

Franco Malossini

LA PECORA E IL SUO ALLEVAMENTO NEGLI SCRITTI DEI GEORGICI LATINI¹

Introduzione

La pecora² (*Ovis aries* L., fam. *Bovidae*, sottofam. *Caprinae*) è, assieme alla capra, la specie di più remota domesticazione³; i loro scheletri praticamente indistinguibili rendono i più antichi reperti, spesso rappresentati da pochi frammenti ossei, difficilmente attribuibili all'una o all'altra specie. Ricerche archeologiche e paleontologiche hanno individuato in siti neolitici dell'Asia sud-occidentale - Irak, Iran e Turkmenistan -, databili attorno al VI millennio a. C., reperti attestanti l'inizio della domesticazione. Veri e propri greggi di pecore domestiche esistevano sicuramente qualche millennio più tardi in Egitto e nella cosiddetta Mezzaluna fertile, l'area che si estende dalla Palestina e il Libano alla Turchia meridionale, che ha visto la nascita dell'agricoltura e la comparsa delle altre specie domestiche. Sull'origine della pecora domestica sono state avanzate fin dal IX secolo varie ipotesi contrastanti^{3bis}. Si ritiene oggi che i progenitori debbano essere ricercati fra le pecore selvatiche che si sono diffuse nel pleistocene da un areale centro asiatico, differenziandosi nei ceppi ancora presenti: l'*argali* dell'Asia centrale, l'*urial* più a occidente dell'*argali* e in fine, ancora più a Ovest, il *muflone*. In un primo tempo l'attenzione è stata rivolta all'*urial*, a motivo che le più antiche tracce di pecore domestiche sono state reperite nel suo areale; il candidato successivo è stato il muflone che condivide con la pecora domestica il numero diploide di cromosomi 54, mentre è 56 nell'*argali* e 58 nell'*urial*. Tuttavia, il fatto che non solo sono fertili gli incroci fra le diverse pecore selvatiche e la loro progenie, ma che il numero diploide di cromosomi dalla seconda generazione sia comunque sempre 54, fa ritenere che la pecora domestica possa derivare non da un solo tipo selvatico ma da diversi, con incroci e reincroci⁴.

In una prima fase, i soggetti sottoposti a cattività venivano verosimilmente utilizzati come fornitori di carne e di latte. La selezione, protrattosi per lunghi millenni, ha progressivamente portato a marcate modifiche anatomiche e funzionali, che hanno sempre più diversificato i soggetti in fase di domesticazione dai selvatici: le corna sono diventate meno imponenti, gli arti più corti, la coda più lunga. La trasformazione più eclatante e che più ha determinato la fortuna della futura pecora domestica ha riguardato il mantello, originariamente di colore marrone o rossiccio e costituito da peli lunghi e ispidi ricoprenti uno strato di lanugine, caratteri che si sono mantenuti nelle pecore selvatiche ancora esistenti. Nel corso di millenni, il pelame grossolano è stato progressivamente sostituito dal sottostante vello di morbidi filamenti di lana e il colore è diventato bianco, più adatto alla coloritura; è stata inoltre eliminata la muta primaverile dei soggetti selvatici, incompatibile con lo sfruttamento tessile del vello.

Dai primitivi centri di domesticazione le pecore si sono diffuse, grazie alla loro adattabilità, fra le più diverse popolazioni a tutte le latitudini dando origine, fin dall'antichità, a numerose razze diverse per l'insieme di caratteri esteriori e per le predominanti attitudini produttive⁵.

Il termine "pecora", e ancor più il suo diminutivo, richiamano bontà e mansuetudine; a sua volta l'agnello è diventato simbolo di indifesa mitezza. Grazie anche alla loro larga diffusione e disponibilità, presso i popoli mediterranei gli ovini erano le vittime sacrificali di elezione: per i romani la pecora o il montone facevano parte del trio dei *suovitaurlia* – maiale, pecora, torello – negli importanti sacrifici di purificazioni; nella Bibbia – Antico e Nuovo Testamento - la pecora

nelle sue varie denominazioni – pecora, montone, agnello – caricata il più delle volte di un'elevata simbologia teologica, è di gran lunga l'animale più citato^{5bis}. Queste stesse caratteristiche positive che ne hanno l'animale ideale per convivere con l'uomo, volte al negativo, sono state interpretate come una sorta di degenerazione rispetto ai progenitori selvatici⁶: in senso traslato ha assunto, già in antichità, un connotato ingiurioso di stoltezza, codardia e passività^{6bis}. Nella realtà, la pecora frugale e pacifica, con le sue diverse attitudini produttive ha assicurato alla controparte umana, fin dai tempi più remoti, benessere o almeno possibilità di sopravvivenza.

Per quanto presente, come si è detto, in un ampio arco di tempo e di spazio, in questa nota ci limiteremo ad esporre quanto sull'allevamento della pecora in Italia è stato descritto dagli autori di cose agrarie dall'antica Roma, di cui ci sono pervenute le opere.

L'allevamento ovino nell'antica Roma e gli scrittori georgici.

