavoratori agricoli veri e propri.

Dal punto di vista giuridico, lo schiavo era considerato *res*, non già nel senso di «cosa inanimata», ma in quello di «oggetto di proprietà» e, come tale, alla stessa maniera di un bene qualsiasi, poteva essere comprato, venduto o prestato. È illuminante al riguardo quanto scrive CATONE circa i compiti del padrone del fondo: «Faccia vendite all'asta: venda l'olio, se ha il prezzo alto; venda il vino, il frumento in sovrappiù, buoi invecchiati, bestiame e pecore in cattivo stato, lana, pelli, carri vecchi, ferraglie in disuso, schiavi anziani, schiavi malaticci; se ha qualcos'altro di superfluo lo venda». L'eliminazione dei *servi* inabili, che ci colpisce per il fatto in sé e ancor più per l'elenco in cui è inserito, era una prassi normale e non indizio di una particolare disumanità di Catone. Lo schiavo non aveva diritti, neppure quello di famiglia, per cui anche la compagna e i figli appartenevano al padrone. Se riusciva a mettere da parte una qualche somma di denaro (il *peculium*), qualora non la avesse utilizzato per la sua emancipazione, *manumissio* – attraverso la quale passava nella categoria superiore dei *liberti* –, non godendo del diritto di proprietà, non la poteva trasmettere a eventuali eredi e, alla sua morte, questa ritornava al padrone.

VARRONE, trattando dei mezzi necessari per la coltivazione, riporta questa raggelante classificazione tripartita, basata sul tipo di strumento (*instrumenti genus*): «vocale [dotato di voce], semivocale [che ha solo a metà il dono della voce] e muto. Al primo tipo appartengono i servi, al secondo i buoi, al terzo appartengono i carri».

Tutto ciò non significa che lo schiavo non potesse essere trattato umanamente, anzi questa raccomandazione compare frequente negli scritti di diversi autori; prendeva parte alle pratiche di culto, agli eventi lieti della famiglia, gli spettava il riposo festivo e anche una sua tomba. Una norma che COLUMELLA afferma di seguire personalmente, e che raccomanda, è quella di trattare con familiarità gli schiavi, specie i campagnoli, fermandosi a parlare con loro, trattando insieme di qualche nuovo lavoro, perché questa confidenza del padrone allevia, in certo modo le loro fatiche, e i lavori, sui quali è stato sentito il loro parere, vengono svolti con più entusiasmo. Particolarmente cordiale e familiare è il comportamento di PLINIO il Giovane nei confronti dei suoi schiavi: come scrive all'amico Fusco, dopo cena, con i più istruiti, ama passeggiare e dilungarsi in conversazioni su vari argomenti <sup>(20)</sup>.

---

<sup>(20)</sup> CATONE, 2, 7; VARRONE, I, 17; COLUMELLA, I, 7, 8; PLINIO il Giovane, *Epistulae*, IX, 36, 4.

In ogni caso, le condizioni degli schiavi, col trascorrere dei secoli, avevano progressivamente perduto la durezza iniziale, anche grazie a varie disposizioni – decreti imperiali, senato-consulti, leggi apposite – che avevano proibito le punizioni più crudeli e reso più facile l'emancipazione.

Oltre ai lavoratori generici, per ogni sorta di attività agricola o zootecnica esisteva il personale specializzato; quando il numero era elevato, venivano formati gruppi omogenei di 10 (*decuriae*), sottoposti a un caposquadra; su tutti vigilava il *villicus* (o *vilicus*), che potremmo tradurre come «massaro» o «castaldo». Da CATONE prendiamo un esempio del personale richiesto in due aziende tipiche. Per un oliveto in un'azienda di 240 iugeri: «un massaro, una massaia, 5 lavoratori (*operarios*), 3 bovani, un asinaio, un porcaio, un pecoraro; in totale: 13 persone». Per un vigneto di 100 iugeri: «un massaro, una massaia, 10 operai, un bovaro, un asinaio, un addetto al salceto, un porcaio; totale: 16 persone».

Per il buon andamento delle attività agricole, il *villicus* (lui stesso uno schiavo) svolgeva un ruolo di fondamentale importanza. CATONE dedica uno dei capitoli più estesi ai compiti del massaro (*vilici officia*), espressi con una serie di secche prescrizioni: «Sia di retti principi; sia osservante delle festività; tenga la mano distante dalla proprietà altrui, vegli con diligenza sulla propria; impedisca liti fra gli schiavi; se qualcuno avrà commesso un errore, lo punisca secondo la gravità della colpa, ma in ragionevole modo (*bono modo*). Gli schiavi non siano maltrattati, non soffrano il freddo, né la fame; opportunamente li terrà sempre impegnati nel lavoro: più facilmente impedirà loro cattive azioni e furti. ... Il massaro ricompensi le buone opere affinché ad altri piaccia il buon operare». Deve tenere un comportamento irreprensibile, fare sempre e solo gli interessi del padrone, astenersi dal consultare indovini di qualsiasi genere, seguire i lavori di campagna e aver cura del bestiame, senza pretendere di saperne più del padrone. Primo ad alzarsi e ultimo a coricarsi, non prima di essersi accertato che la villa sia chiusa, ognuno sia coricato al suo posto e il bestiame abbia il foraggio. Da tutta questa serie di norme, e altre analoghe, appare il ridotto margine di autonomia e la totale dipendenza dal padrone assegnati da CATONE al massaro: il suo impegno fondamentale è quello di assicurare una gestione efficiente e ordinata dell'azienda, prevenendo motivi di malcontento da parte del personale subalterno, che ne comprometterebbero il rendimento.

Il massaro non va scelto, scrive COLUMELLA, fra gli schiavi infrolliti dalla vita cittadina, ma si preferisca «uno che fin da bambino si sia indurito nei lavori campestri e abbia dato prova della sua abilità. ... Sia dun-

que un uomo di mezza età, di solide forze e pratico della campagna o almeno tanto attivo e intelligente da impraticarsene al più presto. ...» . Può anche essere analfabeta, perché così almeno non sarà in grado di falsificare i conti. Non fraternizzerà con i subalterni, ma ogni tanto, nei giorni di festa, inviterà alla sua mensa, come grande onore, qualcuno dei servi più meritevoli. «Non farà sacrifici se non dietro ordine del padrone. Non lascerà entrare né indovini né maghe, gente che mette negli animi ignoranti delle superstizioni e li spinge a spese e, per conseguenza, a frodi e furti». Non si sposterà dal fondo se non per fondati motivi. Non darà ospitalità a nessuno, a meno che non sia parente o amico del padrone. Dovrà invece occuparsi con grande impegno degli attrezzi, dei quali deve sempre esserci un'opportuna scorta. «Terrà i servi curati e vestiti non con ricercatezza, ma in modo pratico e utile per difenderli bene dal vento, dal freddo e dalla pioggia: sono utilissime a questo scopo le pellicce con maniche, le vesti fatte con vecchie imbottite, i mantelli a cappuccio». Premura, per la verità, non del tutto disinteressata: «Se si saranno approntate tutte queste cose, non c'è giorno tanto brutto in cui non si possa lavorare all'aperto».

Oltre ad essere competente di agricoltura e buon organizzatore, il *villicus*, «per quanto è possibile a uno schiavo, dovrà avere un animo ben dotato, tanto da saper esercitare il suo comando senza durezza e senza crudeltà». Per evitare negligenze, che andrebbero inevitabilmente punite, tutti i sottoposti vanno continuamente controllati. «Sotto questa attiva sorveglianza i vari capisquadra faranno bene il compito loro e gli altri servi, dopo essersi ben stancati lavorando, preferiranno riposarsi che abbandonarsi ai piaceri». Per quanto riguarda infine gli schiavi degli ergastoli, «il massaro deve attenersi scrupolosamente a queste due norme: non sciogliere dalle catene quello schiavo che il padrone ha condannato a tale pena e non sciogliere neppure quelli che abbia dovuto punire lui, prima che il padrone ne sia al corrente».

Riguardo ai compiti e alle competenze del *vilicus*, PLINIO rimanda ai molti consigli di CATONE, aggiungendo: «Noi ci limiteremo a dire che il fattore deve essere il più possibile vicino per intelligenza al padrone, e che tuttavia non deve egli stesso esserne consapevole».

Sintetico è il consiglio di PALLADIO: non mettere come sovrintendente (*praesul*) della proprietà uno dei giovani servi (*servuli*) prediletti, perché questo, fidando nell'amore passato, si aspetta l'impunità per le colpe presenti <sup>(21)</sup>.

<sup>(21)</sup> CATONE, 5; 12; 13; COLUMELLA, I, 8; PLINIO, XVIII, 36; PALLADIO, I, 6.

### 3. GLI ANIMALI

Se l'allevamento del bestiame sia pertinente all'agricoltura o sia un settore da essa separato è una questione dibattuta dagli agronomi romani. «Prima bisogna distinguere se appartiene all'agricoltura solo ciò che si semina nei campi o anche ciò che si porta nelle campagne, come il bestiame minuto (*oves*) o il grosso bestiame (*armenta*)» scrive VARRONE, che così continua: «tutto ciò che riguarda i pascoli ... sembra appartenere più al pastore che all'agricoltore. Per questo i capi che sovrintendono all'una o all'altra attività si distinguono anche nel nome, perché l'uno si chiama villico (*vilicus*), l'altro guardiano del gregge (*magister pecoris*). Il villico destinato a coltivare i campi, prende il nome da villa ...». Più avanti, ritornando sull'argomento, riconosce che, nella pratica, l'attività agricola, in senso stretto, e quella zootecnica sono fra loro connesse e coesistono nel fondo rustico: «Ma poiché fra le due arti sussiste un intimo legame, perché al padrone conviene per lo più far consumare il pascolo sul fondo anziché venderlo, e la concimazione è molto indicata per far fruttare la terra e soprattutto adatto a ciò è il bestiame, chi ha un potere deve praticare l'una e l'altra arte, cioè quella dell'agricoltura e quella dell'allevamento del bestiame, compreso anche quello degli animali da cortile (*villaticae pastiones*)». Certamente gli animali domestici hanno rivestito un'importanza del tutto particolare presso gli antichi, afferma ancora VARRONE, che riporta una serie di argomentazioni a sostegno di questa asserzione. Fra le tante, il fatto che sono stati dati nomi di animali a costellazioni (Ariete, Toro, Capricorno), a mari (Egeo, da αἴγες = capre), a monti (Tauro), a città (fra le altre, Hippiion Argos, in Grecia) e che molti nomi gentilizi romani hanno questa origine (*Porcius*, *Ovinus*, *Caprilius*, *Equitius*, *Taurius*, *Asinius*); il termine stesso *pecunia* (denaro) deriva da *pecus* (bestiame).

COLUMELLA riprende, senza discostarsene, i concetti di Varrone: anche le tecniche di allevamento e riproduzione del bestiame devono essere ben conosciute dal proprietario terriero, perché anche queste fanno parte dell'agricoltura «quantunque la scienza agricola vera e propria (*agricolatio*) sia separata dalla pastorizia (*pastoralis scientia*)»... «Anzi l'allevamento è la maniera più antica di vita campagnola e nello stesso tempo la maniera più redditizia di sfruttamento della terra. Il nome di *pecunia* (cioè denaro) e *peculium* derivano da *pecus* (bestiame): questo solo infatti possedettero gli antichi ...».

L'arte di acquistare e allevare il bestiame, in modo che questa attività sia redditizia, si può distinguere, secondo VARRONE, in tre grandi sezioni, ciascuna a sua volta tripartita. La prima sezione riguarda il bestiame minuto (*pecus minor*): pecore, capre, maiali; la seconda il bestiame grosso

(*pecus maior*): buoi asini cavalli; la terza riguarda tutto ciò che, pur non dando reddito diretto, serve per l'allevamento: muli, cani, pastori.

Più semplicemente, secondo COLUMELLA, il bestiame si divide in due categorie: quello allevato come ausilio nel lavoro (*in consortium operum*), come il bue, il mulo, il cavallo, l'asino e quello tenuto per diletto o per reddito o per la custodia della casa, come la pecora, la capra, il maiale, il cane <sup>(22)</sup>.

### 3.1 - Bovini

Qualunque fosse l'ordinamento colturale del fondo, presenti o meno animali propriamente da reddito, in ogni caso non potevano mancare i bovini, dai quali venivano tratti i buoi, indispensabili per ogni attività che richiedesse attitudini dinamiche. La loro importanza è felicemente espressa da VARRONE: «Il bue è il compagno dell'uomo nel lavoro dei campi ed è al servizio di Cerere. Per questo gli antichi volevano che fosse a tal punto rispettato, da colpire con la pena di morte chi lo avesse ucciso». Questo rispetto del tutto speciale per il bue è ricordato, quasi con le stesse parole da COLUMELLA: «è ancor oggi il più laborioso compagno dell'uomo nella lavorazione dei campi: per questo gli antichi lo tennero in tanta venerazione, che era considerato delitto da punirsi con la morte tanto l'aver ammazzato un cittadino quanto l'aver ammazzato un bue!». PLINIO, riprendendo il concetto di questa società fra i due protagonisti del lavoro nei campi, cita l'aneddoto del cittadino romano mandato in esilio per aver ucciso un bue, su istigazione del suo concubino che voleva gustarne le trippe <sup>(23)</sup>.

Nel podere romano quindi tutta l'organizzazione dell'allevamento bovino, non essendo considerate le attitudini alla produzione del latte né della carne, era finalizzata alla produzione dei buoi.

*Razze e caratteristiche esteriori* – Nel suo trattato, pure ricco di consigli sull'alimentazione dei buoi, sulla cura e la prevenzione delle malattie, sui riti sacri che li riguardano, CATONE non dà indicazioni sulle loro caratteristiche, né sui criteri di scelta, dando probabilmente per scontato che queste conoscenze dovessero rientrare nel bagaglio di base del proprietario del fondo.

---

<sup>(22)</sup> VARRONE, I, 2, 12, 14; II, Proemio, 5; II, 1, 7-12; COLUMELLA, Prefazione; VI, Prefazione.

<sup>(23)</sup> VARRONE, II, 5, 3-4: *Hic socius hominum in rustico opere et Cereris minister, ab hoc antiqui manus ita abstineri voluerunt, ut capite sanxerint, si quis occidisset*; COLUMELLA, Praefazione; PLINIO, VIII, 180.



Volendo acquistare una mandria di bovini (*gregem armentorum*), bisogna anzitutto badare, secondo VARRONE, che siano soggetti in età valida per la figliatura; inoltre le loro caratteristiche esteriori devono rispondere a determinati canoni: «corporatura piuttosto lunga e larga, corna nereggianti, fronte ampia, occhi grandi e neri, orecchie pelose, mascelle compresse e naso rincagnato, senza gibbosità, lieve avallamento del dorso, froge aperte, labbra tendenti al nero, nuca grossa e larga, giogaia scendente giù dal collo, torace ben costoluto, spalle larghe, natiche sode, coda lunga fino ai talloni, ... le gambe piuttosto piccole e dritte, ... pelle non aspra e dura a toccarsi, colore preferibilmente nero, in linea subordinata rossiccio, in terzo luogo rosso pallido, in ultima ipotesi bianco: quest'ultimo tipo è il più delicato, come il primo è il più forte. Tra i due colori intermedi il primo è preferibile al secondo, mentre tutt'e due sono più comuni del nero e del bianco». Soggetti buoni per il lavoro sono in genere quelli provenienti dalla Gallia, mentre più scadenti sono i liguri. Per i sacrifici divini qualcuno preferisce, a quelli di altre regioni, i bovini italiani, di grande mole e bianchi, anche se questo colore non è così frequente come in Tracia. Un'attenzione particolare va posta nell'acquisto di buoi già adulti, che male sopporterebbero un'eventuale differenza ambientale rispetto ai luoghi d'origine: «Si eviti di comprare vecchi buoi abituati al lavoro in zone di pianura, per condurli in zone aspre e montagnose, e deve essere evitato anche il caso contrario».

Molto variegato è il quadro che ci presenta COLUMELLA: per struttura del corpo, indole e colore del mantello differisce il bestiame non solo fra le Province, ma anche fra le stesse regioni d'Italia. Così, i buoi sono bianchi, di piccola taglia, ma robusti in Campania, bianchi o rossicci, di grande mole, pregiati per l'indole e la forza, in Umbria <sup>(24)</sup>. Sono tozzi, ma forti in Etruria e nel Lazio, di non bello aspetto, ma resistentissimi nell'Appennino. Qualità esteriori diverse, ma dovendo procurarsi dei buoi, alcuni caratteri, come ha insegnato il cartaginese Magone, vanno

---

<sup>(24)</sup> Questi grandi bovini bianchi destinati ai sacrifici sono cantati da VIRGILIO in versi famosi: «di qui, o Clitunno, le tue bianche greggi e la più grande vittima, il toro, bagnati molte volte nella tua sacra corrente hanno guidato al tempio divino i trionfi dei Romani» [II, vv. 146-148]. L'immagine suggestiva sarà rievocata dal CARDUCCI nella sua ode «Alle fonti del Clitumno»:

*de' bei giovenchi dal quadrato petto,  
erti su 'l capo le lunate corna,  
dolci ne gli occhi, nivèi, che il mite  
Virgilio amava.*

Piace pensare che questa razza dal mantello bianco, di grande taglia, sia la progenitrice dell'attuale Chianina.

sempre tenuti presenti: «si devono cercare buoi giovani, quadrati, con membra grandi, corna lunghe scure e robuste, fronte larga e rugosa, orecchi diritti, occhi e labbra neri, narici camuse e larghe, cervice lunga e muscolosa, giogaia ampia e pendente fin quasi alle ginocchia, petto grande, spalle vaste, ventre ampio e tondeggianti ..., costato lungo, regione dorso-lombare larga, dorso diritto e piano o anche un poco calante, natiche rotonde, zampe tozze e diritte, piuttosto corte che lunghe, con ginocchia ben fatte, zoccoli grandi, coda lunghissima e pelosa, pelo fitto e breve di colore rossiccio o bruno, molto morbido al tatto sul corpo»<sup>(25)</sup>.

Quanto ai tori, i migliori, secondo COLUMELLA, sono quelli di grande corporatura, di indole tranquilla e di età media; per il resto sono da seguire, nella scelta, gli stessi criteri validi per i buoi. «Il buon toro infatti non differisce per altro dal castrato se non perché ha espressione torva, aspetto più vigoroso, corna più brevi, cervice più muscolosa e tanto vasta che costituisce la parte maggiore del corpo, il ventre un po' più stretto e che sia diritto».

Le vacche devono avere una corporatura molto alta e allungata, con ventre ampio, occhi neri e aperti, corna graziose, leggere e nerastre (*cornibus venustis et levibus et nigrantibus*), mascelle strette, giogaia e coda lunghissime, unghie e arti di media grandezza, per le altre caratteristiche, vale quanto detto per i maschi; soprattutto importante è che siano giovani.

Al di fuori di questi soggetti da lavoro, COLUMELLA menziona le «vacche Altine, che gli abitanti di quelle regioni chiamano *Cevae*» di bassa statura, ma buone lattifere, tanto da essere utilizzate per dare il latte ai vitelli del podere<sup>(26)</sup>.

Gli standard di Varrone e Columella fanno testo per gli autori posteriori, che ripetono i requisiti di grande taglia e robustezza, senza aggiungere dettagli originali di rilievo.

PLINIO integra la descrizione del toro con un vivace quadro comportamentale: «Nei tori la buona razza è indicata dall'aspetto, dalla fronte minacciosa, dagli orecchi pelosi, dalle corna che sempre provocano al combattimento quando è in assetto di guerra. Ma tutta la minaccia è nelle zampe anteriori. Quando l'ira va crescendo, sta fermo, piegando ora una zampa, ora l'altra, e gettandosi la terra contro il ventre: è il solo fra gli animali ad eccitarsi con quello stimolo».

<sup>(25)</sup> VARRONE, I, 20, 2; II, 5, 7-10; COLUMELLA, VI, 1.

<sup>(26)</sup> Sulla zona di origine di queste vacche Altine non vi è accordo fra i commentatori: chi ipotizza la città piemontese di Ceva, altri il centro veneto di Altino.

Per VIRGILIO, il dimorfismo sessuale è poco marcato: «Ottimo è l'aspetto di una vacca torva, dal brutto capo, dal collo possente, la gio-gaia che pende dal mento sino alle gambe; i fianchi poi li ha smisuratamente lunghi; tutto ha grande anche il piede, e le orecchie pelose sotto le corna rivolte all'indietro (*camuris*). Non mi dispiacerà certo se è segnata di chiazze bianche o ribelle al giogo, e se talvolta minaccia con le corna, se si avvicina parecchio all'aspetto di un toro e sta tutta eretta mentre avanzandosi, spazza le sue orme con l'estremità della coda».

PALLADIO pone l'acquisto dei bovini fra le attività da svolgere nel mese di marzo: in questo periodo infatti il bestiame non ha ancora avuto modo di ingrassare, coprendo così eventuali difetti. I buoi, oltre rispondere ai consueti requisiti, devono avere corna robuste e lunate, con curvatura regolare <sup>(27)</sup>.

