

FRANCO MALOSSINI

## L'UOMO E GLI ANIMALI DALLA CACCIA ALLA ZOOANTROPOLOGIA

ABSTRACT - MALOSSINI F., 2006 - Man and animals: from hunting to anthrozoology.  
Atti Acc. Rov. Agiati, a. 256, 2006, ser. VIII, vol. VI, B: 253-340.

This paper deals with two aspect of the relationship between man and the animal world: the first, the concrete and antagonistic approach represented by hunting, the second, the speculative – philosophic and theological – approach, concerning the position, the rights and the duties of man towards animals. In both cases, the evolution from ancient times to the present is briefly described, also on the basis of the works of some significant authors. The recent science «anthrozoology», examines the man-animal relationship by taking into account the material and psychological requirements of both partners and provides important co-therapeutic applications.

KEY WORDS - Man, Animals, Hunting, Animal rights, Anthrozoology.

RIASSUNTO - MALOSSINI F., 2006 - L'uomo e gli animali: dalla caccia alla zooantropologia.

In questa nota sono prese in considerazione due tipi di relazione fra l'uomo e gli animali: quella concreta, antagonistica, rappresentata dalla caccia, e quella di natura speculativa, filosofica e teologica, che considera la posizione, i diritti e i doveri dell'uomo nei confronti degli animali. In entrambi i casi, è brevemente tracciata, anche sulla base degli scritti di alcuni autori significativi, l'evoluzione dall'antichità al tempo attuale. La zooantropologia, l'ultima nata fra le scienze di questo settore, esamina la relazione uomo-animale tenendo presente le esigenze materiali e psicologiche di entrambi i partner e trova importanti applicazioni co-terapeutiche.

PAROLE CHIAVE - Uomo, Animali, Caccia, Diritti degli animali, Zooantropologia.

### 1 - PREMESSA

Fin dalle sue origini, l'uomo è stato circondato dagli animali, con i quali ha intrattenuto rapporti che si sono evoluti in varie direzioni, pur rimanendo spesso intrecciati fino ai giorni nostri. I primi contatti con gli animali devono essere avvenuti in modo antagonistico, quando la

caccia, accanto alla raccolta di prodotti spontanei, era la principale occupazione dell'uomo e, nella lotta per la sopravvivenza, poteva anche verificarsi che predatori e predati invertissero le parti.

Già in epoca preistorica, quando da poco l'*Homo sapiens* era diventato *Homo sapiens sapiens*, gli animali compaiono nelle prime raffigurazioni artistiche, come dipinti o graffiti rupestri o sculture in materiali, pure di origine animale, come corna ed ossa. Iniziava così una tradizione iconografica che non si sarebbe interrotta nel corso di tutte le civiltà che, in tutti i continenti, si sono succedute nei secoli.

Alla fase della caccia si sovrappone, senza sostituirla integralmente, la domesticazione, che, fra gli altri effetti, concorre ad estendere, anche al di fuori della categoria dei cacciatori, una maggiore familiarità con gli animali. Con l'avvento della scrittura, la presenza degli animali pervade la letteratura fin dalle opere più antiche, dall'epopea di Gilgamesh e dai poemi omerici ad Esiodo, con notazioni realistiche o riferimenti metaforici; anche la Bibbia è ricca di richiami alla fauna sia domestica che selvatica <sup>(1)</sup>.

Gli animali hanno dato all'uomo di che cibarsi e vestirsi, gli hanno offerto servigi e compagnia, hanno ispirato poeti <sup>(2)</sup>, pittori e musicisti. Fin dai tempi della preistoria, agli animali è stata anche attribuita una valenza magica o divina: in diverse culture erano considerati immagini o attributi degli dei, o loro emissari o interpreti.

Già nell'antichità, sulla base dei loro caratteri comportamentali, veri o immaginari, gli animali erano assunti come simboli delle virtù e dei vizi umani, diventando protagonisti di favole e apologhi; questo processo di antropomorfizzazione, ripreso dai primi esegeti biblici e consolidato nel Medioevo, si prolungherà fino ai nostri giorni. Sia nel mondo pagano che in quello cristiano fioriscono descrizioni e leggende su animali fantastici, dotati di proprietà straordinarie.

Nello stesso tempo, la speculazione filosofica si pone il problema della natura degli animali e del grado di affinità con l'uomo, e quindi della posizione dell'uomo nei confronti degli animali stessi. In particolare si dibatte se questi siano considerati essere bruti a disposizione dell'uomo che li può sfruttare, e financo uccidere, secondo le sue necessità, o se piuttosto siano esseri dotati di anima, ed eventualmente di quale livello, o almeno di coscienza, o, addirittura, siano legati all'uo-

---

<sup>(1)</sup> Cfr. Riccardo NEWTON (1891), Giuseppe LORETA (1901); più recenti due pubblicazioni, rispettivamente di un sacerdote (Gilberto SILVESTRI, 2003) e di un naturalista (Fulco PRATESI, 2005).

<sup>(2)</sup> Un'ampia antologia di liriche zoofile di tutte le letterature è stata composta da F. Augusto DE BENEDETTI (1932).

mo da un certo grado di parentela, per cui meritino la considerazione e il rispetto dovuti a dei fratelli minori. Da queste due opposte scuole di pensiero, che si sono confrontate e scontrate fin dall'antichità, deriveranno, in tempi moderni, da una parte le concezioni strettamente utilitaristiche, che giustificano le sperimentazioni cliniche e chirurgiche sugli animali e le modalità più rigide di allevamento intensivo, dall'altra il variegato mondo dei movimenti animalisti. La zooantropologia, l'ultima nata fra le scienze che studiano il rapporto fra l'uomo e l'animale, prospetta un quadro di armonia che tiene conto delle rispettive peculiarità, non solo materiali ma anche psicologiche, presupposto per una proficua e reciprocamente vantaggiosa coabitazione.

Svariati sono quindi gli aspetti che possono essere affrontati da chi sia interessato ad approfondire le relazioni fra l'uomo e gli animali. Con questo scritto ci si è proposti di prendere in considerazione da una parte l'approccio concreto, in senso agonistico, cioè la caccia, dall'altra quello di natura speculativa; per entrambi i filoni si è cercato di seguirne l'evoluzione nel tempo e di documentarla attraverso gli scritti di alcuni autori particolarmente rappresentativi.

Per evitare un'espansione a dimensioni incontrollabili dell'esposizione, i diversi argomenti sono stati ristretti entro i confini dell'area mediterranea, con riferimenti più particolari alla civiltà greco-romana e, in seguito, all'ambito occidentale e italiano. In nessun caso la trattazione ha la pretesa di essere completa (esaustiva, con termine di moda); nel testo e soprattutto nelle note sono citate delle pubblicazioni, in genere a loro volta con ricca bibliografia, per eventuali approfondimenti. Degli autori passati in rassegna, anche molto prolifici, sono state prese in considerazione, per semplicità e limiti di spazio, una o poche opere, ritenute più significative. Con le citazioni riportate – brevi brani o singole frasi – si è cercato, per quanto possibile, di enucleare i contenuti essenziali del loro pensiero e fornire un saggio del relativo stile, non come alternativa ad una lettura personale, ma, al contrario come stimolo ad affrontare i testi nella loro integrità.

## 2 - LA CACCIA <sup>(3)</sup>

### 2.1 - *La preistoria*

Se i primi rappresentanti della linea evolutiva che avrebbe portato all'uomo, gli australopitechi, erano fondamentalmente vegetariani, già

---

<sup>(3)</sup> Numerosi, in tutte le epoche, sono gli autori che, a vario titolo, hanno scritto sulla caccia o ne hanno fatto oggetto di opere letterarie: la monumentale (anche per le

l'*Homo habilis*, la cui documentazione risale a due milioni e mezzo di anni fa, era onnivoro, includendo la carne, presumibilmente ricavata da animali trovati morti, nella sua dieta (STANFORD, 2001). È probabilmente solo con l'*Homo erectus*, vissuto in Europa durante i primi periodi glaciali (Gunz e Mindel e relativo interglaciale) e al quale si fa risalire la scoperta del fuoco nonché di utensili alquanto elaborati, che si può parlare di caccia vera e propria.

Con la comparsa dell'*H. sapiens*, che coincide con l'inizio del paleolitico inferiore, la documentazione sull'attività venatoria diventa più frequente e di più sicura interpretazione. Sulla base dei reperti ossei rinvenuti in siti preistorici, si può rilevare come il tipo di selvaggina cacciata variasse con il mutare delle condizioni climatiche. All'alternarsi di periodi glaciali e interglaciali corrispondevano profonde variazioni ambientali, che a loro volta si ripercuotevano sul tipo di fauna prevalente. Al clima freddo era associato un paesaggio di tipo tundra, che favoriva animali, come la renna e il bue muschiato, oggi confinati alle latitudini nordiche, e altri, ora estinti, come il mammut e il rinoceronte lanoso; con il clima più temperato si diffondevano i boschi, nei quali trovavano l'ambiente ideale cinghiali, daini, cervi e caprioli; i boschi interrotti da radure erano frequentati da uri, bisonti e cavalli.

Con il trascorrere dei millenni si andavano perfezionando le armi e le tecniche di caccia. I primi strumenti di offesa furono certamente costituiti da oggetti presenti in natura, come pietre e bastoni; la lancia era un bastone con un'estremità appuntita (<sup>4</sup>). Ai primi ciottoli rozzamente scheggiati dell'*H. erectus*, adatti a colpire solo la piccola selvaggina o quella in qualche modo immobilizzata, e a scuoiare le vittime, si sostituiscono nel paleolitico ed ancor più nel neolitico manufatti litici via via più raffinati, specializzati per diverse funzioni, in particolare asce, dapprima impugnate direttamente con la mano e, in seguito, montate su

---

dimensioni, cm 25x34x6) bibliografia di Adriano CERESOLI – non contando gli scrittori di pesca, ornitologia, cinologia e altri argomenti affini considerati dall'A. – ne riporta oltre 550. Per quanto riguarda più strettamente la storia della caccia, si possono ricordare le opere di appassionati cacciatori come Sergio PEROSINO (1960) e Franco CERONI GIACOMETTI (1964), di un naturalista, Alessandro GHIGI (1963) e di uno storico, attento agli aspetti sociologici e culturali, Paolo GALLONI (2000).

(<sup>4</sup>) Anche senza l'avvallo di studi antropologici e paleontologici, quali dovessero essere i primordiali strumenti di offesa era stato intravisto intuitivamente già dagli antichi. Scriveva LUCREZIO: «Prima furono armi le mani e le unghie ... e i sassi e i tronchi...» (*De rerum natura*, V, 1283-1285) e, analogamente, ORAZIO: «Simili alle bestie, gli uomini primi andarono in giro ... disputandosi ... dapprima con le unghie e i pugni, poi coi bastoni» (*Satire*, I, 3, 99-102).

bastoni; inoltre ossa e corna lavorate <sup>(5)</sup>. Un'arma molto efficace, comparsa già nel paleolitico inferiore, fu il giavellotto di legno, un ramo diritto, più leggero rispetto alla lancia e, a differenza di questa, studiato apposta per il getto a distanza; le punte potevano essere di silice, di osso o di avorio, semplicemente acuminate o munite da una serie di denti, a foggia di arpioni. Un'interessante perfezionamento nell'uso del giavellotto, fu rappresentato dal propulsore, un attrezzo costituito da un bastone di legno o da un osso con un alloggiamento a un'estremità, nel quale veniva inserita la base del giavellotto. Impugnato durante il lancio, funzionava come un prolungamento del braccio, che in tal modo poteva trasmettere una maggiore energia cinetica all'arma, con conseguente aumento della gittata e della forza di penetrazione, probabilmente a scapito della precisione di tiro, per cui è da supporre che il propulsore fosse impiegato per lanci contro branchi di animali. Un'altra arma, che ha attraversato i secoli pressoché immutata, adatta a lanciare una pietra a distanza, con una certa precisione, era la fionda.

L'arco è il primo vero «meccanismo» inventato dall'uomo per l'offesa a distanza. Mentre con gli altri sistemi di lancio l'oggetto scagliato riceve la sua energia direttamente dalla forza muscolare e, quindi, la sua potenza dipende direttamente dalla forza del lanciatore, con l'arco è l'energia accumulata mediante la tensione degli elementi flessibili che viene scaricata violentemente all'elemento mobile, la freccia, che può arrivare a una distanza non raggiungibile con gli altri sistemi manuali. La sua efficacia era tale che, con varie modifiche, è stato adottato da tutte le civiltà ed è stato utilizzato, in Europa, come arma da caccia o da guerra, fino al XV secolo. È pressoché impossibile stabilire l'epoca di comparsa dell'arco data la deperibilità dei suoi componenti, ma vi sono documentazioni che attestano il suo impiego almeno sul finire del paleolitico superiore. Le frecce erano asticelle di legno semplicemente appuntite o dotate di schegge di selce. In questo caso, la punta poteva presentare una superficie di taglio orizzontale o, più spesso, era foggia a modo di triangolo isoscele appiattito; lateralmente, la stessa selce poteva essere dotata di alette, che permettevano di mantenere, con più precisione, la direzione del tiro.

---

<sup>(5)</sup> Che alcuni frammenti di silice o di ossidiana trovati nel suolo anche a grande profondità o accanto a reperti ossei di animali estinti – come mammut, rinoceronti lanosi, orsi delle caverne e così via – siano opera umana e che quindi l'uomo sia convissuto con animali «antidiluviani» fa ormai parte anche della cultura popolare. In realtà, questa intuizione, inizialmente contestata, risale solo alla prima metà del XIX secolo ed è merito del paleontologo francese Jacques BOUCHER DE CRÉVENCOEUR DE PERTHES (1788-1868).

Le modalità di caccia dovevano essere analoghe a quelle da sempre presenti in natura nella lotta per l'esistenza: l'agguato, tipico, fra gli altri, della lince, o l'inseguimento solitario o, più spesso, in gruppo, caratteristico del lupo. A differenza dei predatori naturali, l'uomo preistorico aveva messo a punto anche tecniche più elaborate, frutto della sua intelligenza. Probabilmente scavava fosse entro le quali far cadere le prede e sicuramente ricorreva a vere battute per spingere interi branchi verso dirupi, dove, in preda al panico, precipitavano. Con questa tecnica potevano essere perpetrate delle vere stragi, i cui risultati eccedevano largamente le esigenze alimentari dei cacciatori: presso Solutré in Borgogna, ai piedi di uno strapiombo, venne trovata una massa di scheletri fossili di cavalli corrispondenti a non meno di centomila capi (SKLENÁŘ, 1987).

L'importanza centrale del mondo animale per l'uomo preistorico risulta in chiara evidenza dalle pitture rupestri, evolutesi in un arco di tempo di circa 20.000 anni dall'Aurignaciano (circa 30.000 fa) al Magdaleniano recente (circa 10.000 anni fa) e i cui esempi più spettacolari sono stati trovati in grotte della regione franco-cantabrica. Quale che sia il significato da attribuire a questi dipinti, dal loro esame emerge come il oggetto di gran lunga preferito sia l'animale, mentre l'uomo compare solo raramente e in forma schematizzata; manca ogni riferimento al mondo vegetale. Gli animali, ritratti spesso con realismo e precisione di dettagli anatomici appartengono complessivamente ad una cinquantina di specie, a testimonianza della profonda immersione nel mondo animale <sup>(6)</sup>.

Con il neolitico, che prende il suo avvio nel Vicino Oriente verso il IX-VIII millennio a.C., la storia dell'umanità subisce una svolta, sia pure non repentina, e un'accelerazione. L'uomo impara a coltivare alcune specie di piante e ad addomesticare e allevare alcune specie di animali: da esclusivo raccoglitore di essenze spontanee e predatore di animali si trasforma progressivamente in agricoltore e allevatore, da nomade a stanziale. Naturalmente l'importanza relativa dell'agricoltura, ivi compresa la zootecnia, e della caccia, per quanto riguarda l'approvvigionamento di derrate alimentari, varia con le diverse colture. Dove l'agricoltura assume maggiore rilevanza, come nella sua culla d'origine orientale, la caccia diventa un'attività secondaria. La stanzialità e la maggiore disponibilità alimentari danno l'avvio alla formazione di

---

<sup>(6)</sup> Per motivi non chiaramente interpretabili e comunque non legati alla loro importanza come prede di caccia, prevalgono bisonti e cavalli, seguiti da cervi, uri, mammut, cinghiali, renne, orsi, lupi.

nuclei abitativi più numerosi, ad una organizzazione del lavoro più differenziata – non solo cacciatori e raccoglitori, ma anche mercanti, artigiani, guerrieri, intellettuali – e, in definitiva, allo sviluppo delle classi sociali. Solo per le classi più povere la caccia continuerà a rappresentare una pratica per integrare la razione alimentare.

## 2.2 - *L'antichità storica*

### 2.2.1 - I popoli del Vicino Oriente

Una caratteristica comune dei popoli, che alcuni millenni prima dell'era volgare hanno dato il loro nome alle prime civiltà storiche, è il ruolo svolto dalla caccia, che persa la sua importanza come fonte alimentare primaria, si trasforma, almeno nelle sue forme più spettacolari, in un'eccitante forma di svago per la classe guerriera e, in particolare, per i sovrani. Il perfezionamento delle armi, iniziato nel calcolitico e progredito nelle successive età del bronzo e del ferro, gli istinti bellici forse nati o almeno accentuati con la sedentarizzazione e il conseguente desiderio di difendere o ingrandire il territorio di pertinenza del proprio gruppo, hanno spesso fatto assumere alla caccia i connotati di un allenamento alla guerra o di un suo sostituto.

Come è attestato da una ricca documentazione iconografica, Egizi, Ittiti, Assiri e Babilonesi tennero tutti in grande considerazione la caccia. I sovrani sono ritratti a cavallo o in piedi sui carri <sup>(7)</sup> con archi o lunghe lance, nell'atto di colpire selvaggina particolarmente veloce o pericolosa, come cinghiali, uri o leoni. Ausiliari spesso utilizzati erano i cani, di cui esistevano diverse razze, ma anche i ghepardi. Accanto a queste cacce reali, condotte con grande concorso di armati, aventi come fine non solo il diletto ma anche l'esaltazione della vigoria, del coraggio e dello spirito guerriero del sovrano, era diffusa anche la caccia individuale a piedi con l'arco, a tutta una grande varietà di selvaggina, che comprendeva, oltre a quella sopra menzionata, stambecchi, cervi, ecc. Lungo le sponde paludose del Nilo, come è illustrato in affreschi risalenti al XVI-XIV secolo a. C., veniva praticata la caccia agli uccelli acquatici, soprattutto anatre selvatiche, utilizzando un bastone ricurvo da lancio.

L'importanza della caccia anche come strumento di formazione dei giovani è ancora più accentuata presso i Persiani. Nella descrizione dei

---

<sup>(7)</sup> Questo potente strumento di offesa fu introdotto dagli Ittiti circa 2000 anni a.C. e ben presto adottato dagli altri popoli dell'area mediorientale.

costumi di questo popolo, ERODOTO (circa 484-425 a.C.) racconta come già dalla più tenera età fosse impartito l'insegnamento delle pratiche utili sia per la caccia che per la guerra, senza trascurare la formazione morale: «Ai loro figli, a cominciar dai cinque anni fino ai venti, insegnano tre cose solamente: montare a cavallo, tirar d'arco e dire la verità»<sup>(8)</sup>. La caccia per i Persiani, scrive SENOFONTE (430 circa-454 a.C.), «rappresenta il più idoneo addestramento alla guerra. E in effetti la caccia abitua ad alzarsi presto e a sopportare il freddo e il caldo, allena alla marcia e alla corsa, impone di colpire la fiera, non appena sia in vista, con la freccia o col giavellotto. ...Non è facile trovare in guerra una situazione che non si verifichi anche nella caccia»<sup>(9)</sup>. La dotazione dei cacciatori era costituita da «arco e faretra, una scimitarra (κοπίς) nel fodero o un pugnale (σάγαρις), e inoltre uno scudo di vimini (γέρον) e due giavellotti (παλτόν), uno per il lancio e l'altro per le esigenze dello scontro ravvicinato»<sup>(10)</sup>. Le cacce regali, emblema del coraggio del sovrano e del suo dominio sulla natura e, implicitamente, sugli uomini, diventano sempre più spettacolari e sono tramandate in scritti encomiastici e nell'iconografia. Erodoto narra di un episodio di caccia alle fiere, nel corso del quale Dario, «balzando da cavallo» si procurò una dolorosa slogatura a un piede<sup>(11)</sup>. L'attività venatoria veniva svolta non solo all'aperto, ma anche in vasti recinti, *pairidaēza* (in greco *παράδεισος*, in latino *paradisus*), ricchi o arricchiti di selvaggina.

A differenza degli altri popoli del Vicino Oriente, gli ebrei, da sempre dediti alla pastorizia che assicurava la necessaria integrazione alimentare ai frutti dei campi, non tenevano in particolare considerazione la caccia. Nella Bibbia sono solo due i personaggi menzionati come esplicitamente dediti a questa attività. Il primo è Nembrot o Nemrod, «gran cacciatore al cospetto del Signore», re di Babel e Accad nella pianura del Sennaar (l'antica Mesopotamia inferiore) e fondatore in Assiria, fra le altre città, di Ninive<sup>(12)</sup>; l'area geografica è quindi ancora quella dei popoli cacciatori. Il secondo ad essere qualificato come cacciatore è Esaù<sup>(13)</sup>, la cui descrizione «rosso e peloso», impulsivo e alquanto sprovveduto (è rimasto famoso e proverbiale il suo baratto della primogenitura per un piatto di lenticchie), ne fa un personaggio non antipatico ma neppure esemplare.

<sup>(8)</sup> ERODOTO, *Le Storie*, I, 136.

<sup>(9)</sup> SENOFONTE, *Ciropea*, I, 2, 10.

<sup>(10)</sup> *Ibidem*, I, 2, 9.

<sup>(11)</sup> ERODOTO, *Le Storie*, III, 129.

<sup>(12)</sup> *Genesis*, 10, 8-12.

<sup>(13)</sup> *Genesis*, 25, 19 e segg.



Anche i principali ausiliari della caccia, cani e cavalli, ampiamente utilizzati dai popoli contemporanei, non sono mai citati nella Bibbia per queste loro prerogative, ma i primi – a parte i riferimenti come epiteto ingiurioso, comune del resto ad altre civiltà – solo come custodi dei greggi e amici fedeli dell'uomo, i secondi come strumenti di guerra.

### 2.2.2 - I Greci

Per gli ateniesi, e con ancora maggiore severità per gli spartani, la caccia era un componente fondamentale del ciclo di formazione dell'adolescente, l'efebo, destinato a diventare, da adulto, un oplita. La caccia, assieme alla ginnastica, aveva quindi lo scopo di rafforzare il corpo e, in competizione con gli animali, di sviluppare l'astuzia e la prontezza e di rendere più acuti i sensi. Come l'esercito era costituito solo da fanteria, così l'attività venatoria veniva esercitata prevalentemente a piedi, con l'eventuale ausilio dei cani. La selvaggina era costituita principalmente da cervi, capre selvatiche, cinghiali e lepri; le armi fondamentali erano l'arco, la lancia e la spada, ma era ampiamente praticata la cattura mediante reti e trappole. Questa modalità di caccia è biasimata da PLATONE (427-347 a.C.) come non conforme alle finalità formative dell'attività venatoria, che si realizzano solo attraverso il faticoso esercizio e con l'aperto confronto con le prede; per le stesse ragioni non merita lodi la caccia agli uccelli, agli animali acquatici e quella notturna, che consente il riposo, a turno, dei cacciatori: «Rimane dunque ai nostri giovani atleti ... sola per tutti, e la migliore, la caccia [diurna] ai quadrupedi coi cavalli, coi cani, con le proprie forze fisiche, cose tutte queste su cui dominano i cacciatori che cacciano di propria mano, correndo, colpendo, scagliando proiettili, quelli almeno che coltivano in sé il divino coraggio»<sup>(14)</sup>.

È opera del suo contemporaneo SENOFONTE il primo trattato che ci è pervenuto sull'arte della caccia, il *Cinegetico*<sup>(15)</sup>, dedicato, per la massima parte, alla cattura, per mezzo di reti e di una muta di cani, delle lepri, evidentemente la sola selvaggina abbastanza comune nell'ormai antropizzata Attica; l'unica arma prevista nell'equipaggiamento del cacciatore è il bastone (ῥόπαλον), con il quale finire l'animale irretito o esausto per la corsa. Altrettanto distante dagli ideali virili ed eroici cari a Platone è la descrizione della caccia ai cervi, effettuata im-

<sup>(14)</sup> PLATONE, *Leggi*, VII, 823-824.

<sup>(15)</sup> Κυνηγετικός fa riferimento a κυνηγέτης, cacciatore, ma, propriamente, conduttore di cani. L'attribuzione del *Cinegetico* a Senofonte non è accettata da tutti gli studiosi.

padronendosi dei piccoli per tendere un agguato alle madri così attratte; valide alternative, le trappole e i lacci. Decisamente più pericolosa è la caccia al cinghiale, da condurre in gruppo, armati di giavellotti e spiedi e, al solito, con cani e reti. Per le fiere esotiche – leoni, leopardi, linci, pantere, orsi ... – si può ricorrere a bocconi avvelenati con l'aconito o alla cattura con trappole a fossa. Sempre con particolare riferimento alla caccia alla lepre, sono esposte nozioni relative all'allevamento e addestramento dei cani, dei quali sono descritte due razze, i «castorii», selezionati da Castore, e gli «alopecidi», derivati dall'incrocio con la volpe; per la caccia al cinghiale sono consigliati i cani indiani, cretesi, locresi o laconici. In nessuna delle cacce descritte si fa menzione del cavallo. Con una certa incoerenza logica – dopo che oltre il tre quarti della parte tecnica è dedicata al timido roditore e che per le altre prede sono quasi sempre suggeriti metodi di cattura basati sull'inganno –, il trattato si conclude con una appassionata apologia della caccia, pratica benefica per la salute e propedeutica all'arte della guerra, particolarmente indicata per i giovani: «Chi ha questa passione ne trarrà molti vantaggi: infatti la caccia conferisce salute al corpo, acuisce vista e udito, ritarda l'invecchiamento, ed è la miglior educazione alle pratiche di guerra. Innanzitutto se gli tocca di fare in armi percorsi difficili, il cacciatore non si stancherà ma riuscirà a sostenere le fatiche in virtù dell'abitudine a portare le armi per la caccia alla selvaggina ... Negli scontri con il nemico sarà in grado di attaccare e insieme obbedire agli ordini, perché nel medesimo modo si comporta quando cattura le prede»<sup>(16)</sup>.

Alessandro, come tutti i Macedoni era grandemente appassionato di caccia, che praticava assiduamente durante le sue spedizioni di guerra. Venuto a contatto, dopo la vittoria su Dario a Gaugamela, con la civiltà persiana, ne assorbì la passione per i combattimenti a corpo a corpo con i leoni nei *paradisi*. In ricordo dell'uccisione di un leone, gli fu consacrata a Delfi un gruppo bronzeo con statue di Lisippo e Leocrate<sup>(17)</sup>. Il fasto delle cacce reali venne mantenuto da tutte le dinastie, dai Seleucidi ai Sassanidi, che si sono succedute sul trono dei resti dell'impero macedone.

### 2.2.3 - I Romani

2.2.3.1 - *La caccia al tempo della repubblica*. - Presso i romani, popolo tradizionalmente dedito all'agricoltura, la caccia non rivestiva il pre-

<sup>(16)</sup> SENOFONTE, *Cinegetico*, XII, 1.

<sup>(17)</sup> PLUTARCO, *Vita di Alessandro*, XL, 4, 5. La scoperta della dedica, avvenuta circa un secolo fa, ha consentito di collocare l'episodio nella riserva persiana di Sidone.

stigio e il ruolo formativo per la carriera civile e militare, di cui godeva presso i greci e i popoli orientali. La pratica venatoria, condotta prevalentemente a piedi con le consuete armi, ma anche con ampio ricorso a trappole e reti, era anzi considerata, almeno in origine, un'attività prevalentemente servile, finalizzata alla fornitura di selvaggina ai padroni; cinghiali, cervi, caprioli, lepri e uccelli vari erano apprezzati sulle mense di ogni cetto sociale, ma erano pur sempre solo delle derrate alimentari. Per inciso, a questo tipo di caccia utilitaristica, più che a quella praticata o propugnata dai suoi conterranei, si adatta la concisa e precisa definizione di ARISTOTELE (484-322 a.C.): l'attività venatoria ha per oggetto la selvaggina adatta per un banchetto o un sacrificio, pertanto «selvaggina sono gli animali selvaggi che siano commestibili»<sup>(18)</sup>. Anche il contatto con la civiltà ellenistica non servì, se non nell'ambito di una ristretta élite, ad accrescere la passione per la caccia e ad elevarne il prestigio. A seguito della sua vittoria nel 168 a.C. su Persèo, il console Paolo Emilio venne a conoscere i parchi dei re macedoni e si impadronì, fra gli altri trofei, delle mute di cani e degli addetti alla caccia del re macedone, facendone partecipe il giovane Scipione Emiliano. Tornato a Roma, Scipione continuò a dedicarsi con passione alla caccia, dedicandovi il tempo che i suoi contemporanei impiegavano nell'attività forense e nelle salutazioni<sup>(19)</sup>; il suo esempio rimase quindi praticamente isolato.

Circa un secolo più tardi, due politici e scrittori fra di loro contemporanei, SALLUSTIO (Caio S. Crispo, 86-35 a.C.) e CICERONE (Marco Tullio C., 106-43 a.C.), concordano nel dare della caccia un'immagine dalla quale è estranea, a differenza dai greci, ogni connotazione eroica o atletica, pur divergendo sulla sua collocazione sociale. Sallustio dichiara, con signorile distacco, che, conclusa ormai la sua vicenda politica, non intende consumare il resto dell'esistenza nella cura dei campi e nella caccia (*agrum colundo aut venando*), attività entrambe da servi (*servilia officia*)<sup>(20)</sup>. A sua volta, Cicerone, a testimonianza che in realtà l'esercizio venatorio aveva cominciato ad interessare anche le classi abbienti, pone la caccia, sia agli uccelli (*aucupium*) che alla selvaggina di terra (*venatio*), fra gli svaghi che rendono più piacevole il ritiro in campagna – la lode della vita agreste, nonostante il disprezzo di Sallustio, era un *topos* consolidato presso i romani – al termine della vita attiva<sup>(21)</sup>. An-

<sup>(18)</sup> ARISTOTELE, *Politica*, VII, 2, 1324b 43.

<sup>(19)</sup> POLIBIO, *Storie*, XXXII, 15.

<sup>(20)</sup> SALLUSTIO, *De coniuratione Catilinae*, IV, 1.

<sup>(21)</sup> CICERONE, *De senectute*, XVI, 56.

che per Virgilio la caccia è un'attività tranquilla, alla quale i contadini si dedicano durante la morta stagione invernale, tendendo lacci (*pedicae*) alle gru e reti (*retia*) ai cervi, inseguendo le lepri e colpendo i caprioli con la fionda (*funda*) (22).

2.2.3.2 - *Allevamenti in villa*. - In alternativa alla caccia, selvaggina di ogni tipo veniva allevata in appositi spazi della *villa*, sia a scopo di diletto che di lucro, come testimonia VARRONE (Marco Terenzio V., 116-27 a.C.) – grande erudito e poligrafo, contemporaneo e amico di Cicerone –, che a questa attività dedica il III e ultimo libro del suo trattato *De re rustica*. Gli allevamenti in villa (*villaticae pastiones*) potevano tenersi in uccelliere (*aviaria* o, alla greca, *ornithones*) o in parchi recintati (*leporaria*). Nelle uccelliere venivano ingrassati migliaia di capi – tordi e merli, ma anche ortolani e quaglie, e, in apposite strutture piccioni e tortore –, dalla cui vendita si ricavava un consistente reddito (23). Uccelli di ogni genere, ma soprattutto canori come usignoli e merli, erano tenuti anche per solo diletto; gli avicoli allevati a terra, comprendevano, oltre a quelli usuali ai giorni nostri, gru e, più frequentemente, pavoni, la cui carne era molto apprezzata sulle mense dei facoltosi buongustai. Nei *leporaria*, originariamente destinati alle sole lepri (24), si potevano trovare anche cervi, caprioli, cinghiali e pecore selvatiche. Si allevavano anche lumache di diverse specie e ghihi (25); questi venivano ingrassati, in giare al buio, con ghiande, noci o castagne. Eventuali vasche (*piscinae*) ospitavano pesci di acqua dolce o salata, se la villa era contigua al mare.

Anche per COLUMELLA (Lucio Giunio Moderato C., I sec. d.C.), autore del più celebrato trattato di agricoltura dell'antichità classica (*De re rustica*, in XII libri), l'allevamento degli animali selvatici (*pecudes silvestres* o *ferae pecudes*) era un'attività che, secondo un'antica costumanza, poteva svolgersi presso la villa. La selvaggina – come lepri, ca-

(22) VIRGILIO, *Georgicon*, I, 307-309.

(23) Da una sola uccelliera di una villa della Sabina sarebbero stati venduti, in una sola volta, 5.000 tordi, destinati ai banchetti in occasione del trionfo di Scipione Metello, a 3 denari l'uno per un incasso totale di 60.000 sesterzi, pari al doppio del reddito annuale di un podere di 200 iugeri (VARRONE, *De re rustica*, III, 2, 15 -16).

(24) Erano conosciuti e utilizzati tre tipi di lepri: l'italica (la lepre comune), quella della Gallia alpina, a mantello bianco e, infine, quella che nasce in Spagna, più bassa della nostrana, chiamata *cuniculus* (VARRONE, *De re rustica*, III, 12, 5-6); in quest'ultimo caso si tratta, evidentemente, non di lepre ma di coniglio.

(25) Ghihi al miele e semi di papavero (*glîres melle ac papavere sparsos*) sono fra le leccornie offerte come antipasto nel pantagruelico banchetto di Trimalcione (PETRONIO, *Satyricon*, XXXI).

prioli, daini, origi, cervi e cinghiali – poteva avere il solo scopo di rallegrare, con la sua vista, il proprietario e di servire da comoda dispensa in caso di banchetti, ma essere anche fonte di un certo guadagno <sup>(26)</sup>. Fra gli uccelli, a parte le consuete specie da cortile, una trattazione approfondita, in relazione al reddito ricavabile, è dedicata a colombi, tortore, tordi e pavoni <sup>(27)</sup>. Quanto alla caccia vera e propria, Columella ne fa un fugace accenno, quasi con fastidio, nella trattazione dei diversi tipi di cani: «essa non solo non giova affatto all'agricoltore, ma anzi lo svia e lo rende svogliato nel suo lavoro. Dobbiamo quindi parlare del cane da cortile (*villaticus*) e di quello da pastore (*pastoralis*): il cane da caccia (*venaticus*) non ha niente a che fare con l'agricoltura» <sup>(28)</sup>.

Tre secoli dopo Columella, PALLADIO (Rutilio Tauro Emiliano P., IV secolo d.C.) compone a sua volta un trattato di agricoltura (*Opus agriculturae* o *De agricultura*, in XIV libri), l'ultimo della latinità classica. Dalla sua *villa* è scomparsa la selvaggina di pregio e di prestigio, costituita dagli ungulati, mentre vi abbondano, più modestamente e praticamente, gli animali da cortile, come oche, galline, pavoni, fagiani, e uccelli selvatici o semi-selvatici, come tordi, colombi e tortore, ai quali sono destinate apposite voliere accanto al muro esterno. Particolarmente apprezzati come delicatezza culinaria sono i tordi, al cui allevamento, come per le altre specie, Palladio dedica norme dettagliate (la traduzione è quella cinquecentesca del veneziano Francesco Sansovino): «Nell'altra stanza [la precedente è destinata alle tortore] si metteranno i tordi, i quali avegna che s'ingrassino in altri tempi che nel loro proprio, nondimeno son delicati a mangiare e danno buona rendita... E si dia loro fichi pesti col fior della farina in abbondanza. Inoltre, accioche si purghino è bene dar loro il seme della mortella se ve ne è copia, del lentisco, dell'olivastro, e dell'ellera. Et si dee mutar l'acqua spesso. Quando si serrano, vogliono essere presi di fresco, e nella chiusura suol essere qualche tordo vecchio, accioche i presi di nuovo abbiano meno fastidio per la compagnia ch'essi hanno de tordi trovati nella chiusura» <sup>(29)</sup>.

2.2.3.3 - *Le cacce come spettacolo circense* <sup>(30)</sup>. – A partire dal III secolo a.C., prese avvio la consuetudine di far sfilare per le vie di Roma,

<sup>(26)</sup> COLUMELLA, *De re rustica* IX, *Praefatio* e 1.

<sup>(27)</sup> *Ibidem*, VIII, 8, 9, 10 e 11.

<sup>(28)</sup> *Ibidem*, VII, 12.

<sup>(29)</sup> PALLADIO, *Opus agriculturae*, I, 26.