Agricoltura e pastorizia costituivano le principali attività del periodo arcaico di Roma, esercitate su modesti fondi rustici da uomini liberi, pronti, in caso di guerra a lasciare l'aratro per le armi. Questa fase ancestrale, idealizzata, sarà richiamata con ammirazione, come *topos* ricorrente, nei periodi successivi, quando l'agricoltura, pur sempre tenuta in grande considerazione, cambierà struttura, e le modeste proprietà saranno affiancate e in seguito del tutto sostituita da aziende progressivamente più estese a conduzione servile.

Nonostante questa antica tradizione la letteratura in merito, tanto poetica che tecnica, era molto in ritardo rispetto ai greci, che potevano farla risalire al VII secolo a. C. con il poema didascalico *Erga kai emèra* di ESODO. Bisogna attendere il II secolo a. C. per trovare un autore latino, CATONE, che affronti l'argomento. A partire dal secolo successivo troviamo altri 5 scrittori di cui ci sono pervenute le opere dedicate alla coltura dei campi (appunto *l'agri cultura*, che comprende sempre anche l'allevamento degli animali): VARRONE, VIRGILIO, COLUMELLA, PLINIO (enciclopedista) e PALLADIO. Questi autori ne citano a loro volta altri meritevoli di considerazione, di cui ci restano opere incomplete o solo qualche frammento: CORNELIO CELSO (enciclopedista e medico), PISONE, SASERNA padre e figlio, TREMELLIO SCROFA, CLAUDIO GIULIO IGINO ed altri ancora hanno scritto su aspetti particolari, come viticoltura, enologia, foraggicoltura, orticoltura e giardinaggio.

CATONE – Attorno agli anni 160 a. C. ca. MARCO PORCIO CATONE (*Tusculum*, 234 – 149 a. C., morto quindi 3 anni prima della distruzione di Cartagine, con tanta insistenza richiesta), dopo una lunga carriera ricca di onori militari e politici e di contrasti, autore di opere storiche e apprezzato oratore⁸, si dedicava alla stesura di quella che sarà la prima opera dedicata all'agricoltura in lingua latina, il *Liber de Agricultura* o, semplicemente, *De Agricultura*⁹. Già nella Introduzione vengono precisate le finalità di chi si dedica all'agricoltura: un guadagno onesto e sicuro, non aleatorio come il commercio né riprovevole come l'usura. I suoi precetti, in assenza di precedenti opere latine e per la sua preconcetta avversione nei confronti di quelle greche, attingono esclusivamente alla tradizione e alla sua esperienza personale.

Il *De Agricultura* è composto da 162 brevi capitoli - redatti con uno stile secco e disadorno e con frequente ricorso all'imperativo o al verbo di necessità (*oportet*) - che trattano di tutte le attività, nel senso più ampio, che si svolgono nell'azienda, compresi riti religiosi e magici. I diversi argomenti sono trattati senza sequenza una chiara sequenza logica e ripresi in punti diversi. Al massaro, *vilicus*, anch'esso uno schiavo, spetta la gestione sul campo di quanto prescritto dal padrone, il *pater familias*¹⁰, al quale renderà conto in occasione delle sue visite. La filosofia dell'agricoltore proprietario è il guadagno e quindi bisogna vender più che comprare ed eliminare tutto quello che non dà più reddito: sono da eliminare "i buoi invecchiati, i capi di bestiame difettosi, le pecore difettose, ... i carri vecchi, gli attrezzi logori, lo schiavo vecchio, lo schiavo malazzato¹¹".

Il comparto zootecnico dell'azienda, di un centinaio di ettari condotta con personale servile e a indirizzo prevalente viticolo-oleicolo, comprende buoi, cavalli, maiali, capre e pecore. In particolare, nel settore a oliveto di 240 iugeri è previsto un gregge di 100 capi ovini sotto la guida di un pastore (*opilio*). I prodotti principali delle pecore erano la lana e il latte, da cui il formaggio, utilizzato anche in molte preparazioni di focacce e simili, spesso in combinazione con il miele¹². Solo brevi cenni all'alimentazione: le pecore possono alimentarsi sui coltivi prima della semina e, quando il pascolo non è ancora pronto, con fogliame di alberi diversi, come pioppo e olmo - appositamente piantati lungo le strade e i margini dei campi - e di quercia; il foraggio secco (*pabulum aridum*) va risparmiato il più possibile per la stagione invernale: "pensa" ammonisce CATONE "quanto l'inverno è lungo"¹³.

Per prevenire la scabbia le pecore dopo la tosatura vanno spalmate con un miscuglio di morchia e acqua di bollitura di lupini e feccia di vino; dopo due o tre giorni vanno lavate con acqua di mare o con acqua e sale¹⁴. Dettagliatamente sono descritti i contratti per l'affitto ad altri allevatori del pascolo invernale e per la vendita dei prodotti dell'ovile: lana, pecore e agnelli.

Un breve accenno è dedicato ai cani, a quanto appare, tuttavia, solo da guardia e non da pastore: "durante il giorno bisogna tenere i cani rinchiusi, perché di notte siano più feroci e più vigilanti"¹⁵.

VARRONE – Un secolo dopo l'epoca di CATONE la civiltà romana è ormai pienamente compenetrata e arricchita da quella cultura greca che inutilmente CATONE aveva cercato di escludere. Espressione di questo nuovo clima culturale e uno fra i più prestigiosi protagonisti, è MARCO TERENCE VARRONE (Rieti, 116 – 27 a. C.). Considerato, già dai contemporanei, il più grande erudito del mondo romano – gli vengono attribuite circa 74 opere per un totale di 620 libri, che spaziano in tutti i campi dello scibile¹⁶, in gran parte perdute – fu circondato da un generale ammirazione che gli consentì di superare indenne gli sconvolgimenti delle guerre civili¹⁷.