Dall'insieme di queste descrizioni emerge il tipo di bovino che era considerato il più adatto per l'unica prestazione che gli era richiesta, cioè il lavoro: di buona taglia, con petto, spalle, costato e ventre ben sviluppati, linea dorso-lombare tendenzialmente diritta, arti robusti. Accanto a questi caratteri che possiamo chiamare funzionali, era attribuita altrettanta importanza ad altri aspetti esteriori, di per sé ininfluenti – gogaia molto sviluppata, orecchi pelosi, corna lunghe, lunate e nere, coda lunga, mantello preferibilmente sul rosso o nero –, ma che fornivano l'immagine di un soggetto robusto e rustico. Bene descritta è la differenza fra il maschio intero, il toro, e il maschio castrato, il bue: il primo si caratterizza per una conformazione generale più muscolosa, per il grande sviluppo della regione del collo, il ventre retratto, le corna più corte e per il temperamento combattivo. Le vacche, secondo le descrizioni di COLUMELLA e di PALLADIO si distinguono per una testa più allungata («mascelle strette» per COLUMELLA), ampio addome e corna più leggere. VIRGILIO invece, forse perché poeticamente più efficace, dà la descrizione di una femmina con caratteri esteriori e comportamentali tipicamente mascholini; interessante è il suo accenno, assente negli altri autori, al mantello pezzato.

*Alimentazione* – Fra tutte le categorie di bovini – vitelli, manze, vacche, tori, buoi – l'ultima è per CATONE la più importante e l'unica che meriti dei consigli sull'alimentazione. Il pascolo va limitato ai periodi in cui non lavorano, perché l'erba verde esercita una tale attrattiva da indurli a interrompere l'aratura; per evitare questa tentazione è opportu-

---

<sup>(27)</sup> VIRGILIO, III, vv. 51-59; COLUMELLA, VI, 20, 21, 24; PLINIO, VIII, 181; PALLADIO, IV, 11.

no dotarli di una museruola di vimini. Terminate le semine, bisogna raccogliere e far ammolare in acqua le ghiande, somministrandole in ragione di mezzo moggio al giorno: quando non lavorano, è sufficiente il pascolo, o in alternativa, un moggio di vinacce. Se fruiscono del pascolo diurno, di notte vanno somministrate 25 libbre di fieno o, in sua mancanza, foglie di leccio e di edera. Si possono utilizzare anche le paglie di frumento e d'orzo e gli steli di leguminose, come fave, veccia e lupino. Gli strami più ricchi di erba vanno conservati al coperto e, sparsi di sale, possono sostituire il fieno. Le razioni primaverili sono basate su un moggio di ghiande o di vinacce o un moggio di lupini macerati nell'acqua o 15 libbre di fieno. Appena sarà disponibile l'*òcinum* bisogna darlo per primo, avendo cura di strapparli con le mani e non di tagliarlo con il falchetto, per assicurarne il rigetto<sup>(28)</sup>. Poi si darà la veccia e poi il panico e poi ancora fronde d'olmo, di pioppo, di quercia, di fico o di leccio.

Maggiori indicazioni ci vengono forniti da VARRONE, che considera l'intero ciclo produttivo. «Prima della monta per un mese le vacche non mangino e non bevano troppo, perché si crede che le vacche magre concepiscano più facilmente. Al contrario i tori, a partire da 2 mesi prima della monta, li rimpinzio di erba, paglia e fieno, e li tengo separati dalle femmine». D'estate vanno condotte all'abbeverata due volte al giorno, d'inverno basta una volta. Dopo il parto, «si deve tenere vicino alle stalle del foraggio fresco, perché uscendo possano assaggiarne: sono infatti piuttosto schifiltose». Per quanto riguarda i vitelli, finché bevono il latte, bisogna metterli sotto le madri al mattino, quando ritornano dal pascolo, e separarli la sera per evitare che vengano schiacciati. Quando saranno un po' cresciuti, si comincia a metter loro davanti, nelle man-

---

<sup>(28)</sup> *Òcinum* è un vocabolo arcaico, usato da Catone e da Varrone, il cui significato era incerto per gli stessi romani già qualche secolo più tardi. Scrive infatti PLINIO: «Gli antichi avevano un tipo di foraggio che Catone chiama *ocinum*, con il quale fermavano la diarrea dei buoi (*sistebant alvom bubus*). Lo si otteneva da piante foraggere tagliate ancora verdi, prima delle gelate. Mamilio Sura intende questo nome in un altro modo, ed attesta che d'autunno si seminavano mischiati insieme, in uno iugero, 10 moggi di fave, 2 di veccia ed altrettanti di cicerchia; meglio ancora se si aggiungeva avena greca, il cui seme non cade» [XVIII, 42, 143]. Secondo VARRONE: «*ocinum* deriva dalla parola greca ὀκείως, che vuol dire velocemente ... È chiamato anche *ocinum* perché scioglie l'intestino dei buoi (*citat alvom bubus*) e per questo si dà loro come purga» [I, 31, 4]. Sono evidenti le contraddizioni e la confusione. CATONE cita l'*ocinum* in una serie di foraggere leguminose [27] e così pure VARRONE [I, 23, 1], per cui si può inferire che appartenga a questo gruppo. È stata proposta l'identificazione con un trifoglio. Il suggerimento di effettuare la raccolta strappandolo si accorda con una pianta strisciante, quindi il trifoglio bianco (*Trifolium repens*).

giatoie, del foraggio verde; a partire dall'equinozio d'autunno, vanno al pascolo con le madri. Attorno ai 6 mesi «si dà della crusca di frumento, della farina d'orzo, dell'erba tenera e si ha cura che bevano mattina e sera».

COLUMELLA pone l'accento soprattutto sulle tipologie di pascoli più conformi alle esigenze delle vacche e dei tori. Per le prime, durante l'inverno, si scelgono zone possibilmente vicine al mare o almeno ben esposte al sole, d'estate, i pascoli ombrosi fra i boschi in montagna piuttosto che in pianura. L'acqua piovana dei laghetti artificiali è preferibile a quella, troppo fredda, di fiumi e ruscelli, che può provocare aborti. Per avere un ricaccio di erba più tenera e per eliminare i cespugli, alla fine dell'estate si dà fuoco ai pascoli. È importante per la salute delle vacche distribuire del sale sui sassi e nei truogoli presso il chiuso; questa operazione va fatta la sera, in modo che le bestie, al richiamo della tromba (*buccina*) dei pastori, siano invogliate a tornare verso la stalla. Si può così passare in rassegna la mandria e controllare che tutti i capi siano presenti. Ai tori non può essere imposta la stessa disciplina: «Sicuri delle proprie forze, essi vagano per i boschi e hanno libera l'entrata e l'uscita, né si richiamano se non al momento in cui si devono accoppiare con le femmine». La vacca fresca di parto, perché possa sostenere la sua funzione di nutrice, va aiutata con la somministrazione di citiso verde <sup>(29)</sup>, orzo torrefatto ed ervo macerato <sup>(30)</sup>; al vitellino si darà miglio tostato e macinato stemperato nel latte. Meglio però, per l'allattamento dei vitelli, sarebbe disporre delle vacche Altine. In loro mancanza, «i vitelli [in età un po' più avanzata] possono prendere bene delle fave spezzettate e del vino; anzi nei grandi armenti bisogna assolutamente ricorrere a tale mezzo».

Per quanto riguarda i buoi, un buon pascolo rappresenta la forma migliore di alimentazione, ma nelle zone secche bisogna ricorrere alla somministrazione di mangimi alla mangiatoia, variando qualità e quantità a seconda dei luoghi e della stagione. Sempre bene vanno la vecchia legata a manelli, la cicerchia e il fieno di prato. La paglia è un ripiego, a cui ricorrere in mancanza di miglio: in ordine decrescente di qualità, quella di miglio, di orzo e di frumento. In gennaio e febbraio si possono

---

<sup>(29)</sup> Il *cytissus* (o *-um*) non è il nostro citiso o maggiociondolo (*Cytisus laburnum*), ma un'erba medica a cespuglio (*Medicago arborea*). Per una descrizione dei suoi pregi e delle modalità di semina cfr. COLUMELLA, V, 12.

<sup>(30)</sup> L'*ervum*, chiamato *herbum* da Palladio [I, 6], era una leguminosa da granella molto usata come alimento per il bestiame; corrisponderebbe probabilmente al mochi (*Vicia ervilia*).

dare, a testa, 4 sestari di ervo franto e macerato in acqua, misto a paglia, oppure un moggio di lupini o mezzo di cicerchie macerati, sempre con paglia. In mancanza di legumi, si possono mescolare alla paglia delle vinacce seccate residue della produzione del vinello o meglio delle vinacce vergini, che possiedono contemporaneamente la forza del cibo e del vino. In alternativa alle granaglie, 20 moggi di foglie secche o 30 libbre di fieno o foglie verdi di alloro o leccio a volontà. Se disponibili, si possono aggiungere ghiande a sazieta e anche mezzo moggio di fave spezzettate. In marzo e aprile, in coincidenza con l'inizio dei lavori nei campi, il fieno va aumentato a 40 libbre. Dalla metà di aprile fino ai primi di luglio si può dare erba fresca. In seguito, per tutta l'estate e l'autunno, si somministrano fronde di alberi: migliori sono quelle di olmo, di frassino e di pioppo, peggiori quelle di alloro, di quercia e di leccio, però non della varietà con spine<sup>(31)</sup>; se capita di dover sfrondare il fico, si possono dare anche queste foglie. In novembre e dicembre, durante le semine, l'alimentazione deve essere abbondante: di solito è sufficiente un moggio di ghiande a testa e paglia a sazieta, o un moggio di lupini macerati, o 7 sestari di ervo asperso d'acqua e mescolato con paglia, o 12 sestari di cicerchie del pari bagnate e miste a paglia o un moggio di vinaccioli sempre con l'aggiunta di abbondante paglia; in alternativa, 40 libbre di fieno senza aggiunte<sup>(32)</sup>.

Queste diete così ricche di componenti fibrosi di scarsa digeribilità e appetibilità – come foglie di leccio e di quercia, vinacce, paglie di cereali e di leguminose – confermano che le popolazioni bovine indigene, come era apparso dalla descrizione dei loro caratteri esteriori, erano costituite da soggetti rustici e frugali.

*Doma e addestramento dei buoi* – Tutta l'organizzazione dell'allevamento bovino nel podere romano, in cui non erano previste le vacche da latte né soggetti specificamente allevati per la carne, era finalizzata all'ottenimento di validi buoi da lavoro. Di qui l'importanza attribuita alla prima fase di vita, che culmina con il loro addestramento.

La destinazione dei vitelli è stabilita, come afferma VIRGILIO, già a poca distanza dalla nascita: «e subito si marchia a fuoco il contrassegno, il nome della razza (*notas et nomina gentis*)», scegliendo quelli da destinare alla monta o al sacrificio sugli altari o all'aratura. I vitelli scelti per la carriera di buoi, «è benes», secondo COLUMELLA, «che si abituino a

<sup>(31)</sup> I romani indicavano con lo stesso nome *Ilex* sia il leccio (*Quercus ilex*) che l'agrifoglio (*Ilex aquifolium*), dalle foglie pungenti.

<sup>(32)</sup> CATONE, 30; 54; VARRONE, II, 5, 12 e segg.; COLUMELLA, VI, 3, 22-24.

essere toccati dalle mani dell'uomo e ad essere legati alla mangiatoia sin da quando sono ancora teneri, perché al momento in cui verranno domati, la fatica sarà pochissima e il pericolo minore». Un passaggio obbligato è poi la castratura, che deve avvenire, ammonisce VARRONE, «prima di 2 anni di età, ché se farai altrimenti, difficilmente si riprenderanno». Sulla questione, COLUMELLA richiama i precetti di MAGONE, secondo cui l'intervento va eseguito preferibilmente sui vitelli in tenera età, in maniera incruenta, o altrimenti meglio a 2 anni che a 1, in primavera o autunno, a luna calante.

La doma, cioè la trasformazione dei soggetti da selvaggi a docili, e l'addestramento al lavoro – che per il bue significa trascinare l'aratro o un carro –, vanno eseguiti su animali ancora giovani e con caratteristiche simili nell'ambito di un stessa coppia: «Bisogna prenderli allo stato brado, di non meno di 3 e non più di 4 anni», ammonisce VARRONE, «che siano assai forti e tutt'e due della medesima vigoria, perché nel lavoro il più forte non abbia a spossare il più debole». L'addestramento si svolge seguendo una procedura che prevede diverse fasi. Se uno ha comprato dei giovenchi novelli, la prima cosa da farsi, per renderli docili in pochi giorni, consiste nel chiudere il loro collo in una forcilla non troppo stretta e dar loro da mangiare. «Quindi bisognerà aggiugarli in modo che si abituino gradualmente e che un bue giovane si appai con uno vecchio (imitando l'altrui esempio più facilmente quello si lascia domare), dapprima su di un terreno pianeggiante e senza aratro, poi con un aratro leggero, facendoli inizialmente muovere sulla sabbia o su una terra abbastanza leggera». Quelli destinati al tiro, vanno addestrati in maniera analoga, cominciando con carri vuoti e, se possibile, attraversando un villaggio o una città, poiché è bene abituarli al rumore e alla varietà degli ambienti. È anche consigliabile cambiare, di tanto in tanto, la posizione dei buoi di una coppia, in modo che passando dal lato destro al sinistro e viceversa, trovino un po' di riposo nel lavoro.

VIRGILIO concorda con la necessità di iniziare l'addestramento finché i giovenchi sono giovani e, per questo, malleabili e suscettibili ai cambiamenti, ma introduce una modifica alla procedura: «E anzitutto annoda loro dei cappi larghi, fatti di vimini leggeri (*laxos tenui de vimine circlos*), intorno al collo; poi, quando il collo libero si è abituato alla prigionia, legati da quegli stessi collari aggioga a coppie i giovenchi e costringili a camminare affiancati; e a questo punto possono trascinare al suolo delle ruote senza carico, lasciando una traccia di superficie nella polvere; ma poi, sotto un peso forte, cigoli con sforzo l'asse di faggio e il timone bronzeo tiri avanti le ruote tenendole congiunte».

Una descrizione dettagliate delle operazioni di doma e di addestramento è fornita da COLUMELLA, che a questi argomenti dedica il capitolo più esteso della sua opera, a riprova del ruolo preminente svolto dai buoi nel fondo agricolo. «Ritengo che i giovenchi non vadano domati né prima del 3° anno, né dopo il 5°<sup>(33)</sup>, perché la prima età è ancora tenera, mentre la seconda è già troppo indurita». Per domare quelli che, ancora selvaggi, si prelevano dal branco, prima di tutto si deve preparare una stalla spaziosa, dotata di ampie mangiatoie, sormontate, a 7 piedi dal suolo, da pali trasversali a forma di giogo, ai quali legare i giovenchi. Per cominciare a domarli, in una giornata serena e calma, libera da impegni religiosi, si congiungono le corna con corde di canapa, proteggendole con pelli per evitare le escoriazioni. Dopo averli così legati, si conducono nella stalla, fissandoli ai gioghi con una legatura piuttosto corta, ma lasciando una certa distanza fra un soggetto e l'altro, perché nel dibattersi non abbiano a farsi del male. Se sono molto selvaggi si tengono un giorno e una notte in queste condizioni; appena si saranno calmati, la mattina si faranno uscire, trattenuti posteriormente da molti con le corde e guidati da uno che freni la loro furia con colpi leggeri di una verga di salici. Se invece sono di temperamento tranquillo, si possono far uscire già nel pomeriggio del primo giorno e gli si insegnerà a camminare senza paura per mille passi. Ricondotti in stalla e legati strettamente ai gioghi, ci si avvicina, non da dietro o di fianco, ma di faccia, parlando dolcemente, in modo che si abituino a vedere persone che si accostano. A questo punto, bisogna strofinare lungamente le narici, per abituarli all'odore dell'uomo, massaggiare la schiena con vino puro, perché prendano più confidenza col bovaro, e passare le mani sotto il ventre, perché non abbiano poi a spaventarsi quando verranno così toccati per togliere le zecche che spesso si attaccano alle cosce. Poi ancora, tirando fuori la lingua, si soffrega con sale tutto il palato e si spingono in gola dei boli del peso di una libbra intinti in grasso liquefatto e salato; per mezzo di un corno si versa nelle fauci un sestario di vino a testa. Mediante queste blandizie di solito si ammansiscono in tre giorni e al quarto accettano il giogo, al quale si lega un ramo al posto del timone ed eventualmente un peso per aumentare lo sforzo. Dopo queste prove, si attaccano a un carro vuoto e si fanno percorrere un tragitto progressivamente sempre più lungo con qualche peso.

---

(33) Secondo i romani, dopo il compimento di una certa età si entrava nell'anno successivo, indicato col numero ordinale, per cui i 4 anni di Varrone e il 5° di Columella si equivalgono.



Completata la doma, si comincia ad abituarli all'aratro, ma in un campo già lavorato, perché non si spaventino subito per la fatica e non si feriscano il collo ancora tenero. Questa sequenza partendo da soggetti selvaggi, ma disponendo di buoi adulti le operazioni sono più semplici: il giovenco va aggiogato con il più mite e forte dei buoi adulti, che lo costringe a seguire i suoi movimenti; meglio ancora, se possibile, sistemare il giovane, mediante un giogo triplo, fra due adulti, in modo che non abbia alcuna possibilità di ribellarsi. Vi son dei buoi che per pigrezza tendono a sdraiarsi nel solco: la correzione del vizio non deve essere tentata con mezzi violenti, ma piuttosto, quando questo succede, gli si leghino i piedi impedendogli di alzarsi, di mangiare e di bere, sicché spinto dalla fame e dalla sete si emenderà dalla sua ignavia.

A conclusione delle modalità di addestramento, COLUMELLA espone alcune considerazioni di carattere generale sui buoi: «Si ritiene che l'indole migliore di questi animali sia se sono più placidi che facili alla collera, ma senza essere inerti; quando temono le percosse e la voce, ma mostrano fiducia nelle loro forze e non si spaventano troppo dei rumori o delle cose che possono vedere, e non hanno paura a passare a guado i fiumi e a traversare i ponti; quando mangiano molto, ma sono lenti a finire la loro razione. Quelli che mangiano lentamente (e non quelli che mangiano in fretta), digeriscono bene e non corrono quindi il pericolo del dimagrimento. È però cattivo bovaro tanto quello che rende i buoi grassi, come quello che li lascia dimagrire: il bestiame che lavora deve avere corporatura elastica e moderata, robusta di tendini e di muscoli, non obesa di grasso, perché altrimenti si stancherebbe doppiamente, sia per la propria mole che per la pesantezza del lavoro».

La lunga, minuziosa esposizione di COLUMELLA è ridotta da PLINIO a poche righe, compresa una precisazione vagamente lapalissiana: «I buoi si domano quando hanno 3 anni; dopo è tardi, prima è troppo presto. Un esemplare giovane si addestra ottimamente insieme ad uno già adomesticato».

PALLADIO, nel suo calendario agricolo, pone la doma dei buoi, dell'età di 3 anni e non oltre i 5, come già prescritto da Columella, verso la fine del mese di marzo. Anche per tutta la sequenza delle operazioni, PALLADIO segue strettamente le indicazioni di Columella, tralasciando solo la possibilità di aggiogare il giovenco fra due buoi anziani <sup>(34)</sup>.

---

<sup>(34)</sup> VARRONE, I, 20, 1-3; II, 5, 17; VIRGILIO, III, vv. 158-173; COLUMELLA, VI, 2, 26. PLINIO, VIII, 180; PALLADIO, IV, 12.

*L'aratura* – Esistevano due modalità di aggioare i buoi: per il collo, generalmente consigliata, o per le corna. Scrive COLUMELLA: «Durante il lavoro si devono tenere i buoi aggioati strettamente, in modo che avanzino gravi e solenni con le teste alte, perché il collo non si stanchi e il giogo si appoggi bene alle loro spalle. ... In questo modo fanno forza con tutta la mole e con tutto il peso del corpo». È invece da scartare quell'altro sistema, di assicurare il giogo alle corna, che comporta una sofferenza per la testa di continuo tirata indietro e rovesciata, per cui a stento riescono a graffiare la terra con la punta del vomere. Nelle regioni alpine, secondo PLINIO, vigeva proprio la pratica scongiata da Columella, applicata alle vacche indigene, piccole, di non bello aspetto, ma buone lattifere e, aggioate per la testa anziché per il collo, in grado di sostenere grandi fatiche (*quibus minimum corporis, plurimum laboris capite, non cervice, iunctis*).

Durante i lavori di aratura i buoi, sempre aggioati a coppia, non devono essere trattati con durezza né sottoposti a ritmi di lavoro stressanti. L'aratore (*bubulcus*), raccomanda ancora COLUMELLA, dimostrandosi buon etologo, «spaventi i buoi con la voce piuttosto che con i colpi: le battiture devono essere l'ultimo espediente per far obbedire quelli che proprio non vogliono lavorare. Non adoperi mai il pungolo, perché i buoi si abituano così a recalcitrare e diventano restii; può però qualche volta adoperare la frusta. Non fermi mai le bestie a metà di un solco, ma le faccia riposare solo alla fine, perché così, per la speranza del riposo, tirano con forza fino in fondo. Sarebbe però voler ammazzare le bestie il fare solchi più lunghi di 120 piedi: si stancano troppo, infatti, quando si eccede questa misura. Quando dunque ha finito la riga, prima di girare, l'aratore spinga in avanti il giogo e fermi i buoi, per lasciare che il loro collo si rinfreschi». I precetti di Columella, per quanto riguarda sia la modalità di aggioare i buoi che aratura sono ripresi, pressoché alla lettera, da PALLADIO.