<sup>(30)</sup> Per un approfondimento sui *ludi circenses*, si può vedere la pubblicazione sulla vita romana di Ugo Enrico PAOLI (1962). Un testo più recente di buona divulgazione, ma anche ben documentato, è quello dello storico olandese Fik MEIJER (2004).

in occasione dei trionfi dei condottieri vittoriosi, accanto ai prigionieri e ai tesori di vario genere, anche animali esotici, in genere fiere, rappresentativi dei territori conquistati. L'evoluzione di queste manifestazioni, introdotta per la prima volta dal console Marco Fulvio Nobilione nel 186 a.C. <sup>(31)</sup>, furono i combattimenti nelle arene, dove cacciatori o, in seguito, gladiatori professionisti o anche dei condannati a morte <sup>(32)</sup> affrontavano orsi, leoni o altre fiere. Il numero di animali coinvolti, e quasi sempre uccisi, negli spettacoli circensi era impressionante, come risulta dalla puntuale documentazione – numeri e date iniziali – fornita da PLINIO (Caio P. Secondo, 23-79 d.C.) <sup>(33)</sup>: gli elefanti combatterono nel circo per la prima volta nei giochi allestiti dall'edile curule Claudio Pulcro (99 a.C.) e vent'anni dopo si misurarono con i tori; Lucio Silla, quando era pretore (93 a.C.) fece combattere 100 leoni; l'edile curule Domizio Enobarbo (61 a.C.) presentò 100 orsi e altrettanti cacciatori etiopi; 150 pantere maculate africane furono importate, la prima volta, per i giochi organizzati dall'edile Scauro (58 a.C.), nel corso dei quali comparvero anche un ippopotamo e cinque coccodrilli; Pompeo Magno, per la consacrazione del tempio di Venere Vittoriosa (55 a.C.), fece combattere 18 o 20 elefanti contro arcieri Getuli, e, nella stessa occasione, si videro 600 leoni, 410 leopardi e, inoltre, linci, scimmie e un rinoceronte; Cesare, durante il suo terzo consolato (46 a.C.), fece combattere 20 elefanti contro 500 fanti e poi altrettanti elefanti, muniti di torre con 60 armati all'interno, contro 500 fanti e una schiera di cavalieri, e per primo fece conoscere le giraffe; la prima tigre in gabbia fu ammirata in occasione dell'inaugurazione, da parte di Augusto, del teatro di Marcello (11 a.C.). Lo stesso Augusto, nelle memorie della sua vita, affida anche alle cacce da lui organizzate la sua fama presso i posteri: «Ventisei volte, in nome mio e dei miei figli e nipoti offrii al popolo cacce di belve africane nel circo o nel foro o nell'anfiteatro: in queste furono uccise circa tremilacinquecento fiere» <sup>(34)</sup>.

Questi spettacoli, pur prendendo il nome di cacce (*venationes*), mantenevano di questa attività solo la componente più brutale, mentre erano del tutto assenti gli aspetti positivi del contatto con la natura e della formazione fisica e morale dei giovani, che erano stati alla base della concezione venatoria di greci e persiani: sempre più apprezzati

---

<sup>(31)</sup> TITO LIVIO, *Ab urbe condita*, XXXIX, 22, 2.

<sup>(32)</sup> La *damnatio ad bestias* venne introdotta da Paolo Emilio Macedonico nel 167 a.C.

<sup>(33)</sup> PLINIO, *Naturalis Historia*, VIII, 19 e *passim*.

<sup>(34)</sup> OTTAVIANO AUGUSTO, *Res gestae divi Augusti*, 22, 1 e 3.

dal popolo, erano riprovati solo da una piccola èlite. Riferendosi ai grandiosi giochi organizzati da C. Pompeo, così scrive CICERONE nell'ottobre del 55 a.C. all'amico Marco Mario: «Da registrare ancora due cacce al giorno per cinque giorni; magnifiche, chi dice di no? Ma per un uomo di cultura raffinata (*homini politico*) che gusto può esserci se un debole essere umano viene azzannato da una beva ferocissima o se una belva stupenda (*preclara bestia*) viene trafitta da uno spiedo?... L'ultimo giorno era dedicato agli elefanti: grande stupefazione delle masse popolari, divertimento nessuno. Anzi, ne è scaturita una certa compassione e come la sensazione che tra quelle bestie e il genere umana ci sia una sorta di amicizia naturale»<sup>(35)</sup>. Con più accesa indignazione, PETRONIO (P. Arbitro, I sec. d.C.) stigmatizza l'abbandono, per la troppa ricchezza, dei semplici piaceri tradizionali, sostituiti da nuovi innaturali divertimenti, come quello offerto dalle tigri, strappate a caro prezzo dall'Africa, che bevono il sangue umano nel circo, fra gli applausi del popolo<sup>(36)</sup>.

Le *venationes* mantennero a lungo il ruolo di spettacolo di grande attrazione presso il popolo, e gli imperatori, in occasione di festeggiamenti con varie giustificazioni, non mancavano di venire incontro alla passione popolare, cercando ogni volta di stupire con il numero di animali o la loro varietà. Per l'inaugurazione, nell'80 d.C., dell'anfiteatro Flavio (quello che dal Medioevo sarà chiamato Colosseo) e delle terme adiacenti, Tito «offrì..., in un solo giorno una caccia con cinquemila belve di ogni specie»<sup>(37)</sup>. Il perpetuarsi delle stragi di bestie feroci portò alla loro rarefazione o addirittura alla loro scomparsa nelle terre d'origine, come i leoni nel Nord Africa, con conseguenti progressive difficoltà di approvvigionamento e lievitazione dei prezzi. A partire dal III secolo d.C. le belve cominciarono ad essere sostituite da erbivori più facili e meno pericolosi da reperire: nei giochi organizzati da Probo nel 281 d.C. vennero presentati nell'arena del Circo Massimo, addobbata a bosco, mille struzzi, mille cervi e centinaia di cinghiali, gazzelle stambecchi e altri erbivori»<sup>(38)</sup>. Con il progressivo estendersi della religione cristiana, a partire dal IV secolo i sanguinosi spettacoli circensi cominciarono ad essere osteggiati, più, in verità, i combattimenti dei gladiatori fra loro che con le belve. A partire dal secolo successivo, in una città

---

<sup>(35)</sup> CICERONE, *Ad familiares*, VII, 1 .

<sup>(36)</sup> PETRONIO, *Satyricon*, CXIX, 14-18.

<sup>(37)</sup> SVETONIO, *Vite dei dodici Cesari, Divo Tito*, VII, 2. Secondo CASSIO DIONE (*Storia Romana*, LVI, 25, 1), gli animali uccisi furono novemila.

<sup>(38)</sup> *Historia Augusta, Probus*, 19.

saccheggiata e impoverita anche dal punto di vista demografico, pure le *venationes* andarono man mano scomparendo.

2.2.3.4 - *La caccia al tempo dell'impero*. – Con Augusto, la caccia – a piedi o a cavallo, con archi, lance o spiedi, di norma con l'ausilio di cani, di cui si conoscevano diverse razze – comincia a diventare un'attività apprezzata e intensamente praticata dalla gioventù patrizia. I successori di Augusto, in particolare Flavi e Antonini, sono ricordati anche per il loro ardore venatorio – immortalato da panegirici, sculture e monete – esercitato sia in patria che nelle province dell'impero, ormai esteso in tutte le direzioni. Se nella loro espansione ad oriente i romani avevano potuto apprezzare e, almeno in parte, assorbire le raffinatezze e i fasti, anche in campo venatorio, della civiltà ellenistica, a settentrione erano venuti a contatto con popoli – Galli e Germani – di rudi costumi, per i quali la caccia rappresentava un'occupazione generalizzata. In questi territori ancora ricchi di boschi e di selvatici anche di grande taglia – uri, bisonti, alci, cervi, stambecchi, orsi – molti imperatori romani, come pure la nobiltà gallo-romana, ormai ingentilita, potevano soddisfare la loro passione per la caccia. Per razionalizzare questa attività, tutto il territorio della Gallia era stato suddiviso in cinque ampie circoscrizioni venatorie (*cynegia*), presiedute da uno specifico funzionario (*comes sacrarum largitionum*).

2.2.3.5 - *Scrittori cinegetici*. - L'attività venatoria è documentata, oltre che dalle occasionali citazioni di storici e poeti, da alcune opere didascaliche specifiche. All'età augustea appartiene GRATTIO (o Grazio), del quale ci sono rimasti 541 esametri del poema, *Cynegeticon* <sup>(39)</sup>. Come poeta, Grattio non gode, al giorno d'oggi, di molta considerazione <sup>(40)</sup>, ma la sua opera è di interesse per gli studiosi del costume e per i dettagli che fornisce su apprestamenti, strumenti e ausiliari per la cattura e uccisione della selvaggina. Per quanto riguarda il primo aspetto, la stessa composizione del *Cynegeticon* testimonia come la caccia non fosse più, o non solo, un *servile officium*, ma un passatempo di un ceto colto e benestante, a cui il poema era evidentemente destinato. Dopo il consueto proemio e a parte le digressioni mitologiche o moralistiche, la trattazione tecnica prende l'avvio dall'allestimento delle reti, da confe-

<sup>(39)</sup> Il testo seguito nelle citazioni successive è quello a cura di Crescenzo FORMICOLA (1988).

<sup>(40)</sup> «Modesto e grigio poeta» lo chiama il grande latinista Ettore PARATORE (1991) sulla base del frammento pervenutoci; in vita deve tuttavia aver goduto di un certo prestigio, se OVIDIO, nella tristezza dell'esilio, lo ricorda, come cantore della caccia (*aptaque venanti Grattius arma daret*), nell'elencazione dei poeti a lui contemporanei (*Epistulae ex Ponto*, IV, 16, 34).



zionarsi con lino di buona qualità <sup>(41)</sup>, e degli spauracchi, cui segue la descrizione delle armi del cacciatore: aste a doppia forca, giavellotti di vario tipo, arco e frecce. Il testo si diffonde poi sulla descrizione delle numerose razze di cani caratteristiche delle diverse regioni (*mille canum patriae*), gli incroci più opportuni e la cura delle malattie. In questo contesto è inserita anche la descrizione della tenuta del cacciatore: una corta clamide, la parte inferiore delle gambe coperte da una fascia, un berretto di bianco ermellino, un carniere di cotenna di maiale, un coltello di Toledo (*Toletanus culter*), un giavellotto (*falarica*) e una falce per aprirsi la strada nei luoghi impervi <sup>(42)</sup>. Solo l'ultima cinquantina di versi, evidentemente incompleti, si riferisce ai cavalli e manca del tutto la parte che doveva essere dedicata all'esercizio vero e proprio della caccia.

Nella seconda metà del III secolo d.C., il cartaginese NEMESIANO (Marco Aurelio Olimpio N.), compone un altro *Cynegeticon*, del pari pervenutoci incompleto (325 esametri), dedicato ai due figli dell'imperatore Caro. Ignorando, volutamente o meno, il suo predecessore <sup>(43)</sup>, nel proemio vanta orgogliosamente l'originalità della sua opera <sup>(44)</sup>. Per Nemesiano, la caccia rappresenta un'occasione di svago a contatto con la natura, lontano da liti processuali, dall'agitazione della vita civile, dai fragori della guerra e dai pericoli della navigazione <sup>(45)</sup>. La parte propriamente didascalica tratta le razze dei cani, il loro allevamento e addestramento e le malattie, le razze dei cavalli e il loro allevamento, e, infine, l'apprestamento delle reti.

Fra gli autori di lingua greca, troviamo, nel II secolo d.C., ARRIANO, nato in Bitinia, ma cittadino di Roma, dove rivestì importanti cariche

<sup>(41)</sup> Da un accenno al lino prodotto dai «nostri Falisci» (*Cynegeticon*, 40) è stato supposto che il poeta fosse originario da Falerii, da cui l'appellativo «Falisco» aggiunto al nome (Grattio Falisco). Questa congettura, non sufficientemente suffragata, è oggi generalmente abbandonata.

<sup>(42)</sup> GRATTIO, *Cynegeticon*, 338-343.

<sup>(43)</sup> Innegabilmente, peraltro, l'*incipit* di Nemesiano – *Venandi cano mille vias; hilaesque labores* (canto i mille modi della caccia; e le gioiose fatiche) – ricorda quello di Grattio – *Dona cano divom, laetas venantibus artes* (canto i doni degli dei, le arti dilettevoli per i cacciatori,) –; entrambi poi riecheggiano il celebre *incipit* virgiliano *Arma virumque cano* (*Aeneides*, I, 1).

<sup>(44)</sup> «*Castaliusque mihi nova pocula fontis alumno – ingerit; et late campos metatus apertus, – imponitque iugum vati retinetque corymbis – implicitum ducitque per avia qua sola nunquam – trita rotis*». (e Apollo offre da bere a me suo alunno una coppa di un'acqua nuova; e dopo aver estesamente percorso l'aperta campagna, impone il giogo al suo poeta e mi trattiene avvolto dai corimbi e mi conduce per sentieri solitari mai primi percorsi) (*Cynegeticon*, 5-9).

<sup>(45)</sup> In questa sua impostazione «georgica» è evidente l'ispirazione virgiliana e, del resto, tutto il proemio ricorda quello del libro III delle *Georgiche*.

politiche sotto l'imperatore Adriano; come autore storico e didascalico si considerò continuatore di Senofonte, tanto da essere chiamato Senofonte il giovane. Con il suo trattato *Κυνηγετικός* (*Cynegeticòs*) si propone di integrare e, per qualche aspetto correggere, l'opera omonima del Maestro. Il modello del cacciatore presentato da Arriano è quello delle classi agiate della Gallia, ormai romanizzate, per le quali la caccia rappresentava un puro esercizio sportivo, alieno da ogni interesse predatorio. Il piacere della caccia consiste principalmente nel confronto agonistico fra i cani e la preda, in particolare la lepre, regolato da una sorta di codice cavalleresco, che esclude la cattura, e a maggior ragione l'uccisione della lepre stremata, e quindi vinta (la traduzione è quella ottocentesca di Niccolò Tommaseo): «In ciò solo io dissento da Senofonte. Il veder la fiera scoperta, e inseguita, e raggiunta, concedo che sia spettacolo da fare obliare quant'ha l'uom di più caro: ma vederla già presa, non è né dolce vista né mirabile, al certo: anzi triste piuttosto, e da non far perdere il gusto di più puri dilette: Senofonte però, che non conosceva cani veloci, egli è da perdonare, se un lepre acchiappato gli pareva degno di spettacolo»<sup>(46)</sup>. Questi «cani veloci» sono appunto i celti, in particolare i *vertagi*<sup>(47)</sup>, dei quali sono presentate le caratteristiche morfologiche ottimali e le modalità di allevamento.

La descrizione della caccia al cervo e all'onagro in Libia, condotta con cavalli veloci e resistenti, che consentono la cattura della preda, gareggiando apertamente con essa, fornisce ad Arriano l'occasione per ribadire la sua visione cavalleresca dell'attività venatoria: «Così caccian coloro ch'hanno cani valenti e cavalli; non con reti, o con tagliuole, o con lacci, né con altri inganni ed accorgimenti illudendo le fiere, ma a dirittura sfidandole. E gli altri sono spettacoli, parmi, ben lontani da questi: quelli simigliano a latrocinio od a furto: questi a guerra con valor guerreggiata. Gli uni, come pirati, di nascosto si lanciano sulla preda; gli altri, siccome gli Ateniesi che ruppero i Medi alla battaglia in Artemisio, e a Salamina, e a Psittalia, e poscia in Cipro; così delle fere, pugnando all'aperto, trionfano»<sup>(48)</sup>.

Successivo di circa mezzo secolo, è il poema in IV libri e 2100 esametri (probabilmente incompleto), dedicato a Caracalla, di un altro greco, OPPIANO<sup>(49)</sup> (*Κυνηγετικά* o, alla latina, *Cynegetica*), la cui strut-

<sup>(46)</sup> ARRIANO, *Della caccia*, XVII.

<sup>(47)</sup> Da questa voce gallica deriva il nostro veltro.

<sup>(48)</sup> ARRIANO, *Della caccia*, XXIV.

<sup>(49)</sup> Sotto il nome di OPPIANO ci sono pervenuti due poemi didascalici in lingua greca, *Alieutica* e *Cynegetica*, dedicati rispettivamente alla pesca e alla caccia, pubbli-

tura si rifà a modelli consolidati. Troviamo così, per es., l'elenco delle armi del cacciatore:

*E reti grosse, e vimini ben torti;  
e rete a tutta caccia, stesa e lunga;  
asta a tre punte, e dardo d'ampia testa;  
arme da lepri, e pertiche e pennuta  
rapida freccia, cultelli, ed accette;  
e fiocina di lepri ucciditrice;  
curvi uncinetti, ed impiombate mazze,  
e di canapa fune, e ben attorta  
pastaia, e nodi, e pali, ampia sagna* <sup>(50)</sup>.

e non manca la citazione delle numerose razze di cavalli e di cani, i fedeli ausiliari del cacciatore. Ampio spazio – praticamente tutto il libro IV – è dedicato ai metodi di caccia alle fiere, in particolare leoni, pantere e orsi. Il poema è ricco di notazioni zoologiche, a volte corrette, spesso fantasiose: i tori aonii sono unicorni, i rinoceronti sono tutti maschi, l'orsa partorisce dei piccoli informi e li plasma leccandoli con la lingua, la leonessa partorisce 5 figli al primo parto, 4 al secondo e così via fino a uno solo al quinto, le iene cambiano sesso ogni anno, l'icneumone penetra nella gola del cocodrillo, mentre questo dorme a bocca aperta, e ne divora le viscere conducendolo a morte.

### 2.3 - *Il Medioevo*

Alla caduta dell'impero romano, le popolazioni che dilagarono e si stanziarono entro i suoi confini – goti, longobardi, franchi, burgundi, bavi ... – erano tutte dedite alla caccia, considerata attività altamente virile e propedeutica e alternativa alla guerra.

CARLOMAGNO, quando possibile, amava dedicarsi alle *venationes*, alle quali erano invitati i potenti dei reami vicini. Nel suo *Capitulare de Villis* dà disposizioni perché i suoi amministratori (*iudices*) provvedano al buon governo delle selve reali e alla tutela della selvaggina ivi presente e si occupino dei suoi uccelli da preda (*acceptores* e *spervari*) <sup>(51)</sup>. In

---

cati spesso insieme, attribuendoli ad un medesimo poeta. In realtà sembra accertato che il primo sia da ascrivere a un Oppiano nato in Cilicia nel II secolo d. C., mentre autore del secondo sarebbe un Oppiano posteriore, nato ad Apamea in Siria e vissuto nel III secolo d. C., al tempo dell'imperatore Caracalla.

<sup>(50)</sup> OPPIANO, *Della caccia*, I, 210-218. La traduzione è quella settecentesca (1728) di Anton Maria Salvini, ancora ripubblicata nell'800.

<sup>(51)</sup> KAROLUS IMPERATOR, *Capitulare de Villis*, 36 (testo e traduzioni si trovano su vari siti Internet).

ogni villa si dovranno allevare, oltre ai consueti animali da reddito, pavoni, fagiani, anitre, colombi, pernici e tortore, ma solo per ragioni di prestigio (*pro dignitatis causa*) <sup>(52)</sup>.

Un'idea della caccia nobiliare nel medioevo germanico si può ricavare dall'episodio centrale dei *Nibelunghi* <sup>(53)</sup>, che raccontata la battaglia organizzata da Gunther, re dei Burgundi, in onore di Sigfrido (che sarà assassinato a tradimento da Hagen) <sup>(54)</sup>:

*Partirono di lì per un'oscura foresta  
per amor della caccia. Prodi cavalieri  
seguivano il re Gunther e i suoi vassalli.  
Gernot e Giselher rimasero a casa.*

*I cavalli da soma attraversarono il Reno  
recando ai cacciatori il pane ed il vino,  
carne e pesce e cibi di ogni sorta,  
quali si convengono ad un re così potente.*

Sigfrido, con solo l'ausilio di un bracco, uccide cervi, daini, un alce, un «immane leone», un bisonte e «quattro uri giganti», un «immenso cinghiale» e cattura vivo un orso. Le sue armi erano spada, lancia e arco, le sue vesti fastose:

*La sua asta era larga forte e possente.  
Una bella spada gli giungeva fino agli speroni.*

...

*Portava un mantello di tessuto nero  
e un cappello di zibellino che era assai prezioso.  
Quanti splendidi nastri aveva alla faretra!*

*Essa era ricoperta di pelle di pantera  
per via del grato odore. Aveva anche un arco,  
che con un congegno si tendeva,  
se tendere si voleva; lui solo lo tendeva con le mani.*

*La sua veste era tutta di pelle di lontra,  
da cima a fondo variegata di pelli diverse.*

<sup>(52)</sup> *Ibidem*, 40.

<sup>(53)</sup> Il poema *Nibelungenlied*, narra avvenimenti leggendari del tempo di Attila, ma in realtà descrive vita e abitudini della nobiltà germanica dell'epoca, fine XII o inizio XIII secolo, in cui fu composto. L'autore è sconosciuto e pertanto è riportato in Bibliografia come Anonimo.

<sup>(54)</sup> *I Nibelunghi*, XVI Avventura, 926 e segg.

*Sulla pelliccia lucente splendevano fibbie d'oro,  
da entrambe le parti, al prode cacciatore.*

La partita di caccia si conclude con un banchetto a base della selvaggina uccisa. Questa descrizione mette in evidenza alcune caratteristiche peculiari delle cacce nobiliari: lo sfarzo di tutto l'apparato, le armi – spada e lancia per il corpo a corpo, l'arco per l'offesa a distanza –, il tipo di selvaggina preferito, di grande taglia e possibilmente feroce, perché il cacciatore deve dimostrare non solo abilità ma anche coraggio, e la festa finale che si incentra sul consumo delle prede, cucinate allo spiedo.

Oltre alla caccia condotta direttamente dal cacciatore, eventualmente con l'ausilio dei cani, nel corso del medioevo venne diffondendosi quella con i rapaci, non praticata da greci e romani, ma introdotta dalle popolazioni germaniche, che, a loro volta l'avevano appresa dai nomadi asiatici. A differenza della caccia tradizionale, faticosa e, a volte, pericolosa, e quindi eroica, l'uccellazione con rapaci o falconeria era vista come un divertimento raffinato, in cui lo spettacolo era fornito dal volo del predatore.

FEDERICO II di Svevia, imperatore, compone, nella prima metà del XIII secolo, un monumentale trattato, *De arte venandi cum avibus* <sup>(55)</sup>, dedicato alla «più complessa e nobile» fra le arti della caccia <sup>(56)</sup>, particolarmente confacente ai nobili <sup>(57)</sup>. L'opera, rimasta incompiuta per la morte prematura dell'Autore (1250), è frutto della sua pluriennale esperienza di appassionato cacciatore, dell'acuta osservazione della natura e della lettura critica di quanto fino ad allora scritto sull'argomento. La prima parte è un vero trattato di ornitologia, corredato da numerose ammirevoli miniature; affronta, tenendo presente ma senza pedissequa riverenza il *De animalibus* di Aristotele, la sistematica degli uccelli, il loro comportamento – ampio spazio è dedicato allo studio delle migrazioni e della nidificazione – e l'anatomia e fisiologia. La parte restante dell'opera si diffonde sulle conoscenze necessarie a formare un buon falconiere (*artifex*) e in particolare sulle diverse specie di falchi adatti al volo alto – *girofalci*, *sacri*, *gentiles peregrini*, *gentiles absolute* e *layneri* <sup>(58)</sup> – e

<sup>(55)</sup> L'edizione cui si fa riferimento, nel testo e nelle note, è quella recente degli Editori Laterza (2002), basata sul ms. lat. 717 della Bibl. universitaria di Bologna collazionato con il ms. Pal. lat. 1071 della Bibl. apostolica vaticana. Un'altra edizione, limitata al libro I, ma particolarmente pregevole per la riproduzione anastatica del testo originale con il suo ricchissimo apparato iconografico, è quella della Giorgio Mondatori (1988).

<sup>(56)</sup> FEDERICO II, *De arte venandi cum avibus*, P. I, 15.

<sup>(57)</sup> *Ibidem*, P. I, 18.

<sup>(58)</sup> Rispettivamente: girifalco (*Falco rusticolus*), sacro (*F. cherrug*), pellegrino della

sulle modalità del loro addestramento. L'ultima parte prevista, riguardante i falchi da volo basso, meno spettacolare e apprezzato, non vedrà la luce.

Accanto alle cacce fastose ai selvatici di terra e alla falconeria, praticate per divertimento e prerogative dispendiose dei ceti più elevati, era da sempre coltivata la caccia, fondamentale utilitaria, con ampio uso di trappole e reti, ad opera delle classi più umili. Secondo il diritto romano, la selvaggina era *res nullius* e quindi apparteneva a chi se ne impossessava. Già in età imperiale tuttavia, con l'evolversi della struttura produttiva da agro-silvo-pastorale ad un sistema più intensivo, basato sulla proprietà privata, anche la selvaggina diventa una produzione del fondo (*fructus fundi*) e come tale è riservata al proprietario (LONGO, 1987). Nelle prime legislazioni romano-barbariche lo sfruttamento delle risorse dell'incolto, il *saltus*, fra cui la caccia, rimane aperto ai ceti contadini, ad eccezione delle selve regali, nelle quali neppure i nobili, senza apposita autorizzazione, possono cacciare. Con l'allentarsi del potere centrale, seguito alla morte di Carlo Magno, la nobiltà si appropria progressivamente dei privilegi regali in fatto di caccia creando delle riserve recintate, nelle quali la fauna spontanea poteva venire rafforzata da immissioni esterne.

Diversamente dalla considerazione in cui la caccia era tenuta dalle classi nobiliari, per ragioni di diletto e di prestigio, e da quelle più povere come fonte di integrazione alimentare, questa attività era guardata con avversione dalla Chiesa, per la quale rappresentava uno svago ozioso, con una componente pagana e barbarica. In particolare, numerosi concili e sinodi a partire dal VI secolo avevano ribadito il divieto di cacciare per i membri del Clero.

Anche nel campo della poesia non mancano voci dissonanti rispetto al coro di lodi che circondano l'attività venatoria. In un celebre sonetto, *Sonar bracchetti*, DANTE pone la «selvaggia diletta» della caccia come contrapposta e incompatibile con la «leggiadria di gentil core».

Contemporaneo di Dante è il bolognese Pietro de' CRESCENZI (o Crescentio, 1233-1320), che fra il 1304 e il 1309, compone, sulle tracce dei georgici romani e in particolare del Palladio, un trattato di agricoltura in dodici libri, *Opus ruralium commodorum*, la cui fama durerà, anche attraverso numerose traduzioni in volgare<sup>(59)</sup>, almeno fino a tutto il XVI secolo.

---

sottospecie scandinava (*F. peregrinus peregrinus*), pellegrino della sottospecie indigena dell'Europa centrale e dell'Italia settentrionale (*F. p. germanicus*), lanario (*F. biarmicus*).

<sup>(59)</sup> Molto nota è la traduzione dell'editore veneziano Francesco Sansovino del 1561, alla quale viene fatto riferimento nelle citazioni.

Nel libro IX, dedicato a «tutti gli animali che si nutriscono alla villa così per utile, come per piacere», è descritto il recinto, «lepraio», destinato all'allevamento, vantaggioso per i prodotti che se ne possono ricavare, dei selvatici <sup>(60)</sup>: «Il Lepraio è un luogo chiuso nel qual si rinchiodono le Lepri, i Caprioli, i Cervi, i Porci salvatici, i Conigli e tutti gli altri animali non rapaci, ma salvatici». La recinzione dovrà essere alta abbastanza per impedire l'accesso al lupo o altri predatori e si dovranno prevedere zone con erba alta o boscate a difesa dalle aquile. «L'utilità del lepraio è grandissima, e il piacere è infinito, percióche di pochi animali rinchiodati se ne hanno molti in breve tempo, le carni dei quali si confanno a uso di cibo e si possono haver facilmente. Le pelli son buone per le vestimenta e per far corregge». Oltre ad allevare animali da cortile, si possono catturare e ingrassare, ricavandone un buon reddito, uccelli selvatici, come tordi, merli, pernici, coturnici e altri: «L'utilità e la diletatione in quelli animali si è, che si rinchiodono a vil pregio, e ingrassati si vendono cari e soddisfanno largamente per l'uso di casa e anco per altri quando bisogna» <sup>(61)</sup>.

Il libro X tratta della falconeria e dei diversi modi di catturare la selvaggina: reti di diversa foggia, lacci, vischio, balestre, tagliole, fosse. Imponente poteva essere il numero delle prede e quanto meno singolare il modo di ucciderle: «Et poi tu aprirai il capo del cucuzzolo [della rete]. E potrai agevolmente strigner co denti il capo all'anatre ammazzandole, e a questo modo ne pigliano qualche volta mille in un hora» <sup>(62)</sup>.

#### 2.4 - L'età delle Signorie

Dopo il breve periodo comunale, quando l'esercizio della caccia torna ad essere nella disponibilità popolare, con l'avvento delle Signorie si vanno sempre più riducendo gli spazi per il libero sfruttamento dell'incolto, che, oltretutto, subisce una progressiva contrazione per effetto della messa a coltura dei terreni forestali, iniziata già nei secoli precedenti da feudatari, monasteri e grandi abbazie.

Nella pratica venatoria delle classi dominanti, all'intrinseca valenza ludica si somma la componente simbolica che esprime il prestigio, la potenza e la ricchezza del principe. Sforza, Visconti, Medici, Gonzaga, Estensi fanno a gara nell'organizzare, in onore degli ospiti illustri, cacce sfarzose, seguite da sontuosi banchetti <sup>(63)</sup>. Nemmeno alti prelati e

---

<sup>(60)</sup> CRESCENTIO, *Opus ruralium commodorum*, IX, 79.

<sup>(61)</sup> *Ibidem*, IX, 92.

<sup>(62)</sup> *Ibidem*, X, 17.

<sup>(63)</sup> Numerosi studiosi hanno documentato gli sfarzi della vita di corte e delle

pontefici, nonostante la posizione negativa della Chiesa, si sottraggono alla passione per la caccia <sup>(64)</sup>.

Grande importanza rivestivano i cani – levrieri, bracchi e segugi -, il cui numero era esibito come segno non solo della passione venatoria, ma anche della magnificenza del Signore. Bernabò Visconti possedeva cinquemila cani, affidati, sotto grave responsabilità, alla custodia di privati cittadini e contadini. Fra gli ausiliari della caccia, nelle principali corti italiane, a partire dalla fine del XIV secolo, era diventato di moda, e significativo *status symbol*, anche il ghepardo <sup>(65)</sup>, la cui possibile utilizzazione venatoria era stata attinta dagli Arabi.

Scrittori encomiastici nell'ambito delle corti o nobili essi stessi propongono ancora il *topos* dell'utilità dell'esercizio della caccia per forgiare virtù militari e civili e irrobustire il corpo. Così il medico veneziano Michelangelo BIONDO (1497-1565), nel suo *libellus* sulla caccia del 1544, dedicato a Francesco I <sup>(66)</sup>, sottolinea come l'attività venatoria (*venatica disciplina*) sia non solo di giovamento al principe, ma concorra a far sì che i sudditi diventino combattenti (*bellatores*) più gagliardi, ottimi cacciatori e soldati (*milites*) più valorosi, per mezzo dei quali è possibile conservare e ampliare gli imperi:

*homines per venaticam disciplinam acriores evadunt bellatores, fiuntque optimi venatores, magis strenui milites, quibus et servantur imperia et propagantur.*

Sulle orme dei *cynegetica* degli autori greci e romani, il nobile friulano ERASMO DI VALVASONE (1523-1593) pubblica nel 1591 un poema didascalico in ottava rima, *La caccia*, della quale così canta i meriti:

*È la caccia un esempio, un vago aspetto  
di vera guerra in oziosa pace  
ch'aggiungendo al sudor pari il diletto  
robusto il corpo fa, l'animo audace:*

---

relative partite di caccia: per i Visconti e gli Sforza cfr. Carlo MAGENTA (1883) e Francesco MALAGUZZI VALERI (1929); per i Medici, Zeffiro CIUFFOLETTI e S. PIETROSANTI (1992); per gli Estensi, Giulio BERTONI (1919); per i Gonzaga, Giancarlo MALACARNE (1998); per la Repubblica di Venezia, Renata SALVARANI (2001).

<sup>(64)</sup> Famose sono rimaste le cacce di Leone X de' Medici (figlio di Lorenzo il Magnifico), sulle quali ci ha lasciato una documentazione il principe romano Ugo BONCOMPAGNI LUDOVISI (1928).

<sup>(65)</sup> Sull'impiego del ghepardo per la caccia si veda l'erudita trattazione di Luigi MESSEDAGLIA (1940).

<sup>(66)</sup> BIONDO, *Ad christianissimum regem Galliae De canibus et venatione libellus* (1544).



*che ci sterpa dal cor sordido affetto,  
a cui giovane età spesso soggiace:  
che ci fa i siti de' paesi conti,  
alti fiumi, aspre selve, alteri monti* <sup>(67)</sup>.

La gente comune, tuttavia non vedeva nelle cacce nobiliari gli alti valori che, per tradizione, gli si volevano attribuire, ma più pedestremente, e con maggiore aderenza alla realtà, delle ricercate, costose occasioni di svago. Interpreta questi sentimenti il fiorentino Anton Francesco GRAZZINI detto il Lasca (1503-1584):

*La caccia fu trovata dagli Iddei,  
quando facean colle Ninfe agli amori,  
e conversavan con gli uomini plebei.  
Però il cacciare è oggi da signori  
un esercizio accomodato e bello,  
da duchi e re, da papi e imperatori;  
i quali han spesso occupato il cervello  
dal governo e dal regger, che, per Dio,  
son altra passion ch'aver martello.  
E così per passare il tempo rio,  
alla caccia ne vanno volentieri,  
ch'è del loro aspro mal un dolce oblio.  
Gli affanni gravi lor si fan leggieri;  
ché, come dice il nostro Consacrata,  
la caccia è proprio uno scacciapensieri* <sup>(68)</sup>.

Un'attività venatoria lontana da ogni ostentazione di sfarzo o da implicazioni eroiche, ma dispensatrice di semplici piaceri da condividere con gli amici è quella descritta da Agostino GALLO (1499-1579), appartenente alla piccola nobiltà bresciana, nella giornata decimonona del suo trattato *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa* <sup>(69)</sup>, composto, a imitazione dei georgici classici sotto forma di dialogo, per istruire sull'arte dell'agricoltura i proprietari terrieri, quasi tutti nobili, e invogliarli a condurre per «proprio conto» le loro aziende. Oltre ai vari tipi

<sup>(67)</sup> VALVASONE, *La caccia*, II, ottava 6.

<sup>(68)</sup> GRAZZINI, *In lode della caccia*, XXVII, 19-33 (tratto da BARBERI SQUAROTTI, 2000).

<sup>(69)</sup> Pubblicato nel 1569 ottenne un grande successo, testimoniato dalle diverse successive edizioni, fra le quali quella, prestigiosa, a cura dell'Accademia di Agricoltura di Brescia, del 1775.

di reti, sono descritte con coinvolgente entusiasmo le cacce con cani sia in montagna – «quel sentire risuonar le voci di quei cani nelle valli, o d'intorno alle colline o montagne, quando hanno ritrovato di mattina per tempo la lepre, cavriolo, cervo o altro animale, è certamente tanto dolce armonia, che non so qual musica sia più naturale, né più soave...» – che al piano, con levrieri, stivieri e segugi, e ancora l'uccellazione con la civetta – da non incoraggiare perché troppo penoso è vedere i poveri uccellini che si dibattono sulle bacchette invischiate – o con il «dugo» (gufo reale) o con il roccolo, proprio dei Bergamaschi, e altro ancora. Fra i rapaci, il gentiluomo di campagna potrà utilizzare lo sparviero, ma non permettersi la caccia con il falcone: «la quale per essere di spesa assai ... conviene a' Principi ed a gran Personaggi... I quali oltreché sono ricchi, hanno eziandio più caccie riservate».

### 2.5 - *L'età moderna*

I fasti della caccia signorile, con tutta la loro simbologia legata al potere, raggiunsero il loro culmine nel XVI e XVII secolo, per ridursi progressivamente nei secoli successivi. Fra i fattori di questa decadenza si possono annoverare anzitutto la perdita della componente eroica, o almeno ardimentosa insita, fin dai tempi antichi, nell'esercizio venatorio: a questo aveva concorso la diffusione delle armi da fuoco, che avevano definitivamente eliminato lo scontro diretto del re o del nobile *extracta spada*, quasi paritario nel caso di fiere; per di più, i gusti dell'ambiente curtense del '700 si erano andati profondamente modificando, con un apprezzamento sempre minore per le scomodità della vita a contatto con la natura, a favore delle conversazioni, dotte o frivole, nei salotti. Va aggiunto che l'inarrestabile espandersi delle colture agricole a spese delle superfici boschive, aveva eroso gli spazi delle grandi riserve signorili e, nel contempo, le possibilità di sopravvivenza degli ungulati selvatici, *in primis* il cervo, che ormai, da tanto tempo era una specie solo da allevamento.