Attorno al 37 a. C., ormai ottantenne, pubblica il *De re rustica*^{17bis}, l'unico fra i suoi moltissimi scritti pervenutoci pressoché integro. L'opera, rivolta alla moglie Fundania da poco proprietaria di un fondo rustico, è organizzata in III libri, dedicati rispettivamente alla coltura dei campi (*De agri cultura*), al bestiame (*De re pecuaria*) e agli animali di bassa corte (*De villaticis pastionibus*). Le fonti sono la sua esperienza diretta¹⁸, le letture e l'insegnamento degli esperti (*periti*); fra i testi consultati, a convalida di quanto gli orizzonti culturali si fossero ampliati, cita una cinquantina di autori greci¹⁹ e più importante di tutte, l'opera del cartaginese MAGONE²⁰. La trattazione si svolge in forma di amabile conversazione con amici chiamati a fornire i loro consigli,

frutto delle esperienze personalmente acquisite nei vari settori. Per ragioni di semplicità e di sintesi si è scelto di attribuire direttamente a VARRONE l'esposizione dei vari argomenti, sacrificando la freschezza e il sapore familiare del testo. Per quanto riguarda l'impianto generale dell'opera, la propensione di VARRONE per le classificazioni sistematiche e l'erudizione antiquaria lo fa scendere talvolta nella pedanteria^{20bis}.

Agricoltura e allevamenti animali, secondo VARRONE, sono di per sé attività diverse - infatti i responsabili dei due settori sono chiamati rispettivamente *vilicus* (da *villa*, intesa in senso lato) e *magister pecorum* - ma in realtà complementari, per cui il padrone deve avere conoscenze in entrambi i campi²¹.

La scienza pastorale insegna a trarre dal bestiame, che è il fondamento di ogni ricchezza (*pecunia* infatti deriva da *pecus*), il massimo reddito. Una prima suddivisione suddivide il bestiame in due categorie in base alla taglia, ciascuna formata da una terna di specie: sono animali minori le pecore, le capre e i maiali, maggiori i buoi, gli asini e i cavalli; esiste poi una terza categoria che di per sé non dà reddito ma è indispensabile per il funzionamento dell'azienda, anche questa composta da una terna: muli, cani e pastori²².

*Requisiti dei riproduttori*²³ - La prima cosa importante per l'allevamento ovino è la scelta dei riproduttori. La trattazione che segue descrive quella che in termini moderni indichiamo come selezione massale finalizzata soprattutto alla produzione di lana abbondante e di buona qualità. Fra tutti caratteri esteriori presi in considerazione alcuni sono pertinenti, altri di interesse puramente estetico, altri ancora legati a credenze tradizionali. Le femmine quindi devono essere di corporatura elevata, con vello denso esteso su tutto il corpo - gli antichi chiamavano *apica*, la pecora con il ventre nudo - e formato da filamenti lunghi e morbidi, arti corti; la coda è lunga nelle pecore in Italia e corta in quelle siriane. Per la qualità della lana sono particolarmente pregiate le pecore tarantina e quelle dell'Attica, per le quali è in uso la pratica di ricoprirle con pelli (*oves pellitae*²⁴). Dovendole acquistare si preferiscano soggetti in grado di partorire per più stagioni e quindi non troppo né giovani né adulte. Gli arieti si giudicano dalla forma e dalla progenie. Rispetto al primo requisito, devono essere grandi, con petto, spalle e cosce ben sviluppati, la lana deve coprire anche la fronte e le orecchie, corna ritorte, coda larga e lunga²⁵; la lingua non sia nera o maculata per evitare che nascano agnelli con mantello nero o maculato²⁶. Riguardo alla progenie, precisa VARRONE, un ariete è un buon riproduttore se procrea agnelli ben conformati (*formosi*). I futuri riproduttori vanno scelti preferibilmente fra gli agnelli nati da madri con frequenti parti gemellari.

*Ricoveri e alimentazione*²⁷ - Il gregge deve avere la possibilità di pascolare tutto l'anno, entro l'azienda o al di fuori. Nel primo caso si devono approntare idonei ovili, non esposti ai venti e orientati a mattina. Se il gregge vi staziona a lungo il terreno deve essere liberato dalle pietre e in leggera pendenza, per facilitare la pulizia ed evitare che l'umidità danneggi la lana e le unghie, e periodicamente ricoperto con una lettiera di frasche; appositi settori vanno riservati alle pecore gravide o ammalate. Le pecore con lane pregiate richiedono ovili pavimentati con pietre e un'alimentazione più abbondante: il pascolo va opportunamente integrato, per es. foglie di fico e paglia, bene anche il citiso²⁸ e la medica, non invece vinacce e paglia. Per quelle greggi invece che vengono portate su pascoli lontani per lungo tempo bisogna provvedersi di graticci e reti per fare dei recinti e tutto che può servire. I pascoli estivi possono anche molto distanti, così dall'Apulia²⁹ le greggi, percorrendo i tratturi (*calles publicae*), si spingono fino alle lontane montagne del reatino.