Terminata l'aratura, ai buoi erano riservate delle cure amorevoli per dare sollievo alle fatiche sopportate. Scrive ancora COLUMELLA: «Quando scioglierà i buoi dal giogo, il bovaro faccia loro un forte massaggio e comprima con le mani il dorso e sollevi la pelle perché non si attacchi al corpo: ne deriverebbe una malattia perniciosissima per il bestiame. Massaggi anche il collo e, se li vedrà troppo riscaldati, versi loro in bocca del vino puro: bastano 2 sestari per ciascuno. Non bisogna legare i buoi alla mangiatoia prima che abbiano smesso di sudare e di anelare. Appena sarà il momento giusto per farli mangiare, non si deve dar loro molto cibo e nemmeno tutto in una volta, ma a più riprese e poco alla volta. Mangiato questo, si devono condurre all'acqua e, fischiando, ec-

citarli a bere: finalmente ricondurli nella stalla e lasciare che si sazino con foraggio abbondante»<sup>(35)</sup>.

Tutti gli Autori, trattando dell'addestramento e del lavoro stesso, fanno riferimento esclusivamente ai buoi. Risulta peraltro, da diversi passi delle loro opere, che anche le vacche potevano essere aggiogate all'aratro o attaccate a un carro: queste forme di utilizzazione erano riservate di norma alle femmine non più in grado di partorire, ma anche, probabilmente più nelle piccole che nelle grandi aziende, a soggetti ancora in fase riproduttiva. In ogni caso il lavoro più gravoso spettava sempre ai buoi, mentre le vacche potevano arare i terreni meno compatti o trascinare carichi più leggeri. «Poiché dove la terra è più leggera, come in Campania,» annota VARRONE «si ara non con pesanti buoi, ma con vacche o asini, tanto più facilmente questi animali potranno essere abituati a tirare un leggero aratro, a girar la macina e a trasportare tutto quello che viene convogliato nel fondo»<sup>(36)</sup>.

Un'ultima notazione: nelle opere di poesia il bovino impegnato nel lavoro dei campi è designato indifferentemente con il termine *bos* o *taurus* o *iuvencus*, ma è ovvio che sempre e solo di «bue» si tratta<sup>(37)</sup>.

### 3.2. Equini

I romani conoscevano e utilizzavano le stesse specie e gli ibridi che possiamo ancora trovare nelle nostre campagne, anche se l'importanza relativa era diversa, essendo le prime posizioni occupate non dal cavallo, ma dall'asino e dal mulo.

#### 3.2.1 Cavalli

*Razze e caratteristiche esteriori* – Come anche ai nostri giorni, il cavallo era utilizzato per diversi scopi, cui corrispondevano differenti tipologie e modalità di addestramento. Così scrive VARRONE: «Dei cavalli

<sup>(35)</sup> COLUMELLA, II, 2, 3; PLINIO, VIII, 179; PALLADIO, II, 3..

<sup>(36)</sup> VARRONE, I, 20, 4.

<sup>(37)</sup> Solo qualche esempio. TIBULLO: *Lucra petens habili tauros adiungit aratro* (Cercando il guadagno aggioga i tori al docile aratro [*Elegiae*, I, 9, v. 7]; *dum subigunt steriles arva serenda boves* (mentre gli sterili buoi rivoltano i campi da seminare [*Elegiae*, II, 3, v. 8]. ORAZIO: *fessis vomere tauris* (ai tori stanchi per l'aratro) [*Carmina*, III, 13, v. 11]; *videre fessos vomerem inversum boves / collo trabentis languido* / (vedere i buoi stanchi che con il collo indebolito trascinano l'aratro rovesciato) [*Epodon*, II, 2, vv. 63-64]. VIRGILIO: *depresso incipiat iam tum mihi taurus aratro / ingemere* (il toro cominci allora a gemere sotto l'aratro affondato) [I, vv. 45-46]; *non ... cernes / plura domum tardis decedere plaustra iuvencis* (non vedrai carri più numerosi allontanarsi da casa dietro lenti giovenchi) [II, vv. 205-206].

alcuni sono adatti ai servizi militari, altri ai trasporti, altri alla monta, altri alla corsa: non richiedono tutti lo stesso trattamento né vanno tenuti tutti alla stessa maniera. Pertanto l'esperto militare sceglie, alleva e addestra certi cavalli; diversamente si comporta un auriga che guida quadrighe e un cavallerizzo. Né chi vuol tirar su dei cavalli da trasporto, sia da sella che per carrozza, opera alla stessa maniera di chi vuol destinarli all'esercito, perché come per la vita militare ci vogliono cavalli ardentosi, così al contrario per i viaggi si preferiscono cavalli tranquilli. Soprattutto per questa diversità è invalso l'uso di castrarli».

Se la classificazione di VARRONE può essere definita, con terminologia moderna, funzionale, quella di COLUMELLA è, potremmo dire, genetica: «Il bestiame equino si divide in tre categorie: c'è un razza più nobile (*generosa materies*), che offre cavalli per i giochi del circo e per le gare sacre. C'è la razza da muli (*mularis*), che per i guadagni che dà con la propria prole si può paragonare alla razza nobile. E c'è finalmente la razza volgare (*vulgaris*), che produce mediocri maschi e femmine»<sup>(38)</sup>.

Pare evidente da questa gerarchia di razze che i soggetti utilizzati nell'azienda agricola appartenevano all'ultima classe, quella volgare, alla quale non erano richiesti particolari pregi; i loro impieghi erano gli stessi del bue – aratura e trasporto – in condizioni meno onerose, come terreni e carichi più leggeri, ma sfruttando le doti di maggiore velocità.

Le razze propriamente dette erano numerose e le più rinomate prendevano il nome dalle regioni di provenienza: così erano famosi in Grecia i cavalli tessali della Tessaglia, in Italia i cavalli apuli della Puglia e quelli roseani del territorio di Rosea<sup>(39)</sup>.

Sempre a proposito delle razze, PLINIO fornisce un'informazione che esula dall'ambito strettamente agricolo, ma che può interessare l'ippofilo: in Spagna le popolazioni della Galizia e delle Asturie (*Gallaica gens et Asturica*) «producono anche cavalli di taglia più piccola, chiamati asturconi (*asturcones*), che non presentano nella corsa il modo di procedere consueto, ma un'andatura dolce, allungando le zampe ora dall'uno ora dall'altro lato; sul loro esempio ai cavalli si insegna apposta procedere all'ambio (*tolutim*)»<sup>(40)</sup>.

Anche nell'acquisto dei cavalli, secondo VARRONE, bisogna tener conto dell'età, che non deve essere inferiore a 3 anni né superiore a 10. L'età si può ricavare dall'esame della dentatura: a 30 mesi il cavallo per-

<sup>(38)</sup> VARRONE, II, 8, 15; COLUMELLA, VI, 27.

<sup>(39)</sup> Rosea era il nome della piana reatina, in Sabina.

<sup>(40)</sup> PLINIO, VIII, 166. Da questa origine geografica, venivano chiamati, per antonomasia, *asturcones*, cioè asturiani, i cavalli che procedevano all'ambio.

de i denti di mezzo, 2 di sopra e 2 di sotto, al principio del 4° anno ne perde altrettanti ai lati di quelli già caduti, mentre cominciano a spuntare quelli così detti canini [*columellares*, cioè a forma di piccola colonna], analogamente, all'inizio del 5° anno ne perde altri 2, sopra e sotto, mentre man mano vengono rimpiazzati i denti caduti, fino a 6 anni, di modo che a 7 la dentatura è completa. Oltre questa termine, non vi sono segni precisi per stimare l'età: un soggetto con denti sporgenti e con borse sotto alle sopracciglia bianche potrebbe avere 16 anni <sup>(41)</sup>.

Devono essere di giusta grandezza, né troppo grandi né piccoli; caratteristica peculiare delle femmine è l'ampiezza delle natiche e del ventre, mentre i soggetti destinati a diventare stalloni devono presentare una buona taglia e armonia delle forme. Un puledro diventerà un buon cavallo «se ha testa piccola, membra proporzionate, occhi neri, froge larghe, orecchie aderenti, criniera folta, nerastra, un po' increspata, di setole fini, piegata a destra; petto ampio e pieno, spalle larghe, poca pancia, fianchi stretti verso il basso, scapole ampie, la spina dorsale preferibilmente incavata o per lo meno non sporgente, grossa coda, un po' increspata, gambe diritte, simmetricamente formate specie all'interno, ginocchi rotondi, non grandi, zoccolo duro, vene visibili per tutto il corpo, perché un cavallo siffatto quando si ammala si cura facilmente». Dal punto di vista del comportamento, il puledro sarà un futuro buon cavallo «se nel pascolo gareggia con gli altri nella corsa o in qualche altra cosa in cui riesce superiore; se, quando la mandria deve attraversare un fiume, si lancia tra i primi, senza voltarsi a guardare gli altri».

La descrizione di VIRGILIO del puledro di stirpe eletta riecheggia apertamente lo schema di Varrone, sia per l'aspetto esteriore «ha collo slanciato, testa ben delineata, ventre stretto e groppa carnosa, e il baldo petto quasi scoppia di muscoli. ... è folta la criniera, e ricade sulla spalla destra quand'è fatta ondeggiare; ma doppia la spina dorsale gli attraversa i lombi» che per lo spirito impavido «si avvanza a passi più alti nella pianura e riabbassa ben flesse le gambe; è il primo che osa percorrere una via e affrontare fiumi minacciosi o che si fida di traversare un ponte sconosciuto, e non ha paura di rumori vani».

A sua volta PLINIO, che al cavallo dedica molte pagine, corredate da episodi prodigiosi, per dimostrarne l'intelligenza e l'attaccamento al pa-

---

(41) Anche al giorno d'oggi l'età, non solo dei cavalli ma anche degli altri animali domestici, quando non siano iscritti a qualche anagrafe, viene stimata sulla base dell'eruzione e della caduta dei denti incisivi e degli eventuali canini; aggiungendo i rilievi relativi al raggiungimento della lunghezza definitiva, del consumo della superficie dentale e della sua forma, l'età può essere valutata per intervalli più ravvicinati e per un periodo più esteso dei 7 anni considerati da Varrone.

drone (*ingenia eorum inenarrabilia*), rimanda a Virgilio per i criteri di scelta dei puledri: «Le forme dei cavalli, quali soprattutto si debbano scegliere, sono state descritte in maniera meravigliosa dal poeta Virgilio; ... e vedo un accordo quasi completo fra tutti gli scrittori» (42).

PALLADIO, nell'esaminare i requisiti dello stallone considera separatamente la «forma», cioè l'aspetto generale, e la «bellezza», definita dalle singole regioni, senza peraltro allontanarsi dalle descrizioni dei precedenti Autori; fornisce invece maggiori dettagli sui mantelli. Quelli preferibili sono una decina, non tutti traducibili con certezza: baio (*badius*), dorato (*aureus*), biancastro (?) (*abineus = albineus?*), sauro (*russeus*), castano (*murteus*), cervino (*cervinus*), isabella pomellato (*gilbus scutulatus*), bianco chiazzato (*albus guttatus*), bianco assoluto (*candidissimus*), morello (*niger pressus*); meno apprezzati, ma accettabili: variegato in maniera piacevole (*varius cum pulchritudine*), misto di nero o di *abineo* o di baio, bigio (*canus*) combinato con qualsiasi altro colore, color schiuma macchiato (*spumeus maculosus*), sorcino piuttosto carico (*murinus obscurior*). Però i riproduttori è meglio sceglierli di un colore solo e chiaro. Gli stessi pregi vanno ricercati nelle cavalle più nobili, soprattutto devono essere grandi e lunghe di ventre e di corpo (43).

*Alimentazione* – In fatto di cure e di alimentazione, basata essenzialmente sul pascolo, i cavalli erano considerati più esigenti degli altri animali aziendali. «Quelli che desiderano allevare gli equini» ammonisce COLUMELLA «ricordino che la cosa più importante è provvedersi di un capo delle stalle (*auctor*) intelligente e attento, e di molta pastura: queste due cose, cibo e cura, possono bastare agli altri animali anche se sono mediocri, ma i cavalli vogliono somma cura e cibo fino a completa sazietà». Una razione particolarmente energetica, integrando il pascolo con orzo ed ervo, va assicurata allo stallone, «perché sopravviva al periodo degli amori e dia all'armento futuri capi tanto più forti, quanto migliori condizioni fisiche ha portato alla monta». Negli stessi termini si era espresso VIRGILIO: gli addetti ai cavalli «si impegnano per tempo e mettono ogni cura a rendere sodo di compatta pinguedine quello che hanno scelto come capo e assegnato quale maschio della mandria, tagliano erbe fiorenti e lo nutrono con acqua corrente e farro, perché non gli capiti di soccombere alla piacevole fatica e dei piccoli gracili non riproducano un padre malnutrito». Al contrario, alle femmine va riser-

(42) VARRONE, II, 7, 1-6; VIRGILIO, III, vv. 73 e segg.; PLINIO, VIII, 162.

(43) PALLADIO, IV, 13.

vata una razione più scarsa, poiché un'eccessiva pinguedine è controindicata per il concepimento.

Un'attenzione speciale va riservata, secondo VARRONE, alle cavalle gravide: non devono essere sottoposte a sforzi e, in quanto particolarmente sensibili al freddo, vanno tenute in stalle asciutte, senza correnti d'aria; per evitare scontri, è opportuno porre delle sbarre di separazione sulle mangiatoie; non devono essere rimpinzate di cibo né soffrire la fame. Quando hanno figliato, il pascolo e il fieno vanno integrati con orzo. I puledri a 10 giorni possono seguire le madri al pascolo e a 5 mesi la dieta va integrata con farina d'orzo integrale ed eventuali altri prodotti di loro gusto; raggiunto l'anno di età, si dà loro orzo e crusca finché prendono il latte. Non si devono slattare prima di 2 anni <sup>(44)</sup>.

*Addestramento* – La procedura dell'addestramento consigliata da VARRONE è molto graduale e comincia, per i puledri, ancor prima del completo svezzamento: «finché stanno con le madri bisogna talora accarezzarli affinché, quando siano lontani da esse, non si spaventino. Per la medesima ragione bisogna tenere appesi nelle stalle dei morsi affinché i puledri si abituino a vederli e a udir lo strepito che fanno col loro movimento. Allorché saranno abituati al tocco della mano dell'uomo, si deve mettere sul loro dorso un ragazzo, per due tre volte prono sul ventre, poi infine seduto. Questo va fatto quando il puledro abbia 3 anni, perché allora soprattutto cresce e fa i muscoli». Compiuti i 3 anni gli si somministra per 10 giorni, come esclusivo alimento della farragine <sup>(45)</sup>, estremamente utile per il suo effetto purgativo. Dall'11° giorno gli si darà dell'orzo, aumentando progressivamente la dose fino al 14° e poi continuando con questo livello per i successivi 10 giorni, «quindi bisogna sottoporre il puledro a leggeri esercizi e quando suda ungerlo con olio. Se fa freddo accendere il fuoco nella stalla». Riguardo all'opportunità di accarezzare i piccoli puledri, PALLADIO, riferendosi evidentemente a soggetti molto giovani, è di diverso avviso da Varrone: «I puledrini delle giumente non si devono accarezzare con le mani, perché toccandoli continuamente si danneggiano».

---

<sup>(44)</sup> VARRONE, II, 7, 7, 10-12; VIRGILIO, III, vv. 123-137; COLUMELLA, VI, 27.

<sup>(45)</sup> La farragine era un miscuglio da foraggio di composizione non fissa. COLUMELLA la elenca fra i *pabula* ottimi e la definisce come costituita prevalentemente da orzo: *farrago, quae est ex bordeo* [II, 7]. PLINIO così scrive: «Fra le specie del tritico, una parte è costituita da foraggio seminato per i quadrupedi, come la farragine» [XVIII, 50] e, più avanti: «La farragine si ottiene dalle scorie del farro (*ex recrementis farris*) e si semina molto fitta, mescolata talvolta con la vecchia. In Africa si fa con l'orzo» [XVIII, 142].

COLUMELLA anticipa di un anno la doma del cavallo agricolo, ma per il resto non entra in dettagli: «Il cavallo si doma molto bene per gli usi domestici quando ha 2 anni, per le gare quando ha compiuto i 3; ma in tutti i casi non bisogna sottometerlo a fatiche impegnative prima dei 4»<sup>(46)</sup>.

### 3.2.2 Asini

Erano una presenza costante nel fondo rustico: per es., nelle aziende prese a riferimento da CATONE, un oliveto inserito in una tenuta di 240 iugeri e un vigneto di 100 iugeri, sono previsti rispettivamente 4 asini – 3 da basto (*asini ornati clitellarii*<sup>(47)</sup>) dotati di canestri per trasportare il letame e 1 per la mola – e 3 asini – 2 da carro (*plostarii*<sup>(48)</sup>) e 1 per la mola –.

Vi sono due tipi di asini scrive VARRONE: uno chiamato onagro<sup>(49)</sup>, selvatico ma addomesticabile, di cui esistono numerose mandrie in Frigia e in Licaonia, l'altro il comune asino domestico. Di questo, le razze più pregiate, di grande taglia, sono quelle allevate in Arcadia e, in Italia, nel Reatino. Nell'azienda agricola, dati i compiti a cui sono adibiti, il loro numero è limitato, mentre possono essere numerosi quelli tenuti dai mercanti: «Non si costituisce una mandria se non con quelli da soma, poiché la maggior parte vengono destinati a girare la macina o ai lavori dei campi, quando si debbano effettuare dei trasporti, o anche arare, dove il suolo sia tenero, come in Campania. Di solito carovane di asini vengono formate dai mercanti, come quelli che dal Brindisino e dalla Puglia trasportano al mare a dorso d'asino olio o vino e parimenti grano o altri prodotti». Gli alimenti di elezione per gli asini sono il farro e la crusca d'orzo. Per avere una buona discendenza è importante la scelta dei riproduttori: «Poiché i figli riproducono le qualità dei genitori, bisogna scegliere il maschio e la femmina badando alla loro prestantza (*cum dignitate*). Dopo il parto i piccoli restano con la madre per un anno; il 2° anno si lasciano ancora insieme la notte, legati a una leggera capezza;

<sup>(46)</sup> VARRONE, II, 7, 12-14; COLUMELLA, VI, 29; PALLADIO, IV, 13.

<sup>(47)</sup> *Clitellae* erano canestri applicati al basto.

<sup>(48)</sup> *Plostrum* (termine popolare per *plastrum*) era il carro tradizionale romano a quattro ruote.

<sup>(49)</sup> L'onagro (*Equus hemionus*) appartiene al gruppo degli asini selvatici asiatici ed era l'equide autctono dell'Asia occidentale. Al tempo dei romani erano presenti due sottospecie, l'onagro siriano (*E. hemionus hemippus*), più piccolo e ora estinto, e l'onagro persiano (*E. hemionus onager*). Caratteristiche comuni erano il mantello fulvo, le orecchie più corte rispetto a quelle dell'asino e gli arti più lunghi e affusolati. Poteva dare degli ibridi, quasi sempre sterili, sia con il cavallo che con l'asino [cfr. CLUTTON-BROCK, 2001].



il 3° si comincia a domarli, abituandoli a quei lavori ai quali saranno destinati.

Nel fondo rustico riveste un suo ruolo non trascurabile, secondo COLUMELLA, l'umile asinello comune di poco prezzo (*vilis vulgarisque asellus*): può essere mantenuto anche dove manca il pascolo, perché si accontenta di poco e si nutre anche di foglie, di arbusti spinosi, di sarmenti e di paglia. «Inoltre tollera perfettamente la negligenza di un allevatore inesperto; sopporta benissimo bastonate e penuria e presta servizio più a lungo delle altre bestie. Potendo sopportare fatica e fame, si ammala molto di rado». A fronte di queste limitate esigenze, molti e necessari sono i servizi che offre: può arare con aratri leggeri i terreni sciolti, trascinare carri con pesi tutt'altro che piccoli e, soprattutto, far girare la macina. Anche per PALLADIO, il piccolo asinello è assolutamente indispensabile in campagna, perché sopporta la fatica e tollera le scarse cure.

Sugli asini PLINIO riprende l'esposizione di Varrone e Columella, abbellendola con diversi particolari sul loro comportamento, come, per es.: «Hanno un grandissimo amore verso i loro piccoli, ma ancora più grande è il disgusto per l'acqua: passano attraverso il fuoco per raggiungere i loro puledri, eppure se si frappone un ruscello per quanto piccolo, hanno orrore anche di immergerci i piedi». In chiusura del capitolo dedicato a questi animali, riporta una curiosità gastronomica: «Meceenate introdusse l'uso di mangiare gli asinelli, che in quel tempo erano di gran lunga preferiti all'asino selvatico. Dopo di lui passò la moda di mangiare l'asino»<sup>(50)</sup>.

### 3.2.3 Muli e bardotti

Questi due tipi di animali non sono menzionati da CATONE, mentre sono brevemente trattati da VARRONE che ne dà la definizione corretta: «I muli e i bardotti sono animali ibridi ed effetto di un incrocio (*bigeneri atque insiticii*), non hanno una stirpe propria di derivazione. Ché il mulo nasce da una cavalla e un asino; al contrario il bardotto da un cavallo e da un'asina. Tutt'e due sono utili per i lavori, ma nessuno dei due è buono per la riproduzione». Particolarmente indicati come stalloni per la produzione dei muli sono gli asini di grande taglia di razza reatina, che, per questa funzione, possono spuntare prezzi molto elevati, tant'è vero che «in in quel di Rieti alcuni asini da monta furono ven-

---

<sup>(50)</sup> CATONE, 10, 1; 11, 1; VARRONE, II, 6, *passim*; COLUMELLA, VII, 1; PALLADIO, IV, 14; PLINIO, VIII, 169, 170.

duti per 30 e 40.000 sesterzi». Se i puledri sono nati in zone palustri o umide, d'estate si mandano sui monti perché gli zoccoli si possano indurire, come si usa fare in quel di Rieti. I muli sono particolarmente robusti e una coppia può trascinare qualsiasi veicolo per ogni strada. I bardotti (*binni*) sono più piccoli dei muli, di solito più rossicci, con orecchie da cavallo, ma con criniera e coda simili a quelle dell'asino.