Con il XIX secolo, anche a seguito della rivoluzione francese, la caccia legale – ché quella di frodo era sempre stata praticata, come fonte di integrazione alimentare, dalle popolazioni rurali – diventa un'attività popolare, il cui esercizio è vincolato solo dal pagamento di una tassa <sup>(70)</sup>. Parallelamente, prende sempre più piede la caccia a piedi,

---

<sup>(70)</sup> In Italia, per tutto l'Ottocento, anche dopo l'unificazione, restarono in vigore, nel campo venatorio, leggi e consuetudini di estrema varietà (Gian Luca CORRADI e Mara SIMONTI, 1995).

con fucile e cani, alla piccola selvaggina, mentre va scomparendo quella a cavallo, ormai limitata alla caccia alla volpe in Inghilterra, che proprio in questo secolo ha il suo massimo sviluppo.

Nonostante la democratizzazione dell'esercizio venatorio, questo resta una degli svaghi preferiti anche da aristocratici e teste coronate. Appassionati cacciatori furono Vittorio Emanuele II di Savoia, per il quale la selvaggina preferita era lo stambecco (TIBALDI, 1878) e l'imperatore Francesco Giuseppe. Don Luigi BAROLDI (1853-1904), il prete scienziato e giornalista di Fivè (TN), riporta, in un suo articolo del 1885, l'elenco della selvaggina caduta «sotto i colpi dell'augusto cacciatore» dal 1848 al 1884: 14.135 fagiani, 8.270 pernici, 1.404 anitre, 1.287 uccelli da rapina, 6.456 lepri, 4.418 conigli, 1.729 cervi, 1.570 camosci, 1.279 cinghiali, 377 caprioli e ancora diverse centinaia di daini, volpi, beccacce, fagiani di monte, quaglie, uccelli diversi e, in fine anche un orso, per un totale di 45.138 capi <sup>(71)</sup>.

Soprattutto a partire dal '700, vengono pubblicati un gran numero di manuali venatori, di carattere generale o dedicati a tipi di caccia o di selvaggina particolari, almanacchi e trattati sulla gestione del fondo rustico, con capitoli dedicati alla caccia. «Uno de' passatempi più dilettevoli per un abitatore di campagna» scrive nel suo trattato del 1851 Giovanni Battista MARGAROLI (1783-1845) «esso è non v'ha dubbio la caccia, ma questa non deve distogliere dalle occupazioni troppo necessarie al buon andamento dei propri interessi e dei doveri di cui si è incaricato».

Le modalità della caccia rustica, avente come oggetto principalmente gli uccelli, sono dettate, secondo la tradizione, da finalità prettamente utilitarie, senza implicazioni sportive o interferenze sentimentali. «Due maniere dilettevoli di prendere uccelli con le mani» è, per es., il capitolo iniziale di un trattatello sulla caccia di questo periodo (ANONIMO, 1896): «il primo modo è di fare certi cartocci piccoli di carta pecora, e di riempirli per metà di miglio, canapuccia o simili sostanze mangiabili e ghiotte pegli uccelli; poi si fanno buchi in terra, introducendovi i detti cartocci, che devono essere imbrattati di vischio intorno alla loro bocca. Vengono gli uccelli, vi caccian dentro la testa per beccare, e, rialzandola, restano col cartoccio in capo; cosicché si possono pigliare colle mani». Il secondo metodo consiste nello stordire le prede con beccime lasciato «a bagno in feccia di vino buono e sugo di cicuta». E poi ancora l'uccellazione con la civetta o con il gufo, con le fiaccole, con il canestro e con «lacciuoli diversi».

---

(71) La fonte, citata da don Baroldi, è il periodico *Casse et Pesche* (sic).

Molto in voga – specie nel Bergamasco, Bresciano e Trentino – erano i roccoli, uccellande a struttura complessa con reti fisse per la cattura di uccelli durante il passo migratorio autunnale, condotti in genere da «professionisti», che traevano il loro sostentamento rifornendo osterie e trattorie <sup>(72)</sup>. Per il grande numero di prede che si potevano catturare (prima del loro divieto a seguito della normativa europea) sono sempre state oggetto di controversie nell'ambiente stesso dei cultori della caccia. Scriveva in un libretto della «Biblioteca del popolo» Emilio GIRARDI (1907), sostenitore della caccia sportiva col fucile: «... quei grandi distruttori di uccelli d'ogni genere che sono i paretai, i roccoli, le brescianelle, le frascchette, dove in ogni principio d'autunno, migliaia e migliaia di volatili grossi e piccoli, fini e comuni, trovano la morte. Quando si pensa che in un solo rocolo, in una sola mattinata si possono prendere persino 400 tordi, senza contare tutte le altre centinaia di fringuelli, frisoni, cardellini, verdoni, lucarini, montanelli, pispole, tordine, ecc., ecc., ci si dimanda se non è un vero prodigio che la grande famiglia aligera, non sia ancora completamente estinta». Diversamente Alessandro GHIGI <sup>(73)</sup> (1963): «L'uccellazione, infatti, come si pratica nelle uccellande, è una vera arte, non un volgare e crudele aucupio di uccelletti, quali si compiacciono di descriverle autori stranieri, che di esse sanno soltanto che vi si catturano molti piccoli uccelli. Artistico è l'allevamento delle piante che formano l'uccellanda, panoramici e monumentali sono tali boschetti da secoli allevati come invito agli uccelli di soffermarsi e che incoronano monti e collinette, le quali senza di esse perderebbero facilmente ogni loro caratteristica»; arte è l'allevamento e l'educazione degli uccelli cantori; arte è la fabbricazione degli strumenti di richiamo; su arte e scienza si basa la tecnica che induce i migratori a posarsi nel perimetro dell'uccellanda.

In ambito letterario, la seconda metà del '700 vede l'ultima consistente fioritura, ad opera dei poeti arcadi, di poemi didascalici di argo-

---

<sup>(72)</sup> I roccoli, sorti inizialmente nel Bergamasco verso il XIV secolo, si diffusero in seguito nel Milanese e nel Bresciano. Da uccellatori bresciani, furono introdotti, nel XVII secolo, nel Trentino, dove divennero subito molto popolari, tanto che le leggi del governo di Vienna del 1872 e del 1899 – la prima sulla limitazione e la seconda sul divieto di quasi tutte le forme di uccellazione – furono oggetto di molte contestazioni. Sulle uccellande del Bresciano e sulle collegate tradizioni culinarie, vedi Carla BORONI e Anna BOSSINI (2002). Per la storia dei roccoli nel Trentino, e delle altre forme di uccellazione, una pubblicazione estremamente documentata è quella di Christoph GASSER (1995).

<sup>(73)</sup> Il Prof. Ghigi era Vice Presidente del «Conseil International de la Chasse» e Presidente della Commissione di studio per la conservazione della Natura e delle sue risorse nel Consiglio Nazionale delle Ricerche.

mento venatorio, in particolare sulla cattura degli uccelli <sup>(74)</sup>. Un secolo più tardi, nel 1860, Giovanni Battista SICHERI (1825-1879), il poeta garibaldino di Stenico (TN), compone un poema epico-didascalico *La caccia sull'Alpe* <sup>(75)</sup>, articolato in sette giorni, dedicato alla caccia in montagna, in particolare al camoscio e all'orso <sup>(76)</sup>, «la truce belva» da uccidere senza pietà. Probabilmente l'ultimo, in ordine di tempo, a cimentarsi in questo genere letterario è stato Adriano CERESOLI (autore della già citata Bibliografia, vedi nota 3), che ha pubblicato nel 1964 «in disusata arcaica veste» un poema sulla caccia con cani da ferma in sette canti più il Proemio, prendendo a riferimento il Valvasone, «maestro stimatissimo».

Mutato il clima culturale, al posto delle opere poetiche subentra la narrativa, rappresentata sia da resoconti e memorie autobiografiche di cacciatori colti e appassionati del loro sport che da opere letterarie, in genere novelle o bozzetti, nelle quali l'attività venatoria è descritta in un contesto agreste, con personaggi o macchiette di estrazione popolare. Solo per fare qualche nome di quest'ultima categoria, Ivan TURGHENIEV (1818-1883) con le *Memorie di un cacciatore* e Guy de MAUPASSANT (1850-1893) con *I racconti della beccaccia*; in Italia, fra i primi esponenti di questo filone, i toscani Renato FUCINI (1843-1921, *Le veglie di Neri, All'aria aperta*) e Ferdinando PAOLIERI (1878-1928, *Novelle toscane, Novelle selvagge, Uomini e bestie*); la tradizione è poi continuata ininterrotta fino ai giorni nostri con Mario RIGONI STERN (*Il bosco degli urogalli, Il libro degli animali ...*) e tanti altri <sup>(77)</sup>.

---

<sup>(74)</sup> «Fin dal 1566», scrive il GHIGI (1963), «appariva un poemetto in esametri latini del Bargeo su *l'uccellatore a vischio*, poemetto che fu poi tradotto in endecasillabi italiani dal Bergantini nel 1735. Altri poemetti arcadici sono quelli del Pontini su *la cacciagione dei volatili* (1758); il ditirambo del Canati *Il roccolo* (1754); *l'Uccellatura* del Guarinoni, pubblicata nel 1760; *La caccia alle allodole col paretaio* (1787) e *La caccia alle quaglie* (1792) entrambi del Tornieri; *La civetta* e il *Paretaio* (1803) entrambi del Pananti». Si può aggiungere *L'uccellagione* (1775) del veronese Antonio Tirabosco, di cui è stata pubblicata nel 1955 la 19ª edizione (vedi CERESOLI, 1969).

<sup>(75)</sup> Graziano RICCADONNA (1996) ha curato la ristampa anastatica del poema, preceduta da due note, «La caccia sull'Alpe e l'epopea dell'orso» e «Il poema di Giovanni Battista Siccheri».

<sup>(76)</sup> Sulla caccia all'orso, e le relative uccisioni, in Trentino, esistono numerosi studi documentati: fra i più recenti, oltre all'opera di Riccadonna (vedi nota precedente), Anna FINOCCHI e Danilo MUSSI (2002).

<sup>(77)</sup> Un'antologia di racconti di caccia di autori dell'800 e del '900 è stata composta da G. A. CIBOTTO (1936); del genere antologico sono pure *I racconti dell'Ars venandi*, pubblicati dal Circolo omonimo di Riva del Garda (TN) nelle diverse edizioni del concorso letterario «Giacomo Rosini», istituito nel 2000 e poi a scadenza biennale, per promuovere i rapporti tra uomo, natura e animale (RICCADONNA e ZENI, 2001; RICCADONNA, 2003, 2005).

Le conquiste coloniali del XIX secolo in Africa e Asia (India) e le relazioni di famosi esploratori <sup>(78)</sup> mettono a contatto gli Europei con territori vastissimi, ricchi di una multiforme fauna, costituita da erbivori e dai loro predatori. Vengono così organizzate, per le classi agiate, spedizioni di «caccia grossa», l'obiettivo delle quali è l'uccisione dei grandi esemplari della fauna e, a ricordo e testimonianza, il prelievo dei relativi trofei – zanne di elefanti, teste di rinoceronti, bufali, leoni, gazze e così via –, che andranno a ornare le pareti delle dimore signorili. A questa componente «utilitaristica» si somma un romantico spirito di avventura, sostenuto dall'esoticità dei luoghi e delle popolazioni indigene, con cui i cacciatori-viaggiatori vengono a contatto, e dagli intrinseci disagi e pericoli da affrontare. Si fa strada anche un interesse naturalistico per la selvaggina, per il quale il piacere della conoscenza poteva sovrastare quello dell'uccisione della preda. Il generale inglese Robert BADEN-POWELL (1857-1941), fondatore del movimento scoutistico, scriveva agli inizi del XX secolo, nel suo manuale *Scouting for boys* <sup>(79)</sup>: «praticare la caccia grossa costituisce uno degli sports più interessanti: ma con questo, non voglio però dire che sparare agli animali e ucciderli sia la parte più interessante, perché tanto più li studierete e conoscerete, tanto più vi piaceranno e li amerete. Vi accorgete presto di non desiderare affatto di ucciderli per il solo gusto di uccidere, anche perché più li osserverete, più ammirerete in essi la mirabile opera di Dio. Tutto il piacere della caccia sta nella vita avventurosa che si conduce nella giungla; nella possibilità che in molti casi sia l'animale a cacciare voi, e non voi l'animale; nell'interesse che si prova a scovarlo seguendone le tracce, a spostarsi per osservare tutto quello che fa ed imparare a conoscere le sue abitudini. La fase successiva, e cioè quella che consiste nello sparare all'animale, è soltanto una piccolissima parte del piacere che offre la caccia» <sup>(80)</sup>.

---

<sup>(78)</sup> Fra gli italiani si possono ricordare il missionario Guglielmo MASSAIA (1809-1889; *I miei trentacinque anni di missione in Etiopia*, 1885-1895), Romolo GESSI (1831-1881; *Sette anni nel Sudan egiziano*, 1891), Pellegrino MATTEUCCI (1850-1881; *In Abissinia*, 1880), Vittorio BOTTEGO (1860-1897; *Il Giuba esplorato*, 1895), Luigi ROBERTI BRICCHETTI (1855-1926; *Nell'Harrar*, 1896). Nelle loro opere compaiono frequenti descrizioni della fauna indigena e delle relative cacce. Per maggiori dettagli sull'esplorazione italiana in Africa, vedi l'opera in due volumi di Giotto DAINELLI (1960).

<sup>(79)</sup> La prima edizione di *Scouting for boys* risale al 1908. Il grande successo del manuale è testimoniato dalle numerose edizioni, con continui aggiornamenti – 19 fino alla morte dell'Autore, oltre una trentina fino ad oggi – e dalla sua traduzione in una quarantina di lingue; la prima in italiano è del 1920.

<sup>(80)</sup> BADEN-POWELL, *Scoutismo per ragazzi*, 15ª chiacchierata (2003).

Dato l'impiego di fucili sempre più precisi e potenti, perché la caccia, in particolare alle fiere, potesse ancora rappresentarsi come uno scontro alla pari, nel quale solo l'astuzia e l'intelligenza dell'uomo giocava un ruolo decisivo, nei racconti dei cacciatori la ferocia e la pericolosità delle prede viene costantemente esaltata <sup>(81)</sup>. Un esempio estremo di questa tendenza sono le memorie scritte al termine della sua carriera, nel 1861, dal viaggiatore francese Jacques ARAGO. Le sue descrizioni sulla ferocia delle diverse fiere assumono una veste talmente iperbolica da oltrepassare i limiti dell'umorismo involontario: il boa è paragonato ai mostri dei tempi passati, il giaguaro è impegnato in epiche lotte, di esito alterno con i fieri patagoni; l'orso bianco è un enorme fantasma che si aggira, senza temere alcun nemico, per i desolati paesaggi boreali; il leone «non appena la fame lo stimola, si slancia senza contare i suoi nemici e, avvisandoli prima con ruggiti simili a brontolii di tuono, va a gettarsi sui viaggiatori armati del deserto fino nelle città meglio difese»; e così per la tigre, alla quale è anche riservata la truculenta descrizione di una lotta con un leone (quanto mai improbabile data la non sovrapposizione degli habitat); l'elefante ferito «non cerca di uccidere ma di distruggere, d'abbattere, di rovesciare; calpesta il tetto delle casupole e i cadaveri degli uomini; ... sfonda con le enormi zanne le imposte più spesse, e voi vedete volteggiare per aria cadaveri d'ottentoti, di cafri e d'animali domestici ...».

Di tono apertamente umoristico sono le avventure di caccia grossa, più sognate e ardentemente inseguite che realizzate, di un candido provinciale, vanaglorioso e mitomane, raccontate con benevola ironia da Alphonse DAUDET (1840-1897) nel suo *Tartarin de Tarascon*.

Forse il migliore interprete della passioni e ambizioni che spingevano benestanti, nobili e borghesi, ad affrontare i disagi dei safari è stato il grande romanziere e appassionato cacciatore Ernest HEMINGWAY (1898-1961). Nel suo resoconto di un'esperienza venatoria in Africa (*Green hills of Africa*, 1935), i vari componenti della fauna sono visti quasi solo in funzione del trofeo, testa o pelle, che si portano addosso; questa ossessione per il trofeo, da appendere sulle pareti di casa o da regalare agli amici, è peraltro stemperata da una sempre presente autoironia e da un certo quale spirito cavalleresco, per cui il colpo di fucile, per essere degno di

---

<sup>(81)</sup> «La maggior parte degli animali abbattuti dai cacciatori dell'epoca vittoriana in India e in Africa» scrive Desmond MORRIS (1992) «se ne stavano immobili, fissando muti i fucili levati contro di loro. Ucciderli non richiedeva in realtà più coraggio che sparare a una placida mucca di una fattoria; quei novelli cacciatori altro non erano che assassini pieni di boria».

vanto, deve essere immediatamente mortale, mentre riprovevole è, per es., una ferita all'addome dolorosa e non risolutiva.

Ai sanguinosi safari alla grossa fauna esotica si vanno oggi sostituendo quelli innocui, con diverso appagamento, di carattere fotografico. La caccia tradizionale continua in un clima di incomprendimento di fondo fra cacciatori e ambientalisti-animalisti, in contrasto su tutto – calendari venatori, specie cacciabili, cacce di selezione, piani di prelievo, concorsi per i trofei (la premiazione dei migliori trofei rappresenterebbe un incentivo ad abbattere gli esemplari più belli e vigorosi, con conseguente selezione artificiale negativa) – e, in definitiva, sulla sopravvivenza stessa della caccia.

Si fa sempre più strada, tuttavia, fra i cacciatori, una più consapevole sensibilità per i temi ambientali, per cui l'esercizio venatorio non è più visto come mera acquisizione di selvaggina, ma piuttosto come un'attività svolta a contatto e difesa della natura, con risvolti anche culturali e artistici. In questa moderna visione della caccia s'inquadra, per es., l'attività del Circolo «Ars venandi» di Riva del Garda, che «ha come finalità la promozione, l'organizzazione e gestione di attività e di iniziative a carattere culturale e sociale in cui l'Arte Venatoria si confronta in modo positivo con l'ambiente, il territorio e le popolazioni residenti». Il Circolo promuove concorsi e premi letterari e di arti figurative «aventi come tema l'ambiente, la fauna e l'arte venatoria»<sup>(82)</sup>.

Sul rapporto fra caccia e tutela della natura, si possono porre, a conclusione, le equilibrate considerazioni di Ulrich WOTSCHIKOWSKY e Alfons HEIDEGGER (1999), che scrivono fra l'altro: «La caccia come l'agricoltura o la selvicoltura o la pesca non è tutela della natura. Essa non è altro che un'antica, anzi la più antica forma di utilizzo territoriale e nient'altro. Se essa viene gestita in modo accorto non è più criticabile, dal punto di vista della tutela della natura, di altre forme accurate di utilizzo naturale... Il cacciatore ha una grande responsabilità nel controllo degli Ungulati poiché il lupo si è estinto. Se il cacciatore non riesce a sostituire il lupo, i boschi e le culture agricole corrono un grave pericolo. Il cacciatore responsabile non si dimostra tale col foraggiamento invernale degli Ungulati ma negli abbattimenti. Provvedimenti di salvaguardia come il controllo dei predatori, il foraggiamento invernale degli Ungulati o la disposizione di saline non sono tutela della natura. Essi hanno lo scopo dell'incremento delle specie cacciabili e spesso sono l'esatto contrario della tutela».

---

<sup>(82)</sup> Dal sito Internet «Circolo Culturale Ars Venandi». Per quanto riguarda i concorsi letterari promossi dal Circolo, vedi nota 77.



## 3 - AMICI E NON DEGLI ANIMALI

## 3.1 - Greci e Romani

Già nell'antichità greco-romana erano dibattute, da filosofi e naturalisti, le questioni relative alla natura degli animali e all'atteggiamento dell'uomo nei loro confronti.

Risale a PITAGORA – figura carismatica di taumaturgo, matematico e filosofo studioso di diverse discipline<sup>(83)</sup>, vissuto nel VI secolo a.C. – il primo meditato approccio con il mondo animale. La sua dottrina di natura esoterica era imperniata sulla credenza dell'immortalità dell'anima, che poteva successivamente reincarnarsi in corpi di altri viventi, sia uomini che animali. Come conseguenza, tutti gli animali, come possibili portatori di un'anima umana, andavano rispettati e la loro uccisione, per scopi alimentari o altro, era assolutamente vietata; da qui la tradizione rigidamente vegetariana della scuola pitagorica.

Circa due secoli più tardi, ARISTOTELE affronta direttamente lo studio del mondo animale, ponendolo a confronto con la condizione umana. Nelle sue opere biologiche, che insieme costituiscono un vero trattato di zoologia sistematica e descrittiva, Aristotele ribadisce ripetutamente la superiorità – intellettuale, anatomica e funzionale – dell'uomo sugli animali: «Alcuni animali differiscono rispetto all'uomo per una differenza secondo il più e il meno, come pure l'uomo rispetto a molti animali (in parte tali caratteri sono più propri dell'uomo, in parte degli altri animali), mentre altri differiscono secondo l'analogia: così scienza, sapere, intelligenza stanno all'uomo, come questa o quella facoltà naturale dello stesso genere stanno ai vari animali»<sup>(84)</sup>. «Fra gli animali a noi noti, l'uomo è o il solo a partecipare del divino, o quello che ne partecipa in maggior misura»<sup>(85)</sup>. Diversamente dagli animali che dispongono di una sola arma, che non possono cambiare a seconda delle necessità, «all'uomo ... sono concessi molti mezzi di difesa, ed egli può sempre mutarli, adottando inoltre l'arma che vuole e quando la vuole.

---

<sup>(83)</sup> Già nella tradizione più antica la figura di Pitagora è ricordata in termini incondizionatamente celebrativi, ma non sono mancate le voci discordi. Secondo EMPEDOCLE (V sec. a.C.), Pitagora era «un uomo di straordinaria conoscenza, il quale acquisì un'immensa ricchezza d'ingegno, e in sommo grado padroneggiava ogni sorta d'opere di sapienza» [riportato da PORFIRIO in *Vita di Pitagora*, 30]. Fra i detrattori, ERACLIO (VI-V sec. a.C.), per il quale la sapienza di Pitagora era «varia erudizione e ciarlataneria (πολυμαθία, κακοτεχνία)» [riportato da DIOGENE LAERZIO in *Vite dei filosofi*, VIII, 6].

<sup>(84)</sup> ARISTOTELE, *Historia animalium*, VIII, 1, 588b.

<sup>(85)</sup> ARISTOTELE, *De partibus animalium*, II, 10, 656a.

La mano infatti può diventare artiglio, chela, corno o anche lancia, spada e ogni altra arma o strumento: tutto ciò può essere perché tutto può afferrare o impugnare»<sup>(86)</sup>. Da tale superiorità e distanza dell'uomo rispetto agli animali discende il suo diritto a disporne secondo le sue necessità: «Le piante sono fatte per gli animali e gli animali per l'uomo, quelli domestici perché ne usi e se ne nutra, quelli selvatici, se non tutti almeno la maggior parte, perché se ne nutra e se ne serva per gli altri bisogni, ne tragga vesti e altri arnesi. Se dunque la natura niente fa né imperfetto né invano, di necessità è per l'uomo che la natura li ha fatti, tutti quanti»<sup>(87)</sup>. D'altronde gli animali stessi traggono vantaggio dall'assoggettamento all'uomo, che li protegge: «Gli animali domestici sono per natura migliori dei selvatici e a questi tutti è giovevole essere soggetti all'uomo, perché in tal modo hanno la loro sicurezza»<sup>(88)</sup>.

Questa concezione della superiorità dell'uomo, data l'immensa autorità dello Stagirita, godette di una vasta accettazione e diede origine ad un filone di pensiero, che, confluito più tardi in quello della tradizione giudaico-cristiana basata sull'interpretazione letterale di alcuni passi della Bibbia, si protrarrà nei secoli fino ai nostri giorni.

Su posizioni analoghe a quelle di Aristotele per quanto riguarda il rapporto dell'uomo nei confronti di tutto il resto del mondo animale, si pongono i seguaci della Stoà, la scuola filosofica fondata ad Atene da Zenone di Cizio attorno al 300 a.C. L'uomo, secondo il pensiero rigidamente antropocentrico degli stoici, è l'unico essere al quale gli dèi hanno concesso la ragione (*λόγος*); gli animali, dotati solo di una sorta di intelligenza istintiva (*φυσική σύνεσις*) e quindi non partecipi della comunanza con l'uomo, sono stati creati per la sua utilità. «Il cosmo» afferma CRISIPPO (281-205 a.C.), terzo scolarca della Stoà e principale codificatore delle dottrine della scuola, «... è costituito di esseri divini e umani, e di questi i primi detengono il comando, mentre i secondi sono a loro sottoposti. E tuttavia c'è familiarità fra i due esseri, in quanto ambedue, in ottemperanza alla legge di natura, hanno parte della ragione. Tutte le altre creature sono finalizzate a questi esseri...»<sup>(89)</sup>.

Altri filosofi ammettono un rapporto uomo-animale meno sbilanciato e più comprensivo dei diritti e della dignità del termine più debole, concezione che per molto tempo risulterà minoritaria. TEOFRASTO, discepolo di Aristotele e suo primo successore nella direzione del Pe-

<sup>(86)</sup> *Ibidem*, IV, 10, 687b.

<sup>(87)</sup> ARISTOTELE, *Politica*, I, 8, 1265b 17.

<sup>(88)</sup> *Ibidem*, I, 5, 1254b 11.

<sup>(89)</sup> CRISIPPO, *Fisica* II, 528.

ripato (dal 322 a.C. - alla sua morte nel 287 circa a.C.), respinge nettamente il diritto di vita e di morte sugli animali, teorizzato dal Maestro, escludendo l'eticità financo delle uccisioni sacrificali: «E se qualcuno dicesse che il dio ci ha dato gli animali allo stesso titolo dei raccolti, per il nostro uso, gli risponderai che quando si sacrificano degli esseri viventi si causa loro ben qualche torto perché li si deruba dell'anima. Non bisogna dunque sacrificarli»<sup>(90)</sup>. Anche gli Epicurei e gli Accademici, in particolare CARNEADE (214-129 a.C.), polemizzarono contro l'antropocentrismo degli Stoici.

Dai Romani, pur seguaci di diverse scuole ellenistiche, era generalmente accettata la netta diversità – anatomica, fisiologica e spirituale – dell'uomo rispetto agli animali e quindi la sua superiorità. Così, per SALLUSTIO, la natura ha foggiato gli animali «con il capo rivolto a terra e schiavi del ventre»; mentre, per quanto riguarda l'uomo, «ogni nostra potenza dimora nell'animo e nel corpo, ... l'uno in comune con gli dei, l'altro con le bestie»<sup>(91)</sup>.

Riecheggiando le tesi stoiche, CICERONE riprende in diversi scritti la concezione dell'uomo come dominatore della natura, compresa la sua componente animale, e condivisore del mondo assieme agli dèi. Così nel *De re publica*: diversamente dal corpo mortale «l'anima invece fu generata dal dio. Per questo in verità la nostra parentela con i Celesti può ben essere chiamata o parentela o stirpe. ... La natura largì per le comodità ed i pratici vantaggi dell'uomo tanta abbondanza di cose che queste creature sembrano non già nate dal caso, ma donateci deliberatamente, e non soltanto quelle che vengono profuse dalla fecondità della terra con messi e con frutti, ma anche gli animali, essendo evidente che parte di essi sono stati procreati per utilità dell'uomo, parte affinché egli ne fruisca, parte per nutrirlo»<sup>(92)</sup>. Una delle sue ultime opere, *De natura deorum*, presenta sotto forma di disputa fra i sostenitori delle principali scuole filosofiche del tempo – epicurei, accademici e stoici – il problema dell'esistenza e della natura della divinità e, ad esso collegato, del posto e del rango riservato all'uomo. Al termine delle contrastanti esposizioni, Cicerone, pur professandosi accademico, si dichiara incline a ritenere «più verisimile», su questi argomenti, il pensiero stoico, dichiaratamente antropocentrico: «L'universo fu fatto per gli Dei e per gli uomini; e tutto ciò che esso contiene fu immaginato all'uso nostro particolare. L'universo infatti, non è altro che l'abitazione comune

<sup>(90)</sup> TEOFRASTO, *De pietate*, frammento IV, 12. 1.

<sup>(91)</sup> SALLUSTIO, *De coniuratione Catilinae*, I, 1.

<sup>(92)</sup> CICERONE, *De re publica*, IV, 1, 1. Stesse parole in *De legibus*, I, 8, 25.

o la città degli Dei e degli uomini, i soli esseri razionali, i soli che conoscano la giustizia ed abbiano una legge»<sup>(93)</sup>.

Del tutto opposta è la concezione di LUCREZIO (Tito L. Caro, circa 98-55 a.C.), seguace e cantore della filosofia epicurea, che si propone nel *De rerum natura* di liberare gli uomini dalle paure della superstizione. Nessuna parentela o qualsiasi forma di comunicazione lega l'uomo a gli dèi, che trascorrono il loro tempo eterno indifferenti ai casi terreni. Se l'uomo è di origine celeste, lo è al pari delle altre creature, animali e piante, senza alcun particolare privilegio nei loro confronti:

*Celeste è certo l'origine nostra,  
il cielo è padre di tutti; da cui  
ricevendo le piogge la terra materna  
nitide messi produce ed alberi e frutti  
e il genere umano e ogni stirpe di fiere  
e i cibi che nutrono i corpi  
che dolce passan la vita e spandono prole:  
e darle quindi fu giusto il nome di madre*<sup>(94)</sup>.

Non ha quindi senso affermare che la Natura è stata creata per gli uomini:

*E quando s'immagina  
che simili cose abbian fatto gli Dei  
giusto per gli uomini, si cade in errore.  
Potrei non sapere del mondo le origini,  
ma dai segni del cielo e da molte cose create  
io sono certo che il mondo non è fatto per noi:  
tanto esso è forte di male*<sup>(95)</sup>.

Secondo SENECA (Lucio Anneo S., 4 a.C.-1 d.C.-65 d.C.) – seguace della scuola stoica, anche se con una apertamente proclamata indipendenza dall'autorità dei maestri<sup>(96)</sup> – esprime in termini meno drastici,

<sup>(93)</sup> *Idem, De natura deorum*, II, 62.

<sup>(94)</sup> LUCREZIO, *De rerum natura*, II, 991-998.

<sup>(95)</sup> *Ibidem*, 174-181.

<sup>(96)</sup> Questa meditata posizione è ben illustrata nella 33<sup>ma</sup> delle *Lettere a Lucilio*: «Tutti costoro, mai autori, sempre interpreti, che stanno nascosti all'ombra degli altri, ritengo non abbiano niente di buono e non abbiano mai osato fare una buona volta ciò che per lungo tempo avevano imparato. Hanno esercitato la memoria su opere altrui; ma altro è ricordare, altro è sapere. Ricordare è custodire una nozione affidata alla memoria; sapere, al contrario, è fare propria ogni cosa, è non dipendere da un

rispetto all'Arpinate, la differenza fra l'uomo e gli animali: «Gli animali privi di parola non hanno sentimenti umani, hanno però istinti che somigliano ad essi»<sup>(97)</sup>. Rimane tuttavia come discriminante il possesso o meno della ragione: «Esistono queste quattro nature: vegetale, animale, umana, divina: le ultime due, che sono razionali hanno la medesima essenza, differiscono perché una è immortale, l'altra mortale... Gli altri esseri, privi di ragione sono perfetti solo nell'ambito della loro natura, non veramente perfetti. Infatti, pienamente perfetto è solo ciò che è perfetto secondo la natura universale, e la natura universale è razionale: gli altri possono essere perfetti solo nel loro genere»<sup>(98)</sup> e ancora: «Nei muti animali ci sarà qualche bene, ci sarà qualche virtù, ci sarà qualche perfezione, ma né il bene, né la virtù, né la perfezione in assoluto. Questi, infatti, toccano solo agli esseri razionali, ai quali è concesso di sapere perché, fino a che punto, come devono agire»<sup>(99)</sup>.

PLINIO, nella sezione zoologica della sua monumentale *Naturalis Historia* in XXXVII libri, espone la vasta materia assumendo, di volta in volta, la veste di attento cronista di eventi interessanti il mondo animale, di enciclopedico descrittore fondamentalmente secondo gli schemi di Aristotele delle varie specie, ma molto spesso quella di inesauribile affabulatore di creature fantastiche e di comportamenti straordinari attestanti l'intelligenza, la sensibilità, la memoria e la riconoscenza degli animali. In questa galleria di *mirabilia*, limitandoci agli animali terrestri (libro VIII), sfilano, fra tanti altri, l'elefante che, punito perché non riusciva in certi esercizi, di notte si esercitava da solo ad eseguirli; l'elefante capobranco dell'esercito di Antioco, che, degradato e privato delle sue insegne, per il disonore si lasciò morire di fame; il leone riconoscente verso chi gli aveva estratto un osso dalle fauci; il cane gettatosi fra le fiamme del rogo funebre del padrone; il cavallo Bucefalo, che quando era bardato dalla sella regale si faceva montare solo da Alessandro. Anche per quanto riguarda gli animali acquatici (libro IX) e gli

---

modello e tenere sempre lo sguardo al maestro» [8]. «Ma non si scoprirà mai nulla, se ci accontentiamo di quanto è già stato scoperto. Inoltre, chi segue le orme di un altro non trova nulla, anzi neppure cerca» [10]. «E allora? Non seguirò le orme dei predecessori? Percorrerò la vecchia strada, ma se ne scoprirò una più breve e più piana, la aprirò» [11].

<sup>(97)</sup> SENECA, *De ira*, I, 3.

<sup>(98)</sup> *Idem*, *Lettere a Lucilio*, 124, 14.

<sup>(99)</sup> *Ibidem*, 124, 20.

<sup>(100)</sup> La rettitudine e il senso del dovere di Plinio sono attestati dalla sua morte, che incontrò a Stabia nel tentativo di portare aiuto alle popolazioni colpite dall'eruzione del Vesuvio (79 d.C.).

uccelli e gli insetti (libro X) non mancano esempi che attestano una loro sorta di razionalità.

Nonostante l'evidente simpatia che mostra nei confronti dei protagonisti dei suoi aneddoti, e il rigore morale <sup>(100)</sup> con il quale condanna ripetutamente gli eccessi nel cibo e nei vestimenti, a danno del mondo animale, dei suoi concittadini, Plinio rimane prigioniero di una concezione fondamentalmente antropocentrica. Non si pone pertanto il problema di un rapporto etico dell'uomo con gli animali e di una loro intrinseca dignità, e annota distaccato, attratto solo dall'aspetto meraviglioso, stragi nel circo e modalità di caccia di efferata crudeltà <sup>(101)</sup>.

Si deve tuttavia attendere qualche secolo per trovare, ad opera di PLUTARCO (circa 47-127 d.C.), la prima vera appassionata difesa dei diritti e della dignità degli animali, alla quale causa dedica tre opuscoli, compresi nella raccolta che va sotto il nome di *Moralia* <sup>(102)</sup>. Il primo, *De esu carnis* (Del mangiare carne), è un'appassionata arringa contro l'abitudine crudele e innaturale di uccidere gli animali per cibarsene, ottenendo un prodotto che offende tutti i sensi: «... io mi domando con stupore in quale circostanza e con quale disposizione spirituale l'uomo toccò con la prima volta la carne di un animale morto; e imbandendo mense di corpi morti e corrotti, diede altresì il nome di manicaretti e di delicatezze a quelle membra che poco prima muggivano e gridavano, si muovevano e vivevano. Come poté la vista tollerare il sangue di creature sgozzate, scorticate, smembrate, come riuscì l'olfatto a sopportarne il fetore? Come mai quella lordura non stornò il senso del gusto, che veniva a contatto con le piaghe di altre creature e che sorbiva umori e sieri essudati da ferite mortali?» <sup>(103)</sup>. I primi uomini, alle prese con il problema della sopravvivenza, furono indotti a mangiar carne solo perché spinti dalla fame, ma ora che i campi coltivati e gli alberi forniscono cibo in abbondanza non vi è alcuna giustificazione per indulgere ad alimentazione innaturale. Che l'uomo non sia per sua natura un car-

---

<sup>(101)</sup> Si veda, per es., la descrizione del modo di cacciare gli elefanti da parte dei Trogloditi (popolazione al confine con l'Etiopia): «Si arrampicano sugli alberi vicini alle piste degli elefanti; da lassù spiano l'avvicinarsi dell'ultimo esemplare di un intero branco e si lasciano cadere sulla parte posteriore della belva. Con la mano sinistra il cacciatore si afferra alla coda e stringe i piedi intorno alla coscia sinistra dell'animale: stando così sospeso, con la destra ferisce un garretto e, dopo aver indebolito questa zampa con un'affilata scure a doppio taglio, mentre fugge colpisce i tendini dell'altra, compiendo tutte queste operazioni con una incredibile rapidità. (PLINIO, *Naturalis Historia*, VIII, 26).

<sup>(102)</sup> Frequentemente, come si è visto anche a proposito di Aristotele, alle opere degli autori greci si fa riferimento con il loro titolo in latino.