In tutti i casi, l'orario del pascolamento è diverso a seconda delle stagioni. D'estate e autunno, le greggi vengono portate sul pascolo all'alba, quando l'erba è ancora rugiadosa, e allo spuntare del sole la prima abbeverata; nelle ore più calde si spostano all'ombra di rocce o alberi frondosi per rinfrescarsi; pascolano ancora dalle prime ore vespertine fino al tramonto, quando avranno una seconda abbeverata, per poi tornare sul pascolo fino al calar delle tenebre. Portare le pecore sulle stoppie è doppiamente utile, perché le spighe cadute sono un ottimo alimento e perché il calpestio della paglia e le feci arricchiscono il terreno. D'inverno e in primavera, il pascolo inizia al mattino, dopo che si è sciolta la brina e prosegue per tutto il giorno con una sola interruzione per l'abbeverata.

*Riproduzione*³⁰ Agli arieti adibiti alla monta deve essere riservato, nei due mesi precedenti, un pascolo ottimo e, in stalla, un'integrazione di orzo. Vanno immessi nel gregge dal tramonto di Arturo al tramonto dell'Aquila (cioè dal 13 maggio al 23 luglio) per avere i parti in autunno, quando la temperatura è mite e le prime piogge fanno nascere l'erba novella. Le femmine non vanno coperte prima dei due anni per evitare un danno allo sviluppo e una prole scadente. Bisogna porre attenzione che durante tutto il periodo della monta non venga cambiata l'acqua, per evitare che la lana diventi variegata (*varia*) e danni all'utero. Gli agnelli restano in ovile con le madri nei primi due giorni e successivamente ricevono il latte prima dell'uscita delle pecore sul pascolo e alla sera al loro rientro. Dopo una decina di giorni iniziano a conoscere il pascolo e prima dell'uscita e al rientro riceveranno vecchia macinata ed erba tenera. Bevono il latte materno per quattro mesi, dopo di che sono immessi nel gregge; durante questo periodo le pecore non vanno munte, anzi non andrebbero mai munte se si privilegia un'abbondante produzione di lana e una lunga carriera produttiva.

*Cani*³¹- Resta da parlare dei cani e dei pastori, accessori indispensabili nell'allevamento ovino. Dei primi esistono due categorie: da caccia o da custodia e a questi appartengono i cani addetti alle greggi, il cui compito precipuo di difenderle dai lupi. A conferma dell'importanza ad essi attribuita, VARRONE ne dà una descrizione molto dettagliata. In sintesi: devono essere di grande mole, occhi scuri o giallastri, dentatura ben sviluppata, orecchie grandi e pendenti, arti lunghi e diritti o con ginocchi piuttosto ravvicinati (*vari*) che aperti (*vatii*), piedi grandi e larghi con unghie dure e curve, il latrato profondo, il colore preferibilmente bianco che ne facilita il riconoscimento di notte, aspetto leonino. Requisito principale delle femmine è un buon sviluppo delle mammelle (*mammosae*) con capezzoli uguali. Le diverse razze di cani prendono il nome dalla regione di origine: Laconi, Epirotici, Salentini. In fine una notazione etologica: i cani si affezionano più al pastore che al gregge. A conferma, VARRONE cita un aneddoto. PUBLIO AUFIDIO PONZIANO AMITERNINO aveva comprato un gregge in Umbria ultima per farlo portare dai pastori sulle montagne del metapontino e al mercato di Eraclea; arrivato il gregge a destinazione, i cani dopo qualche giorno ripresero spontaneamente la lunga via del ritorno, nutrendosi per strada come potevano, per ritrovare i loro pastori. I cani possono mangiare un po' di tutto, ma particolarmente adatto è il pane d'orzo, meglio e ammolato nel latte, perché, abituati a questo cibo, non si allontanano dalle pecore. Non bisogna invece dargli carne di pecore morte per evitare che poi non possano fare a meno di questo cibo. Si comprende, a questo punto, perché come detto prima, sia da sconsigliare l'acquisto di cani dai macellai. Bene anche il brodo di ossi e ossi schiacciati, che rinforzano i denti e aiutano a far spalancare e fauci con maggior energia; inoltre il midollo rende i cani più fieri (*acriores*). Qualcuno usa spalmare le orecchie e le dita con un trito di noci greche in acqua per proteggerli da mosche, zecche e pulci. Per evitare poi che siano feriti da lupi o altre

bestie selvagge gli si applicano dei collari di cuoio duro muniti di chiodi con capocchia, rivestiti all'interno di pelle morbida.

*Pastori*³² - Quanto ai pastori, sempre secondo VARRONE, quelli addetti al bestiame grosso devono essere adulti, quelli per le pecore possono essere ragazzi o ragazze; in ogni caso, quelli che portano le greggi su pascoli lontani devono essere non solo più robusti, ma anche più veloci e in grado di difendere il gregge dagli animali feroci e dai ladri rispetto a quelli che ogni giorno rientrano nella villa. Inoltre, se poi i pascoli sono in zone disagiate o silvestri, è opportuno che il personale comprenda anche delle donne robuste e di buoni costumi (*non turpes*), che seguano le greggi, provvedano ai pasti, a procurare legna per il fuoco e badare agli attrezzi casalinghi. I pastori dei diversi greggi dipendono tutti da un unico *magister pecoris*. Questo deve essere anziano, ricco di esperienza e ancora in grado di sopportare le difficoltà dei pascoli in zone difficili, Suo compito è provvedere a tutto quello che può essere necessario: anzitutto il cibo per i pastori, e sia per questi che per le pecore, quello che può servire per la salute senza bisogno del medico. È bene che i precetti siano in forma scritta, il che comporta che il *magister* non può essere analfabeta.