La cosa più importante per avere buone mule, afferma COLUMELLA, è scegliere con cura i genitori più adatti. Per quanto riguarda la cavalla, dovrà essere «grande, e di bella forma di membra forti», di età fra i 4 e 10 anni. L'individuazione di un asino buon riproduttore è meno semplice, «perché molti stalloni, bellissimi di aspetto, producono poi una razza pessima o per forma o per sesso. Per il padrone è un danno notevole, sia che nascano femmine troppo piccole, sia che nascano molti bei maschi al posto delle femmine. E ci sono invece stalloni spregevoli all'aspetto, che sono fecondi di semi preziosissimi». In linea generale, comunque, l'asino stallone dovrà essere di grande taglia, muscoloso, con petto, costato e posteriore ben sviluppati, di colore nero o macchiato; il color topo è considerato volgare nell'asino e, del pari, non è apprezzato nel mulo. Vanno anche osservate alcune particolarità: un soggetto che presenti peli di colore differente, rispetto al mantello, nelle palpebre e negli orecchi, dà frequentemente origine a figli di colore diverso. A questa regola peregrina, del resto ripresa da sia da PLINIO che da PALLADIO, COLUMELLA fa seguire un'osservazione in linea con la genetica mendeliana: «del resto il colore, anche se è stato diligentemente esaminato nel riproduttore, spesso frustra le speranze del padrone; infatti anche senza che si siano presentati i segni descritti, fa a volte una figliolanza di colore diverso dal suo. Credo che questo avvenga solamente per la ragione che il colore degli avi, mescolandosi nel seme iniziale, si riproduce nei nipoti». Per quanto riguarda i maschi e le femmine, i primi sono più adatti per il basto, mentre le seconde sono più agili, ma sia gli uni che le altre vanno bene per i trasporti stradali e possono anche lavorare la terra.

Poche righe sono dedicate ai bardotti: i figli di un cavallo e di un'asina, prendono il nome dal padre, perché si chiamano *binni* (da *binnire* = nitrire), ma per tutti i caratteri sono più simili alla madre, per cui è molto meglio destinare un asino alla produzione dei muli.

PALLADIO chiama indifferentemente muli tutti i possibili incroci fra equini: si ottengono da un cavallo e un'asina o da un onagro e una cavalla, ma nessuno è migliore di quello che nasce da un asino. Le caratteristiche da ricercare nei riproduttori, cavalla e asino, sono quelle già descritte da Columella, in sintesi grande taglia e costituzione robusta.

I mantelli da preferire per l'asino sono il nero, il color topo (scartato invece da Columella) e il rossiccio <sup>(51)</sup>.

### 3.3. Pecore

Fra le specie allevate non per le loro attitudini dinamiche, come sussidio al lavoratore dei campi, ma come fonte immediata di reddito, le pecore occupavano una posizione di preminenza ed erano presenti in quasi tutte le aziende, tranne quelle la cui specializzazione colturale era incompatibile con gli animali pascolanti.

«Le pecore tengono il secondo posto, subito dopo gli armenti di bestiame grosso», scrive COLUMELLA, «ma se si guarda all'utile dovrebbero tenere il primo posto. Esse ci offrono la miglior protezione contro il freddo e sono la fonte più ricca di indumenti per il nostro corpo. E non basta: con l'abbondanza del latte e del cacio saziano la gente di campagna ornano di piacevoli e svariate vivande anche le delicate mense dei ricchi» <sup>(52)</sup>. Per il fondo di 240 iugeri con oliveto CATONE prevede 100 pecore, ma nessuna nel vigneto.

*Razze e caratteristiche esteriori* – Secondo VARRONE, nella scelta degli arieti, a suo tempo prelevati da madri con frequenti parti gemellari, si deve tener conto della conformazione e della stirpe (*ex forma et progenie*, del fenotipo e del genotipo, diremmo noi). Per quanto riguarda il primo criterio, i riproduttori di buona razza hanno la fronte alta e ricoperta di lana, come pure le orecchie, corna ritorte e piegate sopra il muso, occhi giallo-grigi, petto, spalle e posteriore ben sviluppati, coda larga e lunga. «Bisogna anche badare che la lingua non sia nera né macchiata, perché generalmente quelli che l'hanno così generano agnelli neri o macchiati». Questa supposta relazione fra pigmentazione della lingua e del vello, sarà ripresa acriticamente da tutti gli altri Autori: VIRGILIO, COLUMELLA, PLINIO e PALLADIO. La stirpe poi si riconosce, continua VARRONE, dagli agnelli generati. Le femmine devono essere di corporatura ben sviluppata, con vello formato da filamenti lunghi, morbidi e densi, che ricopre tutto il corpo, compreso il ventre, e con gambe corte; la coda è lunga nelle pecore d'Italia, corta in quelle di Siria.

Per le pecore con lana particolarmente pregiata, come le tarantine e quelle dell'Attica, vi è la pratica di ricoprirle di pelle (*oves pellitae*),

---

<sup>(51)</sup> VARRONE, II, 8, *passim*; COLUMELLA, VI, 36-37; PLINIO, VIII, 170; PALLADIO, IV, 14.

<sup>(52)</sup> COLUMELLA, VII, 2.

per evitare che la lana stessa si sporchi, il che ostacolerebbe la tintura e il lavaggio; le loro mangiatoie e stalle devono essere particolarmente pulite.

COLUMELLA sottolinea che le varie tipologie vanno scelte in relazione ai diversi ambienti: in terreni ricchi e pianeggianti vanno bene le pecore alte, nelle zone più povere e collinose quelle quadrate, nelle aree boschive e montagnose quelle piccole; in particolare, su prati e maggesi piani vanno molto bene le pecore coperte (*tectum pecus*, sono le *oves pellitae* di Varrone). Per quanto riguarda più propriamente le razze, «da noi» ricorda «erano stimate le pecore calabresi, apule e di Mileto, e sopra tutte le tarantine. Ora si ritengono più pregiate le pecore della Gallia e fra esse specialmente quelle di Altino; si pregiano anche quelle che popolano i Campi Macri fra Parma e Modena». Il colore preferito è il bianco, «perché dal bianco si possono avere moltissimi altri colori, ma da nessuno si riesce ad ottenere il bianco». Sono apprezzate anche le lane brune e nere delle razze di Pollenzo, in Italia, e di Cordova nella Betica [attuale Andalusia], come pure quelle rossastre, chiamate eritree, dell'Asia. Sono invece da scartare i mantelli pezzati (*varii*) o grigiastri (*cani*), «perché sono colori non definiti». Dal punto di vista delle caratteristiche fisiche del filamento lanoso, le pecore (*oville pecus*) si dividono in due gruppi: a lana morbida o irsuta. In entrambi i casi, dovendo acquistare un gregge, vale questa regola: «se ci piace la lana bianchissima, non sceglieremo mai altro che maschi perfettamente candidi; da padre bianco vengono spesso agnelli neri, ma da padre rosso o bruno non deriva mai un capo bianco». In ogni caso, l'ariete deve essere alto e slanciato, con ventre sviluppato e coperto di lana, vello denso, coda lunghissima, le corna ritorte. Nelle regioni con clima piovoso e ventoso sono da preferire soggetti con corna grandissime, tali da proteggere gran parte della testa dalle intemperie. Se però il clima è più clemente è preferibile l'ariete senza corna, perché meno aggressivo verso i rivali e le stesse femmine.

PLINIO fornisce qualche ulteriore dettaglio sui vari tipi di lana e la sua utilizzazione: quella dell'Istria e della Liburnia [regione dell'Illiria, interna rispetto alla Dalmazia] è più simile al pelo che alla lana e non è adatta per tessuti pettinati; con la lana grossolana e ispida, secondo un'usanza antichissima, si fanno i tappeti; dalle lane pressate si ottiene un tessuto [è il nostro feltro], particolarmente resistente se trattato con aceto; ciò che resta nei calderoni dopo la pulitura viene utilizzato per i materassi (*in tomenti usum*), impiego probabilmente di origine gallica. I tappeti potevano raggiungere prezzi estremamente elevati: tappeti da mensa di Babilonia, come si rileva dalle accuse di Cecilio Metello Sci-

pione [suocero di Pompeo] contro Catone Uticense, si vendevano a 800.000 sesterzi e da Nerone furono pagati 4 milioni <sup>(53)</sup>.

*Alimentazione* – La base alimentare del gregge, secondo a VARRONE, è costituita, per tutto l'anno, dal pascolo: le pecore che restano in azienda devono disporre di ovili ben asciutti, con lettiera di foglie da rinnovare ogni pochi giorni, per non rovinare la lana e le unghie ed evitare la scabbia; per quelle invece che pascolano sui monti, lontane dai ricoveri, i pastori si portano graticci e reti per a fare dei recinti e tutto quanto altro può servire. Spesso infatti i pascoli estivi e quelli invernali sono diversi e fra loro anche molto distanti, uniti da tratturi (*calles publicae*); così le greggi che d'estate pascolano sui monti del reatino svernano in Puglia. In tutti i casi, l'orario del pascolo varia con la stagione: d'estate e d'autunno, le pecore pascolano all'alba quando l'erba è ancora bagnata di rugiada, al sorgere del sole si portano a bere, nelle ore più calde riposano all'ombra, tornano poi al pascolo fino al tramonto del sole, bevono di nuovo e pascolano poi fino che fa buio; è utile portare le pecore sulle stoppie del grano, perché si saziano con le spighe cadute sia perché, con il calpestare la paglia e con lo sterco, predispongono messi migliori per l'anno successivo; nelle altre stagioni dell'anno, inverno e primavera, le pecore vengono portate sul pascolo quando si è sciolta la brina e vi rimangono tutto il giorno, con un solo intervallo per l'abbeverata verso mezzogiorno.

L'integrazione alimentare può essere fatta con tutto quello che mangiano volentieri, come foglie di fico, paglia, vinacce e crusca, in giusta misura; particolarmente indicati sono il citiso e l'erba medica, che le rendono pingui e stimolano la produzione di latte.

Le stesse modalità di pascolo le ritroviamo in VIRGILIO, COLUMELLA e PALLADIO; questi ultimi consigliano anche la somministrazione di sale, che favorisce il consumo alimenti di per sé poco graditi.

Gli agnelli, sempre secondo VARRONE, restano con le madri fino al 4° mese, dopodiché possono essere inseriti nel gregge. Per tutto questo tempo le madri non vanno munte; meglio ancora è evitare sempre la mungitura, in modo da ottenere più lana e più agnelli, un sistema di allevamento quindi basato sulla produzione dell'agnello pesante a scapito del latte. Diverso è il consiglio di COLUMELLA: «il pastore di regioni lontane conserva per l'allevamento tutti i nati; ma quello di un fondo suburbano può portare al macello gli agnelli da latte, prima che

---

<sup>(53)</sup> VARRONE, II, 2, 1-4, 18; VIRGILIO, III, vv. 387-390; COLUMELLA, VII, 2, 3; PLINIO, VIII, 189-197; PALLADIO, VIII, 4.

abbiano toccato l'erba, perché il trasporto costa poco e, allontanati i piccoli dalle madri, si ha un guadagno non inferiore col latte». Bisogna comunque sempre allevare 1 agnello su 5 per assicurare un'idonea rimonta <sup>(54)</sup>.

Molto importante è il ruolo del pastore: deve sempre stare vicino alle pecore, dice COLUMELLA, trattandole con dolcezza; se del caso, le minacci con la voce e col bastone, ma senza percuoterle; non si deve sedere né sdraiare, ma stare in piedi per avere sempre sotto controllo il gregge. Non ci sono regole fisse riguardo al numero di pecore per pastore, ma in genere, almeno in Epiro, secondo VARRONE, si considera 1 pastore per non meno di 100 pecore dal vello duro e 2 pastori per altrettante pecore coperte di pelli <sup>(55)</sup>.

*Tosatura.* Il periodo per questa operazione, è compreso, secondo VARRONE, fra l'equinozio di primavera e il solstizio d'estate, quando cominciano a sudare. «Da questo sudore la lana tosata di fresco è chiamata *sucida*». Le pecore dal vello più grossolano si tosano verso il tempo della mietitura dell'orzo o, in altri luoghi, prima della fienagione. Le pecore appena tosate vanno unte con olio e vino, eventualmente anche con l'aggiunta di cera bianca e grasso di maiale; nel caso di pecore coperte, con la stessa miscela s'ingrassa la parte interna della pelle di copertura. «Una volta tagliata e arrotolata, la lana è da alcuni chiamata *vellera*, da altri *velimna*. Da questo vocabolo si può arguire che si trovò prima l'arte di strappare (*vellere*) la lana e poi quella di tosare».

Come trattamento delle pecore dopo la tosatura, CATONE aveva proposto una procedura diversa: «Perché le pecore non prendano la rogna, metterai in serbo la morchia, la farai decantare; mescolerai in parti uguali acqua di cottura dei lupini e feccia di buon vino, e le aggiungerai alla morchia. Quindi, dopo aver tosato le pecore, le ungerai bene tutte: le lascerai sudare per due o tre giorni, quindi le laverai nel mare; se non avrai a disposizione acqua di mare, preparerai acqua salata: le laverai con quella». Questa ricetta sarà riproposta, sia da COLUMELLA e che da PALLADIO <sup>(56)</sup>.

<sup>(54)</sup> VARRONE, II, 2, *passim*; VIRGILIO, III, vv. 324 segg.; COLUMELLA, VII, 3; PALLADIO, XII, 13.

<sup>(55)</sup> VARRONE, II, 2, 20; COLUMELLA, VII, 3.

<sup>(56)</sup> CATONE, 96, 1-2; VARRONE, II, 11, 6-9; COLUMELLA, VII, 4; 19; PALLADIO, VI, 8.

### 3.4. Capre

Meno comuni delle pecore, perché di più difficile gestione e per le loro preferenze alimentari, le capre erano presenti in particolare nelle aziende dotate di zone boschive.

Per VARRONE, le capre da acquistare devono essere di grande statura, ma di corporatura snella, con pelame folto (ne esistono tuttavia anche di glabre), con due sorta di piccoli capezzoli pendenti sotto il mento, indice di buona fecondità, e grosse mammelle. Il maschio deve avere un pelo piuttosto morbido e di preferenza bianco. Questi dettagli sulle caratteristiche del pelo sono giustificate dal fatto che anche le capre potevano essere tosate. E infatti: «come la pecora ci dà il prodotto della lana per vestirci così la capra ci dà quello del suo pelo per usi nautici, per macchine da guerra <sup>(57)</sup> e per recipienti degli artigiani. E alcune popolazioni vanno vestite con le loro pelli, come in Getulia e in Sardegna». Anche in Frigia, le capre, vengono tosate e con il pelo si fanno tessuti detti *cilicia*, dal nome della regione, la Cilicia <sup>(58)</sup>, dove questa usanza ebbe origine.

I parti gemellari sono frequenti e da questi capretti vanno scelti quelli che diventeranno i futuri riproduttori. In generale le tecniche di allevamento sono analoghe a quelle delle pecore, più di queste tuttavia sono sensibili al freddo e, come pascoli, preferiscono le balze silvestri piuttosto che i prati; per la loro abitudine a cibarsi dei virgulti non si devono tenere nei campi coltivati.

Della capra COLUMELLA fornisce un ritratto valido ancor oggi per gli allevamenti semibradi: «Questo animale preferisce le macchie e i roveti alla pianura erbosa e si alleva anche nei luoghi montuosi e silvestri, perché ama i rovi, e non si fa male fra gli spini e mangia volentieri soprattutto le fronde degli arbusti e degli alberi di macchia». Le caratteristiche dei buoni soggetti da riproduzione rispecchiano i dettami di Varro, con la differenza che per il caprone è indicato un pelo nero, fitto e brillante. Sono da preferire soggetti acorni dove il clima è calmo, con le corna dove è ventoso e piovoso. In ogni caso conviene decornare il maschio perché con le corna può essere pericoloso. Per PLINIO le capre acorni danno più latte e, sempre a proposito di corna, aggiunge una

---

<sup>(57)</sup> Anche VIRGILIO: *usum in castrorum et miseris velamina nautis* (ad uso degli accampamenti o per le vele dei miseri marinai) [ III, v. 313].

<sup>(58)</sup> Getulia, regione dell'Africa, situata a settentrione del Gran Deserto e a S della Mauritania, della Numidia e della provincia romana di Africa; Frigia e Cilicia, regioni dell'Asia minore.

corretta osservazione: «esse indicano l'età grazie all'aggiungersi dei nodi».

Le greggi devono essere formate da un numero di capi inferiore a quello delle pecore: di norma una cinquantina di capi per VARRONE, fino a un centinaio per COLUMELLA.

PALLADIO non dedica alle capre nient'altro che un breve riassunto di nozioni tratte da questi ultimi autori <sup>(59)</sup>.

### 3.5. *Maiali*

I maiali erano gli unici animali domestici, a parte qualche specie di bassa corte, ad essere allevati appositamente per la produzione della carne ed erano presenti in quasi tutte le aziende. Infatti, come dice VARRONE, era ritenuto «un ignavo e uno spendaccione colui che appende nella sua dispensa carne di maiale salata acquistata dal macellaio anziché tratta dal proprio fondo». La carne poteva essere consumata fresca, salata o essiccata, o se ne potevano fare salumi. «Da nessun altro animale» scrive PLINIO «si trae maggior materia per la ghiottoneria: la carne di maiale ha quasi cinquanta sapori diversi, mentre per gli altri animali il sapore è unico».

Sulla scelta dei riproduttori VARRONE fornisce indicazioni piuttosto generiche, mentre più esauriente è COLUMELLA: una cura particolare va attribuita alla scelta del maschio, perché, dice, in genere nei quadrupedi la prole assomiglia più al padre che alla madre. Dovrà essere di grande corpo, ma di conformazione quadrata piuttosto che lunga o rotonda, con ventre basso, cosce sviluppate, arti non alti, muso corto e camuso; per le scrofe, si richiede un corpo molto allungato, per il resto simili al maschio.

Vi era, come oggi, varietà di pigmentazione della pelle e dei peli, della loro densità e consistenza. Se VARRONE si limita a esprimere la preferenza per un «colore unico piuttosto che screziato», anche in questo caso COLUMELLA è più analitico: «Se la regione è fredda e soggetta alle gelate, bisogna scegliere un gregge vestito di setole durissime, dense e nere; ma se è temperata e soleggiata, si può allevare un gregge glabro o anche la varietà bianca cosiddetta da mugnaio (*pecus pistrinale*)».

I parti, secondo tutti gli Autori, è bene programmarli per l'estate, quando c'è un ricco pascolo per le scrofe e quindi abbondante latte per

---

<sup>(59)</sup> VARRONE, II, 3 e 11, *passim*; COLUMELLA, VII, 6; PLINIO, VIII, 202; PALLADIO, XII, 13.



i maialetti, che, a loro volta, dopo lo svezzamento, avranno a disposizione le stoppie e granella di leguminose caduta a terra. Nelle aziende suburbane, consiglia COLUMELLA, conviene separare presto i maialetti, così la madre, non indebolita dall'allattamento, può partorire due volte all'anno. Se la nidiata è molto numerosa, per evitare che la scrofa si debiliti eccessivamente, non conviene tenere più di 8 capi (non più di 6 secondo PALLADIO). Il porcaro deve assicurarsi che, dopo il pascolo, ogni madre sia riunita ai suoi figli, evitando confusioni: se non è in grado di farlo a memoria, deve contrassegnare con uno stesso simbolo tutti i membri della stessa famiglia.

I maiali, afferma ancora COLUMELLA, si possono allevare in qualunque ambiente, sia in montagna che in pianura; l'ideale sono tuttavia i boschi di querce, sughere, faggio, cerro, leccio, oleastro, terebinto, nocciolo o dove crescono alberi da frutto selvatici, come biancospino, carubo, ginepro, loto, vite, corniolo, corbezzolo, prugnolo, marrobbio e pero. Questi alberi maturano i loro frutti in periodi diversi e possono quindi fornire alimento per quasi tutto l'anno. Dove non ci sono piante arboree, si rimedia con il pascolo, preferibilmente in terreni paludosi, dove i maiali, scavando col grugno, possono trovare lombrichi e radici di piante acquatiche e svoltolarsi nel fango, cosa per loro molto gradita, particolarmente d'estate. Quando il pascolo è scarso, si somministrano ghiande o, se il prezzo è basso, fave o altri legumi. È anche utile, afferma PALLADIO, metterli nelle vigne prima del risveglio vegetativo o dopo la vendemmia, perché eliminano l'erba come diligenti zappatori.

I maschi si castrano a un anno di età e comunque non prima di 6 mesi; dopo questo intervento, dice VARRONE, cambiano nome e invece di verri (*verres*) si chiamano maiali (*maiales*)<sup>(60)</sup>.

### 3.6. *Cani*

Oltre agli animali di interesse propriamente zootecnico già descritti, allevati in mandrie o greggi più o meno numerose, erano sempre presenti nelle aziende agricole romane, in singoli o pochi esemplari, i cani, che a seconda della razza e dell'addestramento svolgevano diverse insostituibili mansioni.