<sup>(103)</sup> PLUTARCO, *De esu carnis*, I, 1, 993B.

nivoro è provato non solo dalla sua struttura fisica, che non ha nulla del predatore – «il corpo umano infatti non ha affinità con alcuna creatura formata per mangiar carne: non possiede becco ricurvo, né artigli affilati, né denti aguzzi»<sup>(104)</sup> –, ma anche dal fatto che la carne per essere consumata deve subire varie elaborazioni: « neanche quando l'animale è morto lo si potrebbe mangiare così come si trova, ma si lessa, si arrostitisce, si modifica la sua carne per mezzo del fuoco e delle spezie, alterando, trasformando e mitigando con innumerevoli condimenti il sapore del sangue, affinché il senso del gusto, tratto in inganno, possa accettare quanto gli è estraneo»<sup>(105)</sup>. Ma se, spinti dalla fame e non per ingordigia, si dovrà uccidere un animale, lo si faccia almeno «provando per esso pietà e dolore, non usandola violenza né torturandolo»<sup>(106)</sup>. Lo scritto si conclude sottolineando polemicamente l'incoerenza degli stoici, che mentre condannano, come superflui, aromi e manicaretti elaborati, accettano quella componente, inutile e sanguinaria, del lusso che è la carne.

Il secondo opuscolo, *Bruta animalia ratione uti* (Gli animali usano la ragione), parte dall'episodio dell'*Odissea* (X, 135 e segg.), in cui si narra della trasformazione in maiali dei compagni di Ulisse ad opera della maga Circe, che poi, su preghiera dello stesso Ulisse, li scioglie dall'incantesimo, restituendoli alla forma umana. Allontanandosi dalla conclusione originale, Plutarco immagina che Circe conceda l'uso della parola ad uno dei porci, chiamato Grillo<sup>(107)</sup>, in modo che Ulisse possa verificare il loro interesse o meno a ritornare uomini. Contro ogni attesa, l'ex compagno, sulla base della sua duplice esperienza di vita, rifiuta la ritrasformazione, decantando, con stringente dialettica che mette in difficoltà il suo interlocutore, i vari aspetti della superiorità dell'animale sull'uomo. Non vale neppure il consueto richiamo alla ragione e alla capacità di apprendimento dell'uomo: «Se dici, come del resto è vero, che il loro maestro è la natura, tu innalzi l'intelligenza degli animali al principio più autorevole e più sapiente. Se poi credete che non si debba chiamarla ragione né intelligenza, è il momento di cercare un nome più bello e più onorevole per definirla»<sup>(108)</sup>.

L'ultimo degli opuscoli plutarchei dedicati alla difesa degli animali è *De sollertia animalium* (L'intelligenza degli animali di terra e di mare),

<sup>(104)</sup> *Ibidem*, I, 5, 995B.

<sup>(105)</sup> *Ibidem*.

<sup>(106)</sup> *Ibidem*, II, 1, 996F.

<sup>(107)</sup> Γρύλλος o Γρύλλος è un nome proprio greco, che richiama il verbo onomatopico γρυγ(λ)ίζειν (grugnire); non ha niente a che vedere con il nostro grillo.

<sup>(108)</sup> PLUTARCO, *Bruta animalia ratione uti*, 9, 991F.

anche questo sotto forma di dialogo. Dopo una prima parte ancora dedicata alla riprovazione del consumo di carne e alla questione delle facoltà razionali degli animali, che, sia pure a un grado inferiore rispetto all'uomo, non si possono negare, viene dibattuta con abbondanza di esempi, molti decisamente fantastici, la questione se siano più intelligenti gli animali terrestri o quelli acquatici. La disputa si conclude in parità; questo non comporta, come ci si poteva attendere, un aperto ripudio di ogni forma di caccia, di terra e di acqua, e di sfruttamento degli animali, ma con l'invito, di rilevanza più filosofica che pratica, a collaborare per la causa comune: «Collegando i vostri discorsi contrapposti, entrambi lotterete insieme validamente contro chi priva gli animali di ragione e di intelligenza» <sup>(109)</sup>.

Riallacciandosi al filone naturalistico di Plinio (e di altri autori dei quali non ci sono pervenuti gli scritti), ELIANO (Claudio E., circa 170-230-35 d.C.), cittadino romano, compone in greco un trattato sugli animali, *De natura animalium*, in XVII libri. Per la sua trattazione si avvale di rado di osservazioni personali, attingendo piuttosto a piene mani dalle opere di altri autori o da racconti popolari e leggende, a cui rimanda per l'attendibilità. Sono infatti frequenti gli *incipit* come: «si dice che», «narrano che», «Aristotele» o altri «dice che», su un certo argomento «ho raccolto anche queste notizie», «sembra che» e così via. Solo eccezionalmente, abbandonando la sua posizione di acritico trascrittore, si dissocia dalla fonte, lasciando ai lettori il libero giudizio sulla veridicità di quanto esposto: «Quanto a me, io non credo a Eudosso, ma se qualcuno vuol credergli, è libero di farlo quando Eudosso dice di aver visto, varcate le colonne d'Eracle, uccelli più grossi di un bue che vivevano in certe paludi. Ho già fatto osservare come queste sue osservazioni non abbiano per nulla convinto; tuttavia non voglio passare sotto silenzio nessuna delle notizie che mi sono giunte all'orecchio» <sup>(110)</sup>.

Sebbene seguace della scuola stoica, della quale si è già vista la scarsa considerazione per gli esseri viventi diversi dall'uomo, Eliano racconta con ammirazione e simpatia le *mirabilia* del mondo animale. Se pure solo l'uomo ha il dono della parola e della ragione, «è un fatto assai rilevante che anche gli animali, esseri privi di ragione, posseggano per natura delle qualità positive e abbiano ottenuto in sorte insieme con l'uomo molti straordinari privilegi» <sup>(111)</sup>. Gli animali sono non di rado superiori all'uomo stesso per molte virtù, come è comprovato da

<sup>(109)</sup> *Idem*, *De sollertia animalium*, 37, 985C.

<sup>(110)</sup> ELIANO, *De natura animalium*, XVII, 14.

<sup>(111)</sup> *Ibidem*, Prefazione.



numerosi aneddoti più o meno strabilianti. A dimostrazione, per es., delle doti di gratitudine, sono riportate la famosa storia di Androclo e il leone <sup>(112)</sup> e quella di Coirano, salvato dal naufragio della sua nave dai delfini che aveva liberato dalle reti dei pescatori <sup>(113)</sup>. Ancora i delfini sono protagonisti di durature storie di amicizia o addirittura di amore con dei ragazzi <sup>(114)</sup>. Esempi di saggezza sono forniti dagli animali più diversi, come formiche, ricci, api, oche, elefanti e non mancano esempi di giustizia, forza, temperanza e fedeltà coniugale. Le citazioni più numerose sono dedicate all'elefante: oltre essere dotato di ogni virtù e di straordinarie capacità intellettive, onora, a differenza di certi uomini, gli dèi, ai quali è caro <sup>(115)</sup>.

Se la maggior parte degli animali sono ammirevoli per virtù o ingegnosità, ve ne sono anche alcuni di indole malvagia e nocivi, come serpenti, topi, scimmie, iene e coccodrilli. Nel variegato zoo del *De natura animalium* non potevano mancare gli animali fantastici, dalla fenice al basilisco all'unicorno al grifone e così via, secondo credenze consolidate, che del resto persisteranno fino al Medioevo e oltre <sup>(116)</sup>.

Eliano appare solo marginalmente interessato a due argomenti oggetto di intensi dibattiti fra i filosofi: la liceità del consumo di carne e dei sacrifici cruenti agli dèi. Pur senza affrontare mai esplicitamente la prima questione, esprime il suo apprezzamento per gli animali che si astengono dalla carne, come l'ape o l'aquila chiamata «uccello di Zeus», che a differenza delle altre, non tocca carne accontentandosi dell'erba ed «essa osserva questa astinenza» sottolinea con una punta di ironia «sebbene non abbia mai sentito parlare di Pitagora di Samo» <sup>(117)</sup> Per quanto riguarda i sacrifici, Eliano non li condanna – d'altronde egli stesso rivestiva la carica di sommo sacerdote –, ma la loro intrinseca crudeltà scompare, dal momento che gli animali destinati ad essere immolati agli dèi vanno incontro spontaneamente al loro destino, come si racconta delle vacche condotte all'altare di Demetra a Ermione nell'Argolide <sup>(118)</sup> o delle vittime sacrificali che in India si gettano di propria volontà in una enorme e misteriosa voragine <sup>(119)</sup>.

<sup>(112)</sup> *Ibidem*, VII, 48.

<sup>(113)</sup> *Ibidem*, VIII, 3.

<sup>(114)</sup> *Ibidem*, II, 6 e VI, 15.

<sup>(115)</sup> *Ibidem*, VII, 2, 44.

<sup>(116)</sup> Gli animali fantastici non sono esclusivi della tradizione greca e latina, come risulta dal curioso dizionario compilato da Richard BARBER e Anne RICHES (1999).

<sup>(117)</sup> ELIANO, *De natura animalium*, IX, 10. Mancano gli elementi per attribuire a «l'aquila di Zeus» una qualche realtà.

<sup>(118)</sup> *Ibidem*, XI, 4.

<sup>(119)</sup> *Ibidem*, XVI, 16.

Uno degli ultimi esponenti della tradizione filosofica greca è PORFIRIO di Tiro (233-305), discepolo del neoplatonico Plotino, ma altresì conoscitore della dottrina zoroastriana, dell'ebraismo e del cristianesimo, del quale fu aperto nemico. In una delle sue poche opere pervenute complete <sup>(120)</sup>, *De abstinentia* in IV libri, afferma la contiguità fra l'uomo e gli animali, partecipi anch'essi dell'anima immortale del mondo e dotati di saggezza e della facoltà della memoria. Di qui la riprovazione, per l'assoggettamento degli animali e per la loro uccisione, direttamente per cibarsene o come oggetti di caccia o vittime sacrificali. La domesticazione degli animali e l'agricoltura, con la conseguente brama del possesso, e la caccia furono le premesse per le guerre fra gli uomini.

### 3.2 - *Il cristianesimo*

Con l'avvento del cristianesimo, la centralità e peculiarità dell'uomo, già contemplata da Aristotele e dalla maggior parte delle scuole ellenistiche, viene ulteriormente ribadita e rafforzata dall'autorità della Bibbia. L'uomo infatti, fra tutte le creature, non solo è l'unico essere dotato di intelletto e di un'anima immortale, ma è fatto a immagine e somiglianza di Dio e da queste prerogative discendono la sua potestà sugli animali, compresa quella di ucciderli per cibarsene <sup>(121)</sup>. Con gli animali, ai quali viene riconosciuta solo un'anima sensitiva, non esiste alcun vincolo di natura etica. Questi concetti sono espressi con estrema

<sup>(120)</sup> Le opere di Porfirio furono condannate al rogo una prima volta da Costantino circa dieci anni dopo l'editto di Milano; la condanna venne ribadita nel Concilio di Efeso del 431 e ancora nel 448 da un decreto degli imperatori Teodosio II e Valentiniano III. Nel 529 Giustiniano citava espressamente le opere di Porfirio fra gli scritti anticristiani che andavano bruciati. Ne parla tuttavia con rispetto S. Agostino: «Filosofo insigne, grande filosofo dei gentili, benché acerrimo nemico dei cristiani» (*De civitate Dei*, XIX, 22).

<sup>(121)</sup> I passi dell'Antico Testamento più spesso citati, che starebbero a indicare l'attribuzione all'uomo di un incondizionato dominio su tutte le altre creature sono tratti dal *Genesi* e dai *Salmi*: «Poi Iddio disse: Facciamo l'uomo a nostra immagine, secondo la nostra somiglianza: domini sopra i pesci del mare e su gli uccelli del cielo, su gli animali domestici, su tutte le fiere della terra e sopra tutti i rettili che strisciano sopra la sua superficie» (*Genesi*, 1, 26); «Iddio benedì Noè e i suoi figli e disse loro: Siate fecondi, moltiplicatevi e riempite la terra, e incutete paura e terrore a tutti gli animali della terra e a tutti gli uccelli del cielo. Essi sono dati in vostro potere con tutto ciò che striscia sulla terra e con tutti i pesci del mare. Tutto ciò che si muove e che ha vita vi sarà di cibo» (*Genesi*, 9, 1-3); «Di gloria e splendore lo adornasti, / lo fai regnare su l'opere tue; / tutto poni sotto i suoi piedi: / le gregge e gli armenti tutti quanti, / e insieme le fiere della selva, / gli uccelli in cielo e i pesci nel mare!» (*Salmo* VII, 6-9).

chiarezza da uno dei più grandi Padri della Chiesa, S. AGOSTINO (Aurelio A., 354-430): «vediamo infatti e sentiamo dai loro gridi che anche gli animali muoiono con dolore, cosa di cui in verità l'uomo non tiene conto nella bestia con la quale appunto perché priva di anima, non è legato da nessuna relazione sociale»<sup>(122)</sup>; «quando si legge *Non uccidere*, non si deve intendere che sia stato detto degli alberi da frutto, perché non hanno senso, né degli animali irragionevoli che volano, nuotano, camminano, strisciano perché non sono congiunti a noi dalla ragione»<sup>(123)</sup>. E ancora, nella conclusione delle *Confessioni*, che suona come un inno di ringraziamento al Creatore e di esaltazione della sua creatura più elevata: «Grazie a te o Signore! ... Vediamo la faccia della terra adorna di animali terrestri e vediamo l'uomo, fatto a tua immagine e somiglianza, che in forza di questa immagine e somiglianza, cioè con la sua ragione e intelletto, domina su tutti i viventi irrazionali»<sup>(124)</sup>.

Ancora più esplicitamente vicino alle posizioni aristoteliche è il pensiero di S. TOMMASO D'AQUINO (1225-1274), che riprende la concezione gerarchica della natura, al vertice della quale è posto l'uomo. In questo ordine naturale gli esseri più imperfetti sono sacrificati a vantaggio dei più perfetti: così le piante sono per gli animali e gli animali per l'uomo, che quindi non commette illecito se li uccide per cibarsene. E se uno uccide il bue di un altro, commette peccato non per l'uccisione in sé, ma perché reca danno a un uomo nei suoi averi, sicché questo fatto non si configura come peccato di omicidio, ma di furto o rapina<sup>(125)</sup>. La crudeltà verso gli animali va sempre evitata, non in riconoscimento di loro diritti, ma sempre in considerazione di possibili ricadute negative sulla formazione morale dell'uomo: «e se nella Sacra scrittura si trovano precetti che proibiscono atti di crudeltà verso gli animali bruti, come là dove si comanda di non uccidere un volatile con i suoi piccini»<sup>(126)</sup>,

<sup>(122)</sup> AGOSTINO, *I costumi della Chiesa cattolica e i costumi dei manichei*, IV, 17, 59.

<sup>(123)</sup> *Idem*, *De civitate Dei*, I, 20.

<sup>(124)</sup> «*Gratias tibi Domine!... Videmus terrenis animalibus faciem terrae decorari hominemque ad imaginem et similitudinem tuam cunctis irationalibus animantibus ipsa tua imagine ac similitudine, hoc est rationis et intelligentiae virtute, preponi, ...*». *Idem*, *Le Confessioni*, XIII, 32.

<sup>(125)</sup> «*In rerum autem ordine imperfectiora sunt propter perfectiora... Et inde est quod sicut in generatione hominis prius est vivum, deinde animal, ultimo autem homo; ita etiam ea quae tantum vivunt, ut plantae, sunt communiter propter omnia animalia, et animalia sunt propter hominem... Et ideo licitum est et plantas mortificare in usum animalium, et animalia in usum hominum... Ille qui occidit bovem alterius peccat quidem, non quia occidit bovem, sed quia damnificat hominem in re sua. Unde non continetur sub peccato homicidii, sed sub peccato furti vel rapinae*». (TOMMASO D'AQUINO, *Summa theologiae*, Saecunda secundae, Quaestio LXIV, Art. 1).

ciò ha lo scopo di allontanare l'animo dell'uomo dalla crudeltà verso altri uomini <sup>(127)</sup>; oppure perché colpire gli animali ridonda a danno temporale dell'uomo, sia di chi lo fa sia di altri...» <sup>(128)</sup>.

Non mancano tuttavia fra i cristiani venerati come Santi, esempi di un rapporto amichevole, al di là di ogni speculazione dottrinale, con gli animali, descritti in numerosi racconti agiografici e spesso illustrati in dipinti devozionali. S. Francesco è il commovente interprete dell'amore per tutte le creature <sup>(129)</sup>. La posizione attuale della Chiesa, sulla quale si tornerà più avanti (vedi par. 3.10), ribadita in numerosi interventi degli ultimi pontefici, da Paolo VI e Giovanni Paolo II a Benedetto XVI, è quella di considerare l'uomo non padrone, ma custode del Creato <sup>(130)</sup>.

### 3.3 - Umanesimo e Rinascimento

La peculiarità dell'uomo nell'universo, e la sua posizione centrale che acquista nelle rappresentazioni artistiche e nelle speculazioni filosofiche, rappresenta l'aspetto peculiare che segna la transizione, verso la metà del XV secolo, all'Umanesimo e al Rinascimento.

PICO DELLA MIRANDOLA <sup>(131)</sup> in una sua opera giovanile <sup>(132)</sup>, innalza

---

<sup>(126)</sup> Deuteronomio, XXII, 6: «Se ti avviene d'incontrare ... un nido di uccelli con gli uccellini o le uova, non prendere la madre coi piccoli, ma lascia volar via la madre e prendi per te solo gli uccellini, affinché tu abbia prosperità e lunga vita».

<sup>(127)</sup> È qui implicito anche il richiamo all'adagio latino *Saevitia in bruta est tirocinium crudelitatis in homines*, che per molti secoli ancora rappresenterà una delle principali motivazioni contro le crudeltà verso gli animali.

<sup>(128)</sup> TOMMASO D'AQUINO, *Summa contra gentiles*, III, 112, 7.

<sup>(129)</sup> Con Lettera apostolica del 29-11-1979, papa Giovanni Paolo II ha proclamato S. Francesco «celeste patrono dei cultori dell'ecologia con tutti gli onori e privilegi liturgici inerenti».

<sup>(130)</sup> Questa visione, secondo la quale il potere dell'uomo sul Creato non è assoluto ma va piuttosto visto come una delega di Dio, è già presente nella Bibbia: «... la terra è mia e voi siete presso di me come forestieri e ospiti» (Levitico, XXV, 23).

<sup>(131)</sup> La fama di Giovanni PICO dei signori di Mirandola e Concordia, nato nel 1486, è giunta fino a noi legata, riduttivamente, alla sua prodigiosa memoria, così descritta dal nipote Giovanni Francesco PICO: «Aveva una rapidità straordinaria nell'apprendere, la mente di cui era dotato era così pronta, da saper ripetere sia di seguito sia a ritroso poesie udite recitare una sola volta ... conservandole poi nella sua memoria» (*Vita di Giovanni Pico della Mirandola*). Profondo conoscitore della teologia e di tutte le scuole filosofiche, esperto di lingue orientali – caldeo, ebraico, arabo – oltre che di latino e greco, cultore di medicina e matematica, morì a 32 anni in un convento a Firenze, prima di aver potuto estrinsecare tutte le potenzialità del suo multiforme genio.

<sup>(132)</sup> Il testo composto dal ventitreenne Pico nel 1486, doveva essere pronunciato, nell'anno successivo a Roma, di fronte ad un consesso di dotti e filosofi (*Patres colen-*

un inno appassionato alla dignità dell'uomo, essere a sé fra tutte le creature di Dio, che racchiude tutto quanto gli altri esseri, animali e vegetali hanno avuto come dotazione singolare, ma libero di plasmare sé stesso, mirando in alto agli spiriti divini, o degenerando a livello dei bruti. Al termine della Creazione, così parla Dio, il «perfetto Artefice», al primo uomo: «Non ti ho assegnato, o Adamo, né una sede precisa, né un aspetto particolare, né una funzione speciale, affinché tu abbia e possedga la sede, l'aspetto e le funzioni che da te stesso sceglierai secondo il tuo desiderio e il tuo giudizio. Gli altri esseri hanno una natura definita e chiusa entro termini e leggi da me stabilite. Tu, non rinchiuso in stretti confini, secondo il tuo libero arbitrio, a cui ti ho rimesso, determinerai la tua natura. Ti ho posto al centro dell'universo affinché di lì tu scorga più agevolmente tutto ciò che nell'universo esiste. Non ti ho fatto né celeste né terreno, né mortale né immortale, affinché ti foggia da te stesso la forma che preferisci, come un libero e nobile modellatore e foggiatore di te stesso. Potrai degenerare verso gli esseri inferiori, i bruti, o rigenerarti verso i superiori, i divini, a tuo esclusivo giudizio».

Secondo Giordano BRUNO (1548-1600), ciò che distingue l'uomo dagli animali sono i doni divini dell'intelletto e del possesso e uso delle mani: «... gli dei aveano donato all'uomo l'intelletto e le mani, e l'aveano fatto simile a loro, donandogli la facultà sopra gli altri animali», consentendogli di diventare «dio de la terra». Con l'applicazione dell'intelligenza e con l'impiego delle mani sono state inventate le industrie e scoperte le arti, per cui gli uomini «sempre più e più per le sollecite ed urgenti occupazioni allontanandosi dall'esser bestiale, più altamente s'approssimano a l'esser divino»<sup>(133)</sup>. Per certi versi, le mani rivestono, per la superiorità dell'uomo rispetto agli animali, un'importanza anche maggiore dello stesso intelletto. Senza la loro presenza non sarebbe possibile superare il confronto con le innumerevoli bestie feroci, «e per conseguenza dove sarrebbono le istituzioni de dottrine, le invenzioni de discipline, le congregazioni de cittadini, le strutture de gli edificii, et altre cose assai che significano la grandezza et eccellenza umana, e fanno l'uomo trionfator veramente invitto sopra l'altre spe-

---

*dissimi*), non solo cristiani, convenuti, a sue spese, per discutere novecento proposizioni filosofiche e teologiche, con l'intento di trovare una convergenza fra le varie scuole filosofiche e credenze religiose. Il grandioso progetto non ebbe seguito e lo scritto venne pubblicato postumo con il titolo di *Oratio de hominis dignitate* o semplicemente *De hominis dignitate*, anche se questo argomento, in realtà, occupa solo le prime pagine dell'orazione.

<sup>(133)</sup> Questo frammento, come i precedenti, sono tratti da: Giordano BRUNO, *Spaccio della bestia trionfante*, Dialogo terzo.

cie? Tutto questo, se oculatamente guardi, si riferisce non tanto principalmente al dettato de l'ingegno, quanto a quello della mano, organo degli organi»<sup>(134)</sup>.

Di poco posteriore per data di nascita a Giordano Bruno, ma a lui contemporaneo per le travagliate vicende della vita, è il domenicano calabrese Tommaso CAMPANELLA (1568-1639). Anche nella sua visione della natura, l'uomo è superiore agli animali per diverse peculiarità, se pure il distacco è visto con una certa gradualità di valori. Così, alcuni animali adorano corpi celesti, entità finite e visibili, ma solo l'uomo si rivolge a un Dio infinito e invisibile: «Ché li animali non abbino sì gran discorso, si vede, perché da tal discorso è nata la conoscenza del grande Dio e gli fur fatti sacrifici e tempii e dottrine sacre tra le quali tra li animali non sono. E quantunque alcuno adori la luna, ed altri il sole, come il gallo ed altri altra cosa, non però hanno a Dio infinito inalzata la religion loro. ... Questa chiara scienza dell'infinito all'uomo solo è manifesta per l'operazioni».

Pur possedendo singolari abilità in diversi campi, gli animali sono in tutti i casi superati dall'uomo: «Mi dirai: l'api si fanno repubblica come l'uomo, l'elefanti la religione, li ragni le reti così sottili che non fa l'uomo, altri li nidi, e altri la guerra ben usar sanno. Ed io ti dico che tutte quante cose fan gli altri animali, fa l'uomo, e assai di più, ché esso istituisce repubbliche, fa leggi e città, e tempii, religione a Dio, medicina meglio ch'i cani, ibice e ippopotamo. E ognun di loro ad una cosa sola, ed egli a mille è buono. ... e vince la forza dell'elefante che porta sopra una torre d'uomini, lo doma e comanda, e così al leone; uccide e mangia le balene».

Animali e uomo fanno parte insieme della natura, ma solo l'uomo è cosciente delle leggi che la governano ed è posto su questa terra come luogotenente di Dio creatore: «Tutti gli animali stanno dentro il ventre del mondo, e l'uom con loro, come vermi dentro il ventre dell'animale; e pur solo gli uomini s'accorgono che cosa è questo grande animale e li suoi principii, corsi, vita e morte. Dunque l'uomo non sol sta come verme, ma come ammiratore e luogotenente della prima causa, archittrice d'ogni cosa»<sup>(135)</sup>. L'uomo infine è superiore agli animali per la presenza di un'anima razionale: «Nell'uomo non è presente solo l'anima sensitiva, comune anche ai bruti, bensì la filosofia cristiana asserisce anche un'anima intellettiva o razionale, chiamata propriamente

<sup>(134)</sup> BRUNO, *Cabala del cavallo Pegaseo*, Dialogo secondo.

<sup>(135)</sup> Tutte le citazioni sono tratte da Tommaso CAMPANELLA, *Del senso delle cose e della Magia* (II, 25).

mente, non derivante dagli elementi, ma immessa da Dio per creazione (*a Deo per creationem immissam*)»<sup>(136)</sup>.

Come appare dagli esempi citati, la speculazione filosofica è in genere tutta incentrata sull'uomo, mentre solo una marginale attenzione è dedicata al mondo animale, «i bruti», semplicemente parte della natura soggetta all'uomo e termine di paragone per rimarcare l'unicità e quindi la superiorità dell'uomo stesso o punto di riferimento della sua possibile degradazione.

Diversa è la posizione di un altro esponente del Rinascimento, l'erudito, filosofo e polemista ERASMO DA ROTTERDAM (1466-1536). In uno dei suoi celebri «adagi», riallacciandosi al pensiero di Pitagora, Plutarco e Porfirio, stigmatizza l'uccisione gratuita degli animali e l'uso delle loro spogli come alimento; queste violenze contro gli animali aprirono la strada alla violenza contro l'uomo stesso e, infine, alla deprecabile pratica della guerra: «Poiché questo tipo di impresa [di uccidere gli animali feroci] comportava grande onore ... i giovani, come sempre i più animosi cominciarono ad andare a caccia per i boschi e a mostrare come un trofeo le pelli degli animali abbattuti. Poi, non contenti di averli sgozzati, si resero conto che, contro il rigore dell'inverno, potevano coprirsi con la loro pelle. Si produssero così le prime morti violente per mano dell'uomo, le prime spoglie di guerra. A quel punto le cose procedettero ancora e gli uomini osarono un gesto che Pitagora condannò come empio ... Non ebbero timore di mangiare la carne delle bestie uccise, di dilaniare con i denti quelle membra senza vita, di berne il sangue ... Divenne quindi un piacere, durante i banchetti, la presenza di un cadavere. ...Dalle bestie si passò agli animali più innocui. Si sgozzarono le pecore, «animali che non conoscono la frode e l'inganno»<sup>(137)</sup>, e le lepri: e questo solo perché avevano un buon sapore. Non fu risparmiato neppure il bue domestico, che pure aveva a lungo sudato per dare da mangiare all'ingrata famiglia che lo allevava. Nessuna pietà ci fu per alcuna specie di uccelli o pesci e la tirannia della gola giunse fino al punto che nessun animale, in nessun luogo, poteva considerarsi al sicuro dalla crudeltà dell'uomo. ... Il saggio Pitagora impose con un precetto filosofico agli uomini ignoranti di non uccidere le bestie: egli si figurava che l'uomo che avesse preso l'abitudine di spargere il sangue di una bestia innocente ... non avrebbe esitato a uccidere anche un altro uomo ... . E cosa è in fondo la guerra se non un omicidio e

---

<sup>(136)</sup> CAMPANELLA, *Compendio di filosofia della natura*, LX, 1.

<sup>(137)</sup> OVIDIO, *Metamorfosi*, 15, 120.

un atto di brigantaggio collettivo, tanto più malvagio in quanto più esteso?»<sup>(138)</sup>.

Sullo stesso terreno di Erasmo, si svolgono le riflessioni di Michel de MONTAIGNE (1533-1592), che, in uno dei suoi *Saggi* <sup>(139)</sup> condanna, come il peggiore dei vizi, ogni forma di crudeltà, compresa quella esercitata nei confronti degli animali, espressione di una innata inclinazione alla crudeltà in generale; a tutte le creature vanno invece tributati rispetto e benevolenza: «Per me, io non ho potuto neppure vedere senza disgusto inseguire ed uccidere una bestia innocente, senza difesa e da cui non riceviamo alcuna offesa. E come avviene comunemente che il cervo, sentendosi senza fiato e forza, non avendo altro rimedio, si abbatte e si arrende a noi stessi che lo inseguiamo, chiedendo grazie con le sue lagrime, *qaestuque cruentus / Atque imploranti similis* <sup>(140)</sup>, questo mi è sempre sembrato uno spettacolo disgustosissimo. ... Le nature sanguinarie nei riguardi delle bestie dimostrano una propensione per la crudeltà. ... Noi dobbiamo giustizia agli uomini, e grazia e benevolenza alle altre creature che ne possono essere capaci».

In un altro Saggio <sup>(141)</sup>, Montaigne critica la presunzione dell'uomo, che attribuisce a sé stesso caratteri divini e, senza giustificazione, si ritiene lontano dai suoi confratelli animali: «La presunzione è nostra malattia naturale ed originale. La più disgraziata e fragile di tutte le creature è l'uomo, e nello stesso tempo la più orgogliosa. ... È per la vanità di quella stessa immaginazione che si paragona a Dio, che si attribuisce i caratteri divini, che presceglie sé stesso e si divide dalla folla delle altre creature, fa le parti agli animali suoi confratelli e compagni e distribuisce loro una o l'altra porzione di poteri e di forze, secondo che gli par bene». Non è neppure vero che il possesso del linguaggio, peculiare dell'uomo, giustifichi la sua incomunicabilità con gli animali, che ne sono privi, ché non si vede perché questa incapacità di comprensione, reciproca, sia da attribuire solo a questi; e, d'altra parte, è evidente che, anche senza parole, gli animali sono in grado di trasmettere i loro sentimenti fondamentali: «*Et mutae pecudes et denique secla ferarum / Dissimiles fuerunt voces variasque cluere, / Cum metus aut dolor est, aut cum jam gaudia gliscunt*» <sup>(142)</sup>. Questa comunicazione senza parole de-

<sup>(138)</sup> ERASMO DA ROTTERDAM, *Adagia, Dulce bellum inexpertis* (La guerra piace a chi non la conosce).

<sup>(139)</sup> MONTAIGNE, *Saggi*, II, 11 *Della crudeltà*.

<sup>(140)</sup> «e gemente, coperto di sangue, ...» (VIRGILIO, *Eneide*, VII, 501-502).

<sup>(141)</sup> MONTAIGNE, *Saggi*, II, 12, *Apologia di Raimondo Sebond*.

<sup>(142)</sup> «e il muto bestiame e perfino le razze delle belve sono soliti emettere voci diverse e varie quando provano paura o dolore o quando cresce la loro gioia» (LUCREZIO, *De rerum natura*, V, 1059-61).



gli animali non deve stupire, dal momento che lo stesso avviene nei bambini infanti e nei muti e noi stessi palesiamo i nostri sentimenti con le mani, con la testa, con le sopracciglia, con le spalle. Come si può dedurre da molti esempi <sup>(143)</sup>, gli animali mostrano spesso comportamenti e facoltà non inferiori a quelle dell'uomo, ma noi siamo portati a dare un giudizio negativo a tutto ciò che sfugge alla nostra comprensione: «Tutto quello che ci sembra strano noi lo condanniamo, e così quello che non comprendiamo; come ci accade nel giudizio che facciamo delle bestie. Esse hanno parecchie qualità che somigliano alle nostre: da quelle, per paragone, noi possiamo trarre qualche deduzione; ma di quello che esse hanno in particolare, che sappiamo noi cosa sia?»

### 3.4 - Cartesio e l'animale-macchina

Una svolta brusca nella concezione della natura e, in particolare per quanto riguarda la posizione degli animali, cui era sempre stato riconosciuto almeno il possesso di un'anima sensitiva, è impressa dalla concezione meccanicistica del filosofo francese CARTESIO (René Descartes, 1596-1650). Punto centrale della sua costruzione filosofica è la distinzione fra la materia (*res extensa*) e il principio spirituale (*res cogitans*). La *res extensa* è prerogativa di tutti gli esseri viventi, ma la *res cogitans* è solo dell'uomo, unico essere sulla terra capace di un vero pensiero e cosciente del concetto di Dio. Il funzionamento dell'organismo umano, la sua fisiologia, è spiegabile dalle leggi della fisica, ma l'uomo, nella sua unicità, è innalzato, al di sopra degli altri viventi, dalla sostanza pensante, che gli consente di comunicare, con parole o altri segni, il proprio pensiero e di adattare il suo comportamento alle più diverse e imprevedute situazioni. L'animale, costituito di solo materia, è un insieme di organi, che entrano in funzione per singole azioni particolari, non è altro cioè che una macchina, incapace di rispondere, per la sua stessa rigida struttura non vivificata dalla ragione, a situazioni sconosciute.

Queste enunciazioni sono chiaramente espone nella penultima parte del «Discorso sul metodo (*Discours de la Méthode*, 1637) <sup>(144)</sup>: «Arrivato a questo punto, mi ero particolarmente soffermato a mostrare come, se vi fossero macchine siffatte, che avessero gli organi o la figura di una scimmia o di qualche altro animale privo di ragione, noi non avremmo

---

<sup>(143)</sup> MONTAIGNE, imbevuto di cultura classica, attinge, più che a controllate esperienze recenti, per la massima parte ai *mirabilia* degli autori antichi.

<sup>(144)</sup> CARTESIO, *Discorso sul metodo*, V.

alcun mezzo per riconoscere in che cosa differisca la loro natura da quella degli animali, mentre se ve ne fossero di quelle che somigliassero al nostro corpo e imitassero, quanto più possibile, le nostre azioni, avremmo sempre due mezzi sicurissimi, per riconoscere che, comunque, non sarebbero dei veri uomini». Il primo è che le macchine potrebbero sì pronunciare delle parole, ma non disporle in ordine opportuno per poter interloquire in un discorso, come invece anche l'uomo più ebete può fare. Il secondo è che queste macchine anche se facessero molte cose magari anche meglio di noi, senza dubbio ne sbaglierebbero altre, evidenziando così la loro mancanza di cognizione di causa. Questi due mezzi permettono di riconoscere la differenza che intercorre tra gli uomini e le bestie, dal momento che non c'è uomo, per quanto stupido, che non sia in grado di comporre diverse parole in un discorso che esprima i suoi pensieri, mentre nessun animale può fare altrettanto. «Ciò non avviene per mancanza di organi, perché si vede che gazze e pappagalli possono pronunciare parole come noi, e tuttavia non riescono a parlare come noi, a dar prova cioè di pensare a quello che dicono... Ciò non sta solo a testimoniare che le bestie hanno meno ragione degli uomini, ma che non ne hanno affatto. ... Né si devono confondere le parole con i moti naturali, che testimoniano le passioni e che possono venir imitati dalle macchine altrettanto bene che dagli animali ... E un'altra cosa molto interessante è che molti animali, quantunque dimostrino maggiore abilità di noi in alcune delle loro azioni, non ne dimostrano invece nessuna in molte altre, di modo che ciò che fanno meglio di noi non prova affatto che abbiano ingegno, perché, in tal caso, ne avrebbero più di noi tutti, e farebbero meglio qualsiasi altra cosa; ma prova piuttosto che non ne hanno affatto, e che è la natura ad agire così in essi, secondo la disposizione dei loro organi, esattamente come si osserva in un orologio che, pur non essendo composto di altro se non di ruote e di molle, può contare le ore e misurare il tempo con maggior precisione di noi con tutta la nostra prudenza».

### *3.5 - Consensi e reazioni al pensiero cartesiano*

La concezione cartesiana della natura - interpretazione meccanicistica del mondo animale e netta discontinuità fra l'uomo e gli altri esseri viventi - stimolerà un dibattito nel quale saranno coinvolti, nel XVII e XVIII secolo, pensatori che occupano posizioni di massimo rilievo nella storia della filosofia. Vale però la pena di sottolineare, fin d'ora, che l'essenza del pensiero cartesiano non si è esaurita nel ristretto ambito delle dispute filosofiche. Fornirà infatti la base dottrinarie a due

pratiche moderne, fortemente avversate dagli animalisti: la vivisezione e l'allevamento intensivo degli animali domestici.