Numero dei pastori - Per quanto riguarda il numero dei capi da affidare a un pastore non esistono regole precise: chi ha greggi in Epiro normalmente assegna cento pecore a un pastore se a lana comune, a due se a lana pregiata. Vedi pag. 787

*Latte e formaggio*³³ - La produzione del latte è trattata da VARRONE non limitatamente alla pecora, ma in modo unitario per tutte le specie dotate di questa attitudine, mettendo in evidenza le differenze e gli aspetti generali. Il latte, afferma VARRONE, fra i prodotti liquidi è il più nutriente. Sotto questo aspetto il primato spetta alla pecora seguita dalla capra. Se invece il latte è utilizzato per le sue virtù purgative (*ad perpurgandum*) la scala di merito, in ordine decrescente, va da quello equino, all'asinino, vaccino e caprino. In ogni caso, vi sono differenze legate a diversi fattori. Il latte più nutriente si ottiene con un'alimentazione a base di orzo, paglia e altri prodotti asciutti; quella più purgativo con l'erba fresca, tanto meglio se con essenze di per sé purgative. È migliore il latte fornito da un soggetto in buona salute e quello prelevato a non molta distanza dalla mungitura e non subito dopo il parto.

Per quanto riguarda il formaggio, il più nutriente ma di più difficile digestione è quello di latte vaccino, segue quello di latte ovino e infine quello caprino, che risulta però il più digeribile³⁴. Per la preparazione del formaggio è migliore il caglio di lepre o di capretto rispetto a quello di agnello. Il formaggio si produce nel periodo compreso fra le Vergilie primaverili e quelle estive³⁵, generalmente con il latte munto la mattina in primavera il pomeriggio nelle altre stagioni. Il caglio migliore è quello di lepre, seguono quello di capretto e di agnello. Alcuni al posto del caglio usano il lattice secreto dai rametti di fico e l'aceto³⁶ e vi aggiungono altri ingredienti che i greci chiamano chi *opón* chi *dácryon*³⁷. Quanto al sale, quello di miniera è migliore rispetto al sale marino.

Tosatura - Il periodo della tosatura è compreso fra l'equinozio di primavera e il solstizio d'estate, quando per il caldo le pecore cominciano a sudare; per la stessa ragione si scelgono giornate serene e le operazioni si svolgono all'incirca dall'ora quarta alla nona³⁸. La lana impregnata di sudore da questo prende il nome di *sucida*; è più soffice, più pesante e di miglior colore. Subito dopo la tosa le pecore si ungono accuratamente con vino e olio, da taluni mescolati anche con cera bianca e grasso di maiale; nel caso di pecore *pellitae*³⁹ si tratta con la medesima miscela la pelle di rivestimento. Eventuali ferite vanno cosparse con pece liquida. La lana una volta tagliata viene arrotolata e prende il nome di *vellera* o *vellimna*, dal che si può

arguire che la pratica di strappare la lana ha preceduto quella di tosarla⁴⁰. Chi ancora segue questa usanza sottopone le pecore a un digiuno di tre giorni in modo che, indebolite le radici, la lana si stacca più facilmente. I primi tosatori sarebbero venuti dalla Sicilia nell'anno 453 dalla fondazione di Roma⁴¹.

VIRGILIO – Lasciato il paese natio e il podere paterno, nella campagna mantovana prossima al Mincio, per completare gli studi a Cremona, Milano, Roma e Napoli, l'ancora giovane poeta PUBLIO VIRGILIO MARONE (*Andes*, presso Mantova, 70 – 19 a. C.) già famoso per le Bucoliche, è accolto nel prestigioso circolo letterario di MECENATE, di cui faceva già parte fra gli altri ORAZIO. Lo stesso MECENATE⁴² lo sollecita a scrivere un poema sull'agricoltura, argomento bene accetto da VIRGILIO, già in piena consonanza con gli ideali di pace e di promozione dei valori tradizionali italici perseguiti da OTTAVIANO. Alla composizione del suo poema le *Georgiche* (*Georgica* o, alla greca, *Gheorghicon*) VIRGILIO si dedica nell'arco di tempo all'incirca fra il 39 e il 29 a. C., un periodo quindi di poco posteriore alla pubblicazione del *De re rustica* di VARRONE. Dal punto di vista letterario le *Georgiche* appartengono al genere della poesia didascalica inaugurata nell'VIII secolo a. C. da ESiodo con il suo *Erga kai Hêmerai*, una scarna elencazione dei lavori da condurre nella proprietà agricola nel rispetto dei giorni fausti e infausti⁴³. L'altro poema didascalico a cui ha attinto VIRGILIO è i *Fainòmena* di ARATO (IV – III a. C.) in cui sono descritti i fenomeni celesti, con le relative leggende, e i segni del tempo. Fra i poeti latini VIRGILIO esprime la sua ammirazione per LUCREZIO, che nel *De rerum natura* aveva poeticamente esposto la dottrina meccanicistica di EPICURO sulla natura, con gli dei lontani e indifferenti alle vicende umane, condizione che assicura una tranquillità senza superstizioni; a questa visione freddamente "scientifica", VIRGILIO contrappone la semplice felicità dell'agricoltore che venera le sue divinità agresti⁴⁴.