CATONE, come al solito non propenso a sprecare parole, dedica ai cani una brevissima annotazione, riguardante i soli soggetti da guardia: «È opportuno che durante il giorno i cani stiano rinchiusi, cosicché la

---

<sup>(60)</sup> VARRONE, II, 4, 3, 21; COLUMELLA, VII, 9, 11; PLINIO, VIII, 77; PALLADIO, III, 26.

notte siano più cattivi e vigili». Per inciso, questo capitolo, il n. 124, è inserito fra il 123, e il 125, dove insegna a preparare rispettivamente il vino per gli sciatici e il vino al mirto, a riprova dell'ordine spesso casuale con cui sono trattati i diversi argomenti.

Per VARRONE vi sono due sorta di cani: quelli da caccia (*venatici*) e quelli che sono di aiuto ai pastori nella difesa delle greggi; solo di quest'ultimi, dice, è il caso di parlare. I cani da pastore devono essere di grande mole, con occhi neri o giallastri, testa grande e del pari grandi e pendenti le orecchie, cervice e collo grossi, arti dritti o torti all'infuori piuttosto che in dentro (*potius variis quam vatis*), piedi larghi con unghie dure e ricurve, coda grossa, ampia apertura della bocca, latrato profondo, aspetto generale leonino; il colore preferibile è il bianco, perché più facilmente visibile nell'oscurità. Per evitare che siano feriti da bestie feroci, si dotano di un collare di cuoio duro munito di chiodi sporgenti.

Il loro alimento è più vicino a quello dell'uomo che non delle pecore: si cibano infatti di tutto ciò che è commestibile e di ossi, non di erba o fronde, ma bisogna somministrare anche pane d'orzo bagnato nel latte. Si deve invece evitare che mangino la carne di pecore morte, perché allettati dal sapore non siano portati a riprovarlo in quelle vive. Il numero dei cani è in relazione alla consistenza del gregge e in genere si considera un cane per ogni pastore, ma dipende anche dalle zone del pascolo: per le greggi transumanti che attraversano zone boschive, dove si possono più facilmente incontrare dei predatori, i cani devono essere più numerosi, mentre per il gregge che rimane sul fondo agricolo, bastano 2 cani, un maschio e una femmina.

I cani, afferma COLUMELLA, per i servizi che offrono sono fra i primi animali che l'agricoltore deve comprare e allevare. Ne esistono di tre tipi: il primo, il cane da cortile, che protegge la villa e le adiacenze dalle insidie degli uomini (*villaticus*), il secondo che custodisce le stalle e il bestiame al pascolo (*pastoralis*) e il terzo che serve per la caccia (*venaticus*), attività «che non solo non giova affatto all'agricoltore, ma anzi lo svia e lo rende svogliato nel suo lavoro». Il discorso va quindi limitato alle due prime categorie, dato che il cane da caccia non ha niente a che fare con l'agricoltura.

Il cane da guardia deve essere di grande taglia, di struttura quadrata, con testa grande, orecchie pendule, occhi neri o glauchi, spalle e petto larghi, arti brevi con unghie ben sviluppate; con il suo latrato, potente e sonoro, e con la sola sua vista deve incutere spavento ai malintenzionati, di indole né troppo mite, perché farebbe amicizia anche con i ladri, né troppo truce e crudele, perché potrebbe assalire anche le per-

sone di casa. Non importa che sia pesante e poco veloce, dato che deve sempre stare in luoghi chiusi, dove le distanze sono brevi e non vi è bisogno di slanciarsi di corsa. Il cane da pastore non deve essere grosso e pesante come quello da guardia né veloce come quello che insegue la cacciagione, ma piuttosto robusto, combattivo per lottare con il lupo e abbastanza veloce per inseguirlo e fargli abbandonare la preda.

Il colore da preferire è il nero per il cane da guardia, perché di giorno ha un aspetto più terribile e di notte può avvicinarsi con più sicurezza all'insidiatore, e il bianco per quello da pastore, perché molto diverso dal mantello delle bestie selvatiche e, specie con l'oscurità, il pastore non corre il rischio di colpire le pecore al posto delle fiere.

L'alimentazione è simile per le due categorie: farina d'orzo e siero o pane di farro o di grano ammollato nell'acqua di cottura delle fave.

Secondo, COLUMELLA, i nomi da dare ai cani devono essere preferibilmente di due sillabe e ne fornisce alcuni esempi in greco e in latino: per i maschi, Σκύλαξ (Scylax = Cucciolo), *Ferox* (Fiero), Λάκων (Laccon = Lacone), *Celer* (Veloce); per le femmine, Σπουδή (Spoudè = Cura), Αλκή (Alkè = Audacia), Ρώμη (Rome = Forza), *Lupa*, *Cerva*, *Tigris* (Tigre) <sup>(61)</sup>. Nessun accenno ai cani da parte di PALLADIO.

Nonostante l'ostracismo decretato da Columella, certamente in molte aziende non mancavano i cani da caccia, dato che cacciatore poteva essere lo stesso proprietario o qualcuno della *familia*. Se infatti SALLUSTIO aveva bollato l'attività venatoria come mestiere da servi (*servilia officia*), CICERONE la considerava un piacevole svago durante il ritiro in campagna <sup>(62)</sup>.

Le razze e le modalità di allevamento e di addestramento dei cani da caccia sono diffusamente trattate dagli scrittori, distribuiti in un arco di tempo che va dall'età di Augusto a quella di Caracalla, che hanno fatto della caccia l'argomento delle loro opere; il fatto che siano composte in versi testimonia che erano destinato ad una classe colta e abbiente, che apprezzava l'attività venatoria non con finalità strettamente utilitaristiche per rifornire le mense (appunto i *servilia officia*), ma come signorile passatempo. Per non spendere uno spazio eccessivo per questo argo-

<sup>(61)</sup> CATONE, 124; VARRONE, II, 9, *passim*; COLUMELLA, VII, 12.

<sup>(62)</sup> «Quando io avevo determinato di vivere lontano, per il resto della mia esistenza, da ogni attività politica, non fu mio proposito consumare nel torpore e nell'indolenza un tempo prezioso, né passare l'esistenza coltivando campi o cacciando, occupazioni servili (*neque vero agrum colundo aut venando, servilibus officiis*)». [SALLUSTIO, *De coniuratione Catilinae*, IV, 1]; «E la caccia agli uccelli e alla selvaggina (*aucupium atque venatio*), quando se ne abbia tempo, rende ancora più piacevole una vita di questo genere». [CICERONE, *De senectute*, XVI, 56].

mento qui marginale, basta ricordare che il primo in ordine di tempo di questi autori *cinegetici*, GRATTIO, dedica ai cani la parte principale del suo poema (o, almeno, di quanto ci è pervenuto). Riguardo alle razze, scrive: «Tantissime le patrie dei cani, e a ciascuno caratteri a seconda della sua razza». Caratteristiche comuni da ricercare sono: «alta la testa, diritte le orecchie sulla fronte, ... un ventre stretto cinga le interiora, coda corta e fianco lungo e criniera divisa sul collo, ... ; il petto poi si erga tra robuste spalle, ... zampe indurite da muscoli asciutti e garretti solidi ...»

Lo stesso PLINIO, fra le utili attitudini del cane pone l'accento sulla sua eccezionale abilità nella caccia, grazie alla capacità di individuare e seguire le tracce degli animali selvatici; per il resto, la maggior parte della trattazione si sofferma su varie testimonianze di intelligenza e di attaccamento al padrone <sup>(63)</sup>.

### 3.7. *Animali da fattoria*

Oltre a quelli già descritti, era di norma presente nel fondo rustico, o suoi annessi, tutta una serie di altri animali (alcuni limitatamente al periodo di maggior splendore della civiltà romana) – volatili domestici e selvatici, ungulati e altre specie selvatiche, api, molluschi e pesci – allevati per lucro o per diletto e prestigio. Con una certa improprietà, ma aderendo alla trattazione seguita soprattutto da Varrone e Columella, sono stati riuniti qui sotto la disomogenea voce di «animali da fattoria».

CATONE nomina in questa categoria, senza alcuna particolare introduzione, solo galline, anatre e piccioni e ad essi dedica due brevi capitoli sulla procedura di ingrasso.

Molto più ampia è la trattazione degli Autori successivi. Per VARRONE, l'allevamento degli animali da fattoria è una delle due forme di pastorizia (*pastio*): la prima, *agrestis* o *pecuaria*, che ha per oggetto il bestiame, è la più nota e tenuta in considerazione: viene esercitata su terreni a pascolo o boscosi (*saltus*), appositamente presi in affitto o comprati da persone facoltose. L'altra, la *villatica pastio*, è considerata più umile e, pur essendo una forma di pastorizia, da alcuni scrittori è trattata come un'aggiunta all'agricoltura, da nessuno come argomento a sé stante. Per colmare tale asserita lacuna VARRONE dedica a questo settore l'intero libro III della sua opera.

<sup>(63)</sup> GRATTIO, *Cynegeticon*, vv. 150 e segg; PLINIO, VIII, 142-147.

Gli animali da allevare nella villa o nei suoi dintorni, le *villaticae pastiones* appunto, sono distinti in tre gruppi: allevamenti in uccelliera (*aviaria* o, alla greca, *ornithones*), in parchi (*leporaria*) o in ambiente acquatico (*piscinae*).

Gli animali da fattoria sono trattati da COLUMELLA nel libro VIII, con largo uso di termini greci per le diverse sezioni. Gli allevamenti possono svolgersi entro la villa o nelle sue vicinanze. Nel primo caso, abbiamo i ricoveri per i volatili da cortile – in greco ὄρνειθῶνες, in latino *avium cohortalium stabula* – e le vasche per gli animali acquatici – rispettivamente ἰχθυοστροφεῖα e *receptacula animalium aquatilium* –, nel secondo, le arnie e gli alveari – μελισσοῶνες, *cubilia apum e apiaria* –, i ricoveri per i volatili acquatici – χηνοβόσκια, *nantium volucrum aviaria* – e i recinti per gli animali selvatici – λαγοτροφεῖα, *vivaria* [è il corrispondente dei *leporaria* di Varrone, ma, evidentemente il termine era caduto in disuso] – <sup>(64)</sup>.

Come si vede, il linguaggio tecnico comprende un certo numero di vocaboli greci, segno che questa cultura, tanto avversata da Catone, aveva ormai permeato la vita e il linguaggio delle classi colte.

Notizie e curiosità su alcuni membri di questa categoria composta di animali si trovano in PLINIO, secondo la sua classificazione zoologico-naturalistica nei libri dall'VIII all'XI.

PALLADIO non indugia in classificazioni, analogamente a Catone, e tratta le diverse specie nel libro I, dedicato agli argomenti generali o che, comunque, non si prestano ad essere inseriti nelle operazioni scandite dal suo calendario agricolo.

Nella sintetica esposizione che segue sarà presa come base la trattazione di VARRONE, integrandola con qualche ulteriore informazione tratta dagli altri Autori sopra nominati.

### 3.7.1 Volatili

Gli *ornithones* sono strutture, poste entro la villa, dove vengono allevati i volatili da cortile o anche voliere, allestite per diletto o per lucro: il primo a costruirle, secondo VARRONE, è stato il contemporaneo Marco Lenio Strabone. «Da lui abbiamo imparato», commenta PLINIO, «a mettere in carcere animali ai quali la natura aveva assegnato il cielo». L'uccelliera per l'allevamento a scopo di lucro è costituita da una grande volta coperta da tegole o da una rete, in cui si possono rinchiudere migliaia di uccelli, soprattutto *tordi* – MARZIALE li pone al primo posto

---

<sup>(64)</sup> VARRONE, III, 1, 8; 3, 1-2, 7; COLUMELLA, VIII, 1.

per bontà fra gli uccelli <sup>(65)</sup> –, ma anche merli, ortolani e quaglie, che ingrassati si vendono a caro prezzo. Sulle pareti devono esserci dei posatoi, mentre a terra sarà disponibile l'acqua da bere e l'alimento, costituito da schiacciatine (*offae*) di fichi e farro; negli ultimi 20 giorni si aumenta la razione e si aggiunge farro più fino.

Da una sola uccelliera di una villa della Sabina, racconta VARRONE, si sono venduti, in una sola volta in occasione di un banchetto offerto da Scipione Metello, 5.000 tordi a 3 denari ciascuno, con un incasso totale di 60.000 sesterzi, pari al doppio del reddito di un fondo di 200 iugeri.

I *tordi* appena catturati con le reti, precisa COLUMELLA, devono essere trasferiti nel più breve tempo possibile per evitare perdite, nella voliera, immettendovi contemporaneamente dei soggetti adulti, appositamente allevati dagli uccellatori, per «mitigare la tristezza» e abituarli a bere e ad alimentarsi nel nuovo ambiente. L'alimentazione si basa principalmente su fichi secchi mescolati con fior di farina. Al posto di pestarli nel mortaio, alcuni somministrano i fichi masticati, ma «scarsa è la convenienza di adottare tale sistema quando il numero di tordi è rilevante, perché gli operai che si assumono per masticare non costano poco, e poi essi stessi ne mangiano, per la bontà del sapore». Si possono dare anche semi di mirto e di lentisco e bacche di oleastro, di edera e frutti di corbezzolo, tutte cose utili per variare la dieta e mantenere l'appetito, ma ai fini dell'ingrasso è bene mettere a disposizione dei piccoli contenitori pieni di miglio, che è alimento più adatto allo scopo <sup>(66)</sup>.

«Ai giorni nostri» [il che vuol dire quindi verso la metà del I secolo a.C.], afferma VARRONE, «si son cominciati ad allevare *pavoni* e a venderli a caro prezzo; si dice che per primo fu Quinto Ortensio <sup>(67)</sup> a imbandire una mensa con questi volatili, «fatto che allora fu lodato più dagli uomini dalla vita lussuosa, che non da quelli di costumi alteri». Il primo a farne un allevamento a scopo di reddito fu, secondo PLINIO, Marco Aufidio Lurcone, al tempo dell'ultima guerra contro i pirati. La moda prese piede, facendo lievitare i prezzi sia dei soggetti pronti per il mercato che delle uova: da un allevamento di 100 capi si possono ricavare senza difficoltà 40.000 sesterzi. Il loro allevamento è piuttosto sem-

<sup>(65)</sup> *Inter aves turdus, si quid me iudice certum est / ... mattea prima ...* [MARZIALE, *Epigrammata*, XIII, 92].

<sup>(66)</sup> VARRONE, III, 2, 15-16; 5, 1-4; COLUMELLA, VIII, 10; PLINIO, X, 141.

<sup>(67)</sup> Quinto Ortensio Ortalo (114 - 50 a.C.) uomo politico e celebre oratore; Cicerone gli dedica molte pagine, improntate a stima e affetto, nella sua storia dell'eloquenza romana e lo chiama «eccelso oratore» [*Brutus*, 330].

plice, perché pascolano nei prati e si alimentano con ogni tipo di grana-  
glie, ma soprattutto con orzo, un moggio a testa al mese, di più durante  
il periodo di deposizione.

Secondo COLUMELLA invece: «L'allevamento dei pavoni richiede le  
cure attente di un capo di casa che abbia gusti raffinati di cittadino, non  
di un qualsiasi grossolano campagnolo. ... La bellezza di questi uccelli  
diletta e rallegra anche gli estranei, nonché i padroni!». Ogni femmina  
depone le uova tre volte all'anno – 5 nel primo ciclo, 4 nel secondo e 3  
nel terzo – che vengono fatte covare dalle galline. I pavoncini appena  
nati, dopo il digiuno del primo giorno, si alimentano con farina d'orzo  
bagnata nel vino o con una polentina (*pulticula*) di qualunque grano  
cotta e lasciata raffreddare. Dopo pochi giorni si integra la dieta con  
porro di Taranto tritato e formaggio molle spremuto per liberarlo dal  
siero; utili anche le cavallette private delle zampe.

Per PALLADIO, come già per Varrone, l'allevamento non offre diffi-  
coltà: si alimentano da soli nei campi e alla sera si riposano sugli alberi  
più alti; bisogna solo guardarsi dai ladri e dai predatori, fra i quali so-  
prattutto le volpi, che possono assalire le femmine che covano all'aper-  
to. Un momento critico per i pavoncini è quando comincia a spuntare la  
cresta, «poiché soffrono di malesseri paragonabili a quelli dei bambini  
quando i dentini cercano di rompere le gengive gonfie»<sup>(68)</sup>.

I *colombi* (*palumbi*) per CATONE sono solo quelli selvatici: per l'in-  
grasso si catturano dei soggetti giovani e gli si somministra una fava  
cotta e poi dell'acqua e così per 7 giorni; in seguito si daranno delle  
palline preparate con farina di fava e di farro ben cotte, regolandosi per  
la quantità.

Ne esistono invece di due sorta secondo VARRONE: quella selvatica,  
detta anche sassarola (*saxatile*), che vive sui tetti e i comignoli delle case,  
dove ritorna dopo aver trovato di che cibarsi nei campi, e quella dome-  
stica, che viene allevato e si nutre del cibo che gli viene dato. Il colombo  
domestico è generalmente bianco, mentre il selvatico può avere diverse  
colorazioni, ma non il bianco. Da questi due ceppi se ne può ottenere  
un terzo, ibrido, a scopo di lucro. Tutti quanti si possono mettere in  
una grande tettoia, chiamata *peristerona* o *peristerorotrophion*, capace  
di contenere fino 5.000 capi. All'interno, si dispongono dei nidi roton-  
di, uno per ogni coppia, e canali con acqua corrente dove possano bere  
e lavarsi. Alle colombe che covano è riservato un settore a parte, con  
possibilità di uscire all'aperto e andare nei campi. Gradiscono miglio,

---

(68) VARRONE, III, 6, 1-6; COLUMELLA, VIII, 10; PLINIO, X, 45; PALLADIO, I, 28.

grano, orzo, piselli, fagioli ed ervo. Quando i piccioncini sono coperti di piume si separano e si ingrassano con pane bianco già masticato; quelli che cominciano ad avere le penne si lasciano nel nido, rompendo loro le zampe, mentre si mette a disposizione più cibo per le madri. In questo modo ingrassano più in fretta e le madri diventano di colore candido. A Roma i buoni riproduttori spuntano facilmente 200 sesterzi al paio e, se di eccezionale bellezza, fino a 1.000 sesterzi.

Secondo COLUMELLA, si possono ingrassare anche gli adulti, di solito quelli sterili o di brutto colore, in gabbia come le galline, ma i migliori risultati si ottengono con i piccoli ancora nel nido; la pratica di spezzare loro gli arti per costringerli all'immobilità è ancora consigliata, minimizzandone la crudeltà: «le zampe spezzate non dolgono che per due o, al massimo, tre giorni e tolgono la speranza stessa di potersi muovere». Il maggior guadagno si ricava tuttavia non dall'ingrasso ma dall'allevamento, tant'è vero che se già secondo Varrone, «in tempi tanto più austeri dei nostri», per un paio di piccioni si poteva spuntare un prezzo di 1.000 sesterzi, «mi vergogno di dire che in questo nostro secolo si trova ... chi compra due piccioni per 4.000 sesterzi».

Per favorire la deposizione di uova, PALLADIO consiglia la somministrazione di orzo tostato o fava o ervo. Tre sestari al giorno di grano o di mondiglia (*cretura*) bastano per 30 colombe che volano <sup>(69)</sup>.

Anche le *tortore* si tengono in capannoni come i colombi, ma, invece dei nidi, precisa VARRONE, si piantano nei muri dei posatoi, con sopra delle piccole stuoie di canapa, dove le tortore stanno giorno e notte. Come alimento, si getta loro del grano secco in ragione di circa mezzo moggio per 120 capi. Il periodo più adatto per l'ingrasso è attorno alla mietitura.

Il loro allevamento è inutile, precisa COLUMELLA, perché in cattività non depongono uova; si prendono quindi dai nidi, a preferenza nel periodo della mietitura, e si destinano direttamente all'ingrasso. D'estate si somministra un becchime asciutto, costituito specialmente da miglio, che fra le varie granaglie è il più gradito; d'inverno si ingrassano più rapidamente con palline di pane inzuppate nel vino.

Secondo PALLADIO, la razione giornaliera per ingrassare 120 tortore è di mezzo moggio di grano o miglio fatti macerare in vino mielato <sup>(70)</sup>.

Oltre a quelli finora elencati, altri volatili selvatici venivano catturati e allevati per finire sulle mense dei ricchi anfitrioni. PLINIO ricorda

<sup>(69)</sup> CATONE, 90; VARRONE, III, 7, 1-10; COLUMELLA, VIII, 8; PALLADIO, I, 24.

<sup>(70)</sup> VARRONE, III, 8; 1-3; COLUMELLA, VIII, 9; PALLADIO, I, 25.



con sdegno il piatto dell'attore Clodio Esopo, valutato 100.000 sesterzi, preparato con uccelli canori o che imitavano la voce umana, costati 6.000 sesterzi l'uno; «quell'uomo non fu spinto da nessun'altra attrattiva se non di mangiare in questi uccelli un'imitazione dell'umanità, senza alcun rispetto per quelle grandi ricchezze che pure aveva guadagnato con la sua voce». La regola era infatti che i cibi erano tanto più apprezzati quanto più inusuali e costosi. Scrive SENECA: «E non li rende costosi il sapore squisito o la dolcezza che lasciano in bocca, ma la loro rarità, la difficoltà di procurarseli». Già ORAZIO aveva ironizzato sull'uso culinario dei pavoni, cui conferiscono pregio la splendida livrea e non certo il sapore della carne:

Certamente / a stento impedirò che tu, davanti / a un pavone  
imbandito, preferisca / titillare il palato con un pollo, / sedotto  
come sei dall'apparenza: / giacché quel raro uccello costa caro /  
e spiega con la coda variopinti / stupori, quasi questo avesse a  
fare / qualcosa col sapore. Forse mangi / quelle piume che lodi?  
E quando è cotto / gli rimane il medesimo decoro? / Benché la  
carne sia la stessa, tu / illuso dalla forma differente, / vuoi que-  
sto anziché quello. ...