Non è evidentemente possibile, per la complessità di molte costruzioni filosofiche e per non dilatare eccessivamente l'esposizione, riferire le diverse posizioni. A solo titolo d'esempio, si può ricordare che mentre Pier GASSENDI (1592-1655), contemporaneo di Cartesio, come lui scienziato e filosofo e con lui in diretta polemica, e LEIBNIZ (Gottfried Wilhelm L., 1646-1716) mettono in evidenza, in base a considerazioni diverse, alcuni aspetti comuni fra l'uomo e gli animali, MALEBRANCHE (Nicolas M., 1638-1716) e SPINOZA (Baruch S., 1632-1677) accentuano piuttosto le differenze a danno di questi ultimi. Così, ad es., SPINOZA, nell'*Ethica* (1677), sulla base dei suoi presupposti filosofici, riafferma la superiorità dell'uomo e il suo diritto di disporre, senza remore, degli animali, pur senza negare la loro capacità di sentire: «dove si può vedere, che la legge che proibisce di ammazzare gli animali è fondata piuttosto sopra una vana superstizione e una femminile compassione (*magis vana superstitione, et muliebri misericordia*) anziché sulla sana ragione. Il dettame della ragione di ricercare il nostro utile prescrive, bensì, di stringere rapporti di amicizia con gli uomini, ma non coi bruti o con le cose la cui natura è diversa dalla natura umana; noi, invece, in forza di tale dettame, abbiamo sui bruti il medesimo diritto che essi hanno su di noi. Anzi, poiché il diritto di ciascuno è definito dalla virtù o potenza di ciascuno, gli uomini hanno sui bruti un diritto di gran lunga maggiore che i bruti sugli uomini. E tuttavia io non nego che i bruti sentano; ma nego che per questa ragione non sia lecito provvedere alla nostra utilità e servirci di essi a nostro piacere, e trattarli come meglio ci conviene, giacché essi non s'accordano per natura con noi, e i loro affetti sono per natura diversi dagli affetti umani»<sup>(145)</sup>.

Le critiche più serrate al cartesianesimo vennero avanzate nel XVIII secolo dagli illuministi, dei quali VOLTAIRE (1694-1778), per la sua penna brillante e irriverente, è il rappresentante più famoso. Nel suo *Dizionario filosofico*<sup>(146)</sup>, alla voce «Bestie» (*Bêtes*), affronta e mette in ridi-

<sup>(145)</sup> SPINOZA, *Ethica*, IV *De servitute humana*, *Propositio XXXVII, Scolium I*.

<sup>(146)</sup> La prima pubblicazione del *Dictionnaire philosophique* risale al 1764 con 73 voci in ordine alfabetico; dopo diverse edizioni, sempre con nuove aggiunte, nel 1769 usciva quella definitiva, con 118 voci, che spaziano da *Abbé* (Abate) a *Vertu* (Virtù). Nella Prefazione all'edizione del 1765, Voltaire scrive, fra l'altro: «Abbiamo cercato di unire il dilettevole all'utile, senza avere altro merito e altra parte in quest'opera fuorché la scelta. Le persone d'ogni condizione troveranno di che istruirsi divertendosi. ...Questo libro può essere letto soltanto da persone illuminate; il volgo non è fatto per simili conoscenze: la filosofia non sarà mai il suo retaggio. Coloro che affer-

colo la concezione meccanicistica e la pretesa differenza di fondo fra l'uomo e gli animali. Il brano che segue è la parte iniziale di questa voce: «Che vergogna, che miseria, aver detto che le bestie sono macchine prive di conoscenza e di sentimento, che compiono sempre le loro operazioni nella stessa maniera, che non imparano niente, non perfezionano niente, ecc.! ... Come? Quell'uccello che fa il suo nido a semicerchio quando lo attacca al muro, che lo costruisce a quarto di cerchio quando è in un angolo, e a cerchio su un albero, quell'uccello compie tutti i suoi atti sempre allo stesso modo? Quel cane da caccia che hai istruito per tre mesi, non ne sa di più dopo questo tempo prima delle tue lezioni? Il canarino a cui insegni un'aria la ripete immediatamente? Non impieghi un tempo considerevole a insegnargliela? Non hai osservato che talvolta si sbaglia e si corregge? Forse solo per il fatto ch'io ti parlo, giudichi ch'io abbia sentimento, memoria, idee? Ebbene, non ti parlerò: tu mi vedi rincasare con aria afflitta, cercare una carta con inquietudine, aprire lo scrittoio dove mi ricordo d'averla rinchiusa, trovarla, leggerla con gioia. Tu giudichi che io ho provato il sentimento dell'afflizione e quello del piacere, che ho memoria e conoscenza. Dai dunque lo stesso giudizio di questo cane, che ha perduto il suo padrone, lo ha cercato per tutte le strade con grida dolorose, rincasa agitato, inquieto, sale, scende, va di stanza, e trova infine nel suo studio il padrone che ama, e gli testimonia la propria gioia con la dolcezza delle sue grida, con i suoi salti e le sue carezze ...».

KANT (Immanuel K., 1724-1803) affronta, nelle *Lezioni di Etica* (1775-1781), anche il problema del rapporto fra l'uomo gli animali. Nel suo pensiero ritorna il *topos* che la crudeltà verso gli animali va evitata per non innescare gli stessi sentimenti e comportamenti nei confronti dell'uomo stesso; la benevolenza verso gli animali si configura solamente come un dovere indiretto verso l'umanità: «Per quel che riguarda gli animali, essendo dei semplici mezzi, privi di una coscienza di sé, e l'uomo essendo invece il fine, per cui non si può porre la domanda perché vi sia l'uomo, domanda al contrario lecita nei riguardi degli animali, non vi sono verso di essi doveri diretti, ma solo doveri che sono doveri indiretti verso l'umanità. Poiché gli animali posseggono una natura analoga a quella degli uomini, osservando dei doveri verso di essi osserviamo dei doveri verso l'umanità, promuovendo con ciò i doveri che la

---

mano che esistono verità che devono essere nascoste al popolo non devono allarmarsi, il popolo non legge: lavora sei giorni la settimana e il settimo va all'osteria. Insomma, le opere di filosofia sono fatte solo per i filosofi, e ogni uomo dabbene deve cercare di essere filosofo, senza piccarsi di esserlo».

riguardano. ... Chi perciò facesse uccidere il proprio cane, non essendo questo più in grado di guadagnarsi il pane, non agirebbe affatto contro i doveri riguardanti i cani, i quali sono sprovvisti di giudizio, ma lederebbe nella loro intrinseca natura quella socievolezza e umanità, che occorre rispettare nella pratica dei doveri verso il genere umano. Per non distruggerla, l'uomo deve mostrare bontà di cuore già verso gli animali, perché chi usa essere crudele verso di essi è altrettanto insensibile verso gli uomini. Si può conoscere il cuore d'un uomo già dal modo in cui egli tratta le bestie. ... Quando gli anatomici si servono di animali vivi per i loro esperimenti, ciò è senza dubbio crudele, sebbene sia fatto in vista di qualcosa di buono. Si può ammettere che gli animali siano considerati come strumenti dell'uomo; ma è assolutamente inaccettabile che essi ne costituiscano il gioco»<sup>(147)</sup>.

### 3.6 - *Poesia cinofila*

Al di fuori delle disquisizioni sull'anima dei «bruti» e la sua natura, sulla loro capacità di ragionare e di sentire, di stretta pertinenza dei filosofi, esisteva, da sempre, l'affetto, individuale e concreto, per un singolo soggetto domestico. Negli ambienti signorili del Rinascimento l'amore per gli animali si riversò soprattutto sui cani, presenze immancabili in ogni Corte, come è documentato da un'abbondante testimonianza pittorica del tempo, che li ritrae in varie situazioni della vita curtense. In questo contesto, a partire dal '400, si diffuse la moda di un genere poetico encomiastico, ma al tempo stesso raffinato e aggraziato: l'epicedio canino, un componimento d'occasione in memoria di cani, dei quali vengono cantate le lodi e il dolore provocato ai loro padroni – dame di quel ambiente colto e sofisticato o signori dediti alla caccia – dalla loro morte. Si sono cimentati in questo in questo genere, che si rifà a modelli classici illustri<sup>(148)</sup>, non solo cortigiani di limitato interesse, ma anche poeti la cui fama è legata ad opere di ben maggiore impegno, come l'Ariosto, il Tasso, Pietro Bembo o Gian Battista Marino. I testi, in italiano o più spesso in latino, variano dal respiro più ampio

<sup>(147)</sup> KANT, *Lezioni di etica*, Dei doveri verso gli animali e gli spiriti.

<sup>(148)</sup> L'epicedio più celebre dell'antichità è senz'altro quello di CATULLO per la morte del passero dell'amata Lesbia (*Lugete, o Veneres Cupidinesque*). Più strettamente cinofilo è l'epigramma composto da MARZIALE per Lidia, la cagna da caccia di Destro, uccisa da un cinghiale (*Epigrammi*, XI, 69). Per quanto riguarda la poesia greca, fra gli epigrammi tombali del libro VII dell'*Antologia palatina*, oltre una ventina sono dedicati a rappresentanti del regno animale: insetti, uccelli, puledre, cani (il n. 211), delfini.

dell'elegia alla concisione dell'epitaffio. Gli esempi di seguito riportati sono tratti, quando non diversamente indicato, dalla bella antologia curata da Cristiano SPILA (2002). Alcuni degli epigrammi sono presenti anche nella raccolta di G. RUOZZI (2001).

Di Antonio TEBALDI detto il Tebaldeo (1463-1537) è questo epigramma in morte di Aura, la cagnetta maltese di Isabella d'Este, moglie di Francesco II Gonzaga duca di Mantova:

*Qui transis longaque via defessus, et aestu  
siste, Aurae canis hic ossa sepulta iacent.  
Candidus in lenem mutatus spiritus Auram  
circum busta memor corporis usque volat.*

[O tu che passi, stanco per la lunga via e per il caldo, / fermati, qui giacciono sepolte le ossa della cagna Aura. / Il candido spirito mutato in lieve Aura / memore del corpo vola fino al sepolcro.]

Essenziale e grazioso il distico dedicato da Pietro BEMBO (1470-1547) al suo cagnetto Bembino:

*Nil tibi non dominus tribuit, Bembine catelle,  
a quo nomen habes, et tumulum et lachrymas.*

[O cagnetto Bembino, non v'è nulla che non ti diede il padrone, / da cui hai il nome, il tumulo e le lacrime.]

Torquato TASSO (1544-1595) partecipò alla moda cortigiana degli epicedi canini; suo è questo madrigale per la morte di Violina, cagnetta della Duchessa di Ferrara:

*Fior, che sovente nasci  
A' bei sepolcri intorno  
In cui la morte alberga e fa soggiorno,  
Oh! Come tu somigli  
Il desiderio mio che l'piè trasporta  
Dove la bella Violina è morta;  
Dove riposa e giace  
Fra dolci violette in santa pace!*

Una tale profluvie di lacrime, svnevolezze e iperbolici encomi non poteva, per contrasto, non stimolare la vena scanzonata dei poeti burleschi. Un esempio è questo icastico epitaffio di Francesco BERNI (1497-1535) per Amore, cane del duca Alessandro de' Medici:

*Giace sepolto in questa orrenda buca  
Un cagnaccio superbo e traditore,  
Ch'era Dispetto e fu chiamato Amore:  
Non ebbe altro di buon: fu can del Duca.*

Sulla scia del Berni, anche il GRAZZINI (1503-1584) fu autore di arguti epigrammi, come il seguente:

*Latrai a' ladri ed agli amanti tacqui;  
Sì ché a messere ed a madonna piacqui. (149)*

Ancora del Grazzini è la canzone in morte di un cane di M. Pandolfo di Pucci; dopo le consuete lamentazioni e l'elenco delle strepitose virtù del defunto, il componimento chiude nello stile elevato dei rimatori medievali:

*Vanne gridando forte  
canzon, per tutto, e di' come la Morte  
il più bell'animale ed il più accorto  
che fusse mai di quattro piedi, ha morto. (150)*

Teofilo FOLENGO (1491-1544) ha dedicato al suo fedele, fiero e affettuoso cane mastino Morocco del borgo mantovano di Cipada questo epigramma in distici elegiaci, composto nel suo saporoso latino maccheronico:

*Mastinus canis est, vocat hunc Cipada Moroccum  
semper faenili guarda segura mei.  
Is numquam baiat, nisi cum baiare bisognat,  
armaque zampigeris scarpat aguzza grifis.  
Spaventat solum diris cum sguardibus apros  
et monobudellos squarciat ungue lupos.  
Is audit vix me clamantem dicere «To! To!»,  
se levat in quatos prestiter ille pedes. (151)*

[C'è un cane mastino, Cipada lo chiama Morocco, / che è la guardia costante e sicura del mio fienile. / Esso non abbaia mai, se non quando bisogna abbaia, e con le grinfie delle sue zampe strappa via le armi aguzze. /

(149) GRAZZINI, *Rime*, n. 97.

(150) GRAZZINI, *Canzoni*, II.

(151) FOLENGO, *Libellus epistolarum et epigrammatum*, Epigramma VI De cane mastinio.

Spaventa i cinghiali soltanto con gli sguardi crudeli e con le unghie dilania i lupi monobudelli. / Ma non appena mi sente che lo chiamo gridando *to! to!*, sùbito si leva con tutte e quattro le zampe.]

La letteratura canina continuò a fiorire nei secoli successivi, se pure meno nella versione patetico-elegiaca, propria dei poeti di corte, che in quella comico-satirica. A quest'ultima categoria, appartiene il feroce epigramma, che conclude questo paragrafo, del grande poeta milanese Carlo PORTA (1775-1821), *Epitaffi per on can d'ona sciora marchesa* <sup>(152)</sup>:

*Chì gh'è on can che l'è mort negaa in la grassa  
A furia de paccià di bon boccon.  
Poveritt che passee tegniv de bon  
Che de sto maa no vee mai pù sull'assa.*

[Qui c'è un cane che è morto annegato nella grascia / a furia di mangiare a due ganasce dei buoni bocconi. / Poveretti che passate tenetevi di buono che di questo male non andate mai più sull'asse (*stesi su una tavola, morti*).]

### 3.7 - La nascita nel XIX secolo della moderna zootecnica

Per millenni i rapporti dell'uomo con i suoi animali domestici erano stati quelli di una simbiosi abbastanza equilibrata: da una parte era assicurata l'alimentazione e la difesa dai predatori, dall'altra venivano fornite prestazioni, modeste, di diversa natura, come carni e pelli (per la verità, al prezzo della vita), latte, fibre tessili, forza motrice. Le dispute filosofiche sulla contiguità o la distanza fra l'uomo e gli animali, sulla qualità delle rispettive anime, erano rimaste estranee alle campagne dove si svolgeva, condivisa, la loro magra esistenza.

Verso la metà del XIX, la concezione corrente fra agronomi e chimici agrari vedeva l'animale agricolo come un «male necessario» per l'agricoltura <sup>(153)</sup> – indispensabile come fornitore di prestazioni dinamiche e materie fertilizzanti, ma oneroso per il suo mantenimento – subisce una

<sup>(152)</sup> PORTA, *Poesie*, 5.

<sup>(153)</sup> Di questa teoria, condensata nell'aforisma coniato dal barone svizzero Victor Benjamin CRUD, furono sostenitori autorevoli Jean Baptiste BOUSSINGAULT, Mathieu de DOMBASLE e George VILLE.

<sup>(154)</sup> L'Istituto Agronomico, fondato nel con l'intento di dotare la Francia di un'istituzione scientifica all'altezza di quelle sorte in Inghilterra e Germania, venne soppresso, essendo il De Gasparin caduto in disgrazia presso Luigi Napoleone, nel 1852; sarà riattivato solo nel 1876.



profonda revisione: l'animale, opportunamente allevato, deve rappresentare, per l'azienda agricola, non un peso, ma una fonte di reddito.

Dal 1843 al 1849 vengono pubblicati dal conte provenzale Adrien de GASPARIN (1783-1862) – influente politico sotto la monarchia di luglio (fu ministro degli interni e dell'agricoltura nel 1836), proprietario fondiario, studioso di agricoltura e direttore dal 1850 al 1852 dell'Istituto Agronomico di Versailles <sup>(154)</sup> – i cinque volumi del *Cours d'agriculture* (un sesto, di aggiornamento, seguirà nel 1862, l'anno della sua morte), una sorta di enciclopedia dello scibile agrario, compilata alla luce delle più recenti conoscenze di chimica, fisica e meccanica <sup>(155)</sup>. Fra le *Scienze accessorie* dell'*Agricoltura* compare, come branca della zoologia, la *Zootechnie* <sup>(156)</sup>, termine da allora entrato nell'uso comune; in italiano diventerà «zootecnia» <sup>(157)</sup>. La chiara etimologia (da ζῷον e τέχνη, cioè, arte, mestiere, tecnica, che riguarda gli animali, sottinteso di interesse agricolo) implicava una concezione razionale dell'allevamento animale, del quale tuttavia il de Gasparin, non discostandosi dalla tradizione dei suoi compatrioti, del resto ampiamente condivisa anche in nel nostro Paese <sup>(158)</sup>, non ravvisava possibili autonomi benefici economici.

---

<sup>(155)</sup> Dettagliati riassunti e ampi stralci dell'opera del de Gasparin si trovano nel trattato di Antonio SALTINI (1989).

<sup>(156)</sup> Secondo il *Vocabolario Treccani*, la voce «zootechnie» era stato coniato qualche anno prima, nel 1834, dal fisico e matematico André Marie Ampère; l'adozione da parte del de Gasparin di questo termine di matrice scientifica e dotta è un chiaro indizio del suo intento di dare alla materia una impostazione non più empirica, ma razionale.

<sup>(157)</sup> Si preferisce oggi, almeno a livello accademico, utilizzare il termine «zootecnic», etimologicamente più corretto, al posto del francesismo «zootecnia».

<sup>(158)</sup> In Italia, un'attività analoga a quelle del de Gasparin, quasi una vita parallela, fu svolta dal marchese toscano Cosimo RIDOLFI (1794-1865), che del conte provenzale fu estimatore e amico: anch'egli nobile e possidente fondiario, impegnato politicamente (fu uno dei protagonisti del Risorgimento), studioso appassionato e innovativo dei problemi inerenti all'agricoltura. Membro già a diciannove anni della prestigiosa Accademia dei Georgofili, ne divenne Presidente nel 1842, carica che rivestì fino alla morte. Nel 1834 aveva istituito, a sue spese, nella tenuta di Meleto in Valdelsa, un Istituto agrario, il primo del suo genere in Italia, convertito nel 1840, con decreto granducale, in Scuola superiore di agricoltura con sede presso l'Ateneo pisano. Dal primo anno accademico, 1842-'43, ricoprì la cattedra di Agricoltura e pastorizia, termine quest'ultimo di vago sapore bucolico, attestante la visione ancora conservatrice, per quanto riguarda l'allevamento animale, del Ridolfi, che condivideva il *topos* del bestiame come male necessario dell'azienda agricola. Va osservato, a sua giustificazione, che al centro dei suoi interessi di proprietario terriero, studioso e divulgatore erano i poderi mezzadrili della collina toscana, dove i bovini erano rappresentati dalla bianca razza chianina, a quel tempo non ancora specializzata per la carne, ma ad attitudine pressoché esclusivamente dinamica.

Il primo a coprire la cattedra di Zootecnia dell'Istituto di Versailles fu Emile BAUDEMONT, che, fino ad allora estraneo al settore, interpretò l'esigenza di redditività degli allevamenti riprendendo alla lettera, con l'ingenuo entusiasmo del neofita, la concezione cartesiana dell'animale-macchina, mettendo, per la prima volta esplicitamente, in connessione diretta una teoria filosofica con la pratica agricola. Nell'introduzione dell'atlante dedicato alle razze bovine presentate al concorso di Parigi del 1856, il Baudement così scriveva: «Per la zootecnia, gli animali domestici sono macchine non già nel senso figurato della parola, ma nel significato più rigoroso, quale lo ammettono la meccanica e l'industria. Sono macchine come le locomotive delle nostre ferrovie, gli apparecchi delle nostre officine in cui ... si trasforma una materia qualunque. Sono macchine che rendono dei servizi e dei prodotti. Gli animali mangiano: sono macchine che consumano, che bruciano una certa quantità di combustibile di una data natura. Essi si muovono, sono macchine in moto, obbedienti alla legge della meccanica. Essi danno del latte, della carne, della forza: sono macchine che danno un reddito mediante una certa spesa. Queste macchine animali sono costrutte su di un dato piano: esse sono composte di elementi determinati, di organi, come lo dicono assieme l'anatomia e la meccanica. ... L'attività di queste macchine costituisce la loro vita propria, che la fisiologia riassume in quattro grandi funzioni: la nutrizione, la riproduzione, la sensibilità e la locomozione. ... Più noi conosciamo la costruzione di queste macchine, le leggi del loro funzionamento, le loro esigenze e le loro risorse, più noi possiamo tentare con sicurezza e vantaggio il loro sfruttamento»<sup>(159)</sup>.

Baudement è considerato il fondatore della moderna zootecnica<sup>(160)</sup>, anche se alcuni dei suoi enunciati sono stati ridimensionati già dai suoi immediati successori<sup>(161)</sup>.

<sup>(159)</sup> Il testo è tratto dalla *Zootecnia* di Giuseppe TAMPELINI (1905).

<sup>(160)</sup> «... i progressi fatti dopo il Baudement,» afferma TAMPELINI (1905) «non sono, in sostanza, che un'amplificazione, un'illustrazione, un'applicazione dei principi fondamentali da lui formulati; e che una malferma salute e una troppo breve esistenza, non gli permisero di attuare». Il Baudement, fra l'altro, fu tra i primi, nell'Europa continentale, a sostenere la convenienza della specializzazione delle attitudini produttive: «La perfezione stà nella riunione delle qualità le quali, escluse tutte le altre, rendono l'animale appropriato ad un solo servizio: è la specializzazione delle razze. Questa porta ciascuna attitudine alla massima perfezione, e ne risulta il massimo reddito» (citato da SANSON, vedi nota seguente).

<sup>(161)</sup> Scrive André SANSON, nel suo *Traité de Zootechnie* (tradotto nel 1886, ha rappresentato per molti decenni l'indiscusso testo di riferimento anche per gli zootecnici italiani): «Se il confronto fra le macchine industriali e le animali fosse completo, esatto, la teoria di Baudement sarebbe inappuntabile. Ma le prime consumano col tempo il capitale; le seconde lo creano, producendo nel tempo stesso servizi e redditi».

L'impegno congiunto, protrattosi per circa un secolo, di genetisti, fisiologi e biochimici, europei e americani, volto a migliorare la «macchina» e comprenderne il funzionamento, ha portato alla fine alla realizzazione concreta dell'«animale-macchina» teorizzato da Cartesio e preconizzato dal Baudement: è il soggetto che fa parte degli allevamenti intensivi, affermatosi nei paesi sviluppati a partire dal secondo dopo guerra, nei quali ogni elemento, come in una struttura industriale, è finalizzato alla produzione del reddito. Il numero di soggetti per allevamento, per ragioni di economia di scala, è cresciuto a dismisura; gli animali stessi, sotto la spinta del miglioramento genetico e delle sempre più perfezionate tecniche di alimentazione, hanno sviluppato in forme estreme le loro caratteristiche funzionali, sempre più allontanandosi, sia come conformazione esteriore che come capacità produttive, dalla condizione naturale.

In molti casi, l'uomo interviene massicciamente sui fenomeni riproduttivi attraverso la fecondazione artificiale, che consente di ottenere da un maschio di caratteristiche pregiate (o di ascendenza pregiata, se la funzione produttiva, come nel caso del latte, si manifesta solo nel sesso femminile) un numero estremamente elevato di discendenti; con le procedure MOET (Multiple Ovulation and Embryo Transfer), applicate in particolare alla specie bovina, anche la femmina può moltiplicare la sua discendenza. Caratteristica degli allevamenti intensivi è la meccanizzazione di tutti gli stadi della produzione, dall'alimentazione alla raccolta dei prodotti, come latte e uova. È quindi diventato necessario disporre di animale il più possibile omogenei, con comportamenti, conformazione ed estrinsecazione delle produzioni compatibili con le apparecchiature meccaniche (per esempio impianto di mungitura nel caso della produzione di latte).

Il risvolto negativo di tale progresso è rappresentato, fra l'altro, dalla perdita di quella cordialità di rapporti che intercorreva, nei piccoli allevamenti familiari, fra l'uomo e i suoi animali domestici, non schedati con un codice numerico, ma conosciuti e chiamati singolarmente con un nome proprio. Per questo esemplare, standardizzato, per molti versi innaturale, degli allevamenti intensivi, che vive in ambienti appositamente creati dall'uomo e che dall'uomo dipende per la sua sopravvivenza, ultima evoluzione dell'animale domestico, Giovanni BALLARINI (1996) ha coniato il termine di animale *tecnologico*.

### 3.8 - La zoofilia nei secoli XIX e XX

A partire dalla seconda metà dell'800, per contrastare le brutalità

contro gli animali, in particolare domestici, vennero sorgendo in Europa delle Società con finalità zoofile, per iniziativa privata, ma in seguito, generalmente con l'avvallo pubblico <sup>(162)</sup>. La prima società italiana di questo genere risale al 1° aprile 1871, quando il dott. Timoteo RIBOLI medico personale di Giuseppe Garibaldi, su incarico dello stesso Garibaldi, a sua volta ispirato da lady Anna Winter contessa di Southerland, fondò la «Società Protettrice degli animali contro i mali trattamenti che subiscono dai guardiani e dai conducenti»; la contessa e Garibaldi ne furono i presidenti onorari. I soci portavano «un distintivo per farsi conoscere e rispettare ... onde aver diritto di ammonire i trasgressori e mano forte contro di essi a denunziare alle rispettive autorità i trasgressori...».

Negli anni successivi e fino agli anni '30 del XX secolo sorsero diverse altre Società analoghe, a base regionale, spesso sotto l'alto patronato di membri della famiglia reale e per la più parte erette, in un secondo tempo, ad Ente morale con appositi Regi Decreti; molte di queste aderirono alla «Federazione nazionale fra le società zoofile per la protezione degli animali» (R.D. 28 gennaio 1929 n. 55). Nel 1938, con apposita legge, tutte queste associazioni vennero sciolte e al loro posto venne costituito l'Ente Nazionale Protezione Animali (E.N.P.A.), attualmente con veste giuridica di personalità di diritto privato, che dispone di un Corpo di Guardie zoofile, operanti a titolo volontario e gratuito, con funzioni, per le norme di competenza, di agenti di polizia giudiziaria.

Accanto all'attività «in campo» delle società zoofile, e causa ed effetto delle stesse, videro la luce, nei vari paesi europei, diverse pubblicazioni intese a suscitare sdegno nei confronti dei maltrattamenti contro gli animali. Per quanto riguarda l'Italia, merita un accenno l'opera dell'avv. Augusto AGAPITI, che si adoperò attivamente anche per far adeguare la legislazione alla nuova, crescente sensibilità. In un suo scritto del 1911, *Il problema della vivisezione*, passa in rassegna una serie di esperimenti orripilanti condotti su uomini e animali, senza una possibile giustificazione. «Che se poi i vivisezionasti,» polemizza l'Agapiti «come altra volta tentarono, cercassero di difendere i loro procedimenti, spesso orribili, sostenendo che essi soltanto, e non i profani della scienza medica, sono in grado di giudicarli, e di dichiararli inutili, all'occasione, e dannosi; il filosofo, il pedagogo, il filantropo, potranno

---

<sup>(162)</sup> La più antica è, probabilmente, la *Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals*, fondata nel 1822, che prevedeva procedure *educational, persuasive and punitive*.

rispondere: Ma che ne sapete voi, medici e non moralisti, e non psicologi, dell'esercizio di atti crudeli, sul carattere? Avete osservato e sapete l'effetto che la vista perpetua del sangue causa nell'animo; e di quelle agonie lentissime, angosciose, disperate, che sopportano centinaia di animali, ogni giorno? ... Anche se fosse dimostrato o dimostrabile l'utilità, la necessità, l'indispensabilità sua [della vivisezione], pel progresso della medicina, deve venire limitata perché è deleteria coi suoi miasmi morali; perché inquina le coscienze, perché attossica gli animi».

In un'opera successiva, di più ampio respiro, *L'umanità in solitudine* (1914), anticipa temi e argomentazioni dei movimenti animalisti e ambientalisti. «L'uomo si mostra crudelissimo verso gli animali, sia quando li impiega al lavoro, sia uccidendoli per cibarsene; tanto se li utilizza per le industrie, quanto se li insegue e ferisce a caccia, o disseccandoli vivi per indagini di scienza, o percuotendoli e costringendoli a combattere pel piacer suo». È quindi da condannare la caccia alla selvaggina sia di pelo che di piuma, in particolare quella ai piccoli uccelli canori: «L'uomo uccide i suoi gai compagni, amorosamente poetici, elegantemente artistici nella semplice vesticiuola atta al volo, per loro tagliata e cucita dai genii delle foreste e dei torrenti. Si spegne la poesia vivace dei campi, ch'erano di giorno festosi pel volo e pel canto, ed anche a sera e durante le ore notturne pei gridi dei cani, lo stridio dei grilli, il lamento dei gufi, il breve urlo delle upupe, lo squillare a distesa del canto dei rosignoli, s'estingue la romantica voce dei campi, mai del tutto cimiterialmente silenziosi una volta come l'uomo adesso li ha fatti». La sua analisi sui danni provocati dall'uomo assume i toni del moderno ecologista: «D'immensa importanza per la distruzione della fauna è stato l'irragionevole disboscamento d'immense regioni della terra. ... L'umanità per avarizia s'isola; pervertendo l'ambiente nel quale deve vivere, grado a grado distruggendo le risorse del futuro». Deprecabili e da combattere sono, a diverso titolo, la corrida, «feroce e malefico spettacolo d'empie atrocità», l'ingrassamento forzato delle oche per ottenere il fegato grasso, l'acceccamento degli uccelli canori usati come richiami e, con la stessa finalità, la pratica della *chiusa*, le atrocità cui sono sottoposti gli animali durante i trasporti e al macello, le nefandezze della vivisezione.

Sul fronte più strettamente letterario, gli ultimi due secoli come si è già accennato, hanno visto un'abbondante produzione di racconti, resoconti e romanzi imperniati sui piaceri della caccia. Fra le voci del campo opposto un rilievo particolare merita, per il suo prestigio, quella di Leone TOLSTOJ (Lev Nicolaievič T., 1828-1910), scrittore fra i più grandi di ogni tempo e approdato, nei suoi ultimi anni, a una visione

della vita basata sull'amore universale. Nel suo saggio *Contro la caccia* <sup>(163)</sup>, Tolstoj, da ex cacciatore, prende in considerazione per poi confutarle, le argomentazioni avanzate a giustificazione di questa attività. Soprattutto importante sarebbe l'evasione dalle occupazioni quotidiane per vivere qualche ora in comunicazione con la natura, mentre l'uccisione della selvaggina non rappresenterebbe affatto il principale piacere dell'attività venatoria. Ma «se fosse vero, la sola comunione del cacciatore con la natura potrebbe soddisfarlo. Però, né passeggiate a piedi o in battello, né i lavori di giardinaggio o dei campi, né tutto ciò che si fa in mezzo alla natura, può sostituire nel cacciatore quel godimento speciale, accessibile solamente a colui che sperimenta le sensazioni del cacciatore, come dicono fieramente i discendenti di Sant'Uberto. ... Checché se ne dica, il piacere dominante della caccia è nel perseguitare ed uccidere gli animali. Questo è il fine e questa la sua principale attrattiva».

Contrariamente a quanto viene sostenuto, «la caccia non è una forma naturale della lotta per l'esistenza, ma un ritorno volontario allo stato selvaggio, con questa differenza: che la caccia era un'occupazione naturale per l'uomo primitivo, mentre questa occupazione nell'uomo moderno civilizzato non fa che esercitare e sviluppare in lui istinti bestiali, che la coscienza riprova, e che teoricamente la nostra civiltà vorrebbe aboliti. ... Vi è una serie di atti riconosciuti indegni di un uomo onesto. La sopraffazione, la perfidia, le trappole, l'imboscata, l'assalto di molti ad uno solo, del forte contro il debole, il ratto dei piccini ai genitori e viceversa, sono altrettanti atti vili per se stessi, indipendentemente dalla qualità delle vittime». Il sentimento della compassione verso tutte le creature consente all'uomo di incamminarsi «verso una vita superpersonale, che eleva ad un livello più alto la sua coscienza e gli offre la maggiore felicità possibile. Così, la pietà, mentre addolcisce le sofferenze degli altri, è giovevole ancor più a colui il quale la prova. ... Il cacciatore opera in senso diametralmente opposto; e non una volta, per caso, ma sempre egli soffoca in sé il prezioso sentimento della pietà. ... Ed è così che è schiacciato il bocciuolo appena schiuso della pietà da cui potrebbe germogliare e fiorire quel sentimento più elevato e perfetto, che è l'amore. In questo costante suicidio morale è il male supremo della caccia».

In un altro scritto, *Il primo gradino* <sup>(164)</sup>, Tolstoj indica come primo

---

<sup>(163)</sup> Come si ricava dall'introduzione all'edizione italiana, *Contro la caccia e Il primo gradino* (vedi nota seguente) sono stati pubblicati insieme in Europa occidentale nel 1895 dall'Editore Charpentier con il titolo *Plaisirs cruels*. L'edizione italiana, a cura di Gino DITADI, *Contro la caccia e il mangiar carne*, è del 1994.

<sup>(164)</sup> Questo testo fu composto nel 1891 come *Introduzione* all'edizione russa di *The ethics of diet* di H. WILLIAMS,

passo del cammino che porta alla perfezione l'astinenza dai piaceri materiali, procurati spesso dallo sfruttamento dei più poveri e deboli, e, in particolare dal consumo della carne. Dopo un resoconto raccapricciante e angosciato della visita al macello di Tula, questo invito è ulteriormente ribadito: «E se l'uomo cerca seriamente e sinceramente di progredire verso il bene, la prima cosa, di cui si priverà, sarà l'alimentazione carnea. Infatti, senza parlare dell'eccitamento delle passioni più basse, che questo cibo provoca, il suo uso è immorale, perché comporta una azione contraria alla morale – l'assassinio – causato solo da ingordigia e golosità».

### 3.9 - Evoluzionismo e moderno animalismo

La pubblicazione nel 1859 dell'opera di Charles DARWIN *The origin of species* <sup>(165)</sup> ha rappresentato una pietra miliare nella storia della biologia, ma con inevitabili implicazioni, al di là dell'intento dell'Autore, teologiche, filosofiche e sociologiche. In realtà, il concetto che le specie fossero un'entità fissa, esistenti *ab initio* come le aveva volute il Creatore, era già stato messo in discussione, con diverse sfumature, da numerosi filosofi e naturalisti <sup>(166)</sup>. Il grande merito di Darwin fu di esporre una teoria convincente, basata su una lunga serie di osservazioni e riflessioni sul meccanismo alla base dell'evoluzione biologica: la selezione naturale, che, nella lotta per l'esistenza <sup>(167)</sup> in una popolazione casualmente variabile, premia, assicurandone la discendenza, gli individui più adatti ad un certo ambiente.

---

<sup>(165)</sup> La prima edizione di *The origin of species* fu esaurita nel giorno stesso della pubblicazione (il 24 novembre del 1859); seguirono sei edizioni (la 6<sup>a</sup>, l'ultima curata direttamente dall'autore, è de 1872), in ciascuna delle quali Darwin prese in considerazione le osservazioni sollevate dai critici della sua teoria.

<sup>(166)</sup> Si possono ricordare almeno Jean-Baptiste LAMARCK (1744-1829), Geoffroy ST. HILAIRE (1772-1844) ed Erasmo DARWIN (1731-1802), avo di Charles D. Il percorso storico delle ipotesi speculative e delle le osservazioni scientifiche sulla variabilità e la trasformazione degli esseri viventi, a partire dall'antichità greca fino alla formulazione della teoria evoluzionistica di C. Darwin è illustrato in un'opera di ancora utile consultazione del paleontologo americano Henry Fairfield OSBORN (l'edizione italiana è del 1901).

<sup>(167)</sup> Il concetto della competizione che lascia sopravvivere solo i più adatti fu ispirato dal saggio di MALTHUS (*An essay on the principles of population*, 1803), che Darwin aveva letto nel 1838. Il pensiero malthusiano ammetteva che la popolazione e i mezzi per la sua sussistenza tendono a crescere secondo progressioni rispettivamente geometrica e aritmetica, da cui una crescente divaricazione e un'inevitabile lotta. Da questa concezione, che peraltro non prevedeva alcun progresso, Darwin trasse l'idea fondante della sua teoria.