Per quanto riguarda gli aspetti più propriamente tecnici, VIRGILIO attinge soprattutto alle opere di CATONE, VARRONE e IGINO⁴⁵, che secondo COLUMELLA gli fu "quasi pedagogo"⁴⁶. Come è norma nei poemi didascalici, anche le *Georgiche*⁴⁷ si rivolgono a dei destinatari degli insegnamenti, nel caso specifico i contadini, che con il loro sudore e i loro animali coltivano i modesti poteri, ma senza le indispensabili conoscenze: destinatari fittizi, espressione di una realtà agricola anacronistica, ma consona alla nostalgia per un passato idealizzato e ai programmi di pace di OTTAVIANO.

Nell'esposizione dei vari argomenti i quattro libri delle *Georgiche* seguono lo schema di VARRONE, ma le colture erbacee e arboree occupano i primi due libri anziché uno solo; gli animali grossi e minori sono l'argomento del libro III, mentre il IV e ultimo è dedicato per intero alle api. Pecore e capre sono quindi trattate nella seconda metà del libro III, che esordisce con un celebre verso che esprime il rimpianto per il tempo che irreparabilmente fugge (III, 394):

Sed interea fugit, fugit inreparabile tempus

Il testo è arricchito da digressioni poetiche – i pastori della Libia, i pastori-cacciatori di una favolosa Scizia immersa in un inverno perenne, le serpi velenose che si annidano nei ricoveri e quelle che insidiano chi riposa sui prati calabresi – e termina con la descrizione apocalittica della peste del Norico che colpì ogni specie di animali^{47bis}. Per quanto riguarda la parte più propriamente tecnica sull'allevamento ovino, VIRGILIO riprende, poeticamente, le indicazioni di VARRONE, ma con un ordine espositivo meno rigoroso.

Per cominciare, alcune prescrizioni sull'alimentazione e gli ovili (*III, 295 e segg.*):

*Iniziando prescrivo di far gustare alle pecore l'erba
in agiati ripari, fino a quando non ritorna la stagione delle fronde,
e far lettiera di molta stoppia e mannelli di felci
al terreno duro. Perché il ghiaccio non assideri questo
delicato bestiame e non porti scabbia e sconci mali deformanti.*

Allor quando la buona stagione rinverdirà i boschi e i prati, le greggi di capre e pecore vanno portate sui pascoli ancora freschi di rugiada; verso l'ora quarta (le 9 del mattino), una prima abbeverata e poi, a mezzogiorno, riposo sotto alberi ombrosi e poi, la sera, il ciclo riprende con abbeverata e pascolo (*III, 335 e segg.*):

*di nuovo poi offri limpide acque e di nuovo pasture
al calar del sole, quando la fresca sera mitiga
l'aria e già la rugiadosa avviva i pascoli
e i lidi rimandano canti d'alcioni, le siepi di cardellini.*

La produzione di latte è un'attitudine esclusiva delle capre, mentre le pecore sono considerate solo per la produzione di lana; per assicurarsi che la progenie abbia sempre un vello bianco, entrambi i riproduttori devono avere questa caratteristica, con perentoria esclusione degli arieti con lingua nera (*III, 386 e segg.*):

*e scegli sempre pecore bianche di morbido vello.
E sia pur candido davvero un ariete, ma
Se soltanto abbia nera la lingua sotto l'umido palato
respingilo, perché non offuschi di brune chiazze la lana dei nuovi
nati e un altro cercane all'intorno per tutto il pascolo gremito.*

Anche i cani sono importanti, ma le loro funzioni non sono strettamente pertinenti al gregge quanto piuttosto di guardia dei recinti e per la caccia; per la loro alimentazione è consigliata una dieta alquanto semplificata (*III, 404 e segg.*):

*L'interesse per i cani non sia per te l'ultimo, ma di siero
Grasso sazia insieme i veloci cuccioli di Sparta
e il molosso mordace⁴⁸: con siffatti guardiani, mai
avrà da temere il ladro a notte attorno ai recinti
e le incursioni dei lupi o, alle spalle gl'irrequieti Ibèri.
Spesso anche inseguirai in corsa i pavidì onàgri
E con i cani la lepre caccerai, con i cani i daini;*

Note a piè di pagina

¹ L'argomento di questo articolo era già stato trattato brevemente da uno di noi (Malossini, 2011).

² "Pecora" deriva dal latino *pecus-oris* che indicava genericamente il bestiame di piccola taglia, quindi anche la pecora, ma il termine specifico era *ovis*, da cui il nostro aggettivo "ovino". La denominazione dei due sessi, come in tante specie domestiche, è eteronimica: *aries* e *ovis* in latino, ariete o montone e pecora in italiano.

³ La priorità della pecora fra gli animali addomesticati era già ammessa dagli antichi (cfr. Varrone, *Re rust.*, II, 1). Si hanno tuttavia ragioni per ritenere che questo primato, a parte il cane che ha una sua storia particolare, spetti alla capra.