È evidente che, con questi criteri, la moda per le diverse specie fosse mutevole. Fra l'avifauna che ha goduto dei favori culinari vi era la *cicogna*, cui dedica alcuni versi PETRONIO:

Perfino la cicogna, ospite gradita / dal piede gracile e dal cuore  
gentile, che fugge il verno e annunzia i lieti giorni, / fa il suo nido  
nella pentola.

Per un certo tempo, scrive PLINIO, la cicogna era preferita alla gru, «mentre adesso quest'ultimo uccello è fra i più ricercati e la cicogna non la vuole mangiare più nessuno». In stato di cattività, aggiunge, le gru «si abbandonano all'allegria e anche da sole fanno giri correndo in modo indecoroso».

Conosciuto e apprezzato era anche i *galli cedroni*, presenti sulle Alpi e nelle regioni settentrionali, cui conferiscono bellezza, dice PLINIO, il piumaggio lucente di colore nero assoluto e il rosso scarlatto sopra gli occhi; non si possono tenere rinchiusi, perché «nelle voliere perdono il loro sapore e muoiono trattenendo con ostinazione il fiato». Altro uccello pregiato delle Alpi era anche la *pernice bianca*, anche questa, sempre secondo PLINIO, non addomesticabile, per cui non è facile poterla gustare fuori della sua regione. In genere le pernici erano una selvaggi-

na cara e per questo, afferma MARZIALE in un pungente epigramma, particolarmente pregiate:

Sono beccaccia o pernice? Se il sapore è lo stesso, / che importa? La pernice è più cara. Per questo è più buona.

Non erano invece da portare sulle mense, secondo PLINIO, le quaglie che amano cibarsi di semi di piante velenose.

Fra gli uccelli che vagavano nel cortile polveroso della villa di Faustino, amico di MARZIALE, a Baia, oltre a oche, pavoni, pernici, faraone, fagiani, galli e galline, vi era pure il *fenicottero* «che deve il suo nome alle penne rosso fuoco» (71). Del fenicottero era ritenuto di gusto raffinato consumare la sola lingua. Ancora MARZIALE:

Le mie penne rosse mi danno il nome, ma la mia lingua / piace ai golosi.

PLINIO attribuisce ad Apicio, «il più grande ghiottone fra tutti gli scialacquatori», la priorità di questa moda, estesa anche ad altri uccelli.

Narra LAMPRIDIO nella sua storia di Eliogabalo [imperatore a 14 anni e ucciso a 18 dai pretoriani, per le sue scelleratezze, nel 212 d.C.]: «Seguendo l'esempio di Apicio, amava mangiare zampe di cammello, creste strappate ai galli vivi e lingue di pavone o di usignolo, perché aveva sentito che immunizzavano dalla peste. Anche durante i banchetti a corte imbandiva enormi piatti ricolmi di fegatini di triglia, cervella di tordo, teste di pappagallo, di fagiano e di pavone. ... Più volte fece portare in tavola, nel corso di una sola cena, le teste di ben 600 struzzi, perché se ne mangiassero le cervella». Anche depurando il racconto dalle probabili esagerazioni – la critica moderna attribuisce scarso rigore storico e obiettività agli scrittori della *Historia augusta*, fra i quali appunto LAMPRIDIO – resta il riferimento alle aberranti mode culinarie seguite dalle alte classi sociali nella Roma imperiale (72).

A parte l'eccentrico campionario destinato a soddisfare le mutevoli mode, fra i volatili comunemente presenti entro la villa, le *galline*, secondo COLUMELLA, occupano il primo posto per il reddito che possono

(71) Fenicottero dal greco φοινικόπτερος, che significa appunto «dalle ali color porpora».

(72) PLINIO, X, 56-57; 59-60; 69; 133; 141-142; SENECA, Consolazione alla madre Elvia, 10, 5; ORAZIO, *Sermones*, II, 2, vv. 23-30; MARZIALE, *Epigrammata*, III, 58, vv. 12-17; XIII, 71, 76; PETRONIO, *Satyricon*, LV; LAMPRIDIO, Vita di Antonino Eliogabalo, XX, XXX.

fornire. Il loro allevamento è chiamato, con la solita traslitterazione, *ornithoboscion* da VARRONE e ὀρνιτροφία da COLUMELLA. Alle *galline* CATONE dedica poche righe. Non fa riferimento a tipi diversi e l'unica forma di utilizzazione descritta è l'ingrasso: appena iniziata la deposizione, si separano e si comincia a ingozzarle due volte al giorno con palline fatte con fior di farina o con farina d'orzo, aumentando progressivamente la quantità in base all'appetito; l'acqua si mette a disposizione, nel pomeriggio, per non più di un'ora

VARRONE ne distingue tre specie: le galline da cortile (*villaticae*), le selvatiche (*rusticae*) e le africane. Le prime sono quelle che si vedono di solito in campagna: devono essere feconde, grandi, con piume di solito sul rosso, penne nere, testa grande, cresta eretta; i galli da preferire sono quelli vivaci, muscolosi, con cresta e bargigli rossi, becco corto e aguzzo, occhi gialli o neri, collo screziato o dorato, cosce pelose, gambe corte, coda grande e penne folte. Oltre alle femmine e i maschi, esiste una terza categoria, i «semimaschi» (*semimares*), che sono i galli castrati. L'operazione si effettua «bruciando loro con un ferro rovente gli speroni all'estremità delle zampe, finché si formi una lacerazione del tessuto: l'ulcera che ne risulta si cosparge con creta» (73). Le galline selvatiche (74), sono di aspetto simile alle africane, per lo più non fanno le uova in cattività e si vedono a Roma quasi esclusivamente in gabbia, «esposte nelle pubbliche solennità insieme coi pappagalli, i merli bianchi e con altre rarità di questo genere». Le africane (75), infine, che i greci chiamano *meleagrides*, sono «grosse, variegata, gibbose», e sono state introdotte nei banchetti solo molto di recente per vincere la noia degli uomini (*propter fastidium hominum*). Delle tre specie, quelle che di solito si ingrassano sono le galline comuni da cortile.

La stessa tripartizione è riportata da COLUMELLA, che precisa: delle tre razze – la gallina da cortile (*cobortalis avis*), la selvatica e l'africana o

---

(73) Questi *seminares*, dato il diverso, singolare intervento, non corrispondono esattamente ai nostri capponi. La stessa operazione è descritta anche da COLUMELLA come alternativa all'intervento chirurgico [VIII, 2] e da PLINIO [X, 50].

(74) La specie di queste galline è incerta: qualcuno ha proposto di identificarle con la pernice grigia, ma non vi è accordo fra i commentatori. Potrebbe, più verosimilmente, trattarsi della gallina prataiola (*Otis tetrax*), un gruiforme ancora presente in qualche regione italiana, che per il suo profilo convesso e la livrea maculata ricorda la faraona.

(75) Questi gallinacci sono stati identificati da qualche traduttore, tratto in inganno dal termine *meleagris* che compare nella denominazione scientifica, con il tacchino (*Meleagris gallopavo*), in realtà di origine americana e giunto in Europa nel XVI secolo. Si tratta invece della faraona (*Numida meleagris*), già conosciuta dai greci, e introdotta a Roma forse dopo la caduta di Cartagine.

numidica – sono chiamate propriamente «galline» solo le femmine di quelle da cortile; ne esistono molte varietà – di Tanagra, di Rodi, della Calcidia e della Media –, ma sono da preferire le indigene. Le caratteristiche esteriori raccomandabili non si discostano da quelle già descritte da VARRONE, con l'ulteriore precisazione che il numero delle dita deve essere dispari, meglio se 5, e che sono da evitare i soggetti a piumaggio bianco, perché più delicati e più facilmente individuabili dai predatori, come pure le gallinelle nane, a meno che non si tengano per puro diletto.

Il pollaio descritto da VARRONE deve avere delle lunghe pertiche su cui le galline possano posarsi, dei nidi e, all'esterno, un recinto dove stare di giorno e voltarsi nella polvere. Quando comincia la deposizione va posta nei nidi, ricavati nello spessore del muro o saldamente attaccati, della paglia, tenuta sempre pulita per evitare gli insetti. La cova deve cominciare durante il novilunio, avendo cura di non mettere sotto la chioccia, più di 25 uova, comunque sempre in numero dispari. Dopo la schiusa, per i primi 15 giorni si somministra ai pulcini una polentina intrisa con vino e acqua, mescolata con semi di nasturzio.

Le galline da ingrassare si rinchiudono in un locale tiepido, stretto e scuro, dopo averle private delle penne delle ali e della coda. Due volte al giorno si somministra un impasto fatto di orzo con aggiunta di farina di loglio o semi di lino; l'ingrasso si completa in 25 giorni. Qualcuno le ingrassa anche con pane di grane ammolato in acqua mista a buon vino e in questo modo diventano grasse e tenere in 20 giorni.

COLUMELLA aggiunge, al solito, qualche dettaglio. Il pollaio va costruito nella parte della villa volta verso l'oriente invernale; deve essere adiacente al forno o alla cucina, in modo che vi penetrino i fumi, che per questo genere di volatili risulta molto salutare. La struttura è divisa trasversalmente da dei tavolati, al di sopra dei quali sono disposti i poggiatoi, mentre al di sotto è ricavato l'ambiente, ben illuminato, per l'adetto al pollaio (*aviarius*). All'esterno del pollaio ci deve essere un cortile (*cohors*), asciutto e dotato di truogoli, meglio se di piombo anziché di legno o terra cotta, per l'acqua e per il beccime.

Alimenti adatti alle galline sono orzo franto, veccia, cicerchia, miglio e panico; se questi prodotti sono troppo cari, si può somministrare mondiglia di frumento, loglio cotto, foglie e semi di citiso, crusca purché ricca di farina, e, nei periodi di non deposizione, vinaccioli. La razione giornaliera è di 4 cìati per i soggetti rinchiusi e di 2 cìati per quelli che fruiscono del pascolo nei campi.

Per l'ingrasso, si sceglie un locale molto caldo e con poca luce, dove le galline, scelte fra le più grosse, vengono rinchiusi in strette gabbie sospese dotate di due aperture, una anteriore per far passare la testa e

l'altra, sul lato opposto, tale da permettere la defecazione senza sporcarsi; sul fondo, un letto di paglia o fieno tenero. Si alimentano con palline di farina d'orzo bagnata con acqua; quando sono sazie, si cala la gabbia e si lasciano uscire per breve tempo. Per renderle più tenere, oltre che grasse, si può bagnare la farina d'orzo con idromele oppure con pane inzuppato in vino allungato con tre parti di acqua.

Per le galline selvatiche, dal momento che in cattività non fanno uova, l'unico consiglio utile, secondo COLUMELLA, è di alimentarle a sazietà, in modo che siano più adatte ai banchetti.

Con PALLADIO l'allevamento avicolo, non più a livello industriale, rientra fra le attività muliebri e le galline considerate sono solo quelle domestiche, preferibilmente di colore nero o rossiccio. I soli consigli che val la pena di dare è che hanno bisogno di fumo, polvere e cenere. La somministrazione di orzo semicotto favorisce la deposizione di uova e la loro grandezza <sup>(76)</sup>.

*Oche e anatre*, dice VARRONE, appartengono a quella categoria di animali che non si accontentano della terra, ma che hanno bisogno anche dell'acqua e che gli amanti del greco chiamano *anfibi*.

Il posto destinato alle *oche* è chiamato, alla greca, *chenoboscion* [χηνοβοσκεϊον]. Le oche da preferire sono quelle grosse e bianche; esiste anche un'altro genere, cioè l'oca chiamata selvatica, a livrea screziata, che non sta volentieri con le prime. Il periodo migliore per la deposizione delle uova è quello che va dai primi di febbraio o di marzo fino al solstizio d'estate. L'alimentazione degli adulti è basata sul pascolo in luoghi umidi, integrandolo con foglie di una pianta chiamata *seris* <sup>(77)</sup>; in mancanza di questa, si danno orzo o altre granaglie o, quando è il suo tempo, della farragine. Ai paperini si mette a disposizione per 2 giorni polenta od orzo, poi, per 3 giorni, nasturzio verde tagliato fino messo in un vaso con acqua. L'ingrasso comincia a un mese e mezzo con un'alimentazione a base di polenta e fior di farina impastate con acqua; diventano grassi in circa 12 mesi. «Ogni volta che hanno mangiato», conclude questo paragrafo VARRONE, «si suole pulire il locale, perché le oche amano la pulizia, sebbene non lascino pulito il posto dove sono state».

L'oca è molto apprezzata dai contadini, afferma COLUMELLA, perché richiede poche cure e assicura una guardia ancora più attenta di quella

---

<sup>(76)</sup> CATONE, 89; VARRONE, III, 9, *passim*; COLUMELLA, VIII, 2-7; PALLADIO, I, 27.

<sup>(77)</sup> Scrive PLINIO nel libro dedicato alle medicine dagli ortaggi: «Anche la *seris*, somigliantissima alla lattuga, esiste in due specie. Della specie selvatica è migliore la scura che cresce d'estate, mentre quella invernale, più chiara, è meno buona. Entrambe hanno un gusto amaro, e fanno molto bene allo stomaco». [XX, 76]

dei cani. Quando sussistono le condizioni ambientali adatte – presenza di acqua e abbondanza di erba – vale la pena allevarne un piccolo numero per il guadagno, sia pure modesto, che può fornire con i suoi piccoli e con la piuma che, a differenza della singola tosa annuale delle pecore, si strappa due volte all'anno, in primavera e in autunno. Si ingrassano facilmente con polenta e fior di farina tre volte al giorno: con questa dieta i giovani di 4 mesi impiegano 40 giorni, gli adulti 2 mesi.

PLINIO ricorda quella leccornia ricavabile dall'oca, già conosciuta dagli antichi, costituita dal suo fegato, che a quelle ingrassate cresce in modo enorme. Quanto alle piume, «la raffinatezza è giunta ad un punto che senza le piume d'oca non possono stare neppure le nuche degli uomini».

L'oca, dice PALLADIO, è dannosa per i seminati, perché li danneggia con i morsi e con i suoi escrementi. «Le bianche sono più fertili, quelle a macchie o le scure di meno perché sono passate dallo stato selvatico a quello domestico». L'alimentazione si basa sull'erba naturale o, in sua mancanza, su trifoglio, fieno greco, cicoria selvatica e lattughe. Per l'ingrasso, oltre alla polenta, è adatto il miglio bagnato; si può introdurre nella dieta qualsiasi legume eccetto l'ervo <sup>(78)</sup>.

CATONE non nomina le oche e si limita ad un breve cenno riguardo alle *anatre*: si ingrassano come le galline, con la sola differenza che l'acqua si mette a disposizione due volte al giorno, prima di somministrare il mangime.

L'allevamento delle *anatre*, spiega VARRONE, avviene nel *nessotrophion* [νεσσοτροφεῖον], un luogo palustre o che sia vicino a un lago, a uno stagno o a una piscina artificiale, perché questi animali sono assai amanti dell'acqua. L'area di riposo, dove stanno i nidi, deve essere recintata da un muro alto 15 piedi, con una sola porta e coperta da una rete per impedire la fuga dei volatili rinchiusi e l'ingresso dei rapaci. Mangiano grano, orzo, vinacce, gamberi e simili prodotti acquatici, distribuiti in un canale dove scorre l'acqua; con questa alimentazione s'ingrassano naturalmente.

Il *nessotrophion* descritto da COLUMELLA prevede un laghetto artificiale, profondo 2 piedi e lungo e largo quanto è possibile, scavato entro il recinto. All'interno si predispongono delle isolette con colocasie o tamerici o giunchi d'acqua, per il riposo all'ombra. Oltre alle anatre, si possono rinchiodere alzavole, anitre, falaridi e altri uccelli degli ambienti acquatici.

<sup>(78)</sup> VARRONE, III, 10, *passim*; COLUMELLA, VIII, 13-14; PLINIO, X, 52; PALLADIO, I, 30.

La carne di anatra, come quella di oca, non pare fosse apprezzata dai ricchi buongustai, perché non abbastanza rara, quindi, come dice PETRONIO, era ritenuta di sapore plebeo (*plebeium sapit*); così MARZIALE:

Che l'anatra te la servano intera: ma la bontà sopraffina / sono solo il petto e la testa: il resto rimandalo in cucina <sup>(79)</sup>.

### 3.8. I parchi

Adiacente alla villa poteva esserci un parco, opportunamente recintato, dove tenere animali selvatici. VARRONE lo chiama *leporarium*, un termine antico lo definisce, segno che antica era la pratica; una volta, come dice il nome, si allevavano solo le lepri e la sua superficie era limitata a 1 o 2 iugeri. CATONE non ne fa cenno, probabilmente perché, al suo tempo, era trascurabile la rilevanza economica, soprattutto nelle aziende specializzate a oliveto o vigneto, da lui prese a modello per la sua trattazione.

Di lepri, sempre secondo VARRONE, ne esistono di tre generi: quella nostrana, dal dorso scuro, il ventre chiaro e le orecchie lunghe; quella che si trova in Gallia nella zona delle Alpi, caratterizzata dal mantello tutto bianco; quella infine, originaria della Spagna, simile alla nostra, ma più piccola <sup>(80)</sup>. Anche questi animali, secondo un uso recente, si possono ingrassare in gabbia.

Col tempo, l'antico *leporarium* si era andato trasformando in un vero parco con zone di bosco e una superficie che poteva andare da alcune decine di iugeri fino a un migliaio, come la riserva di caccia di 4 miglia quadrate posseduta da Tito Pompeo nella Gallia transalpina. In questi parchi si potevano trovare, oltre alle lepri, cervi, caprioli, ma anche pecore selvatiche [i mufloni] e cinghiali, sia catturati che nati in cattività. La sua organizzazione era spesso studiata più per esibire la ricchezza del proprietario e stupire gli ospiti che con finalità strettamente utilitarie. Nella Villa di Quinto Ortensio nell'agro laurentino, racconta VAR-

<sup>(79)</sup> CATONE, 89; VARRONE, III, 11, 1-3; COLUMELLA, VIII, 15; PETRONIO, *Satyricon*, XCIII; MARZIALE, *Epigrammata*, XIII, 52.

<sup>(80)</sup> La lepre bianca è il *Lepus timidus* (o *L. variabilis*) con pelo che diventa bianco l'inverno, mentre quella originaria della Spagna è il coniglio (*Oryctogalus cuniculus*), che, pur appartenendo allo stessa famiglia *Leporidae* delle lepri, non è una lepre (*Lepus spp.*). Riguardo al coniglio va sottolineato che i romani si sono sempre limitati a introdurre nei recinti e a far moltiplicare dei soggetti selvatici, senza agire, con interventi selettivi, sulla riproduzione. La vera domesticazione, con la creazione di razze artificiali, fu probabilmente opera di monaci medievali

RONNE, era compresa una selva di oltre 50 iugeri, che lui non chiamava *leporarium*, ma *therotrophium* [altro termine greco, θηροτροφείον, luogo di allevamento delle fiere]. «V'era un'altura dove era stato allestito un triclinio e pranzavamo: qui fece venire un novello Orfeo. Venuto che fu, con una lunga veste e cetra in mano, lo invitò a cantare e quello diede fiato al corno; ed ecco che un'immensa moltitudine di cervi, di cinghiali e di altri animali accorsero intorno a noi, al punto che lo spettacolo presentatosi alla mia vista non mi parve meno grandioso di quello che dànno gli edili nel Circo Massimo, allorquando si fanno le cacce (*venationes*), ma senza bestie africane».

Nel medesimo parco si poteva praticare quella che oggi chiamiamo elicicoltura cioè l'allevamento di lumache (*cochleae*, più propriamente chioccioline), nonché tenere alveari e strutture per l'allevamento e l'ingrasso dei ghiri. Di lumache, sempre secondo VARRONE, ne esistono di diversi tipi: quelle piccole e bianche del Reatino, quelle medie importate dall'Africa e quelle grandi dell'Ilirico; in Africa se ne trovano di assai grandi, chiamate *solitannae*, il cui guscio può contenere 80 quadranti di liquido (= 10 litri) <sup>(81)</sup>; nelle diverse regioni ve ne sono, comunque, di più piccole e di più grandi. Il luogo destinato a quelle da riproduzione deve essere umido, ombroso e tutto cinto da acqua per evitare che fuggano. Hanno bisogno di poco cibo e se lo trovano da sole. Quelle che si vogliono ingrassare si mettono in un orcio munito di fori e cosparso all'interno di mosto cotto e farro, che serve di alimento. Anche dalle lumache si può ricavare un buon reddito.

Il luogo per l'allevamento dei ghiri <sup>(82)</sup>, il *glirarium*, deve essere chiuso da muri di pietra levigata o intonacata per impedire la fuga. Ci devono essere degli arboscelli che producono ghiande e nei periodi in cui mancano i frutti si alimentano con ghiande, noci o castagne. Non hanno bisogno di molta acqua, ché anzi preferiscono un ambiente asciutto. Si ingrassano al buio in apposite giare, dotate di scanalature e cavità dove si colloca il cibo <sup>(83)</sup>.

<sup>(81)</sup> Questa notizia strabiliante è ripresa da PLINIO [IX, 174], che, peraltro, ne lascia la paternità a VARRONE.