Nell'*Origine delle specie* Darwin non affronta apertamente la questione della filogenesi dell'uomo e anzi, nella sintesi finale, si sforza di conciliare la sua teoria con la presenza di un Dio Creatore <sup>(168)</sup>. Era tuttavia implicito che alla specie umana non è riservato un percorso evolutivo privilegiato, teleologicamente determinato dalla divinità come fine supremo della natura, ma che la sua storia si sviluppa secondo meccanismi comuni al resto del mondo animale. Il problema dell'origine dell'uomo è affrontato apertamente da Darwin qualche anno più tardi in un'opera specifica (*The descent of man*, 1871), che si propone «come scopo unico ... il considerare primieramente se l'uomo, come tutte le altre specie, sia disceso da qualche forma preesistente; secondariamente, il modo del suo sviluppo; ed in terzo luogo il valore delle differenze fra le cosiddette razze umane» <sup>(169)</sup>. La parentela con le scimmie è, in questo testo sostenuta senza ambiguità: «Se si ammette che le scimmie antropomorfe formano un sotto-gruppo naturale, allora l'uomo va d'accordo con esse non solo in tutti quei caratteri che egli possiede in comune con tutto lo scompartimento Catarrino, ma in altri caratteri particolari, come la mancanza di coda e di callosità e nell'aspetto generale, e noi possiamo da ciò dedurre che qualche antico membro del sotto-gruppo antropomorfo abbia dato nascimento all'uomo» <sup>(170)</sup>.

Le proposizioni dell'evoluzionismo darwiniano – non fissità delle forme viventi, ma speciazione per somma di modifiche casuali, processo non teleologico che ha interessato anche l'uomo – non poteva non

---

<sup>(168)</sup> Per la verità, Darwin aveva cercato di evitare scontri sul terreno teologico. Così scrive nelle Conclusioni (la traduzione è di Giovanni Canestrini): «Io non trovo alcuna ragione per pensare che le opinioni espresse in questo volume possano ferire i sentimenti di chichessia. Del resto per dimostrare quanto siano fugaci queste impressioni, ci piace ricordare che la più grande scoperta che sia mai stata fatta dall'uomo, vale a dire la legge di attrazione di gravità, fu anche attaccata dal Leibniz *come sovversiva della religione naturale, e conseguentemente della religione rivelata*». Il libro si chiude rivendicando l'inserimento, espresso in suggestivi termini poetici, della sua teoria in una visione religiosa della natura: «Così dalla guerra della natura, dalla fame e dalla morte, discende direttamente il più alto risultato che si possa concepire, cioè la produzione degli animali superiori. Vi ha certamente del grandioso in queste considerazioni sulla vita e sulle varie facoltà di essa, che furono in origine impresse dal Creatore in poche forme o anche in una sola; o nel pensare che mentre il nostro pianeta si aggirò nella sua orbita, obbedendo alla legge immutabile della gravità, si svilupparono da un principio tanto semplice, e si sviluppano ancora, infinite forme, vieppiù belle e meravigliose» (DARWIN, *Sull'origine delle specie*, 1875). Sulla transizione di Darwin da una posizione di fede ortodossa ad un agnosticismo prossimo all'ateismo si veda FRANCESCHELLI (2005).

<sup>(169)</sup> DARWIN, *L'origine dell'uomo*, Introduzione (1ª ediz. italiana, 1871).

<sup>(170)</sup> *Ibidem*, VI.



scatenare accese polemiche, in campo religioso e scientifico, che non si sono ancora spente <sup>(171)</sup>.

Se l'uomo è declassato da signore del Creato a uno dei tanti tasselli della diversità biologica, risulta senza fondamento la sua pretesa di do-

---

<sup>(171)</sup> In estrema sintesi, e semplificazione, attualmente le posizioni del mondo filosofico-scientifico riguardo all'evoluzione si dividono in tre schieramenti. *Neodarwinismo*, che accetta *in toto* l'evoluzionismo, integrandolo con le moderne conoscenze della genetica (padri di questa scuola sono considerati Ronald FISHER, Sewall WRIGHT, J.B.S. HALDANE, Ernst MAYR e Theodosius DOBZHANSKY); una posizione a parte occupa Stephen J. GOULD (1941-2002), che, discostandosi dall'evoluzionismo ortodosso, ha proposto un modello dell'evoluzione basato su «equilibri punteggiati» (un'esposizione completa del suo pensiero si trova in *La struttura della teoria dell'evoluzione*, 2003). *Creazionismo*, teoria con radici che affondano nella tradizione biblica, riemessa con rinnovato fervore in USA, negli ambienti del fondamentalismo riformato, attorno agli anni ottanta del secolo scorso, che si rifà ad una lettura letterale della *Genesis*, per cui la Terra, con tutte le sue specie animali e vegetali, è stata creata, circa 10.000 anni fa, in sei giorni di 24 ore ciascuno; in questo profilo temporale così contratto, uomini e dinosauri hanno convissuto e i fossili sono le testimonianze del Diluvio (padre di questa linea di pensiero è stato lo studioso di ingegneria idraulica Henry MORRIS, 1918-2006). *Disegno intelligente* (ID, *Intelligent Design*), teoria sostenuta dal biochimico Michael J. BEHE della Leigh University in Pennsylvania (*Darwin's black box, The biochemical challenge to evolution*, 1996), secondo il quale alcune strutture della natura, per la loro complessità – in particolare la cellula, il *black box*, la scatola nera, del titolo del suo libro – sono spiegate in maniera più convincente, rispetto alla semplice casualità, come prodotto di un progetto, e quindi di un agente, intelligente; a conclusioni analoghe, sulla base di argomentazioni matematiche, è arrivato l'altro teorico dell'ID William A. DEMBSKI (*Intelligent Design: The bridge between science and theology*, 1998). Fra i critici del darwinismo, con motivazioni scientifiche e non ideologiche, si può ricordare il genetista Giuseppe SERMONTI, secondo il quale esistono molte evidenze in contrasto con la teoria evoluzionistica (il titolo del suo saggio *Dimenticare Darwin*, 1999, ricalca, con più marcato accento critico, quello di Niles ELDREDGE, *Ripensare Darwin*, 1995; dello stesso ELDREDGE, 2006, è il più recente testo, fino ad oggi, sulla vicenda umana e scientifica di Darwin. Il magistero della Chiesa – dopo che già, verso la metà del secolo scorso, il gesuita paleontologo Pierre TEILHARD DE CHARDIN (1881-1955) si era proposto di conciliare il darwinismo con la fede (fra i suoi molti scritti, usciti per lo più postumi, *Il posto dell'uomo nella natura*, 1956) – considera oggi l'evoluzionismo non incompatibile con la religione, ma con la fondamentale puntualizzazione che la comparsa dell'uomo non è il risultato di eventi biologici casuali e che a un certo punto del processo di ominazione si verificata una discontinuità rispetto agli altri rami evolutivi (fra le pubblicazioni più recenti su questi temi, Fiorenzo FACCHINI, 2005 e Orlando FRANCESCHELLI, 2005). La letteratura sul darwinismo, anche limitatamente a quella di Autori italiani (già i primi traduttori di Darwin, Giovanni CANESTRINI e Michele LESSONA furono anche divulgatori della sua teoria, rispettivamente 1877 e 1880, e 1883; sul darwinismo in Italia, cfr. Giacomo GIACOBINI e Gian Luigi PANATTONI, 1983) o comunque in lingua italiana è quanto mai vasta e non è qui il luogo per una sua rassegna. L'attualità del dibattito sull'evoluzionismo, anche al di fuori dell'ambito strettamente specialistico, è testimoniato dai numerosi articoli sull'argomento che ancora compaiono su riviste di buon livello divulgativo (vedi per es., QUAMEN, 2004; DAVIS, 2005; ORR, 2005).

minio su tutta la natura. Da questi presupposti dottrinari, si è sviluppato negli ultimi decenni del secolo scorso quel movimento di difesa degli animali, ben diverso dalle precedenti espressioni di benevolenza calata dall'alto, che ha preso il nome di «animalismo».

Il principale esponente di questa scuola di pensiero è il filosofo australiano Peter SINGER<sup>(172)</sup>, il cui libro *Animal liberation: A new ethics for our treatment of animals* uscito nel 1975 e tradotto nelle principali lingue<sup>(173)</sup> è diventato il testo base per il movimento animalista internazionale.

Lo spirito e il proposito della pubblicazione sono precisati già nella Premessa (edizione del 1975, riportata anche in quella del 2003): «Questo libro tratta della tirannia che gli animali umani esercitano sugli animali non umani». Nessuna compromissione con il sentimentale amore per gli animali, ma un principio di giustizia, dettato dalla sola ragione, per dei soggetti che devono godere del «fondamentale principio dell'eguaglianza di considerazione» rispetto all'uomo. Va quindi condannata ogni forma di *specismo*<sup>(174)</sup> ossia di discriminazione a favore degli interessi degli appartenenti alla propria specie, in particolare quella umana, e a sfavore di quelli di altre specie. Partendo dalle posizioni utilitaristiche di BENTHAM<sup>(175)</sup>, Singer ribadisce già dal primo capitolo (*Tutti gli animali sono uguali*) che «se un essere soffre non può esistere nessuna giustificazione morale per rifiutarsi di prendere in considerazione tale sofferenza. Quale che sia la natura dell'essere, il principio di eguaglianza richiede che la sua sofferenza venga valutata quanto l'analoga sofferenza – fin tanto che comparazioni approssimative possono essere fatte – di ogni altro essere». Ricerche di anatomia, fisiologia ed etologia confermano, al di là di ogni dubbio, che gli animali sentono il

<sup>(172)</sup> Nato a Melbourne nel 1946, è professore di filosofia morale a Princeton.

<sup>(173)</sup> La prima traduzione italiana, *Liberazione animale*, a cura della Lega antivivisezione è del 1987; sono seguite altre edizioni di altre case editrici.

<sup>(174)</sup> Per indicare la discriminazione, a favore o sfavore, basata sulla specie di appartenenza, Richard RYDER ha introdotto nel 1975 il termine *specismo*.

<sup>(175)</sup> SINGER cita, come riferimento, il celebre passo del filosofo ed economista inglese Jeremy BENTHAM (1748-1832), tratto da *Introduction to the principles of moral and legislation* (1789), di seguito riportato, parzialmente, secondo l'edizione italiana del 1989: «Possa venire il giorno in cui il resto della creazione animale acquisirà quei diritti che mai avrebbero potuto essere strappati loro se non dai tiranni. I Francesi hanno già scoperto che il nero della pelle non è un motivo per cui un essere umano debba essere abbandonato, senza rimedio, al capriccio del carnefice. ... Ma un cavallo o un cane in età matura sono senza paragoni animali più razionali di quanto lo sia un neonato di un giorno. ... E anche se non fosse così, che importerebbe? Il punto non è «Possono ragionare?», né «Possono parlare?», ma «Possono soffrire?».

dolore, anche se, come del resto i bambini piccoli, non possono esprimerlo a parole. L'eguaglianza di tutti i viventi di fronte al dolore non implica che la stessa eguaglianza debba essere estesa al valore della vita. Infatti, se caratteristiche intellettuali di un essere autocosciente – capacità di pensiero astratto, di fare piani per il futuro, di stringere relazioni con gli altri, e così via – sono ininfluenti ai fini dell'inflizione del dolore, si può tuttavia accettare, senza per questo cadere nello specismo, che queste doti attribuiscono alla sua vita un valore superiore a quella di un essere privo di tali capacità.

Fra le numerose pratiche attraverso le quali l'uomo manifesta il suo specismo ed esercita, in vario modo, la crudeltà verso gli animali, Singer sceglie di esplorarne a fondo due: la sperimentazione sugli animali e gli allevamenti industriali. Per quanto riguarda il primo caso, la conclusione è che «la questione etica della giustificabilità della sperimentazione animale non si può risolvere facendo riferimento ai benefici che essa comporta per noi, per quanto convincenti possano essere le prove di tali benefici. Il principio etico dell'eguale considerazione degli interessi esclude alcuni metodi di acquisizione della conoscenza. Non c'è niente di sacro nel diritto a perseguire la conoscenza». Trattando degli allevamenti industriali, Singer si sofferma sulle innaturali condizioni di vita e di alimentazione cui sono sottoposti soprattutto polli e ovaiole, maiali, vitelli e vacche da latte; le modalità di trasporto e di macellazione aggiungono ulteriori sofferenze. L'epilogo logico a tutte queste considerazioni è l'invito alla dieta vegetariana, che non solo elimina lo sfruttamento degli animali, ma risulta più efficiente, essendo il consumo degli alimenti diretto, sia dal punto di vista proteico che energetico.

Un altro filosofo attivamente impegnato nel movimento dei diritti degli animali è l'americano Tom REGAN<sup>(176)</sup>. Il suo libro *The case for animal rights* del 1983 è un altro testo chiave per gli animalisti. In maniera ancora più radicale di Singer, Regan difende la dignità degli animali in quanto portatori di diritti intrinseci, indipendenti cioè dal valore in rapporto ad altri esseri. La sua battaglia si svolge sia sul piano filosofico, in opposizioni all'antropocentrismo, sia sul piano concreto della lotta alla vivisezione, agli allevamenti intensivi, alla sperimentazione di farmaci sugli animali. In nessun caso, cioè, è lecito considerare gli animali in funzione della loro utilità per l'uomo. Così scrive, per es., a proposito dei test sugli animali: «Gli animali da laboratorio non sono

---

<sup>(176)</sup> Nato Pittsburgh nel 1938, è professore di filosofia all'Università Statale della Carolina del Nord.

una «risorsa», il cui status morale sia quello di essere utili agli interessi degli essere umani. Sono soggetti ad una vita che va avanti, nel bene e nel male, per loro, indipendentemente dall'utilità che potrebbero avere o meno per gli altri. Condividono con noi un particolare valore – un valore insito alla vita – e, qualsiasi cosa facciamo loro, dobbiamo rispettare quel valore, perché è giusto così. Trattarli come se il loro valore si riducesse alla loro utilità per gli interessi umani, per quanto importanti possano essere, significa trattarli ingiustamente ... Il fatto che i test sugli animali siano previsti dalla legge non significa che siano moralmente tollerabili; dimostra solo che la legge stessa è ingiusta e che dovrebbe essere modificata».

Il movimento animalista ha riscosso un ampio consenso, almeno nei Paesi del benessere, testimoniato dal numero, sempre crescente, di pubblicazioni che ne sostengono, a diverso livello e con diverse sfumature ideologiche, i principi.

Fra gli studiosi italiani, anche volendo ridurre al minimo i riferimenti e limitando le citazioni bibliografiche, si possono ricordare almeno alcuni nomi. Silvana CASTIGNONE è autrice di un testo, *Povere bestie. I diritti degli animali* (1997), che ha, fra gli altri pregi, quello della pacatezza con la quale sono affrontati temi – come gli allevamenti intensivi, la vivisezione, la caccia nelle sue varie modalità, gli zoo, le «feste» che coinvolgono animali, le possibili distorsioni dell'ingegneria genetica – trattati da altri Autori puntando soprattutto su descrizioni orrifiche. Di rilievo internazionale è l'attività di Paola CAVALIERI, fra l'altro curatrice assieme a Peter Singer del volume *Il progetto grande scimmia* (1994), che propone, come primo passo sulla via del riconoscimento dei diritti di tutti gli animali, «che la comunità degli eguali venga estesa fino a includere tutti i grandi antropoidi: esseri umani, scimpanzé, gorilla e oranghi»; tutti i membri della comunità devono godere dei diritti fondamentali, garantiti dalla legge, come la vita, la libertà e quello di non essere sottoposti a sofferenze. Luisella BATTAGLIA (*Etica e diritti degli animali*, 1997) è particolarmente impegnata nel campo della Bioetica. Gino DITADI, è autore di numerosi saggi di carattere storico e filosofico e, in particolare, di un ampio trattato in due volumi, *I filosofi e gli animali* (1994), comprendente una ricca antologia di autori fondamentali o anche poco noti. Antonio BARRECA, il cui testo *Animali non umani: responsabilità e diritti* (2003) è preceduto da un'ampia Introduzione *Estendere il cerchio dell'etica*, particolarmente utile per conoscere il pensiero dei principali Autori contemporanei impegnati nel dibattito sui diritti degli animali. Tutti gli Autori sopra citati sono docenti di materie filosofiche o giuridiche e, talvolta, linguaggio, argomentazioni

dialettiche e rassegne storiche, appaiono, volutamente o meno, rivolti ai frequentatori del loro stesso ambiente culturale.

### 3.10 - *Cristianesimo e natura*

Negli scritti degli animalisti è quasi sempre presente, più o meno marcato, a volte astioso, un atteggiamento polemico nei confronti del dell'Antico Testamento e del cristianesimo, visti come portatori di una visione antropocentrica della natura, posta, in tutte le sue componenti, a servizio dell'uomo. Il problema delle nostre relazioni morali con gli animali è lucidamente affrontato da Luisella BATTAGLIA<sup>(177)</sup>, che lamenta «il silenzio secolare della Chiesa», ma che mette in evidenza, da parte di teologi e pensatori laici «una crescita di attenzione per il problema – etico, filosofico, religioso – della sofferenza e del destino degli animali». Anche dalle parole degli ultimi pontefici, Paolo VI e Giovanni Paolo II, afferma la Battaglia, traspare un nuovo spirito di comunanza e di solidarietà fra le specie. Si può aggiungere che questa traccia è seguita anche dall'attuale pontefice Benedetto XVI che ha proclamato l'1 settembre giornata dell'ambiente<sup>(178)</sup>.

«Nessuno può negare» ammette il teologo Enzo BIANCHI, priore di Bose (1997) «che il cristianesimo occidentale, soprattutto nel secondo millennio, ha coltivato una fede *acosmica* dove la natura, gli animali e i vegetali costituiscono semplicemente il contesto per l'uomo, il suo ambiente. Paura del panteismo pagano, certo, paura di divinizzare animali, piante e cose, timore di attentare all'alterità trascendente del divino, ma anche riduzione della natura a fornitore di cibo per l'uomo, in un rapporto che sostanzialmente non vede solidarietà ma solo mera funzionalità nei confronti del «re della natura»... Ma se rileggiamo le Scritture ebraiche, il Nuovo Testamento e la «grande tradizione cristiana», soprattutto nel primo Millennio della chiesa indivisa, in realtà restiamo stupiti dell'attenzione riservata alle creature tutte, ma in particolare agli animali e al loro rapporto con gli uomini». A sostegno di questa tesi vengono proposte una rilettura attenta, con acribia, del messaggio biblico circa gli animali e numerose citazioni di padri della Chiesa.

---

<sup>(177)</sup> BATTAGLIA, *Lineamenti di bioetica animale* (2003), cap. 6. *Questione animale e coscienza cristiana*.

<sup>(178)</sup> La data dell'1 settembre, primo giorno dell'anno liturgico ortodosso, come Giornata di preghiera per il creato, era stata proposta già nel 1989 dal patriarca Dimitrios di Costantinopoli; la scelta della stessa data da parte della Chiesa cattolica ha un significato ecumenico.

Il dibattito non ancora concluso in ambito teologico sul rapporto fra l'uomo e la natura, le tensioni suscitate, il confronto con alcune posizioni del pensiero scientifico sono discussi con tono sereno, e ampiamente documentati, in uno scritto del domenicano Jacques ARNOULD (2003).

Rimane, in ogni caso, insanabile il contrasto con le tesi degli animalisti più radicali, che considerano l'uomo nient'altro che uno fra i tanti animali, concetto così espresso da SINGER: «Noi usiamo comunemente la parola 'animali' volendo significare 'animali diversi dagli esseri umani'. Tale uso del termine distingue gli umani dagli altri animali, suggerendo l'idea che noi non siamo animali – idea che chiunque abbia elementari nozioni di biologia sa essere falsa»<sup>(179)</sup>.

### 3.11 - Associazioni animaliste

Il compito della diffusione fra il grande pubblico del verbo animalista e di operare concretamente per la sua applicazione è stato assunto da numerose associazioni. Per limitarci al nostro Paese e alle più diffuse (fra parentesi, accanto alla spiegazione dell'eventuale acronimo, l'anno di fondazione): la LAV (Lega Anti Vivisezione, 1977), con sedi in tutta Italia; la LIDA (Lega Italiana Diritti Animali, 1977); *Animalisti italiani* (1998), che si richiamano ai principi della PETA (People for the Ethical Treatment of Animals, fondata da Ingrid Newkirk e Alex Pacheco nel 1980), organizzazione a diffusione internazionale che si ispira direttamente all'opera di Peter Singer; *Oltre la specie* (2002), e molte altre.

Accanto alle associazioni che in piena legalità perseguono le loro finalità istituzionali, sono sorti, in molti paesi, gruppi estremisti – filiazioni o emuli dell'ALF (Animal Liberation Front), fondato in Gran Bretagna nel 1976 da Ronnie Lee – con l'obiettivo di combattere con mezzi anche violenti lo sfruttamento, in ogni sua forma, degli animali: vengono così presi di mira e danneggiati laboratori di ricerca medica e farmacologica, allevamenti di animali da pelliccia o altro, operatori nel settore delle carni, e intimiditi i relativi addetti.

### 3.12 - Zoofilia, animalismo, ambientalismo

Molte battaglie in difesa degli animali, come per es. quelle per l'abolizione della caccia, vedono schierate sullo stesso fronte associazioni zoofile, animaliste e ambientaliste, ma posizioni e motivazioni non sono

---

<sup>(179)</sup> SINGER, *Liberazione animale*, Prefazione all'edizione del 1975.

sovrapponibili. Gli animalisti ostentano la loro diversità dagli «amici degli animali», ai quali rimproverano un atteggiamento paternalistico, e quindi pur sempre antropocentrico, nei confronti degli animali e un orizzonte spesso limitato alle poche specie da compagnia<sup>(180)</sup>. Inoltre, i più rigorosi e coerenti, rifiutano il consumo di carne, problema che non tocca, in genere, la moltitudine di cinofili e catofili.

Obiettivi fondamentali degli ambientalisti sono la conservazione della natura, in tutte le sue espressioni, preservando la diversità biologica a livello di specie ed ecosistemi, opponendosi agli organismi geneticamente modificati (OGM) e favorendo la diffusione di fonti energetiche rinnovabili. Fra le principali associazioni ambientaliste con interessi per il mondo animale, in particolare per la fauna selvatica, si possono ricordare: il *WWF* (World Wildlife Fund, Svizzera 1961, cinque anni dopo la sezione italiana), particolarmente impegnato nella salvaguardia delle specie animali in pericolo di estinzione e nella creazione e gestione di oasi ecologiche; *Greenpeace* (1971), conosciuta soprattutto per le sue battaglie contro i test nucleari e per la difesa delle balene, ma attiva anche in diversi settori di interesse più attuale; la *LIPU* (Lega Italiana Protezione Uccelli, 1965, dal 1993 federata al *BirdLife International*), con vari progetti per la difesa della natura selvatica, con particolare attenzione per gli uccelli e il loro ambiente, anche attraverso la gestione di oasi e centri recupero per animali feriti.

La concezione che sta alla base della filosofia ambientalista, anche se non esplicitamente espressa, non sfugge a un certo antropocentrismo. L'impoverimento della fauna selvatica (e del loro *habitat* naturale) è considerato un danno non soltanto come erosione della variabilità genetica, ma anche in vista della fruizione da parte dell'uomo, e per questo i programmi di conservazione sono rivolti preferibilmente a specie, per vari motivi più popolari e «simpatiche», come il panda gigante, felini, scimmie antropomorfe, tartarughe, grandi mammiferi marini, uccelli. Questa posizione si distacca dalla concezione animalista, per la quale, come si è visto, ogni essere vivente ha un valore per sé stesso, indipendentemente dalla sua posizione nell'albero filogenetico e dal suo interesse da parte dell'uomo.

Esistono anche associazioni eco-ambientaliste che si propongono di promuovere, con una visione globale, il rispetto per la natura e i

---

<sup>(180)</sup> SINGER racconta, con sottile *humour*, di un suo incontro salottiero con una signora «molto amante degli animali» e, a dimostrazione, proprietaria di un cane e due gatti, che durante la conversazione consuma, senza problemi, il suo sandwich al prosciutto (*op. cit.*, Prefazione).

diritti fondamentali di tutti gli esseri viventi. Fra queste, il Movimento UNA (Uomo Natura Animali), che oltre all'attività propria svolge funzioni di coordinamento nazionale di numerose associazioni animaliste.

Un posto a sé stante nel vasto panorama degli Autori impegnati sul fronte animalista e ambientalista spetta a Jeremy RIFKIN <sup>(181)</sup>, cui si devono numerosi scritti di successo sull'influenza delle nuove tecnologie e dei comportamenti umani irresponsabili sull'economia, sull'ambiente e sulla società. Nella sua opera del 1992 *Beyond beef* (tradotto in Italia con il titolo e sottotitolo *Ecocidio. Ascesa e caduta della cultura della carne*) pone l'accento, avvalendosi di una ricca documentazione scientifica, sulle disastrose conseguenze, a livello sociale e ambientale, indotte dalla cultura della carne, in particolare bovina (*beef*). Per soddisfare questa malintesa esigenza, spinta oltre ogni ragionevole fabbisogno fisiologico, dei consumatori dei paesi ricchi, l'allevamento di mandrie sempre più numerose di bovini ha richiesto l'abbattimento di vaste aree di foreste, in particolare nell'America latina per fare posto ai pascoli, innescando, per di più, un ciclo perverso: data la fragilità dell'ecosistema tropicale, dopo pochi anni di sfruttamento, il suolo diventa sterile, per cui nuove aree di foresta devono essere abbattute per creare nuovi pascoli. Anche al di fuori delle foreste pluviali, l'eccessivo carico di bovini al pascolo – «locuste con gli zoccoli» li definisce Rifkin – rappresenta una delle principali cause di desertificazioni che affliggono aree crescenti in America e in Africa. I bovini, in quanto ruminanti, concorrono negativamente, con le loro emissioni di metano anche all'effetto serra. Tutto questo a spese di danni alla salute per gli stessi affezionati agli *hamburger* e alle bistecche, di sofferenze per gli animali allevati, dello sfruttamento dei lavoratori impiegati nel comparto e, soprattutto, condannando alla denutrizione intere popolazioni del terzo mondo, che potrebbero migliorare sensibilmente le loro disponibilità alimentari se le risorse della terra fossero destinate direttamente all'alimentazione umana. La via d'uscita non può essere che la dieta vegetariana. «Eliminando la carne dalla dieta umana», conclude Rifkin «la nostra specie può compiere un significativo passo avanti verso una nuova consapevolezza, che contempra uno spirito di comunione con i bovini e, per estensione, con le altre creature viventi con cui condividiamo il pianeta».

---

<sup>(181)</sup> Laureato in Economia e in Affari internazionali, ha fondato nel 1977 la FOET (Foundation on Economic Trends). È autore di oltre una decina di opere di successo internazionale.



Per la verità – al di fuori degli eccessi, sempre condannabili, stigmatizzati da Rifkin – non si può trascurare che i ruminanti presentano un importante aspetto positivo, che ne giustifica, entro limiti e con modalità ragionevoli, l'allevamento: se alimentati correttamente non entrano in competizione, per il cibo, con l'uomo. Come scrive BALLARINI (1979): «In caso di necessità l'uomo può cibarsi con farina di mais, di soia, di arachidi come i maiali ed i polli (e molti popoli già lo fanno), ma mai gli uomini potranno alimentarsi con paglia, melassa, urea e sali minerali, come già fanno i bovini e gli altri ruminanti. Per un futuro del bovino bisogna però imparare a convivere con lui, come hanno già fatto le passate culture che non lo trovavano (ed infatti non era) inquinante e dissipatore di alimenti: per questo bisognerà sviluppare adeguate strategie di allevamento, alimentazione, utilizzazione delle deiezioni, controlli sanitari».

Ad accrescere la sensibilità nei confronti degli animali, attraverso una migliore conoscenza dei loro modi di vita e di espressione dei loro stati d'animo, hanno concorso anche le numerose pubblicazioni di studiosi e divulgatori che, sulla scia di Konrad LORENZ<sup>(182)</sup>, hanno concorso a familiarizzare anche il grande pubblico con i concetti, almeno i più elementari, dell'etologia.

I movimenti che fanno riferimento al mondo degli animali, e in particolare quelli più radicali consacrati alla difesa dei loro diritti, se non hanno conseguito il successo auspicato nel ripudio dell'alimentazione a base di prodotti di origine animale, soprattutto carne<sup>(183)</sup>, hanno tuttavia indotto nell'opinione pubblica una maggiore attenzione ai problemi del benessere animale. Il consumatore cioè non ha eliminato dal-

---

<sup>(182)</sup> Nato in Austria (Vienna, 1903-1989), fu direttore dal 1954 dell'Istituto di fisiologia del comportamento (*Verhaltensphysiologie*) del Max Planck Institut di Sewiesen, dove svolse le sue ricerche. Studiò a fondo il comportamento degli animali, interpretato come risultante di fattori genetici e acquisiti; famosi i suoi esperimenti sull'apprendimento per impressione (*imprinting*). Nel 1973 fu insignito del premio Nobel per la medicina. Fra i suoi numerosi libri di successo, il più popolare è probabilmente *Er redete mit dem Vieh, den Vögeln und den Fischen* del 1949 (tradotto in italiano *L'anello del Re Salomone*, dal titolo di uno dei capitoli), che segna, per il grande pubblico, il primo incontro con l'etologia. Fra gli altri studiosi di etologia, nonché brillanti e popolari divulgatori, si possono ricordare almeno Gerald DURRELL (1925-1995) e gli italiani Giorgio CELLI e Danilo MAINARDI.

<sup>(183)</sup> I fondamenti etici e scientifici del vegetarianismo vengono messi in discussione e respinti da una recente pubblicazione di Carla PAGANI (2004), che rivendica il diritto, per chi non aderisce al credo vegetariano, al consumo di carne, senza eccessi ma anche senza sensi di colpa. In difesa di una corretta alimentazione carnea si era già espresso, con l'autorevolezza dell'uomo di scienza, Giovanni BALLARINI (1992).

la sua dieta carne, uova, latte e latticini, ma apprezza che siano ottenuti da soggetti allevati e trasportati all'ultima destinazione in condizioni, per quanto possibile di «benessere». È questo un concetto che appare intuitivo, ma, all'atto pratico, di non facile quantificazione. Per gli animali da reddito, il giudizio è basato sulla misura di numerosi indicatori di natura zootecnica (ingestione di alimenti, quantità e qualità della produzione, funzioni riproduttive), fisiologica (parametri ematici, cardiaci e respiratori), patologica (frequenza di soggetti morti, malati, con lesioni), etologica (modalità di comportamento nelle situazioni di riposo o locomozione o nei confronti degli altri animali o dell'uomo). Anche senza entrare in questi dettagli scientifici, è fuori dubbio, anzi lapalissiano, che ogni situazione che genera sofferenza è incompatibile con la condizione di benessere.

Sensibile a questi problemi la CE, a partire dall'ultimo decennio del secolo appena concluso, ha emesso una serie di regolamenti e direttive con successivi aggiornamenti restrittivi, sugli spazi minimi per ogni specie e categoria in allevamento, sui requisiti della razione alimentare, sulle modalità di trasporto e di macellazione.

### *3.13 - Animali da compagnia*

Cani e gatti, oltre ai canarini e ai piccoli uccelli canori della fauna indigena, sono i tradizionali rappresentanti di quella categoria per la quale è stato coniato, in tempi relativamente recenti, il termine di animali da compagnia.

Da migliaia d'anni, l'uomo ha attribuito al cane, l'animale di più antica domesticazione, una posizione di privilegio, per vicinanza fisica, simpatia e utilità. A parte i soggetti allevati per puro diletto dalle classi più elevate o agiate, era tenuto in considerazione per le sue intrinseche capacità di fornire utili servizi: a seconda delle diverse razze, differenziate già nell'antichità, soprattutto per la guardia della casa e dei greggi, per la caccia o per la lotta.

Nei tempi più recenti, i pochi soggetti effettivamente utilizzati per le loro attitudini funzionali, di razza definita o meno, sono rimasti relegati negli ambienti rurali, mentre al progressivo inurbamento della popolazione umana ha corrisposto un'esplosione numerica della specie, della quale tuttavia hanno perso quasi sempre d'importanza le innate attitudini, sostituite dalla funzione di compagnia. Troviamo così, in questa nuova veste, cani già da pastore, come il maremmano o il pastore tedesco o scozzese, cani già da caccia, come il setter o il cocker, cani da guardia o difesa, in qualche caso mantenendo la loro funzione origi-

naria, come il boxer o il dobermann. Accanto a queste razze, e varie altre, di taglia media o grande, le cui esigenze etologiche e fisiologiche, per quanto sacrificate, richiedono pur sempre un certo spazio esterno all'abitazione padronale, si sono largamente diffusi i soggetti di piccola taglia, da appartamento, generalmente tollerati dai regolamenti condominiali. Fra le razze appartenenti a questa categoria, ve ne sono alcune le cui peculiarità, che rappresentano un pregio estetico per l'amatore, sono considerate dall'anatomico e dal fisiologo delle vere e proprie teratologie, che renderebbero i portatori incompatibili con la vita nell'ambiente naturale. Un esempio tipico è rappresentato dal pechinese, il cui naso schiacciato, e il pelo fluente, ne fanno un oggetto di tenerezza, ma che in realtà, per questa innaturale anatomia della testa, è predisposto a patologie respiratorie e a problemi di masticazione.

Altra deformità apprezzata è l'acondroplasia (arti molto brevi e nodosi, generalmente storti, uniti a tronco e testa normali o più massicci), considerata una mostruosità nell'uomo e nelle specie da reddito (i vitelli acondroplastici non sono di solito vitali), che caratterizza, per es., il basset-hound e il bulldog (portatore anche dell'anomalia muso schiacciato); questa malformazione è di serio ostacolo a quella attitudine naturale del cane che è la corsa e quindi non potrebbe perpetuarsi in una situazione di selezione naturale. In certi casi la selezione operata dall'uomo ha portato a soggetti innaturali e indifesi, di taglia ridottissima, come i chihuahua.

Verso i suoi amici e compagni il proprietario riversa di solito un sincero affetto, che si manifesta attraverso un'alimentazione ricercata e magari con collari raffinati e cappottini, anche se non di rado, per la sua tranquillità, li sottopone alla neutralizzazione sessuale o, per ragioni ormai solo estetiche, gli mozza la coda e gli orecchi<sup>(184)</sup>. Talvolta l'affetto è a termine, e il cane è abbassato a livello di oggetto, del quale disfarsi ai primi problemi, oppure il rapporto, specialmente con certe razze, è più distaccato e il cane è esibito come dimostrazione di prestigio sociale.

Diversamente dal cane, il gatto, animale non compiutamente «domestico», ha sempre goduto di una notevole indipendenza rispetto all'uomo, di cui pure frequenta l'abitazione. Il suo ambiente naturale è quello di campagna dove può realizzare il suo istinto ancestrale per la caccia, ai topi, funzione che fin dall'antichità lo ha fatto accogliere nel

---

<sup>(184)</sup> Secondo la *Convenzione Europea per la protezione degli animali da compagnia* del 13-11-1997, peraltro non ancora recepita in Italia, entrambi questi interventi caudotomia e conchectomia, devono essere vietati (art. 10); dello stesso tenore è il parere espresso il 5-5-2006 dal *Comitato Nazionale per la Bioetica*.

consorzio umano, o ad altre piccole prede, come uccelli e lucertole. Per queste sue caratteristiche comportamentali il gatto comune male si adatta alle costrizioni di un appartamento urbano. Attraverso l'importazione di ceppi esotici, incroci, selezione di soggetti portatori, per mutazione, di caratteri esteriori singolari, sono state create centinaia di razze distinte per il colore del mantello e le sue svariate particolarità, per la lunghezza del pelo, per il colore degli occhi, per la forma della testa, del muso, degli orecchi, del tronco, della coda, caratteri tutti minuziosamente descritti negli standard delle associazioni di razza. In alcuni casi i caratteri fenotipici di per sé molto apprezzati sono associati a gravi alterazioni funzionali: così, per es., i persiani bianchi albinici, con occhi azzurri che ne costituiscono un motivo di pregio, sono spesso affetti da turbe uditive fino alla sordità.

Con gli stessi criteri di predilezione per modelli animali strani e curiosi, lontani dal tipo ancestrale, cinofili e catofili hanno favorito la costituzione di razze su misura per l'uomo e per il suo ambiente artificiale e da questi obbligatoriamente dipendenti. Nell'ambito degli animali da compagnia, è stato quindi raggiunto, in certo senso, il medesimo risultato degli allevatori delle razze da reddito, vale a dire un prodotto animale «tecnologico».

In questi ultimi anni, le nostre abitazioni si sono popolate di una variegata fauna, costituita non solo da insoliti mammiferi e uccelli, ma anche da rettili e anfibi e financo invertebrati. Fra i primi, soprattutto roditori come le cavie o porcellini d'India (già allevate dalle popolazioni andine per fini alimentari, ma ora selezionate a costituire diverse razze, distinte per le caratteristiche del mantello), i criceti (appartenenti a diverse specie e varietà), i topolini (la stessa specie, *Mus musculus* L., del non gradito ospite degli ambienti domestici), fra i quali i cosiddetti ballerini <sup>(185)</sup> con diverse varietà, gli scoiattoli (specialmente il *tamias striato* asiatico con diverse sottospecie); fra i mustelidi, il furetto (già addomesticato nell'antichità a scopo di caccia e tuttora utilizzato per questa attitudine in Sicilia), allevato con diverse tipologie del mantello, e la puzzola americana o moffetta <sup>(186)</sup>.