^{3bis} DARWIN (1876), data per generalmente accettata la derivazione della pecora da specie ancestrali, riporta senza commenti le opinioni di alcuni studiosi del suo tempo: 14 sono le specie selvagge, ma nessuna è capostipite delle pecore attuali (BLYTH, 1841); esistono 6 specie di *Ovis*, ma la pecora domestica è l'unica rappresentante di un genere estinto (GERVAIS, 1855); 10 sono le specie selvagge, ma solo una è ancora vivente (FITZINGER, 1860); le attuali razze britanniche discendono da 11 forme indigene (ANDERSON, s. d.).

⁴ La tassonomia del genere *Ovis* è piuttosto complicata e controversa, per cui usualmente si usa la denominazione popolare al posto di quella binomia scientifica. Secondo Corbett *et al.* Il genere *Ovis* comprende sei specie, ciascuna con diverse razze: *Ovis orientalis* il muflone - di cui il ceppo europeo sarebbe una sottospecie *O. o. musimon* -, *Ovis ammon* l'argali, *Ovis vignei* l'urial, *O. canadensis* o pecora delle montagne rocciose o *bighorn* (l'immagine stilizzata delle sue lunghe corna è il marchio della Casa automobilistica Dodge), *O. nivicola* la pecora delle nevi siberiana, *O. dalli* o Thinhorn dell'Alaska. Le ultime tre non sono mai state addomesticate.

⁵ Un'indagine condotta nel periodo 2000 – 2006 nell'ambito del programma INTERREG III B (FELDMANN *et al.*, 2006) ha individuato nella Regione alpina 60 razze – alcune ridotte a pochi soggetti -, di cui 28 in Italia, diverse per taglia, colore del mantello - generalmente bianco, ma anche bruno o nero -, tipologia delle orecchie – grandi pendenti o piccole e portate lateralmente, corna – presenti nei maschi, più raramente nelle femmine o assenti in entrambi i sessi -, attitudini produttive. In Italia, al LG gestito dall'AssoNaPa, sono iscritte 17 razze ovine.

^{5bis} Secondo SILVESTRI (2003) pecore, agnelli e montoni sono nominati in totale 448 e 85 volte rispettivamente nell'Antico e Nuovo Testamento.

⁶ Riportiamo, per es., due impietose descrizioni ottocentesche della degradazione che i progenitori selvatici avrebbero subito a seguito del processo di domesticazione "... la pecora domestica istupidita dalla schiavitù ...rappresenta il tipo della stupidità soggiogata, della pacifica indolenza, e dell'ubbidienza sconsiderata, senza carattere, senza volontà, senza vivacità, senza individualità" (VOGT e SPECHT, 1884) e "Non hanno né le forme svelte e graziose è la leggerezza di andamento di questi due ruminanti selvaggi [il muflone e l'argali] ... L'intelligenza di questi animali è limitatissima, e la loro costituzione debole (FIGUIER, 1880).

^{6bis} Vedi, per es., CICERONE, *In Pisonem* ...; DANTE: "uomini siate, e non pecore matte" (*Paradiso*, V, 80).

⁷ Celebre a questo proposito la favola esopea del lupo e l'agnello, in seguito ripresa da Fedro e da La Fontaine. Per i numerosi riferimenti nella Bibbia cfr. SILVESTRI (2003).

⁸ Cicerone, che ne fu grande ammiratore tanto da farne protagonista, idealizzato. del *De senectute*, afferma di aver letto più di centocinquanta delle sue orazioni, esemplari sotto tutti gli aspetti (*Brutus*, 65).

⁹ Per la numerazione dei capitoli e per le citazioni il riferimento è all'edizione curata dall'insigne latinista Rosa Calzecchi Onesti.

¹⁰ *Familia* nella locuzione *pater familias* indica l'insieme degli schiavi (*servi*) e di liberti al servizio del padrone.

¹¹ vender l'inutile

¹² Numerose sono le ricette riportate, spesso differenti solo per pochi particolari: *libum*, *placenta*, *spira*, *scriblita*, *globuli*, *encytum*, *erneum*, *spaerita* (*Agr.*, LXXV – LVXXXII); *savillum*, *pultis punica* (*Ivi*, LXXXIV – LXXXV).

¹³ *Ivi*, V, VI, XXX.

¹⁴ *Ivi* tosatura

¹⁵ *Ivi*, CXXIV. (cani)

¹⁶ cfr. PARATORE (1991, pag. 161).

¹⁷ Nonostante la sua militanza nella fazione pompeiana, CESARE, dopo la sua definitiva vittoria, gli aveva affidato l'organizzazione della prima Biblioteca pubblica, progetto che per la morte dello stesso CESARE non ebbe seguito.

^{17bis} Per il testo e la suddivisione in capitoli e paragrafi abbiamo fatto riferimento all'edizione UTET (1974).

¹⁸ L'occasione per scrivere l'opera è l'acquisto di un podere da parte della moglie Fundania; VARRONE, da parte sua, aveva già proprietà in Sabina e in Campania.

¹⁹ commento sull'elenco

²⁰ Il cartaginese MAGONE (III secolo a. C) fu autore di un trattato sull'agricoltura in 28 libri. L'opera portata a Roma dopo la distruzione di Cartagine nel 146 a. C. e tradotto dal punico in latino da DECIMO SILANO, divenne un costante riferimento per i successivi autori georgici durante tutto il periodo classico.