<sup>(82)</sup> Il ghiro (*Glis glis*) è un piccolo roditore, tutt'ora presente nei boschi europei. Era molto apprezzato per la sua carne dai romani: ghiri in salsa di miele e di papavero sono presentati fra gli antipasti nella famosa cena di Trimalcione descritta da PETRONIO [*Satyricon*, XXXI] e ghiri (*somniculosos glires*) sono la regalia che il contadino porta al padrone [MARZIALE, *Epigrammata*, XIII, 58, v. 36]. Se pure tenuto in cattività, non è mai stato domesticato.

<sup>(83)</sup> VARRONE, III, 12-15, *passim*.



Per i recinti di animali selvatici (*ferae pecudes* o *pecudes silvestres*) COLUMELLA abbandona il vecchio termine *leporaria*, troppo legato a una specie ormai d'interesse secondario, e lo sostituisce con *vivaria* cioè vivai, termine che implica più l'allevamento vero e proprio che la caccia. Si possono rinchiudere caprioli, daini, vari generi di orici, di cervi e di cinghiali, per il solo gusto del lusso o per puro piacere, o per ricavarne un certo guadagno. Nei primi casi, il vivaio può essere costruito in qualsiasi luogo prossimo alla villa e il padrone è contento che gli animali vengano a prendere il cibo e l'acqua dalle sue mani. Se invece la finalità è di lucro, è indispensabile che il recinto comprenda radure erbose e boschi ricchi di querce, lecci e cerri, corbezzoli e, in genere di quelle stesse essenze che danno frutti graditi ai maiali domestici, e che vi sia acqua a disposizione. Nei periodi dell'anno in cui questi prodotti naturali non sono disponibile, e soprattutto alle femmine che hanno partorito, si deve distribuire orzo, grano, fave e vinaccioli. In genere gli animali selvatici vanno venduti a un'età non superiore ai 4 anni; solo il cervo, che mantiene più a lungo lo stato giovanile, si può tenere più a lungo. Agli animali più piccoli, come le lepri, si possono dare, spargendoli in diverse piccole aiuole, semi di farragine, di cicoria selvatica e di lattuga, come pure ceci, orzo e cicerchia, preventivamente macerati in acqua piovana <sup>(84)</sup>.

PLINIO non tratta esplicitamente degli allevamenti in recinti, ma fornisce qualche notizia di carattere storico o naturalistico su alcune specie. Dei conigli, anche per PLINIO della specie delle lepri, sottolinea l'inesauribile fecondità, causa di gravi danni all'agricoltura, tanto che gli abitanti delle Baleari chiesero al divino Augusto un aiuto militare per frenare la loro proliferazione. Per la loro caccia sono molto apprezzati i furetti <sup>(85)</sup>, che, introducendosi nelle tane, li costringono ad uscire all'aperto, dove vengono catturati. Potenzialmente dannosi, ma apprezzati sulle mense: la natura benigna, osserva PLINIO, ha attribuito una grande fecondità ad animali inoffensivi e buoni da mangiare. Si è anche tentato di fare delle vesti col pelo di lepre [verosimilmente è da intendersi coniglio], ma la sua morbidezza non è quella che si riscontra sull'animale vivo e il tessuto, per la scarsa lunghezza del pelo stesso, non è resistente. Quanto ai ghiri, ora ingrassati in giare, un tempo le leggi dei censori e per primo Marco Scauro durante il suo consolato [115 a.C.],

---

<sup>(84)</sup> COLUMELLA, IX, 1.

<sup>(85)</sup> Il furetto (*Mustela furo*) è considerato la forma albina della puzzola selvatica; di questa, tuttavia, esistono due specie, l'europea (*M. putorius*) e la puzzola della stepa (*M. eversmanni*), e non è chiaro da quale delle due sia derivato il furetto.

ne avevano vietato il consumo, come pure quello delle ostriche degli uccelli esotici. Fulvio Lippino fu invece il primo a creare vivai di lumache – classificate da PLINIO fra gli animali acquatici – nella sua tenuta di Tarquinia poco prima della guerra civile contro Pompeo Magno, alimentandole con sapa e farro e altri prodotti; così ingrassate potevano riempire le taverne <sup>(86)</sup>.

Il trascorrere dei secoli si è tradotto, a livello aziendale, in una sensibile riduzione del numero di specie allevate accanto alla villa: delle due categorie di allevamenti di terra considerate da Varrone – *aviaria* e *leporaria* (o *vivaria* secondo Columella) – sono rimasti in PALLADIO solo i volatili domestici e selvatici degli *aviaria*, il cui sterco, eccetto quello delle oche che è nocivo, è indispensabile per le culture agricole. Scomparsi quindi i recinti per gli ungulati - e neppure sono nominati i più umili conigli e le lepri, le lumache e i ghiri –, la trattazione, che per gran parte ricalca i precetti di Varrone e Columella, si limita agli uccelli: nell'ordine, colombi, tortore, tordi, galline, pavoni, fagiani e oche. Sparita è pure l'infatuazione per la terminologia greca, di cui nell'opera di PALLADIO non rimane traccia <sup>(87)</sup>.

### 3.9. *Le api*

L'allevamento delle api era tenuto in grande considerazione presso i romani, che utilizzavano il miele come medicamento, come conservante e soprattutto in cucina in varie preparazioni alimentari, non necessariamente dolci secondo il nostro significato.

Tranne che da CATONE che limita il suo interesse al miele, l'allevamento delle api è trattato estesamente da tutti gli Autori: VARRONE (nel libro III fra le *villaticae pastiones*), VIRGILIO (tutto il libro IV), COLUMELLA (quasi l'intero libro IX), PLINIO (nel libro XI la parte dedicata agli insetti è in larga misura incentrata sulle api), PALLADIO (nel libro I gli aspetti generali e nel calendario mensile le diverse operazioni inerenti all'allevamento).

Nelle varie ricette riportate da CATONE, il miele compare sempre assieme al formaggio (un abbinamento del resto apprezzato da molti nostri raffinati buongustai): sono cotti nel focolare con le brace la *pla-*

---

<sup>(86)</sup> PLINIO, VIII, 217-219; 223, 224; IX, 173, 174. L'attrattiva delle lumache per i frequentatori delle bettole, e per l'oste, era legata al loro felice connubio con il vino: «Il bevitore stanco / lo potrai stimolare a nuova sete / con granchi arrosto e con lumache d'Africa» [ORAZIO, *Sermones*, II, 4, vv. 58, 59].

<sup>(87)</sup> PALLADIO, I, 23-30.

*centa*, la *spira*, la *spaerita*, il *savillum* e la *puls punica*; fritti nello strutto i *globuli* e l'*encytum*; a bagnomaria l'*erneum*.

Con il miele si addolciva il vino, «adatto a correggere il sapore forte di Bacco» scrive VIRGILIO: questo vino melato, prodotto di lusso consumato in occasioni particolari e in ricchi banchetti era il *mulsum*. PLINIO racconta che Cornelio Cetego, al termine dei comizi, aveva offerto al popolo *mulsum rutatum*, cioè vino melato aromatizzato con la ruta e *mulsum* era servito nel famoso banchetto di Trimalcione descritto da PETRONIO. MACROBIO ricorda la massima: «se vuoi avere un'ottima miscela di vino e miele, devi mescolare miele fresco dell'Imetto<sup>(88)</sup> e vino vecchio di Falerno», mentre ORAZIO pone proprio «il Falerno con il miele montano dell'Imetto sciolto dentro» fra le raffinatezze delle quali il saggio potrebbe fare a meno. COLUMELLA fornisce la ricetta per un *mulsum optimum*, che prevede, come base non il vino, ma il mosto gocciolato da solo nel tino prima delle spremitura dell'uva: una miscela formata da un'urna di questo mosto e 10 libbre di ottimo miele [la concentrazione del miele risulta quindi di 250 g / litro] si versa in un orcio sigillato con gesso; dopo 21 giorni si travasa in un altro orcio, che, a sua volta sigillato, va esposto al fumo. PALLADIO propone una procedura diversa: al mosto prelevato in cantina dopo 20 giorni dalla spremitura si aggiunge una quinta parte di miele e si agita fortemente la miscela per 40 o 50 giorni, coprendola con una tela pulita che consenta la fermentazione; dopo questo periodo, si eliminano le impurità che galleggiano e si travasa in recipienti sigillati, meglio se piccoli, da conservare al fresco per l'invecchiamento. Sostituendo il vino o il mosto con l'acqua si otteneva un'altra bevanda, l'idromele (*aqua mulsa*), più o meno dolce a seconda della percentuale di miele (da 450 g a 600 g / litro, sempre secondo COLUMELLA); l'orcio con la soluzione, sigillato col gesso, va tenuto al sole per 40 giorni e poi riposto su un tavolato dove giunga il fumo<sup>(89)</sup>.

L'ammirazione per la laboriosità e l'istinto sociale delle api, non sostenuta da basilari conoscenze zoologiche, si traduceva, negli antichi scrittori tendenzialmente portati all'antropomorfismo, ad attribuire a questi insetti – «gli unici creati apposta per l'uomo», come scrive PLINIO – virtù e organizzazione di tipo umano. «Le api» scrive VARRONE, hanno città come gli uomini, col loro re, il loro governo, la loro società». Mai oziose, detestano chi non fa niente e per questo cacciano via i

---

<sup>(88)</sup> Il miele del monte Imetto, in Attica, era rinomato, e proverbiale, per la sua bontà.

<sup>(89)</sup> CATONE, 76-85; VIRGILIO, IV, vv. 1, 102; MACROBIO, *Saturnaliorum Convivia*, VII, 12, 9; ORAZIO, *Sermones*, II, 2, vv. 15-16; COLUMELLA, XII, 12, 41; PALLADIO, XII, 17.

fuchi, che, senza dare alcun aiuto, mangiano il miele. «Sopportano la fatica,» aggiunge PLINIO «eseguono delle opere, hanno un governo, dei consigli particolari e capi comuni ... Di giorno una guardia veglia alle porte come negli accampamenti: c'è riposo sino al mattino, fino a che una sveglia le altre con un duplice o triplice ronzio, paragonabile al suono di una tromba»<sup>(90)</sup>.

Rimane invece per tutti misterioso il ciclo riproduttivo, né sono chiare le differenze di sesso fra i vari membri della colonia: l'individuo di grandi dimensioni, oggetto delle cure delle api normali, che sappiamo essere la regina, madre di tutto l'alveare, è chiamato «re», e così, conseguentemente, non è nemmeno intravista la funzione fecondatrice dei fuchi, dei quali appare evidente, come unico attributo, l'indisponibilità al lavoro. A questa carenza di conoscenze suppliscono credenze e leggende. «Le api», spiega VARRONE, nascono parte dalle api, parte dalle carogne dei bovini in putrefazione», più precisamente, secondo Archelao, «le vespe sono generate dai cavalli, le api dai giovenchi». Per VIRGILIO, le api «non si abbandonano ai congiungimenti, non fiaccano i loro corpi al servizio di Venere né generano i piccoli con le doglie. Invece, da sole, raccolgono con la bocca i figli dalle fronde, dalle erbe soavi, da sole rimpiazzano il re e i piccoli cittadini, riplasmano la corte e i reami di cera». Se però, per qualche motivo, tutta la discendenza fosse andata perduta, questa è la procedura tramandata dal pastore Aristeo [che è auspicabile non sia mai stata seguita] per ottenere uno sciame di api: in un piccolo locale, in cui sono praticate quattro finestre ai quattro venti si introduce «un vitello che già curva le corna sulla fronte, di 2 anni; tutt'e due le narici e il respiro della bocca, per quanto recalcitri, gli sono ostruite, lo si uccide a percosse e si maciulla la sua carne fino a disfarla, ma senza ledere la pelle», quest'operazione va fatta all'inizio della primavera. «Intanto l'umore ribolle intiepidito nelle ossa sfatte, e animali straordinari, tutti da vedere, dapprima privi di zampe, presto stridenti di penne, brulicano e sempre di più occupano l'aria sottile, sinché come un acquazzone riversato dalle nuvole estive, d'un tratto si slanciano fuori ...».

COLUMELLA, più interessato agli aspetti concreti dell'apicoltura, prende ostentatamente le distanze da simili questioni, che reputa da perduto tempo: «Quelle cose, però, che sull'origine delle api si raccontano con ampia cornice di leggende, ... sarei del parere di lasciarle alla libertà fantastica della poesia piuttosto che a una testimonianza degna di fede. ... E non ha maggior importanza sapere se gli sciami, come vediamo

<sup>(90)</sup> VARRONE, III, 16, 6, 8; PLINIO, XI, 11, 20.

negli altri animali, procreino i piccoli per mezzo del concubito o raccolgano gli eredi della loro famiglia sui fiori, come afferma il nostro Marone. ... Sono sottigliezze più gradite agli amatori delle belle lettere, che leggono oziosi e tranquilli, che agli affaccendati agricoltori, ai quali non giovano né sul lavoro, né nella cura del patrimonio familiare».

Il problema è affrontato da PLINIO con intendimento scientifico: «Tra i dotti c'è stato un lungo ed erudito dibattito sul modo di riproduzione delle api: infatti non sono mai state viste accoppiarsi. Molti hanno ipotizzato che i piccoli si formino nella bocca dai fiori combinati con sagace abilità; altri pensano che nascano dall'accoppiamento di un solo individuo che è chiamato re in ciascun sciame: questo è il solo maschio, ed è di taglia superiore, così da non spossarsi. Nessuna riproduzione ha luogo senza il suo concorso... Questa opinione, per taluni aspetti accettabile, è contraddetta dalla nascita dei fuchi. Come si spiega infatti che lo stesso atto riproduttivo possa dare origine a individui perfetti e a individui imperfetti?»<sup>(91)</sup>

Neppure del tutto chiare erano le idee sulle materie prime raccolte dalle api: COLUMELLA riporta l'opinione di Celso secondo cui «dai fiori viene la materia per la fabbricazione della cera, mentre il miele è fatto con la rugiada mattutina»; analogamente VIRGILIO: «dono celeste dell'aereo miele» (*aërii mellis caelestia dona*). Così ancora PLINIO: «Questa sostanza [il miele] viene dall'aria, soprattutto al sorgere delle costellazioni, specialmente quando Sirio è in tutto il suo splendore, mai prima del sorgere delle Pleiadi, e verso mattino. Così si trovano allora, alla prima aurora, le foglie degli alberi inumidite di miele ...». Si sapeva, tuttavia, che da piante diverse si otteneva un miele con caratteristiche organolettiche diverse. Era conosciuta la propoli e la sua utilizzazione nell'alveare, ma VARRONE nomina una quarta sostanza, l'*erithace*, «con cui si attaccano i favi all'estremità, ed è cosa ben diversa dal miele o dalla *propolis*»; funge anche da cibo per le api. La questione è ripresa da PLINIO con chiarimenti che aumentano la confusione: «Inoltre viene messo da parte l'*erithace*, che alcuni chiamano sandracca, altri cerinto. Sarà il cibo delle api durante i loro lavori; si trova spesso riposto nelle cavità dei favi; anch'esso ha sapore amaro. prodotto dalla rugiada primaverile e dall'umore gommoso degli alberi; ... ed è assai diffuso nei noci greci»<sup>(92)</sup>.

---

<sup>(91)</sup> VARRONE, III, 16, 4; VIRGILIO, IV, vv. 198-202, 295-302; COLUMELLA, IX, 2; PLINIO, XI, 46-47.

<sup>(92)</sup> In realtà, la sandracca è una resina color giallo citrino di origine vegetale e non ha niente a che fare con le api.

Nessun accenno al polline, così come neppure intravisto era il ruolo svolto dalle api nell'impollinazione dei fiori <sup>(93)</sup>.

Erano invece identificati diversi ceppi di api, noi diremmo sottospecie, di maggiore o minor pregio: «il tipo migliore», secondo VARRONE, «è quello piccolo, screziato, rotondeggiante ... Vi sono anche api selvatiche, più piccole e pelose delle domestiche, ma più laboriose». E VIRGILIO: «alcune sono laide e ispide ...; sono brillanti le altre, vibrano di luminosità, ardono d'oro sparso sul corpo a chiazze regolari. Questa è la razza migliore ...». COLUMELLA, sulla base dell'autorità di Aristotele elenca numerose tipologie, differenti per dimensione, colore, forma e pelosità <sup>(94)</sup>.

Nonostante le scarse e imprecise conoscenze sull'anatomia e fisiologia delle api, sul ruolo dei diversi componenti della colonia e financo sull'origine dei prodotti dell'alveare, le prescrizioni sull'impianto dell'apiario e la sua gestione sono improntate a buon senso e coerenti con i mezzi allora a disposizione.

Gli alveari (*mellaria* o, con i consueti grecismi, *melittones* o *mellitrophia*), secondo VARRONE, vanno posti vicino alla villa, su mensole attaccate al muro in un posto a clima mite, dove vi sia disponibilità di acqua pulita. Le arnie possono essere fatte di vimini, rotonde, oppure di legno o di scorza, con tronchi scavati, o anche di canne, quadrate, e lunghe circa 3 piedi e larghe 1; le peggiori sono quelle d'argilla, perché non riparano né dal freddo dell'inverno né dal caldo dell'estate. All'estremità deve essere posto un coperchio mobile per permettere l'ispezione dell'alveare, da effettuarsi in primavera ed estate tre volte al mese, per ripulirlo e toglierne i vermi. Se nei pressi dell'apiario non vi è un buon pascolo naturale, bisogna seminare quelle piante che sono gradite dalle api, come rose, serpillo, melissa, papaveri, leguminose da granella, basilico, ciperio, medica e, soprattutto, citiso, utile per la loro salute. Il tipo di piante frequentate dalle api influisce sulle caratteristiche del miele: così dai fiori di raperonzolo si ottiene un miele liquido e, invece, denso dal rosmarino, insipido dal fico, buono dal citiso e ottimo dal timo di cui è ricca la Sicilia. Nei periodi avversi, è utile mettere a disposizione delle api dei prodotti dolci a base di fichi o uva passa e mosto cotto (*sapa*) o acqua melata. Se vi sono degli sciami, si possono catturare disponendo vicino un'arnia vuota, cosparsa all'interno con *erithace*, melissa o altre sostanze gradite, e costringendo le api, con un leggero fumo,

<sup>(93)</sup> VARRONE, III, 16, 23; VIRGILIO, IV, v. 1; COLUMELLA, IX, 14; PLINIO, XI, 17, 30.

<sup>(94)</sup> VARRONE, III, 16, 19; VIRGILIO, IV, vv. 96-100; COLUMELLA, IX, 3.

ad entrarvi. La raccolta del miele si effettua tre volte all'anno, ai primi di maggio, di settembre e di novembre, avendo cura di lasciare in ogni alveare almeno un decimo o più dei favi <sup>(95)</sup>.

Gli Autori successivi – COLUMELLA, PLINIO e PALLADIO – aggiungono altri dettagli e approfondimenti, ma l'impianto generale dei requisiti per l'avvio di un apiario e la sua gestione rimangono quelli, fondamentalmente validi per quel tempo, descritti da Varrone.

### 3.10. *L'acquacultura*

L'allevamento di specie acquatiche esula dall'agricoltura in senso stretto, legata, per definizione alla terra, ma viene presa in considerazione dai trattatisti romani, in quanto attività, potenzialmente lucrosa, svolta nell'ambito dell'azienda agricola o nelle pertinenze marine delle grandi ville costiere.

L'interesse per i pesci di acqua dolce era vivo nei romani fin dai tempi antichi. «Chiudevano in acqua dolce anche pesci di fiume ...» scrive COLUMELLA, con un'ammirazione per l'industriosità dei padri, che gli fa un po' appannare lo spirito critico, «e non soltanto popolavano le piscine che avevano costruito artificialmente, ma riempivano anche i laghi fatti da madre natura con le uova raccolte nel mare. Così il Velino [oggi lago di Piediluco], così il Sabatino [forse l. di Bracciano], così anche il lago di Bolsena e il Cimino [l. di Vico] generano spigole (*lupi*) e orate (*auratae*) e tutte le altre razze di pesci che tollerano l'acqua del lago». Ma già dal I secolo a.C. erano diventate di moda le piscine di mare: «Così la nostra generazione» lamenta VARRONE «con la stessa mania di lusso con cui ha esteso i parchi di caccia, ha trasportato le piscine sino al mare e in esse ha richiamato frotte di pesci marini».

Tuttavia, sempre secondo VARRONE, solo gli allevamenti di acqua dolce, comuni fra il popolo e inseriti nel fondo rustico, sono fonte di un certo guadagno. Quelli invece di mare, di solito propri dei ricchi patrizi, hanno più lo scopo di appagare la vista che non di fornire reddito, anzi vuotano piuttosto le tasche che riempirle. Quinto Ortensio aveva fatto costruire con grande spesa delle piscine presso Bauli, in Campania, ma non solo non vi attingeva i pesci per la sua mensa, che anzi li mandava a comprare a Pozzuoli, ma aveva parecchi pescatori con il compito di rifornire di piccoli pesci le piscine stesse. Un altro patrizio, Lucio Lucullo, aveva fatto perforare un monte per far penetrare l'acqua

---

<sup>(95)</sup> VARRONE, III, 16, *passim*.

marina nelle sue piscine presso Napoli, e per costruire un canale di collegamento di altre sue piscine, in quel di Baia, con il mare <sup>(96)</sup>, si lasciò travolgere da tanta passione da consentire al suo architetto di dar fondo alle sue ricchezze.