Sono anche presenti specie di antica domesticazione, abitualmente allevate per scopi alimentari, ma di taglia ridotta, come il coniglio nano

---

<sup>(185)</sup> La denominazione deriva dalla tendenza di muoversi in circolo, dovuta a una alterazione cerebrale di origine genetica. Anche in questo caso, quindi, l'uomo ha fissato, per il suo diletto, una mutazione, che, in condizioni naturali, avrebbe portato all'estinzione i suoi portatori.

<sup>(186)</sup> Sia i furetti che le moffette tenuti in casa sono solitamente sottoposti all'asportazione chirurgica delle ghiandole odorifere perianali.

con le sue numerose razze e varietà e il maiale nano di origine vietnamita. Gli uccelli sono rappresentati principalmente da canarini, pappagalli di diversa origine, merli indiani, fagiani ornamentali; i rettili, da tartarughe di diverse famiglie e specie, da sauri – come camaleonti, iguane, gechi e lucertole, tutti presenti con diverse specie e sottospecie – e da serpenti, fra cui il più comune e innocuo è forse il falso corallo (*Lampropeltis Ruteni*), così chiamato in riferimento al velenoso serpente corallo (*Micrurus fulvus*), ma non mancano boa, pitoni e altri; gli anfibi, da rane, raganelle e salamandre. Fra gli invertebrati, possiamo trovare varie specie di farfalle, ma anche di ragni e di scorpioni.

Le motivazioni che sono alla base della proliferazione nell'ambiente domestico di questa inusuale fauna, per la quale in certi casi l'appellativo «di compagnia» appare improprio, sono diversi, dal trastullo dei bambini, al piacere estetico, all'interesse naturalistico, al gusto per l'esotico. Quale che siano le spiegazioni del fenomeno, i dati statistici ne confermano la rilevanza: secondo una recente indagine, presso 5.000.000 di famiglie italiane sono presenti 1.800.000 roditori, 13.000.000 di uccelli, 60.000 rettili e 30.000 testuggini terrestri <sup>(187)</sup>. Questi numeri giustificano la nascita di associazioni specifiche, come la SCIVAC (Società Culturale Italiana Veterinari per Animali da Compagnia), la SIVAE (Società Italiana Veterinari per Animali Esotici) o la AAE (Associazione Animali Esotici) e i numerosi siti internet dedicati ai cultori di determinate categorie di animali <sup>(188)</sup>.

La passione per l'animale esotico, il cui apprezzamento è spesso in funzione della sua rarità, ha attivato un vasto commercio, anche illegale, concorrendo, assieme alla caccia e alle alterazioni dell'ambiente naturale, alla rarefazione, fino alla scomparsa di molte specie; lo stesso sta avvenendo in campo vegetale. Per contrastare questa evenienza, nel 1973 è stata promossa la convenzione CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora), alla quale aderiscono 169 Paesi, fra cui l'Italia che ha ratificato il trattato nel 1979.

---

<sup>(187)</sup> I dati statistici riportati sono stati desunti da *Animali insoliti da compagnia* di Massimo RIBONI e Giuseppe ROCCA (2005), pubblicazione ricca di informazioni su sistematica, storia, comportamento, esigenze ambientali e alimentari, patologie e legislazione relative a numerose specie esotiche. Particolarmente attento alle valenze educative del rapporto di bambini e adulti con gli animali domestici è il testo di Massimo BETTETINI (2006). Chiara e bene illustrata è la guida del veterinario francese Florence DESACHY (2006). Queste e altre analoghe pubblicazioni attestano la vitalità del settore.

<sup>(188)</sup> A titolo di esempio: per i conigli, [www.rabbit.org](http://www.rabbit.org), sito della House Rabbit Society; per i pappagalli, [www.theparrotsocietyUK.org](http://www.theparrotsocietyUK.org), sito con una ricca galleria fotografica; per i serpenti, [www.serpenti.it](http://www.serpenti.it); per gli aracnidi, <http://atshq.org>, dove l'acronimo sta per American Tarantola Society Headquarters.

L'appendice I della CITES elenca le specie delle quali, salvo qualche eccezione (per es. scopi scientifici), sono vietati il commercio e la detenzione. La CITES è alla base dei successivi Regolamenti dell'Unione Europea e delle legislazioni nazionali, che hanno spesso introdotto ulteriori restrizioni.

### 3.14 - La zooantropologia

Da quanto fin qui esposto, appare come le relazioni uomo-animali abbiano in genere sofferto di uno sbilanciamento a sfavore di questi ultimi. Molte situazioni configurano in maniera del tutto evidente l'animale nella passiva disponibilità dell'uomo, per finalità sportive e di pasatempo, come nella caccia, alimentari, come per le specie da reddito, o scientifiche, come nel caso degli animali da laboratorio, e così via. Anche quando il rapporto è amichevole, come per gli animali da compagnia, questo è spesso viziato dall'inadeguata conoscenza delle caratteristiche fisiologiche ed etologiche delle singole specie e razze, sostituita da una interpretazione antropomorfa dei comportamenti e delle reali esigenze primarie. D'altra parte, le concezioni animaliste, tendono a porre l'animale in contesto a sé stante, trascurando le relazioni con l'uomo, che appare solo nella veste di sfruttatore e conculcatore di diritti fondamentali.

Tuttavia, la possibile interazione uomo-animale era già emersa dalle ricerche di Konrad LORENZ, che avevano evidenziato non solo le modalità di comunicazione intraspecifica, ma anche una serie di repertori comportamentali comuni – *universali biosemiotici*, secondo la terminologia specialistica – interpretabili al di là della barriera di specie, che consentono un certo grado di «dialogo» interspecifico. Sul versante antropologico, Claude LÉVI-STRAUSS aveva prospettato l'arbitrarietà dell'antinomia umano-non umano, posta, a suo vantaggio, dall'uomo stesso: «l'opposizione della natura e della cultura non sarebbe né un dato primitivo né un aspetto oggettivo dell'ordine del mondo. Dovremmo riconoscervi una creazione artificiale della cultura, un'opera difensiva che questa avrebbe scavato tutto intorno a sé perché non si sentiva capace di affermare la sua esistenza e la sua originalità altro che tagliando tutti i passaggi che potrebbero testimoniare la sua originaria connivenza con le altre manifestazioni della vita»<sup>(189)</sup>. Molti altri studi, nella

---

<sup>(189)</sup> La citazione è tratta dalla premessa alla 2ª edizione della sua opera (1967 in francese, 1969 per la traduzione italiana) *Le strutture elementari della parentela*.

seconda metà del '900, hanno affrontato, da diverse angolature la problematica animale.

Da questo terreno culturale è andata evolvendo, a partire dagli anni '80 del secolo appena concluso, una nuova scienza, la *zooantropologia*, che, avvalendosi dell'apporto di numerose discipline di ambito sia umanistico che scientifico – psicologia, pedagogia, etologia, zoosemiotica, bioetica, medicina veterinaria –, si propone di studiare i diversi aspetti dell'interazione uomo-animale, riconoscendo l'intersoggettività del rapporto con l'animale, il quale non è più solo oggetto di conoscenza, come per la zoologia, ma un partner di conoscenza, del quale va accettata l'alterità. L'animale, secondo questa visione, partecipa, come referente attivo, alla piena realizzazione dell'identità umana. Per usare le parole di Roberto MARCHESINI (2003), uno dei più attivi esponenti di questa disciplina: «Con il concetto di referenza <sup>(190)</sup> attiva decade l'idea autarchica della cultura umana e si riconosce uno statuto di partnership alla relazione con l'animale. La cultura diviene un frutto ibrido, si riconosce in altri termini una presenza animale acquisitiva, non solo pertanto il retaggio di condivisione biologica, frutto di prossimità filogenetica. In altre parole, mentre la biologia evuzionista, l'etologia e le neuroscienze hanno avvicinato l'uomo alle altre specie facendo riferimento al contesto filogenetico, ossia alla storia evolutiva della specie *Homo sapiens*, con la zooantropologia l'uomo ritrova la sua vicinanza all'animale anche in un contesto ontogenetico, facendo attenzione cioè a quelle acquisizioni che sono frutto della contaminazione culturale con l'alterità animale».

Il vastità del campo di studio della zooantropologia e la sua interdisciplinarietà hanno portato a una suddivisione e specializzazione in due principali ambiti diversi: la *Zooantropologia teorica*, che studia il rapporto uomo-animale nei suoi effetti e nella sua evoluzione o nei diversi contesti (rispettivamente *Z. diacronica* e *Z. sincronica*) e la *Zooantropologia applicata*, che si propone di utilizzare in situazioni concrete le conoscenze teoriche acquisite <sup>(191)</sup>.

Una professione che trova nelle nozioni di zooantropologia un valido supporto è, per es., quella di istruttore cinofilo, che, attraverso un'analisi dei componenti della coppia uomo-cane, è in grado prima di suggerire la migliore scelta per l'acquisto e di fornire poi utili suggerimenti

---

<sup>(190)</sup> Tecnicismo con il quale si intende l'insieme dei contenuti che derivano da una relazione o da un riferimento (con l'animale).

<sup>(191)</sup> Per maggiori dettagli e approfondimenti, si rimanda al testo fondamentale, ricco di richiami bibliografici, di Roberto MARCHESINI, *Lineamenti di Zooantropologia* (2000).

per l'educazione del cane stesso per evitarne disagi e disturbi comportamentali, sempre avendo presente le esigenze di entrambi i partner.

L'applicazione più nota della zooantropologia è rappresentata dall'utilizzazione del rapporto uomo-animale da compagnia per finalità assistenziali o co-terapeutiche. Per quanto questi ruoli siano sempre stati presenti presso le culture primitive, la loro riscoperta da parte della medicina moderna è piuttosto recente. Lo psichiatra Boris LEVINSON aveva notato, occasionalmente, i benefici indotti dalla presenza di un cane presente nel suo studio su di un bambino con disturbi psichici. Nei suoi scritti (1961, 1969), in riferimento a questa e ad altre successive analoghe osservazioni conìò il termine *Pet therapy*, entrato nell'uso internazionale per il prestigio e la concisione della lingua inglese <sup>(192)</sup>.

Dopo i lavori di Levinson, la *pet therapy*, nata in ambito medico nel settore ristretto della psichiatria infantile, è diventata oggetto di interesse anche da parte di studiosi di discipline diverse – psicologi, pedagogisti, sociologi, veterinari – con conseguente arricchimento della bibliografia <sup>(193)</sup> e dilatazione dei campi di applicazione: situazioni di disagio psichico, difficoltà di socializzazione, ansia, stress, solitudine, depressione, perdita di autostima, con i relativi sintomi psicosomatici, quali mal di testa, mancanza di appetito insonnia, disturbi cardio-vascolari; quindi non solo casi individuali, ma anche ospedali psichiatrici, case per anziani, centri di recupero per tossicodipendenti, prigionieri e riformatori. La *pet therapy* si dimostra un valido ausilio anche nei trattamenti di riabilitazione per deficit motori.

Il cane, per la predisposizione a relazionarsi con il suo partner umano e per il peculiare sviluppo dei suoi sensi, che gli consentono di interpretare anche impercettibili variazioni del comportamento del suo padrone e di segnalare un'eventuale prossima insorgenza di certi attacchi patologici, è l'animale di elezione per la *pet therapy*. Più recentemente, sono state proposte terapie riabilitative basate sull'attività equestre, *ippoterapia*, o sul nuoto in compagnia di delfini, *delfinoterapia* <sup>(194)</sup>.

---

<sup>(192)</sup> «Pet» in inglese ha il significato di «animale da accarezzare, coccolare», nell'uso comune è sinonimo di «animale da compagnia». Al posto di *pet therapy* il prof. BALLARINI, nel suo saggio *Animali terapia dell'anima* (2000), ha proposto, per la lingua italiana, l'acronimo UTAC (Uso Terapeutico degli Animali da Compagnia).

<sup>(193)</sup> Per fare solo qualche esempio, e limitatamente agli Autori italiani, oltre al testo di Ballarini citato alla nota precedente, particolarmente attento agli aspetti culturali di questa *zooterapia psicologica*, si possono ricordare la chiara esposizione di Elena CALLEGARI (2003) – entrambe le pubblicazioni portano, a loro volta una ricca bibliografia – e il manuale pratico di Renata FOSSATI (2003).

<sup>(194)</sup> Esempi di amicizia fra delfini e uomini erano stati descritti dai naturalisti



Il contatto con un animale domestico accresce nel bambino lo spirito di osservazione, l'autocontrollo, la socializzazione, il senso di responsabilità; nell'anziano, il partner animale, in particolare il cane, contribuisce, attraverso le passeggiate quotidiane, fonti frequenti di contatti umani, a combattere la solitudine e la tendenza alla vita sedentaria, con i connessi disagi psichici e fisici. Questi indubbi benefici non rientrano tuttavia nella *pet therapy*, che si configura come una vera disciplina scientifica, pertinenza di specialisti, possibilmente un'equipe di esperti di patologie umane e di etologia animale, che caso per caso stabiliscono il più adatto partner-non umano e le modalità di interazione con il paziente, non in alternativa ma in associazione con le opportune terapie mediche.

Dal punto di vista della bioetica, ci si può porre la domanda se l'utilizzazione degli animali nella *pet therapy* comporti una lesione della loro dignità. «La risposta a quest'interrogativo» secondo BALLARINI (2000) «è in linea di massima negativa, anzi ci si accorge che l'efficacia della *pet therapy* deriva in buona parte dall'emozione comunicativa che ogni animale esprime, proprio in quanto è e rimane quello che è. Quindi quanto più è salvaguardata la dignità di una specie animale, tanto più efficace è probabilmente la sua azione terapeutica».

### 3 - CONCLUSIONI

Il dibattito sul posto dell'uomo nella natura, e in particolare su i suoi diritti e doveri nei confronti del mondo animale, sempre vivo fin dai secoli più lontani fra i filosofi e i teologi, in questi ultimi anni è uscito dagli ambiti strettamente specialistici per diventare un problema di interesse più generale. Gli animali, almeno certe categorie, sempre più si prospettano come amici e alleati dell'uomo, sano e ammalato. Anche se perdurano situazioni di sfruttamento, in una frazione crescente dell'opinione pubblica tende a diminuire l'indifferenza per lasciar posto a sentimenti di disapprovazione. Al di fuori dell'utopia, per quanto si può spingere la previsione nel futuro, l'uomo continuerà a servirsi degli animali, ma con la consapevolezza che l'utilità attesa deve essere raggiunta, a seconda degli obiettivi, con il minimo di sofferenze inflitte e senza lederne la dignità. Si dovrà tendere a ricostruire quello

---

antichi (vedi per es. ELIANO, nota 114). La riscoperta di questa reciproca attrazione a fini terapeutici si deve alle osservazioni, iniziate verso la fine degli anni '70 del secolo scorso, dello psicologo David NATHANSON (1998).

che Desmond MORRIS (1992) ha chiamato il «Contratto animale», un rapporto cioè ragionevolmente bilanciato fra l'uomo e gli animali, partner nella condivisione del pianeta.

## BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. - Antologia palatina (a cura di F.M. Pontani) - 1979, Torino, *Einaudi*.
- AGAPITI A., 1911 - Il problema della vivisezione (prefaz. di R. Murri) - Roma, *Enrico Voghera ed.*
- AGAPITI A., 1914 - L'umanità in solitudine (prefaz. di L. Luzzatti) - Roma, *Enrico Voghera ed.*
- AGOSTINO - I costumi della Chiesa cattolica e i costumi dei manichei (traduz. di L. Alici e A. Pieretti) - 1997, Roma, *Città Nuova Editrice*.
- AGOSTINO - Le confessioni (traduz. e note di C. Carena) - 2000, Roma, *Città Nuova Editrice*.
- AGOSTINO - De civitate Dei (recognoverunt B. Dombart et A. Kalb) - 1981, Stutgardiae, *Teubneri*.
- ANONIMO, 1896 - Della Caccia. In id.: Nuova entomologia (nuova ediz. corretta ed ampliata dal Dott. A. Lavoit) - Milano, *Romeo Mangoni ed.*
- ANONIMO - I Nibelunghi (a cura di L. Mancinelli) - 1972, Torino, *Einaudi*.
- ARAGO J. - Caccia alle bestie feroci (prefaz. di G. Celli, traduz. di anonimo) - 1988, Milano, *Arcana Editrice*.
- ARISTOTELE - Politica (a cura e traduz. di R. Laurenti) - 2002, Roma-Bari, *Laterza*.
- ARISTOTELE - Ricerche sugli animali [*Historia animalium*] e Le parti degli animali [*De partibus animalium*] (a cura e traduz. di M. Veggetti). In id.: Opere biologiche (a cura di D. Lanza e M. Veggetti) - 1996, Torino, *UTET*.
- ARNOULD J., 2003 - La Chiesa e la storia della natura (traduz. di B. Pistocchi e A. Gianni) - Milano, *JacaBook*.
- ARRIANO - Della caccia (traduz. di N. Tommaseo). In: Opere di Arriano Nicomediese. Tomo II: Opuscoli - 1827, Milano, *Sonzogno*.
- BADEN-POWELL R. - Scoutismo per ragazzi (traduz. di F. Catani, revisione e aggiornamenti di M. Sica) - 2003, Roma, *Nuova Fiordaliso*.
- BALLARINI G., 1979 - Animali e pascoli perduti - Bologna, *Calderini*.
- BALLARINI G., 1992 - Elogio della carne - Bologna, *Calderini*.
- BALLARINI G., 1996 - L'animale tecnologico - Bologna, *Calderini*.
- BALLARINI G., 2000 - Animali terapia dell'anima - Brescia, *Fondazione Iniziative Zootecniche e Zootecniche*.
- BARBER R., RICHES A., 1999 - Animali mai esistiti (traduz. G.a Guerzoni) - Casale Monferrato (AL), *Piemme*.
- BARBERI SQUAROTTI G., 2000 - Selvaggia diletta - Venezia, *Marsilio*.
- BAROLDI L., 1885 - La caccia - *Riva fedele*, III, n. 20, 160.

- BARRECA G., 2003 - Animali non umani: responsabilità e diritti – Milano, *Edizioni Unicopli*.
- BATTAGLIA L., 1997 - Etica e diritti degli animali – Napoli, *Liguori*.
- BATTAGLIA L., 2003 - Lineamenti di bioetica animale. In: TUGNOLI.
- BAUDEMONT E., 1862 - Les races bovines au concours universel agricole de Paris en 1856; études zootechniques publiés par ordre de S. Exc. Le Ministre de l'Agriculture – Paris, *Stamperia imperiale*.
- BEHE M.J., 1996 - Darwin's black box. The biochemical challenge to evolution - New York, *The Free Press*.
- BETTETINI M., 2006 - Amici pelosi e altre bestie - Cinisello Balsamo (MI), *Edizioni San Paolo*.
- BERTONI G., 1919 - L'«Orlando furioso» e la Rinascenza a Ferrara - Modena, *Orlandini*.
- BIANCHI E., 1997 - Uomini e animali visti dai padri della chiesa (a cura di; traduzione dei testi di S. Chialà) - Monastero di Bose, Magnano (BI), *Edizioni Qiqajon*.
- BIONDO M., 1544 - Ad christianissimum regem Galliae De canibus et venatione libellus - Romae, apud *Antonium Bladum asulanum*.
- BONCOMPAGNI LUDOVISI U., 1928 - Un papa cacciatore - Albano Laziale, *F.lli Strini*.
- BORONI C., BOSSINI A., 2002 - Brescia e la civiltà dello spiedo - Roccafranca (BS), *La Compagnia della Stampa Massetti Rodella ed.*
- BRUNO G. - Spaccio della bestia trionfante (a cura di M. Ciliberto) - 1985, Milano, *Rizzoli*.
- BRUNO G. - Cabala del cavallo Pegaseo (a cura di F. Meroi) – 2004, Milano, *Rizzoli*.
- CALLEGARI E., 2003 - Guida alla pet therapy. In: TUGNOLI.
- CAMPANELLA T. - Compendio di filosofia della natura (a cura di G. Ernst e P. Ponzio) - 1999, Milano, *Rusconi Libri*.
- CAMPANELLA T. - Del senso delle cose e della Magia (a cura di F. W. Lupi, introduz. di G. Abate) - 2003, Soveria Mannelli (CZ), *Rubbettino*.
- CANESTRINI G., 1877 - La teoria dell'evoluzione esposta ne' suoi fondamenti come introduzione alla lettura delle opere del Darwin e de' suoi seguaci - Torino, *Unione Tipografico-Editrice*.
- CANESTRINI G., 1880 - La teoria di Darwin criticamente esposta - Milano, *F.lli Dumolard*.
- CARTESIO R. - Discorso sul metodo (introduz. di C. Sini, traduz e note di M. Tenzoni) - 1993, Milano, *Mondadori*.
- CASTIGNONE S., 1997 - Povere bestie. I diritti degli animali - Venezia, *Marsilio*.
- CERESOLI A., 1964 - De le cacce co' lo spinone e l'altri cani da fermo - Bologna, *Forni Editore*.
- CERESOLI A., 1969 - Bibliografia delle opere italiane, latine e greche su la caccia, la pesca e la cinologia, con aggiunte di mammologia, ornitologia, ittologia ed erpetologia - Bologna, *Forni Editore*.
- CERONI GIACOMETTI F., 1964 - Storia della caccia - Milano, *Novarco Editrice*.
- CIBOTTO G.A., 1936 - I piaceri della caccia - Milano, *Rizzoli*.
- CICERONE Marco Tullio - Lettere [*Ad familiares*] (introduz. di L. Canali, premessa di G. Brugnoli, traduz. e commenti di R. Scarcia) - 1981, Milano, *Rizzoli*.

- CICERONE Marco Tullio - Lo stato [*De republica*] e Le leggi [*De legibus*]. In id.: Opere politiche e filosofiche (a cura di L. Ferrero), vol. I - 1953, Torino, *UTET*.
- CICERONE Marco Tullio - Sulla natura degli dei [*De natura deorum*] (introduz., versione e note di A. de Zùccoli) - 1967, Milano, *Signorelli*.
- CIUFFOLETTI Z., PIETROSANTI S., 1992 - Le cacce dei Medici - Firenze, *Vallardi*.
- COLUMELLA Lucio Giunio Moderato - De re rustica (traduz. e note di R. a Calzecchi-Onesti) - 1948, Roma, *Ramo Editoriale degli Agricoltori*.
- CORRADI G.L., SIMONTI M. (a cura di; saggio introduttivo di Z. Ciuffolletti), 1995 - La caccia in Italia nell'Ottocento - Firenze, *Vallecchi*.
- CRESCENTIO P., 1561 - Delle cose appartenenti a bisogni et a comodi della villa [*Opus ruralium commodorum*] (traduz. di F. Sansovino) - Venezia, *F. Sansovino*. Ristampa anastatica a cura della Banca Naz.Agricoltura, 1998, Perugia, *Quattroemme Editore*.
- CRISIPPO - Fisica. In: STOICI ANTICHI.
- DAINELLI G., 1960 - Esploratori italiani in Africa - Torino, *UTET*.
- DARWIN C., 1875 - Sull'origine delle specie per elezione naturale (traduz. sulla 6<sup>a</sup> ed. inglese di G. Canestrini) - Torino, *Unione Tipografico-Editrice*.
- DARWIN C., 1871 - L'origine dell'uomo e la scelta in rapporto col sesso (traduz. di M. Lessona) - Torino, *Unione Tipografico-Editrice*.
- DAVIS E.B., 2005 - Il processo Scopes. Scienza e fondamentalismo religioso nell'America degli anni venti - *Le Scienze*, n. 444, 72-79.
- DE BENEDETTI F. A., 1932 - Poesie sugli animali nella lirica di ogni letteratura - Torino, *Paravia*.
- DEMSKI W., 1998 - Intelligent Design: The bridge between science and theology - *Cambridge University Press*.
- DESACHY F., 2006 - Piccoli animali da compagnia (traduz. di G. Ravazzi e A.a Fontebuoni) - Milano, *De Vecchi*.
- DIOGENE LAERZIO - Vite dei filosofi, VIII, Pitagora. In: GIANGIULIO.
- DITADI D., 1994 - I filosofi e gli animali - Este (PD), *Isonomia*.
- ELDRIDGE N., 1995 - Ripensare Darwin. Il dibattito alla Tavola Alta dell'evoluzione (traduz. di S.a Frediani) - Torino, *Einaudi*.
- ELDRIDGE N., 2006 - Darwin. Alla scoperta dell'albero della vita (traduz. di S.a Frediani) - Torino, *Codice Edizioni*.
- ERASMO DA ROTTERDAM - Adagia (a cura di D. Canfora) - 2002, Roma, *Salerno Editrice*.
- ERODOTO - Le storie (traduz., introduz. e note di L. Annibaletto) - 1956, Milano, *Mondadori*.
- FACCHINI F., 2005 - E l'uomo venne sulla terra - Cinisello Balsamo (MI), *Edizioni San Paolo*.
- FEDERICO II di Svevia - De arte venandi cum avibus (a cura di A.a L.a Trombetti Budriesi) - 2002, Roma-Bari, *Laterza*.
- FEDERICO II di Svevia - L'universo degli uccelli (libera traduz. di S. Tarquinio; testi di S.M. Frugis, S. Giannella, D. Mainardi, F. Tardioli) - 1988, Milano, *Giorgio Mondadori & Associati ed.*

- FINOCCHI A., MUSSI D., 2002 - Sulla pelle dell'orso (a cura di M. Grazioli) - Arco (TN), *Edizioni Il Sommolago*.
- FOLENGO T. - Libellus epistularum et epigrammatum. In id.: Macaronee minori (a cura di M. Zaggia) - 1987, Torino, *Einaudi*.
- FORMICOLA C., 1988 - Il Cynegeticon di Grattio (testo critico, traduz. e commento a cura di) - Bologna, *Patron*.
- FOSSATI R., 2003 - Guida alla pet therapy - Sesto Fiorentino (FI), *Editoriale Olimpia*.
- FRANCESCHELLI O., 2005 - Dio e Darwin - Roma, *Donzelli Ed.*
- GALLO A., 1775 - Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa - Brescia, *Stamperia G.B. Bossini*. Ristampa anastatica (presentaz. di B Scaglia) a cura della Fondaz. Civiltà Bresciana, Roccafranca (BS), 2003, *Massetti Rodella ed.*
- GALLONI P., 2000 - Storia e cultura della caccia - Roma-Bari, *Laterza*.
- GASSER C., 1995 - L'uccellazione nel Trentino (1850-1914) (traduz. di L.a Groff) - San Michele all'Adige (TN), *Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina*.
- GHIGI A., 1963 - La caccia - Torino, *UTET*.
- GIACOBINI G., PANATTONI G. L., 1983 - Il darwinismo in Italia (a cura di; testi di F. De Filippi, M. Lessona, P. Mantegazza, G. Canestrini) - Torino, *UTET* (Strenna 1983).
- GIANGIULIO M., 2000 - Pitagora, le opere e le testimonianze (a cura di, introduz. di W Burkert) - Milano, *Mondadori*.
- GIRARDI E., 1907 - Caccia e selvaggina - Milano, *Casa Editrice Sonzogno*.
- GOULD S.J., 2003 - La struttura della teoria dell'evoluzione (a cura di T. Pievani, traduttori diversi) - Torino, *Codice Edizioni*.
- GRATTIO - Cynegeticon - In: FORMICOLA.
- GRAZZINI A.F. - Rime. In: Opere di Anton Francesco Grazzini (a cura di G. Davico Bonino) - 1974, Torino, *UTET*.
- GRAZZINI A.F. - Canzoni. In id.: Scritti scelti in prosa e poesia (a cura di R. Fornaciari, presentaz. di G. Grazzini) - 1957, Firenze, *Sansoni*.
- KANT I. - Lezioni di etica (traduz. di A. Guerra) - 2004, Roma-Bari, *Laterza*.
- LESSONA M., 1883 - Carlo Darwin - Roma, *Casa ed. Sommaruga e C.*
- LEVINSON B.M., 1961 - The dog as «co-therapist» - *Mental Hygiene*, 46, 59-65.
- LEVINSON B.M., 1969 - Pet-oriented child psychotherapy - Springfield (Illinois, USA), *Ch. Thomas*.
- LÉVI-STRAUSS C., 1969 - Le strutture elementari della parentela (a cura di A. M. Cirese, traduz. di A. M. Cirese e L.a Serafini) - Milano, *Feltrinelli*.
- LONGO O., 1987 - Le regole della caccia nel mondo greco-romano - *Aufidus*, 1, 88-90.
- LORENZ K., 1973 - L'anello di Re Salomone (traduz. di L.a Schwarz) - Milano, *Adelphi*.
- LORETA G., 1901 - La zoologia nella Bibbia secondo la volgata - Torino, *Libr. Salesiana ed.*
- LUCREZIO (Tito L. Caro) - Della natura [*De rerum natura*] (traduz. e note di E. Cetran-golo) - 1989, Firenze, *Sansoni*.
- MAGENTA C., 1883 - I Visconti e gli Sforza nel castello di Pavia e le loro attinenze con la Certosa e la storia cittadina - Milano, *Hoeppli*.

- MALACARNE G., 1998 - Le cacce del principe. L'ars venandi nella terra dei Gonzaga - Modena, *Il Bulino*.
- MALAGUZZI VALERI F., 1929 - La corte di Ludovico il Moro. La vita privata e l'arte a Milano nella seconda metà del Quattrocento - Milano, *Hoeppli*.
- MARCHESINI R., 2000 - Lineamenti di zooantropologia - Bologna, *Calderini-edagricole*.
- MARCHESINI R., 2003 - La zooantropologia. Un nuovo modo di studiare la relazione uomo-animale - In: TUGNOLI.
- MARGAROLI G.B. - 1851 (3ª ed.) - Manuale dell'abitatore di campagna e della buona castalda - Milano, *Ernesto Oliva*.
- MEIJER F., 2004 - Un giorno al Colosseo. Il mondo dei gladiatori (traduz. di C.a Di Palermo) - Roma-Bari, *Laterza*.
- MESSEDAGLIA L., 1940 - Il pardo da caccia nella poesia, nella storia, nell'arte - *Atti Acc. Agric., Sci. e Lettere di Verona*, XVIII, 28 - 104.
- MONTAIGNE M. de - Saggi (a cura di V. Enrico) - 1986, Milano, *Mondatori*.
- MORRIS D., 1992 - Noi e gli animali (traduz. di M.a Caruso) - Milano, *Mondatori*.
- NATHANSON D. E., 1998 - Long-term effectiveness of dolphin-assisted therapy for children with severe disabilities. *Anthrozoos*, 11, 1, 22 - 32.
- NEMESIANO - Cynegeticon. In: Nemesián. Œvres (a cura e traduz. di P. Volpilhac) - 1975, Paris, *Les belles lettres*.
- NEWTON R., 1891 - Gli animali della Bibbia e le lezioni che ci danno (traduz. di G. Liuzzi) - Firenze, *Tipografia Claudiana*.
- OPPIANO - Della caccia. In id.: Della pesca e della caccia (traduz. di A. M. Salvini) - 1864, Milano, *Daelli e C.* Ristampa anastatica, 1975, Bologna, *Forni Editore*.
- ORAZIO (Quinto O. Flacco) - Le satire (traduz. e note di A. Gustarelli) - 1939, Milano, *Signorelli*.
- ORR H. A., 2005 - Intelligent Design. Il creazionismo evoluto - *Le Scienze*, n. 446, 36-43.
- OSBORN E.F., 1901 - Dai Greci a Darwin. Disegno storico dello sviluppo dell'idea dell'Evoluzione (traduz. di G. Nobili) - Milano-Roma-Firenze, *F.lli Bocca*.
- OTTAVIANO AUGUSTO - Res gestae (a cura di L. Canali) - 2002, Milano, *Mondatori*.
- PAGANI C., 2004 - Manuale del carnivoro - Roma, *Castelvecchi*.
- PALLADIO Rutilio Tauro Emiliano - La villa [*Opus agriculturae*] (traduz. di F. Sansovino) - 1560, Venezia, *F. Sansovino*. Ristampa anastatica a cura della Banca Naz. Agricoltura, 1998, Perugia, *Quattroemme Editore*.
- PAOLI U. E., 1962 - Vita romana - Firenze. *Le Monnier*.
- PARATORE E., 1991 - Storia della letteratura latina - Firenze, *Sansoni*.
- PEROSINO S., 1960 - La caccia - Novara, *Istituto Geografico De Agostini*.
- PICO DELLA MIRANDOLA G. - De hominis dignitate (introduz. di V. Branca, traduz. di C. Carena) - 1995, Milano, *Silvio Berlusconi ed.*
- PICO DELLA MIRANDOLA G.F. - Vita di Giovanni Pico della Mirandola (traduz. di C. Carena) - Unito a: PICO DELLA MIRANDOLA G.
- PLATONE - Leggi (traduz. di A. Zadro). In id.: Opere complete, vol. 7 - 2001, Roma-Bari, *Laterza*.

- PLINIO il Vecchio (Caio P. Secondo) - Storia naturale [*Naturalis Historia*] (prefaz. di I. Calvino; libro VIII, traduz. e note di E.a Giannarelli) - 1982-1988, Torino, *Einaudi*.
- PLUTARCO - Vita di Alessandro (a cura di L. Migotto) - 1989, Pordenone, *Edizioni Studio Tesi*.
- PLUTARCO - Del mangiare carne [*De esu carniū*], Gli animali usano la ragione [*Bruta animalia ratione uti*], L'intelligenza degli animali di terra e di mare [*De sollertia animalium*]. In id.: Del Mangiare carne. Trattati sugli animali (introduz. di D. Del Corno, traduz. e note di D.a Magini) - 2001, Milano, *Adelphi*.
- POLIBIO - Storie (traduz. e note di C.a Schick) - 1988, Milano, *Mondadori*.
- PORFIRIO - Vita di Pitagora. In: GIANGIULIO.
- PORTA C. - Poesie (a cura di G. Fantuzzi) - 1966, Milano, *Rizzoli*.
- PRATESI F., 2005 - O pio pellicano. Animali e piante singolari e curiosi della Bibbia - Soveria Mannelli (CZ), *Rubbettino*.
- QUAMEN D., 2004 - Darwin aveva torto? No. Le prove a favore dell'evoluzione sono schiaccianti - *National Geographic Italia*, 14, n.5, 2-35.
- REGAN T., 1990 - I diritti animali (premessa di S. Veca, traduz. di R. Rini) - Milano, *Garzanti*.
- RIBONI M., ROCCA G., 2005 - Animali insoliti da compagnia - Bologna, *Calderini*.
- RICCADONNA G., 1996 - La caccia sull'Alpe di G. B. SICHERI - Stenico (TN), *Circolo «G.B. Siccheri»*.
- RICCADONNA G. (a cura di), 2003, 2005 - I racconti dell'ars venandi - Bologna, *Greentime*.
- RICCADONNA G., ZENI M. (a cura di), 2001 - I racconti dell'ars venandi - Trento, *Edizioni EFFE e ERRE*.
- RIFKIN J., 2001 - Ecocidio. Ascesa e caduta della cultura della carne (traduzione di P. Canton) - Milano, *Mondadori*.
- RUOZZI G. (a cura di), 2001 - Epigrammi italiani. Da Machiavelli e Ariosto a Montale e Pasolini - Torino, *Einaudi*.
- SALLUSTIO (Caio S. Crispo) - La congiura di Catilina [*De coniuratione Catilinae*] (a cura di G. Pontiggia) - 1992, Milano, *Mondadori*.
- SALTINI A., 1989 - Storia delle Scienze agrarie, vol. II: L'età delle macchine a vapore e dei concimi industriali - Bologna, *Edagricole*.
- SALVARANI R., 2001 - Dimore di caccia nelle terre dei dogi - Bologna, *Greentime*.
- SANSON A., 1887 - Trattato di Zootechnia (riassunto sulla 2ª ed. francese da A Lemoigne e G. Tampelini) - Milano, *Fratelli Dumolard*.
- SENECA Lucio Anneo - Lettere a Lucilio [*Ad Lucilium*] (traduz. e note di M.a Natali) e L'ira [*De ira*] (traduz. e note di A. Marastoni). In id.: Tutti gli scritti in prosa (a cura di G. Reale) - 1994, Milano, *Rusconi*.
- SENOFONTE - Ciropedia (introduz., traduz. e note di F. Ferrari) - 2001, Milano, *Rizzoli*.
- SENOFONTE - La caccia (Cinegetico) (introduz. di O. Longo, traduz. e commento di A. Tessier) - 1989, Venezia, *Marsilio*.
- SERMONTI G., 1999 - Dimenticare Darwin. Ombre sull'evoluzione - Milano, *Rusconi*.
- SICHERI G.B., 1860 - La caccia sull'Alpe. In: RICCADONNA (1996).