^{20bis} cfr. MARTONE (2010)

²¹ *Agr.*, I, 2, 14; II, 1, 5

²² *Ivi*, II, 1, 12.

²³ II, 2, 3 e segg.

²⁴ vedi ORAZIO, *Odi*, II, 6, 10 e segg.

²⁵ Questa descrizione ci ricorda la nostra pecora Sopravvissana, che fino a pochi decenni fa era la regina dei pascoli laziali e abruzzesi.

²⁶ Questo avvertimento è ripreso come un dogma da VIRGILIO (*Georg.* III, vv. 387 – 390), COLUMELLA (*De re rust.*) e altri. Razze con la caratteristica della lingua esistono anche attualmente (vedi Anatomia di BARONE)

²⁷ *Agr.* II, 2, 3 e segg.

²⁸ *citiso* = *Medicago arborea*.

²⁹ Apulia romana

³⁰ *Agr.* II, 2, 13 e segg.

³¹ *Ivi*, II, 9, 2 e segg.

³² *Ivi*, II, 10, 1 e segg.

³³ *Ivi*, II, 11, 1 e segg.

³⁴ Non chiari i criteri, certamente le vacche producevano meno latte.

³⁵ Vergilie sono lo stesso che Pleiadi; il periodo indicato è dalla metà di maggio alla metà di luglio.

³⁶ L'impiego dei rametti di fico per coagulare il latte è ancora praticato a livello casalingo e da piccoli caseifici artigianali soprattutto con latte di capra e di pecora.

³⁷ I due prodotti ὀπός e δάκρυον indicano il primo il succo che stilla dai rametti di fico e il secondo, in questo contesto, genericamente l'umore emesso dalle piante; quindi nessun chiarimento che differenzi queste aggiunte rispetto quanto già esposto.

³⁸ ore romane.

³⁹ pecore *pellitae* vedi nota 24.

⁴⁰ L'osservazione è etimologicamente corretta: i due termini e lo stesso *vellus* sono derivati da *vellere* cioè strappare.

⁴¹ Posta la fondazione di Roma nel 754 a. la data indicata corrisponde al 300 a. C.

⁴² *Georg.*, vv. 40-41.

⁴³ Dal punto di vista più strettamente letterario il poema esiodeo è famoso per i miti di Pandora e delle successive delle età dell'uomo – da quella dell'oro a quella del ferro – e della favola dello sparviero e l'usignolo, esempio paradigmatico della legge del più forte (cfr. CANFORA, 2001).

⁴⁴ Felice chi ha potuto conoscere la causa delle cose ... Fortunato anche quegli che conobbe gli dèi agresti... (*Felix chi potuit rerum cognoscere causas ... Fortuunatus et ille deos qui novit agrestis...*, *Georg.*, II, 490 – 494).

⁴⁵ CLAUDIO GIULIO IGINO, nato in Spagna nel I secolo a. C., fu liberto di AUGUSTO che lo nominò bibliotecario; scrisse di agricoltura e varie altre opere nei campi più diversi, ma nessuna ci è pervenuta.

⁴⁶ *Re rust.*, I, 13.

⁴⁷ Per gentile concessione della Casa ed. Il Ponte del Sale abbiamo seguito la traduzione di Gianfranco Maretti Tregiardini.

^{47bis} Già LUCREZIO (*De rerum natura*, ...), aveva descritto l'epidemia ... TUCIDIDE (*La guerra del Peloponneso*, II, 47 – 54).

⁴⁸ I cani di Sparta erano rinomati soprattutto come segugi da caccia, ma sono citati precedentemente anche come cani da pastore con l'epiteto "amiclèi" (III, 345); il termine "cuccioli" (lat. *catuli*) deve essere inteso come vezzeggiativo in relazione alla statura relativamente ridotta. I molossi, razza di grande taglia proveniente dall'Epiro, erano addestrati per combattere con i tori nelle *venationes*, e, in ambito rurale, come cani da guardia e da caccia.

Bibliografia

- BREHM. A. E., 1893, *La vita degli animali. Vol. ... Mammiferi* (traduz. ...), Torino, UTET.
- CANFORA L., 2001, *Storia della letteratura greca*, Laterza & Figli, pp.
- CATONE MARCO PORCIO, 1964, *Liber de Agricoltura* (traduz. R. Calzecchi Onesti), Roma, Ramo Edt. Agric.
- FELDMANN A., BIETZKER U., MENDEL C., 2006, *Schafressen in den Alpen*, Passsau, Druckerei Tutte GmbH.
- FIGUIER F., 1880, *I Mammiferi*, in: *Vita e costumi degli animali*, Milano, Treves ed., p. 255.
- MALOSSINI F., 2011, *Gli allevamenti animali nel fondo rustico dell'antica Roma*. Atti Acc. Rov. Agiati ser. IX, vol. I, B.
- MARTONE A., 2010, *Storia dell'Agricoltura romana*, Roma, Carocci ed., p. 23.
- SILVESTRI G., *Gli animali nella Bibbia*, Cinisello Balsamo (MI), Edizioni San Paolo, pp. 95 e segg.
- VOGT C., SPECHT F., 1884, *I Mammiferi*, in *Vita e costumi degli animali*, Milano, Ed. Sonzogno ed., pp.