COLUMELLA, pur deplorando la smodata passione per gli allevamenti di pesci di mare <sup>(97)</sup>, e le connesse ricercatezze culinarie, conclamata espressione del distacco dall'austerità degli antichi padri, ammette, a differenza di Varrone, che anche questa attività può essere fonte di guadagno, per cui, «per non sembrare tardo critico delle usanze invalse da tanti secoli», ritiene opportuna una trattazione di questo argomento.

Le specie che si possono allevare nelle piscine collegate con il mare dipendono dal tipo di spiaggia su cui sono costruite: quella fangosa è adatta ai pesci piatti, come la sogliola, il rombo, il passerino ed è ottima anche per le conchiglie, i murici, le ostriche, i pettonchi, i balani e gli spondili; i fondi sabbiosi sono preferiti dai pesci di alto mare, come le orate, i dentici e le ombrine; nel mare con scogli si possono rinchiudere merli, tordi, occhiate (*melanuria*), muggini, spigole, come pure le pregiate grandi murene *flutae* e quelle murene, che pur essendo indigene del mare di Tartesso [Guadalquivir], possono vivere in qualunque altro mare, tutte queste specie si adattano anche ai fondi sabbiosi; non sopravvivono in cattività invece le triglie. Quanto ai pesci di poco prezzo, non vale la pena di pescarli e tanto meno di allevarli.

Le piscine devono essere costruite in modo che l'acqua del mare vi possa entrare liberamente e defluire attraverso canali laterali, protetti da grate di bronzo a fori piccoli, in modo che non vi sia ristagno e la temperatura sia mantenuta fresca.

L'alimentazione dei pesci che stanno sul fondo deve essere particolarmente leggera, perché, mancando di denti, non possono masticare il cibo, ma solo leccarlo o ingerirlo intero. Si potranno quindi somministrare acciughe, sardine salate o putrefatte e in genere tutti gli scarti

---

<sup>(96)</sup> Lucio Licinio Lucullo (circa 106 a.C. - circa 56 a.C.) uomo politico romano, famoso per la sua ricchezza, il lusso e i raffinati pranzi, rimasti proverbiali. Le grandiose piscine da lui fatte costruire sono ricordate anche da PLUTARCO: «lungo la costa napoletana, aveva forato colline con grandi gallerie, innalzato edifici cinti da fossati in cui scorreva acqua marina per l'allevamento dei pesci, e costruito abitazioni in mezzo al mare» [*Vita di Lucullo*, 39].

<sup>(97)</sup> A quella di molti, filosofi e poeti, che stigmatizzavano gli eccessi dei lussi smodati, unisce la sua voce ORAZIO (*Carmina*, II, XV, vv. 1-4):

Ben pochi iugeri ormai lasceranno  
all'aratro i palazzi superbi;  
si vedranno dovunque piscine  
più estese del lago Lucrino.



provenienti dalle botteghe dei pescivendoli; si possono dare anche fichi verdi aperti, sorbe e corbezzoli maturi e schiacciati e tutti gli alimenti facili da inghiottire, come il formaggio appena cagliato, se vi è disponibilità a basso prezzo. Questi stessi alimenti sono accettabili anche per gli altri pesci, di scoglio o del largo, ma meglio è il pescato fresco di gamberetti, piccoli ghiozzi e in genere tutti i pesci di dimensioni minute. Nei casi in cui il mare in tempesta non consenta di procurarsi questi prodotti, si può rimediare con focaccine di pane nero o frutti di stagione schiacciati o anche fichi secchi, dove si possono reperire in abbondanza. Un errore comune da evitare è quello di non alimentare i pesci di allevamento, nella convinzione che, anche in cattività, siano in grado di procurarsi il cibo da soli: questo pesce, portato al mercato, «denuncia con la sua magrezza che non è stato preso nel mare libero, ma proviene da un vivaio; perciò cala moltissimo di prezzo».

PLINIO, con il consueto gusto per l'informazione storico-aneddotica, ci informa che i primi vivai per pesci furono fatti costruire da Licinio Murena [I sec. a.C.], iniziativa che fu poi seguita da gente illustre, come Filippo, Ortensio e Lucullo; i pesci di quest'ultimo, venduti dopo la sua morte, fruttarono 4.000.000 di sesterzi. A sua volta Gaio Irrio escogitò un vivaio apposta per le murene, dal quale trasse, per le cene trionfali di Cesare, 6.000 di questi pesci. Ad una murena della sua piscina presso Bauli, l'oratore Ortensio era tanto attaccato da piangere la sua morte; «nella medesima villa», è sempre PLINIO che racconta, «Antonia, moglie di Druso, mise degli orecchini a una murena alla quale era affezionata»<sup>(98)</sup>.

Un settore particolare dell'acquacoltura era, ed è, l'allevamento delle ostriche. PLINIO ricorda che Sergio Orata [vissuto tra il II e I secolo a.C.], per primo, impiantò vivai di ostriche nella sua villa di Baia, traendone un grande guadagno, e fece conoscere l'ottimo sapore di quelle del lago Lucrino.

Le ostriche, come è attestato da varie testimonianze, erano ben presto diventate una prelibatezza riservata alla tavola dei ricchi. MACROBIO fornisce il resoconto della sontuosa cena offerta da Lucio Lentulo [morto nel 56 a.C.] in occasione della sua consacrazione a flamine di Marte: come antipasto, fra le svariate leccornie, erano servite ostriche grandi (*peloridas*), ostriche crude a volontà (*ostreas crudas quantum vellent*) e un pasticcio (*patinam*) di ostriche grandi. «Il premio delle mense» afferma PLINIO «già da tempo è assegnato all'ostrica»; il massimo della raffinatezza era servirle coperte di neve, così «unendo la cima dei monti e la

---

(98) VARRONE, III, 3, 10; 17, *passim*; COLUMELLA, VIII, 16, 17; PLINIO, IX, 170-172.

profondità del mare». Ai loro pregi culinari le ostriche, sempre secondo PLINIO, univano efficaci rimedi contro un gran numero di mali e malanni, dal mal di stomaco, ai catarri, le tonsilliti, i geloni e così via.

SENECA cerca di contrastare la smania di lusso anche a tavola, ribaltando, per quanto riguarda le ostriche, i suoi vantati meriti: «Ma ora quanti progressi hanno fatto le malattie! Ecco il prezzo che paghiamo per i piaceri che abbiamo bramato al di là della misura e del lecito. Non ti stupirai che le malattie siano innumerevoli: conta i cuochi. ... E quelle ostriche, carne insipida ingrassata nel fango, non pensi che ti arrechino una fangosa pesantezza?» Un anatema che probabilmente non avrà impressionato nessuno. Una generazione dopo, MARZIALE, nei suoi epigrammi considera ancora le ostriche come la portata più gradita <sup>(99)</sup>.

Con PALLADIO, i fasti della piscicoltura appaiono ormai tramontati e il termine stesso *piscina* ha perduto il suo significato etimologico (come del resto in italiano): nei pressi della villa devono esserci due piscine, scavate nel suolo o nella pietra, facili da riempire con l'acqua di fonte o piovana, di queste una serve per il bestiame e per gli uccelli acquatici, l'altra per tenere in ammollo le verghe, il cuoio, i lupini e tutto ciò che di solito mette a bagno la gente dei campi <sup>(100)</sup>.

#### 4. CONCLUSIONI

La prima impressione che i testi considerati in questa rassegna, volutamente limitata agli aspetti zootecnici, suscitano nel lettore moderno è quella di una fondamentale staticità dell'agricoltura romana, se non dal punto di vista organizzativo e sociologico, certamente da quello tecnico-pratico: i precetti di Catone sono considerati ancora validi dopo circa due secoli da Plinio e ancora maggiore – tre o quattro secoli – è l'intervallo che separa Palladio da Columella, principale fonte della sua opera. Allargando lo sguardo, possiamo rilevare come questa sorta di immobilismo si sia, in realtà, protratta fino a tempi a noi non troppo lontani.

Come indicatore dello stato dell'arte della scienza e tecnica agricola verso la metà del XIX secolo, possiamo fare riferimento a un trattato pratico di agricoltura di buon successo al suo tempo, quello di Giovan-

---

<sup>(99)</sup> PLINIO, IX, 168; XXXII, 59-65; MACROBIO, *Saturnaliorum Convivia*, III, 12, 11-12; SENECA, *Ad Lucilium epistulae morales*, XV, 95; MARZIALE, *Epigrammata*, III, 60, v. 3; VI, 11, v. 5.

<sup>(100)</sup> PALLADIO, I, 31.

ni Battista MARGAROLI, uscito in 1<sup>ma</sup> edizione nel 1832-33, con una 3<sup>a</sup> edizione nel 1851. Già nella sua struttura ricalca lo schema enciclopedico degli Autori antichi: agricoltura in generale, piante erbacee, vite e alberi da frutto, volatili da cortile, bestiame bovino ed equino, pecore e capre, maiali, prodotti caseari, conservazione dei prodotti, orti e giardini, vini e vendemmia, amministrazione e contabilità rurale.

Limitando il confronto agli allevamenti animali, ecco per es. la presentazione del bue: «I buoi sono troppo necessari pel lavoro delle terre. Le arature si fanno con essi, ed in questa operazione, sono per ogni titolo preferibili ai cavalli, sì perché resistono maggiormente alla fatica sì, perché si possono approfondire maggiormente le arature attesa la superiore forza di questo animale». E queste le caratteristiche del buon toro: «deve avere testa corta, fronte ampia ed increspata, corna grossa, corte, nere, occhi neri, muso grande, collo grosso e carnoso, petto largo, e scender gli dee la giogaia alle ginocchia. Abbia pelo nero, lucente e corto, quadrate natiche, coscie tonde, gambe dritte, grosse e a brevi giunture, coda in fine pelosa e lunga». La descrizione, come si vede, non si allontana da quella degli agronomi romani, compresi gli aspetti puramente formalistici, come l'abbondante giogaia e la lunghezza della coda.

Uno sguardo, sempre dal Margaroli, all'apicoltura del prima metà dell'800: «Si usano tre specie di arnie, una di vimini fatta a guisa di un cesto tondo coperto ed intonacato tanto al di dentro che al di fuori di un impasto d'argilla; altra di tronchi vuoti e coperti al di sopra, ed infine in una forma di cassa quadrata composta di quattro assi di duplice altezza della sua larghezza». Anche in questo caso quindi 17-18 secoli sono trascorsi senza evidenti apporti innovativi. In effetti, tutti quei ritrovati che hanno consentito un enorme progresso all'apicoltura – arnie a favi mobili, fogli cerei, smielatrice centrifuga – risalgono solo alla seconda metà del XIX secolo. Incertezze sussistevano ancora sul ruolo delle diverse categorie che compongono la colonia: «In ogni arnia vi sono tre sorta d'api. *L'ape re o regina detta anche maestra o madre*, perché serve di generale o condottiere alle altre, quando escono a sciame. ... *Le api operai o pecchie* sono le più piccole ... le sole che raccolgono il miele e il materiale della cera, con cui costruiscono i favi. *I pecchioni*, sono più grossi delle operaje, ma più corti e privi di pungiglioni. ... Evvi chi pensa essere costoro le guardie dell'alveare; vogliono altri, che esercitino le funzioni di maschio; e secondo altri, sono destinati a covare le prole; e terminato tale ufficio sono dalle operaje presi e morti, laonde nel verno non se ne rinviene pur uno. ... Oscurità ed opinioni diverse esistono sul modo di moltiplicazione. Alcuni pretendono che nelle tre specie d'api da noi osservate vi siano maschi e femmine, e così ogni

specie si fecondi da sé. L'opinione più generale però si è che la regina fecondata da un pecchione sia la madre di tutte le api, e vuolsi che paritorisca fino a dugento uova al giorno». Come si vede, l'interpretazione corretta del ruolo della regina, chiamata ancora anche re, si stava facendo strada in mezzo ad altre credenze non ancora abbandonate.

Ma anche spostandoci di un altro secolo, fin verso gli anni '50 del secolo scorso, i titolari delle piccole aziende promiscue, specie delle zone collinari e di montagna, avrebbero trovato molti punti in comune fra la loro situazione e quella descritta dagli agronomi romani per quanto riguarda la tipologia degli animali da servizio e da reddito presenti: buoi, cavalli e/o asini e muli, pecore, capre, maiali, pollame, cani. Naturalmente la sovrapposizione non è completa: sono scomparse quelle specie tenute in cattività solo per rispondere alle capricciose mode gastronomiche di una classe gaudente e troppo ricca, così fenicotteri, cicogne e gru e le grandi uccellerie per tordi o altri uccelli selvatici, mentre i pavoni hanno ora solo una funzione ornamentale; d'altra parte la fauna aziendale si è arricchita dei conigli, diventati domestici e dei tacchini, arrivati dall'America. Si è perduta la pratica di ingrassare i ghiri negli orci, ma, almeno fino qualche generazione fa, questi piccoli roditori, opportunamente arrostiti, rappresentavano una gustosa integrazione alla dieta di polenta e latte dei malgari.

Anche l'alimentazione degli animali aziendali, prima dell'avvento degli allevamenti industriali e dei connessi mangimi, non si discostava da quella indicata da Varrone e Columella: pascolo, fieno, paglia e fronde di alberi per tutti i ruminanti, pascolo e fieno per i cavalli, per tutti un'integrazione con mangimi semplici aziendali, come granella di cereali e leguminose e cruscami; granella e cruscami costituivano la dieta del pollame; per i maiali, quando possibile, il pascolo nei boschi di quercia o di altre essenze che producono frutti selvatici.

L'acquacoltura, che ultimamente ha avuto un grande sviluppo, per cui viene ritenuta attività moderna, era già praticata con successo dai romani, e alcuni loro suggerimenti sono ancora validi. Lo stesso vale per l'allevamento delle lumache o elicicoltura.

I romani non conoscevano evidentemente la genetica, come noi la intendiamo, ma avevano correttamente individuato le regole di trasmissione di alcuni caratteri, come il colore del mantello. I loro criteri di scelta dei riproduttori non potevano che essere basati su aspetti esteriori, ma dal momento che questi erano l'espressione delle prestazioni ricercate, manifeste in entrambi i sessi - attitudine dinamica per bovini ed equini, lana per le pecore, carne e grasso per i maiali -, la selezione così operata era sufficientemente efficace. Infatti il bestiame dei romani si

distingueva per una taglia generalmente elevata – prerogativa che andrà perduta nei secoli successivi alla caduta dell'impero – e buona doveva essere la produzione e la qualità della lana.

Neppure potevano conoscere le teorie, del resto relativamente recenti, che stanno alla base della stima del valore nutritivo degli alimenti, ma erano in grado di stabilirne il pregio relativo e di stilare una scala di merito. L'integrazione con sali minerali, era limitata al sale comune, sia pure considerato solo come appetibilizzante: probabilmente, in assenza della produzione di latte vaccino, la carenza di cloruro di sodio era l'unica che poteva interessare gli erbivori.

In definitiva si può ragionevolmente ammettere che la zootecnica, romana sia pure non immune da false credenze, acriticamente accettate, e leggende - del resto sempre presenti, in diversa misura, nel mondo agricolo di ogni tempo – era arrivata al livello massimo consentito dal buon senso e da un sano empirismo, integrati dalle conoscenze attinte dai trattatisti greci e cartaginesi che li avevano preceduti.

Tabella di conversione delle misure romane, citate nel testo, nel sistema metrico decimale (\*)

Anfora ( <i>Amphora</i> )	cubo di 1 piede per lato	litri	25,80
Congio ( <i>congius</i> )	6 sestari	litri	3,22
Ciato ( <i>cyathus, cyatus</i> )	1/12 del sestario	litri	0,0448
Denaro ( <i>denarius</i> )	4 sesterzi	–	–
Emina ( <i>hemina</i> )	1/90 dell'anfora	litri	0,287
Iugero ( <i>iugerum, -us</i> )	240x120 piedi	m <sup>2</sup>	2.514,8
Libbra ( <i>libra</i> )	12 once	kg	0,322
Moggio ( <i>modius</i> )	1/3 di anfora	litri	8,60
Piede ( <i>pes</i> )	12 pollici	m	0,2955
Quadrante ( <i>quadrans</i> ) <sup>(1)</sup>	¼ di sestario	litri	0,134
Sestario ( <i>sestarius</i> )	1/48 dell'anfora	litri	0,537
Urna ( <i>urna</i> )	1/2 dell'anfora	litri	12,90

(1) Propriamente il quarto di un tutto: come misura di capacità = 1/4 di sestario.

(\*) Dati tratti, in alcuni casi con un piccolo aggiustamento, dalla più ampia tabella riportata in: CATONE, *Liber de agricultura* (a cura e traduz. Rosa Calzecchi Onesti) - 1964, Roma, Ramo Editoriale degli Agricoltori.

## BIBLIOGRAFIA

- CATONE IL CENSORE – L'agricoltura [*De agri cultura*] (cura e traduz. L. Canali e E. Lelli) – 2000, Milano, Mondadori, Oscar classici.
- CATULLO GAIO VALERIO – Le poesie [*Carmina*] (traduz. M. Ramous) - 1975, Milano, Garzanti.
- CICERONE MARCO TULLIO – Lettere ai familiari [*Epistulae ad familiares*] - in id., Lettere (traduz. R. Scarcia) – 1981, Milano, Rizzoli.
- CICERONE MARCO TULLIO – *De senectute* (cura e traduz. di G. Pacitti) - 1997, Milano, Mondadori, Oscar classici.
- CICERONE MARCO TULLIO - Bruto [*Brutus*] (cura e traduz. E. Narducci) - 1995, Milano, Rizzoli, BUR.
- CLUTTON-BROCK J., 2001 - Storia naturale della domesticazione dei mammiferi (traduz. P. Budinich e I.C. Blum) - Torino, Bollati Boringhieri.
- COLUMELLA LUCIO GIUNIO MODERATO – L'arte dell'agricoltura [*De re rustica*] (traduz. R. Calzecchi Onesti) – 1977, Torino, Einaudi, I millenni.
- CORNELIO NEPOTE - Vite degli uomini illustri [*De viris illustribus*] (cura e traduz. C. Conti) - 2009, Roma, Newton Compton.
- FRAU G., 1978 - Dizionario toponomastico del Friuli-Venezia Giulia - Udine, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli-Venezia Giulia.
- LAMPRIDIO ELIO - Vita di Antonino Eliogabalo, in: Storia augusta [*Historia augusta*] (cura e traduz. F. Roncoroni) – 1973, Milano, Rusconi editore.
- LORENZI E., 1932 - Dizionario Toponomastico Tridentino - Gleno (BZ).
- MACROBIO AMBROSIO TEODOSIO - I saturnali [*Saturnaliorum convivium*] (cura e traduz. N. Marinone) - 1967, Torino, UTET.
- MARGAROLI G.B., 1851 - Manuale dell'abitatore di campagna e della buona castalda - Milano, E. Oliva editore-libraio.
- MARZIALE MARCO VALERIO - Epigrammi [*Epigrammata*] (cura e traduz. S. Beta) - 1995, Milano, Mondadori, Oscar classici.
- MASTRELLI ANZILOTTI G., 2003 - Toponomastica trentina - Trento, Prov. Aut. Trento, Servizio Beni librari e archivistici.
- ORAZIO (QUINTO O. FLACCO) - Tutte le opere (cura e traduz. E. Cetrangolo) - 1989, Firenze, Sansoni Editore.
- PALLADIO RUTILIO TAURO EMILIANO - Trattato di agricoltura [*Opus agriculturae*] (cura e traduz. E. Di Lorenzo, B. Pellegrino, S. Lanzaro) - 2006, Salerno, CUES.
- PARATORE E., 1991 - Storia della letteratura latina, Firenze, RCS Sansoni editore.
- PETRONIO ARBITRO - *Satyricon* (cura e traduz. G.A. Cibotto) - 2002, Roma, Newton Compton.
- PLINIO IL VECCHIO (CAIO P. SECONDO) – Storia naturale [*Naturalis historia*] (ediz. diretta da G.B. Conte con la collaboraz. di A. Barchiesi e G. Ranucci) - 1982, Torino, Einaudi, I millenni.
- PLINIO IL GIOVANE (CAIO P. CECILIO SECONDO) – Lettere ai familiari [*Epistularum libri IX*] (cura e traduz. L. Rusca) - 2005, Milano, Rizzoli, BUR.

- PLUTARCO - Vita di Lucullo - in id., Vite parallele (cura e traduz. C. Carena) - 1958, Torino, Einaudi.
- SALLUSTIO (GAIO S. CRISPO) - La congiura di Catilina [*De coniuratione Catilinae*] (cura e traduz. G. Pontiggia) - 1992, Milano, Mondadori, Oscar classici.
- SENECA LUCIO ANNEO – Tutti gli scritti (cura G. Reale con collaboraz. A. Marastoni e M. Natali) – 1994, Milano, Rusconi, I classici del pensiero.
- SVETONIO (CAIO S. TRANQUILLO) – Vita di Q. Orazio Flacco [*Vita Q. Oratii Flacci*] (cura e traduz. A. Rostagni) - 1995, Venosa (PZ), Edizioni Osanna Venosa.
- TIBULLO ALBIO - Le elegie [*Carmina*] (cura e traduz. F. Della Corte) - 2000, Milano, Mondadori editore, Fondazione Lorenzo Valla.
- VARRONE MARCO TERENCEO - Il fondo rustico [*De rustica*] - in id., Opere (cura e traduz. A. Traglia) - 1996, Torino, UTET.
- VIRGILIO (PUBLIO V. MARONE) - Georgiche [*Georgicon*] (cura e traduz. in prosa A. Barchiesi) - 1989, Milano, Mondadori, Oscar classici.

---

Indirizzo dell'autore

Franco Malossini - Via Podgora, 24 - I-33100 Udine, Italia

---