- SILVESTRI G., 2003 - Gli animali nella Bibbia - Cinisello Balsamo, *Edizioni San Paolo*.
- SINGER P., 2003 - Liberazione animale (a cura di P.a Cavalieri, traduz. di E.a Ferreri) - Milano, *Net (Gr. edit. Il Saggiatore)*.
- SKLENÁŘ K., 1987 - Vita dell'uomo nella preistoria (traduz. di M.a Migliavacca e M.a Panini Garrone) - Milano, *Fabbri*.
- SPILA C. (a cura di), 2002 - Cani di pietra. L'epicedio canino nella poesia del Rinascimento (traduzioni di M.a G.a Critelli e C.o Spila) - Roma, *Quiritta*.
- SPINOZA B. - Ethica (traduz. di G. Durante, note di G. Gentile rivedute e corrette da G. Radetti) - 1963, Firenze, *Sansoni*.
- STANFORD C. B., 2001 - Scimmie cacciatrici (traduz. di I.a Blum) - Milano, *Longanesi*.
- STOICI ANTICHI - Tutti i frammenti, raccolti da Hans von Armin (presentaz. di G. Reale; introduz., traduz. e note di R. Radice) - 1998, Milano, *Rusconi*.
- SVETONIO (Gaio S. Tranquillo) - Vite dei dodici Cesari (a cura di G. Gaggero) - 1994, Milano, *Rusconi*.
- TAMPELINI G., 1905 - Zootecnica - Milano, *Ulrico Hoepli*.
- TEILHARD DE CHARDIN P., 1970 - Il posto dell'uomo nella natura. Il gruppo zoologico umano (prefazione di J. Piveteau, traduz. di F. Ormea) - Milano, *Il Saggiatore*.
- TEOFRASTO - Della pietà [*De pietate*] (a cura di G. Ditadi) - 2005, Este (PD), *Isonomia*.
- TIBALDI T.G., 1878 - Lo stambecco e le cacce di Vittorio Emanuele in Val d'Aosta - Aosta, *Menisco*.
- TOLSTOJ L. N. - Contro la caccia e il mangiar carne (a cura di G. Ditadi, traduz. di G.a Gazzeri) - 1994, Este (PD), *Isonomia*.
- TOMMASO D'AQUINO - Somma contro i Gentili (a cura di S. Centi) - 1975, Torino, *UTET*.
- TOMMASO D'AQUINO - Summa Theologiae - 1988, Cinisello Balsamo (MI), *Edizioni San Paolo*.
- TUGNOLI C. (a cura di), 2003 - Zooantropologia. Storia, etica e pedagogia dell'interazione uomo/animale - IPRASE Trentino; Milano, *Franco Angeli*.
- VARRONE Marco Terenzio - Il fondo rustico [*De re rustica*]. In id.: Opere (a cura di A. Traglia) - 1996, Torino, *UTET*.
- VALVASONE E. di - La caccia - 1808, Milano, *Società Tipografica de' Classici Italiani*.
- VOLTAIRE - Dizionario filosofico (a cura di M. Bonfantini) - 1995, Torino, *Einaudi*.
- WOTSCHIKOWSKY U., HEIDEGGER A., 1999 - Fauna e caccia sulle Alpi (traduz. di V. Adami, A. Gregori, G. De Bernardo) - Bolzano, *Athesia*.

---

Indirizzo dell'autore:

Franco Malossini - via Podgora, 24 - I-33100 Udine, Italia.

---



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 comproprietari; 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 compagni, 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  $\alpha\gamma\epsilon\varsigma$  = 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

---

(24) 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 smisurata-mente 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 rimpinzino 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 (*Cytissus 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.

---

<sup>(33)</sup> 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 pigritia 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 ardimentosi, 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-

---

<sup>(41)</sup> 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 *plaustrum*) 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 diritti o torti all'infuori piuttosto che in dentro (*potius variis quam vatiis*), 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 granaglie, 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 difficoltà: 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 soprattutto le volpi, che possono assalire le femmine che covano all'aperto. 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'ingrasso 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 domestica, 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 rotondi, 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'addetto 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 colcasie o tamerici o giunchi d'acqua, per il riposo all'ombra. Oltre alle anatre, si possono rinchiusere 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 danno 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 ghirri –, 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 brache 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 ispidi ...; 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 ricordata 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'arato 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 il 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

---

(<sup>98</sup>) 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   |

(<sup>1</sup>) 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

---

FRANCO MALOSSINI & SUSANNA LOSZACH

IL CALUNNIATO E AMATO MAIALE  
L'ALLEVAMENTO IN ITALIA DALL'ANTICHITÀ  
AI GIORNI NOSTRI

ABSTRACT - MALOSSINI F. & LOSZACH S., 2014 - Slandered and loved Pig. The pig breeding in Italy from ancient times to nowadays.

Atti Acc. Rov. Agiati, a. 264, 2014, ser. IX, vol. IV, B: 85-150.

In the first part, the paper deals with the popular and literary custom of attributing a contemptible meaning to the term pig and derivatives and, on the contrary, with the playful praises in its honour. Afterwards, Etymology, Taxonomy and Domestication are treated. The status of pig breeding in the ancient Rome is described on the basis of Latin agriculture writings, with also some references to historians and poets; the gastronomic utilization of pigs and wild boars is also shortly mentioned. For the subsequent period, from Middle Ages, the most important agriculture treatises, in Latin or Italian language, are considered. The ancient Italian pig breeds and the actual condition of pig breeding in Italy are briefly described.

KEY WORDS - Pig, Wild boar, Taxonomy, Domestication, Roman gastronomy, Agriculture writers, Pig breeds.

RIASSUNTO - MALOSSINI F. & LOSZACH S., 2014 - Il calunniato e amato maiale. L'allevamento in Italia dall'antichità ai giorni nostri.

Dopo una breve rassegna dell'uso popolare e letterario di attribuire al maiale e ai suoi sinonimi, al maschile e al femminile, una valenza spregiativa e, di contro, delle lodi scherzose in suo onore, vengono trattate e discusse l'etimologia dei termini relativi alla specie suina, la Tassonomia e la Domesticazione. Le vicende dell'allevamento suinicolo sul suolo italiano sono trattate, per il periodo di Roma antica, attingendo agli scritti dei georgici romani e ai riferimenti di storici e poeti; un cenno è riservato anche all'utilizzazione gastronomica di maiali e cinghiali. Per le età successive, a partire dal Medioevo, si è fatto riferimento alle opere dei più rilevanti scrittori di cose agrarie. Sono infine brevemente descritte le razze indigene italiane e la situazione attuale dell'allevamento suino in Italia.

PAROLE CHIAVE - Maiale, Cinghiale, Tassonomia, Domesticazione, Gastronomia romana, Scrittori di agricoltura, Razze suine.



Fra le abitudini dell'eloquio comune una fra le più riprovevoli e im-motivate è senz'altro quella di usare i nomi di diverse specie di animali domestici come termini ingiuriosi, quasi fossero paradigmi di vizi o comportamenti biasimevoli dell'uomo. Così, per fare qualche esempio, "cane" è l'individuo spietato o vile o incapace (lavoro da cani, cantare come un cane...) e, al femminile, è termine oltremodo oltraggioso, "oca" è sinonimo di scarsa intelligenza, "asino" o "somaro" è l'ignorante.

In questa, ingiustamente, disonorevole compagnia il maiale o porco, occupa senz'altro un posto di primo piano e richiama concetti di incontrollati e/o depravati appetiti erotici e di sporcizia, cattiva fama questa nata dall'erronea interpretazione della sua abitudine a voltolarsi nel fango. Già LUCREZIO scriveva <sup>(1)</sup>:

*E mentre la mota è sozzura per noi,  
la più brutta, al maiale è cosa gioconda  
e in quella insaziabile si voltola tutto.*

L'epiteto oltraggioso, con riferimento alla specie suina, è applicato sia a persone che a cose. Alcuni esempi, fra i tanti, tratti dalla letteratura: CICERONE, in una sua famosa orazione, apostrofa con l'epiteto *maialis* il suo avversario <sup>(2)</sup>, mentre Benvenuto CELLINI definisce "porco lavoro" l'opera di certi orafi suoi concorrenti <sup>(3)</sup> e DANTE bolla come "brutti porci", meritevoli di alimentarsi solo con ghiande, i Casentinesi dell'alta valle dell'Arno <sup>(4)</sup>:

*Tra brutti porci, più degni di ghiande  
che d'altro cibo fatto in uman uso,  
drizza prima il suo povero calle.*

Lo stesso CICERONE, tuttavia, deposte le vesti dell'avvocato irruento per quelle pacate del filosofo, riconosce che da una natura previdente e ingegnosa ci è stato dato quest'animale adatto a nutrire gli uomini, dotato, per di più, di una prolificità quale nessun'altra specie possiede <sup>(5)</sup>. In un contesto scherzoso, "porco" perde il suo connotato oltraggioso e richiama simpatia. ORAZIO, nell'invito all'amico poeta Albio Tibullo, con

<sup>(1)</sup> *De rerum natura*, VI, 976-978.

<sup>(2)</sup> *In L. Calpurnium Pisonem*, 19.

<sup>(3)</sup> *La vita*, II, 39.

<sup>(4)</sup> *Divina commedia*, Purgatorio, XIV, 43-45.

<sup>(5)</sup> *De natura deorum*, II, 51, 128; 64, 160.

compiaciuta autoironia, si definisce, alludendo all'aspetto fisico e agli ideali di vita, un porco del gregge di Epicuro <sup>(6)</sup>:

*Se vuoi farti buon sangue, vieni qui  
a trovarmi: mi vedrai grassotto  
e lucido, con pelle ben curata,  
un porco della mandra di Epicuro.*

Nelle quartine iniziali di un sonetto medievale, il maialetto, all'apparenza grazioso, ma che per sua natura ama il fango e la sporcizia, è invece l'immagine del lussurioso, bello esteriormente, ma nero nell'anima <sup>(7)</sup>:

*Quantunque bello sia lo porcelletto  
sì vole seguitar la sua natura;  
non ama de giacere ê.lloco necto,  
delectalo lo fango e la laidura.*

*Così lo peccatore è [ne] decepto,  
en cui luxoriosa flanma dura,  
ke pare bello nell'altrui cospecto,  
dentro à l'anima tenebrosa e scura.*

Per contro, il maiale ha avuto anche i suoi cantori, tre in particolare, non a caso tutti figli di quell'Emilia Romagna ancora oggi celebre per i suoi rinomati prodotti di salumeria.

Il primo è lo scrittore popolare e cantastorie Giulio Cesare CROCE (San Giovanni in Persiceto, 1550-1609), famoso per le sue storie di Bertoldo e di Bertoldino, ma autore di uno sterminato numero di opere e operette in prosa e poesia, in italiano e in bolognese; fra queste, "L'ecceellenza e trionfo del porco" (1593), in 5 capitoli, che trattano, in prosa e in versi, rispettivamente: I, dell'etimologia, scherzosa, dei vari termini inerenti al maiale e dei suoi prodotti utili; II, dei medicinali che se ne possono ricavare; III, delle sue virtù; IV, degli autori che ne hanno scritto; V, delle feste e dei Trionfi in suo onore <sup>(8)</sup>.

«Il persciutto, over prosciutto», scrive, per esempio, fra le varie etimologie, «vuol dire che egli fa *pro* a chi lo mangia, e *sciutto* ch'egli tiene

<sup>(6)</sup> *Epistulae*, I, 4, 15-16.

<sup>(7)</sup> ANONIMO (XIII o XIV sec.), *Bestiario moralizzato*, XXX.

<sup>(8)</sup> I passi riportati, tratti dai capitoli I, III e V, sono attinti, per gentile concessione, dall'edizione Pendragon (2012), del testo del CROCE.

asciutto dove egli entra; e però chi ne mangia una fettuccia la mattina, bevendole poi dietro un buon bicchiere di tribiano, ha tutto il giorno un fiato odorifero quanto un moscato [...]». Segue un lungo, dettagliato elenco di tutto quanto di commestibile, o utile per i più diversi impieghi, si ottiene dal maiale. Per quanto riguarda i salumi: «Che dirò io sopra le mortadelle, salami, salcizzoni, salcie, cervellati, sanguinazzi, ciambudelli e tante altre cose che si cavano della carne di questo animale, le quali tutte sono preziose e rare e massime le mortadelle e i salami, i quali sono cibi da Principi e da Signori: e di questo la città di Bologna porta il vanto per farle con tutte le preminenze ch'elle vanno. E anchora Ferrara è eccellentissima, e se ne mandano ogn'anno a diversi Signori e personaggi d'importanza, e sono tenuti in grandissima stima per tutte le città, come per la Lombardia quelle di Cremona».

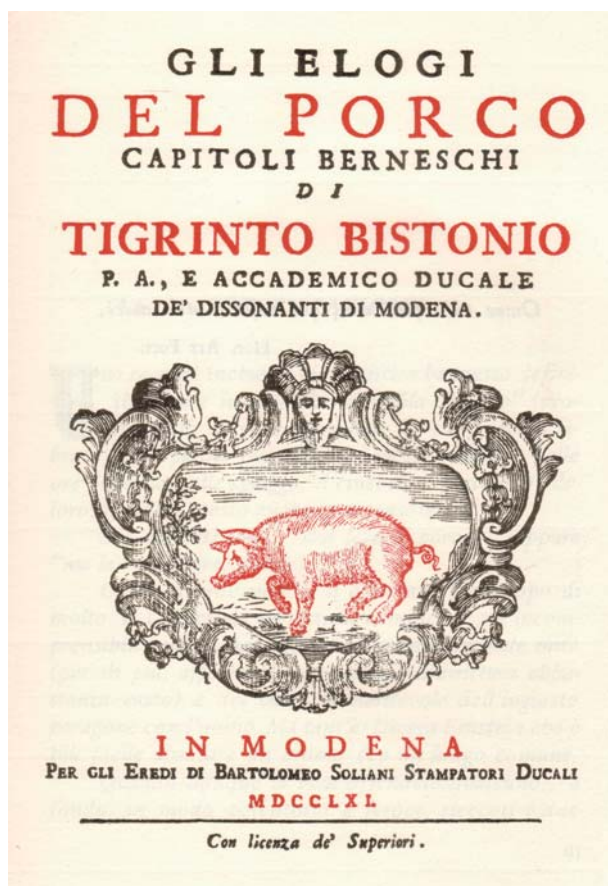
Fra i molti suoi meriti vi è anche quello di essere un «buon musico per la gorga [gola] e per la buona disposizione; e ha un basso profondissimo e un falsetto mirabile, e il suo tono è sempre su la chiave di B molle perché sempre tiene il grugno a molle ne i fossi e ne i luoghi paludosi [...]». Ed è anche esperto di pratiche agricole: «ara la terra benissimo con il virtuoso grugno, ed erpica, gli dà il letame, l'adacqua; e la femina in un tempo istesso pota le viti, miete il formento, spianta le fave, snetta i fagiuoli, cava le rape, trova i tartuffi, vendemia l'uva, coglie le ghiande, raguna i pomi».

L'apologia ha il suo culmine nel Trionfo, una sfilata in cui il Porco, incoronato di quercia o di alloro, è accompagnato da tutti i suoi estimatori e dagli altri animali in veste di musicisti e alla quale sono invitate le Muse:

*Se mai bramaste, figlie di Lecona,  
ungervi il muso, il mento, gli occhi e 'l naso,  
e gonfiarvi il budel di robba buona,  
mandate in chiasso Apollo e 'l suo Parnaso,  
e venite qua giù con le sordine,  
che haverete assai più bello e nobil vaso.*

...

*Cantino gli honor suoi tutte le genti,  
e voi, Muse, spiegate in ogni riva  
la sua gioia, i suoi fasti, i suoi contenti.  
Gonfiate le mascelle, e ne la piva  
date, vi prego; udite ch'ei vi chiama,  
sonate forte acciò che chiara viva  
al mondo sempre la Porchesca Fama.*



Frontespizio del poemetto *Gli Elogi del Porco* di TIGRINTO BISTONIO (Giuseppe FERRARI), Modena 1761.

L'operetta del CROCE si conclude con una sua trasposizione in volgare, abbreviata ma aderente all'originale, del *Testamentum porcelli*; questo antico testo scherzoso sarà ripreso un secolo e mezzo più tardi dal TANARA, che ne darà la versione più conosciuta <sup>(9)</sup>.

All'abate umanista Giuseppe FERRARI da Castelvetro (1720-1773), si deve un poemetto in versi berneschi "Gli elogi del porco", pubblicato nel 1761 sotto l'altisonante pseudonimo di TIGRINTO BISTONIO, Accademico Ducale de' Dissonanti di Modena, dal quale riportiamo alcune terzine <sup>(10)</sup>:

<sup>(9)</sup> Vedi nota 89.

<sup>(10)</sup> Gli elogi del porco, 25-30; 82-93.

[...]

*Parlo di Te, mio rispettabil Porco,  
Onor de la quadrupede Famiglia,  
Benché di fuori impiasticciato, e sporco;  
Che tu vivi alla buona, e senza briglia  
Di moda, e servitù, che tanto annoja;  
L'usanza tua di libertade è figlia;*

[...]

*A ogni figura accomodar ti fai,  
Arrosto, Fricandò, Lesso, Bragiolo,  
E sempre piaci, e non disgusti mai.  
Mastro lo Cuoco senza Te non suole  
In Pranzo signoril figurar bene,  
Ne fa scialacquo, ed il Padron sen duole.  
Ma se dalle tue carni a noi sen viene  
Il non plus ultra de la Meraviglia,  
Il Cotichin, che più bramar conviene?  
Oh Cotichin, null'altra a Te somiglia  
In fragranza, e in sapor vivanda eletta!  
Quando tu giungi inarca ognun le ciglia.*

Un decennio più tardi, nel 1772, il notaio, storico ed erudito ferrarese Antonio FRIZZI (1736-1800) dava alle stampe “La Salameide”, in ottava rima e in 4 canti, prendendo, irriverentemente, a modello i poemi cavallereschi. L’incipit solenne della “Gerusalemme liberata” – *Canto l’armi pietose e ’l capitano – che ’l gran sepolcro liberò di Cristo* – diventa sotto la penna scherzosa del FRIZZI <sup>(11)</sup>:

*Canto il fregio primier d’un lauto desco:  
State cbete a sentir ghiotte brigate,  
Questo gli è un frutto, al dir di quel Tedesco,  
Dell’animal di Sant’Antonio Abate,  
Che non è d’orto, e nell’Inverno è fresco,  
E secco è in Primavera, e nella State,  
E porta il suo picciol d’accia, e di stame,  
E a farla corta, detto vien salame.*

<sup>(11)</sup> I versi riportati nel testo da La Salameide corrispondono nell’ordine (canto e ottava) a: I, 1; I, 26; II, 52, 53.



Frontespizio del poemetto *La Salameide* di Antonio FRIZZI, Venezia 1772.

Seguono dotte citazioni di episodi storici o, più spesso, leggendari, che vedono protagonista il porco, e la storia di Michelaccio, poltrone e ghiottone, che, per la sua filosofia di vita, prende a riferimento proprio questo animale, non già esempio di riprovevole sporcizia, ma attraente emblema di vita gaudente e spensierata:

*Là nel fresco pantano ora si tuffa,  
 E fin sopra la schiena ancor s'inzacchera,  
 Or si strofina a un tronco, e il pel rabbuffa,  
 E sgretola le schianze, e si spillacchera,  
 Ora ai compagni suoi muove baruffa  
 Per un torso, un nocciol, od altra nacchera,  
 Ora cerca il tartufo, or dorme al rezzo,  
 Or rotola il suo trogolo nel lezzo.*

Alla macellazione del maiale e alle successive operazioni provvedono dei rozzi montanari specializzati, gli “sfangin”, calati a torme dalle montagne – anzi dalle “caverne” (!) – del Trentino, della Valtellina e di altre regioni alpine, guardati e descritti con benevola curiosità dal raffinato cittadino:

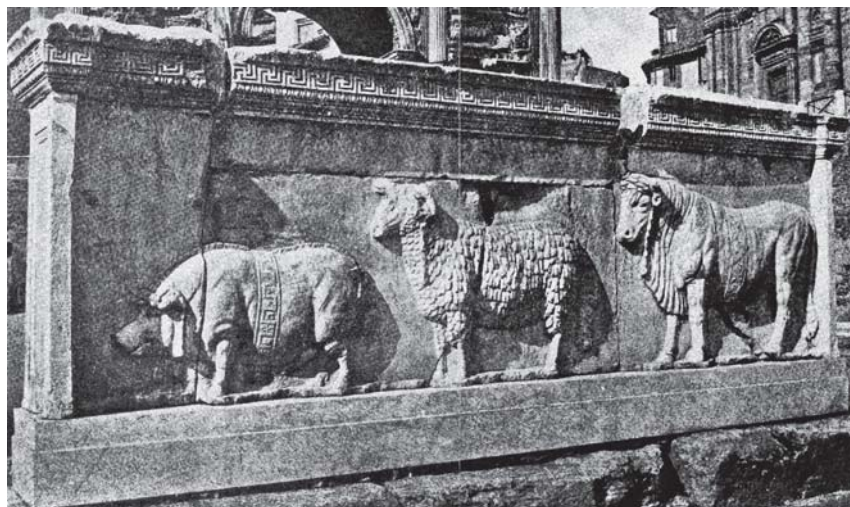
*Sbucan allor dalle caverne alpine,  
E scendon nella fertile pianura  
Certi omaccioni, cui tra neve e brina,  
Fatta matrigna, si scordò Natura.  
Resta la famigliola entro il confine  
D'una capanna affumicata e oscura;  
Piangono i figlioletti, e le moglie  
Talor fingono il pianto, e n'han piacere.*

*Scendon costoro al piano a torme a torme  
Dove l'aria men cruda il verno mena,  
Ispida gente, nel vestir conforme,  
Nerboruta nel corpo, e di gran lena;  
Parca è nel vitto, e poco tempo dorme,  
E pur nel volto è rubiconda e piena;  
[...]*

Ampio spazio, nel poemetto, è infine riservato, come promesso dal titolo, all'esaltazione dei tanti prodotti di salumeria che sono l'orgoglio delle diverse città e regioni d'Italia.

Tralasciando ora questi divertimenti poetici, e altri che si potrebbero citare, è fuori dubbio che, da sempre, è stato attribuito al maiale un posto di assoluto rilievo nell'economia domestica, come fornitore di prodotti fondamentali per l'alimentazione umana e di vari sottoprodotti, ruolo riconosciuto dal detto popolare che del maiale non si butta niente. La sua utilità è così esposta da Sigismondo Gaspare FISCHER (1843) <sup>(12)</sup> nel suo “Compendio di Storia naturale destinato per gli scolari della quarta classe delle Scuole elementari maggiori negli II. RR. [Imperial Regi] Stati Austriaci”: «Per l'uomo è il porco un animale molto pregevole, potendosi trar profitto d'ogni sua parte, e costando poco il suo mantenimento, poiché si ciba degli avanzi di tutti i nostri mezzi di

<sup>(12)</sup> Il frontespizio così specifica le qualifiche dell'Autore: Dottore in medicina e chirurgia, I. R. Consigliere, Prof. pubbl. di Mineralogia e Zoologia nell'I. R. Università, membro della Facoltà Medica e della Società dei Medici in Vienna.



*Suovetaurilia*, bassorilievo su un pluteo nel Foro Romano. La conformazione del maiale – corpo tozzo e muso corto – rispecchia le indicazioni di COLUMELLA.

sussistenza. La carne porcina si mangia fresca, salata ed affumicata. I porcellini servono di cibo prelibato. Il lardo ed il grasso o sugna vengono adoperati per condimento di molte vivande, per ungere, ecc.; e la pelle viene ridotta a cuoio. Le setole od i peli rigidi servono per fare spazzole, scope e pennelli».

Nell'antica Roma tale era la considerazione in cui era tenuto il maiale (*sus*), che, assieme alla pecora o montone (*ovis*) e al toro (*taurus*), faceva parte della triade degli animali di particolare pregio sacrificati a Marte, appunto i *suovetaurilia*, nelle cerimonie purificatorie.

Per chiudere, una amara riflessione, lontana dai facili scherni e dalle lodi giocose, di Michel POLLAN (2006): «Metà dei cani americani riceve un regalo di Natale dai padroni, eppure nessuno si ferma a pensare alla vita del maiale (animale intelligente almeno quanto il cane) che fornisce il prosciutto per il pranzo della festa».

## 1. ETIMOLOGIA

In italiano, “maiale” e “porco” sono considerati sinonimi, anche se il secondo termine suona meno raffinato. In latino, il vocabolo usato in senso generico, senza riferimento a un sesso specifico, è *sus* (greco  $\sigma\upsilon\varsigma$  o  $\sigma\tilde{\upsilon}\varsigma$ ) o *porcus*; “porcello” (in latino *porcellus*) è il diminutivo di porco,



per cui “porcellino”, di per sé, è un doppio diminutivo. Secondo VARRONE, *porcus* deriverebbe dal dialetto sabino o forse dal greco, «perché in Atene nei *Libri sui sacrifici* si legge πόρκη [femmina], πόρκος [maschio]»<sup>(13)</sup>. In realtà, entrambi i termini risalgono all’indoeuropeo \*sūs e \*porkos, che indicavano, secondo alcuni studiosi, rispettivamente il maiale selvatico o cinghiale e quello domestico, mentre per altri \*porkos avrebbe significato “porcellino, suino lattante” e \*sūs “suino adulto” (VILLAR, 1997).

Come precisa VARRONE, *verres* (“verro” in italiano) è il maschio intero destinato alla riproduzione; i soggetti castrati cambiano nome, non più *verres*, ma *maiales*<sup>(14)</sup>. Il termine *maialis*, farebbe riferimento a Maia, dea bucolica della mitologia romana, a cui venivano offerti sacrifici il primo giorno di maggio; *maialis* sarebbe quindi l’animale sacro, e sacrificato, alla dea Maia.

La femmina del maiale è la “scrofa”, dall’identico termine latino *scrofa*; in alternativa, come noi possiamo dire “maiale femmina” o “porca”, anche in latino si trova *sus femina* o *porcus femina* o *porca*. Il sinonimo “troia”, evitato dai benparlanti perché percepito come volgare (analogamente all’innocente vacca), compare solo nel latino medievale, forse voce espressiva che imita il grugnito del maiale (DURO, 1997); da notare che autori di cose agrarie e traduttori dal latino dei secoli XVI e seguenti usano abitualmente questo vocabolo, senza sottintesi spregiativi.

I termini relativi al binomio cinghiale-maiale sono spiegati da ISIDORO da SIVIGLIA (VII secolo d.C.) attraverso accostamenti spesso quanto meno singolari e attualmente considerati privi di ogni validità: *sus*, perché *subigit pasqua*, ossia «ricerca il cibo dopo aver scavato la terra»; e ancora, *verres* (il verro) da *vires*, per la sua forza, *porcus* è quasi come *sporcus*, per la sua abitudine di svoltolarsi nella melma; a sua volta, *aper* (il cinghiale) è così chiamato «per la sua *feritas*, ossia per la sua *natura selvaggia*, eliminando dalla parola *feritas* la ‘f’ ed aggiungendo una ‘p’»<sup>(15)</sup>.

Il latino classico *aper* non ha avuto seguito nelle lingue romanze: l’italiano “cinghiale” deriva, attraverso il francese *sanglier*, da (*porcus*) *singularis*, termine con il quale veniva indicato il cinghiale stesso in riferimento alla sua vita solitaria, in particolare del maschio.

<sup>(13)</sup> *De lingua latina*, V, 97.

<sup>(14)</sup> *De re rustica*, II, 4, 21.

<sup>(15)</sup> *Etymologiae*, 25, 27.

## 2. TASSONOMIA E CLASSIFICAZIONI

Il maiale domestico (*Sus scrofa domesticus* L. o *Sus domesticus* Erxleben) appartiene alla sottofamiglia *Suinae* – che comprende, fra gli altri, il babirussa della Malesia e il facocero africano –, famiglia *Suidae*, ordine *Artiodactyla*.

La grande variabilità di taglia, conformazione, caratteristiche osteologiche dei suini domestici era stata interpretata dagli studiosi del XIX secolo come prova di una loro origine polifiletica. Secondo il naturalista tedesco Hermann von NATHUSIUS, tutte le razze conosciute possono essere suddivise in due grandi raggruppamenti: il primo, il gruppo *Sus scrofa*, ricorda per molti aspetti fondamentali il comune cinghiale domestico, il capostipite da cui le razze europee discendono; il secondo gruppo fa riferimento a un ipotetico progenitore selvatico non identificato, il *Sus indicus*, e comprende le razze asiatiche. Questa bipartizione, ripresa da DARWIN<sup>(16)</sup>, ha goduto di una diffusa accettazione, anche in Italia, fino a tempi relativamente recenti.

Per tutte le specie domestiche di interesse zootecnico SANSON (1887) aveva proposto una classificazione basata su una denominazione trinomina, aggiungendo ai termini indicanti il genere e la specie un aggettivo che fa riferimento all'area geografica considerata la culla della *specie* o *razza* (il SANSON usa indifferentemente i due vocaboli); ogni *specie* comprende diverse *varietà*, che rappresentano le razze comunemente intese: per es., fra i bovini, la *Frisona*, assieme alla *Shorthorn* e altre, è una *varietà* del *Bos taurus batavicus*. Nel caso particolare dei suini, la denominazione è, più semplicemente, binomia, con l'aggiunta dell'aggettivo geografico direttamente a *Sus*; con questo criterio, SANSON identifica tre *specie* o *razze*: *S. asiaticus*, *S. celticus* e *S. ibericus*; in questi due ultimi raggruppamenti rientrano, come varietà, le razze autoctone italiane. Sono state proposte anche altre classificazioni, come quella di RHODE, basata sulla taglia e sulla dimensione delle orecchie, e quella di CORNEVIN, che prende in considerazione la struttura del piede – razze dialidattili o sindattili – e il portamento delle orecchie – diritte, portate in avanti o cadenti – (cfr. FAELLI, 1903). Al giorno d'oggi, tutte queste classificazioni, su basi fenotipiche e ormai solo di interesse storico, sono sostituite dalla valutazione del grado di parentela, fra specie o gruppi subspecifici, attraverso le analisi genetiche.

---

<sup>(16)</sup> *The variation of animals and plants under domestication* (1868). La prima traduzione italiana, di Giovanni CANESTRINI, è del 1876.

Come le altre specie domestiche, anche il maiale rappresenta l'evoluzione, guidata dall'uomo, di una forma ancestrale <sup>(17)</sup>: tutte le numerose razze di maiale discendono da un'unica specie selvatica, il cinghiale (*Sus scrofa* L. <sup>(18)</sup>), ancora diffuso in Europa – esclusi i paesi nordici e la Gran Bretagna dove non è più presente dal XVIII secolo – in Asia e Nord Africa. Sulla relazione fra le due forme di *Sus*, così si esprimeva il naturalista e divulgatore francese Luigi FIGUIER (1880): il «*Maiale o porco domestico* [...] non è altro che un cinghiale modificato da una lunga servitù nel fisico e nel morale. L'origine del Maiale domestico è stata dimostrata da esperimenti di prova e controprova. Certi cinghiali sono stati messi in domesticità e si son veduti acquistare i caratteri dell'animale domestico, da una generazione all'altra. Al contrario, certi maiali, essendo stati resi alla vita selvatica, hanno ripreso dopo un certo tempo le forme, le abitudini ed i costumi del cinghiale».

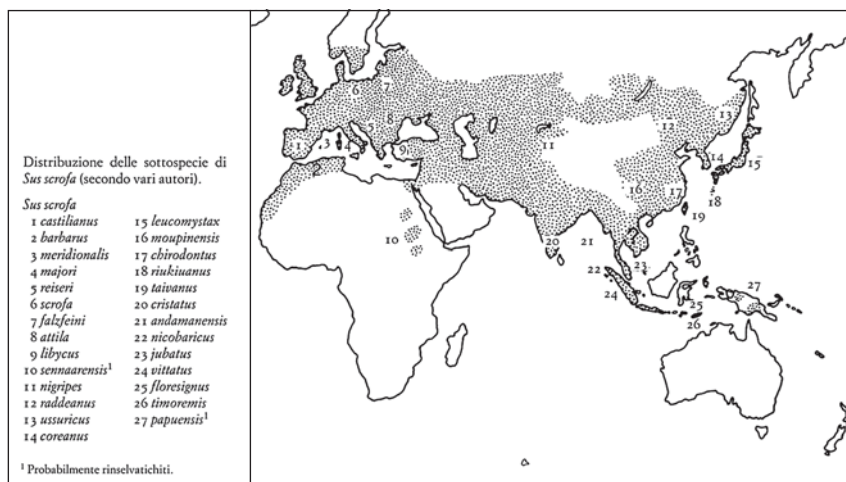
Nell'ambito della specie *Sus scrofa*, si sono differenziate numerose sottospecie geografiche, evolute per adattarsi alla varietà del vasto areale occupato dalla specie stessa. Un semplificato criterio di classificazione, basato, sulle orme di LINNEO, solo su aspetti esteriori – più precisamente la forma dell'osso lacrimale del cranio, peculiarità osteologica facilmente rilevabile sia sullo scheletro di soggetti recenti come sui reperti ossei di siti archeologici – ha portato i diversi zoologi, dal XIX secolo alla prima metà del XX, all'individuazione e descrizione di complessivamente circa 25 sottospecie (CLUTTON-BROCK, 2001).

Recenti analisi genetiche hanno tuttavia evidenziato come alcune ipotizzate sottospecie siano in realtà delle popolazioni derivate da sovrappo-

---

<sup>(17)</sup> Il primo riconoscimento della derivazione degli animali domestici da forme presenti in natura allo stato selvatico si trova in ARISTOTELE: «Praticamente tutti gli animali che sono domestici si trovano anche allo stato selvatico, ad esempio [...] i cavalli, i buoi, [...] i maiali, le capre, le pecore» [Le parti degli animali, I, 3]. Il concetto è ripreso da PLINIO: «Di tutti gli animali di qualunque specie esista l'esemplare domestico (*placidum*), di questa si trova anche il corrispondente selvaggio (*ferum*)» [*Naturalis historia*, VIII, 213].

<sup>(18)</sup> Dal momento che *S. domesticus* e *S. scrofa* costituiscono un'unica specie, tant'è vero che soggetti domestici e selvatici sono interfecondi – già PLINIO osservava che «in nessuna specie è tanto facile l'unione con il corrispettivo selvatico» [*Naturalis historia*, VIII, 213] –, non sarebbe giustificata la doppia denominazione (e infatti alcuni AA. usano solo *S. scrofa*), ma nessuna delle varie proposte avanzate per distinguere le due forme è stata ancora universalmente accettata dai sistematici. Per LINNEO il maiale è *Sus scrofa domesticus*, ma la denominazione trinomina dovrebbe essere riservata alle sottospecie geografiche (JEFFREY, 1989). La questione, che riguarda tutte le coppie selvatico-domestico, è chiaramente trattata dalla zoologa inglese Juliet CLUTTON-BROCK (2001).



(da Clutton-Brock, 2001, per gentile concessione di Bollati Boringhieri).

posizioni di ceppi diversi o incroci avvenuti in epoche arcaiche con soggetti già addomesticati, ad opera dell'uomo o accidentali. Sulla base di questa revisione, le sottospecie attualmente riconosciute si sono ridotte a 16. Restano valide, fra le altre sottospecie, il *S. s. scrofa* indigeno dell'Europa continentale e successivamente introdotto a ripopolare le aree dove erano scomparsi i ceppi originari, i piccoli *S. s. majori* della Maremma e *S. s. meridionalis* della Sardegna (forse, in realtà, suini già più o meno domestici introdotti in tempi arcaici e rinselvatichiti), il più massiccio *S. s. attila* della penisola balcanica, il *S. s. algira* del Magreb; in Oriente, meritano una menzione particolare il *S. s. cristatus* dell'India e il *S. s. vittatus* della Malesia. Anche questa classificazione, tuttavia, potrebbe non essere definitiva, perché non tiene conto del diverso corredo cromosomico: quasi tutti i ceppi europei sono caratterizzati da 36 cromosomi, mentre gli altri ne hanno 38; i due gruppi sono peraltro interfertili.

Il cinghiale è un animale di taglia variabile, a seconda della sottospecie, da meno di 100 kg a oltre 200, con testa voluminosa terminante in un lungo muso, arti piuttosto corti e leggeri, coda pendula con ciuffo di peli terminale, mantello costituito da peli ispidi, particolarmente fitti in inverno, di colore marrone più o meno scuro o grigio negli adulti e striato nei primi 6 mesi di vita. Il dimorfismo sessuale si manifesta con la mole maggiore dei maschi e, soprattutto, con il loro notevole sviluppo dei canini, superiori e inferiori, utilizzati come arma e per scavare il terreno alla ricerca di cibo.



Scena di caccia al cinghiale (da BREHM, 1875).

La dieta è quella tipica degli animali onnivori, costituita in prevalenza da vegetali, come le ghiande, particolarmente gradite, frutti di alberi diversi – da cui l’habitat di elezione, in particolare per i ceppi europei, costituito dalle foreste di latifoglie –, radici e tuberi scavati nel terreno, ma integrata da prodotti di origine animale, come larve e insetti, piccole prede animali o anche eventuali carcasse.

Osteggiato dagli agricoltori per i danni che può arrecare ai coltivi, il cinghiale da sempre è stato oggetto di caccia, dapprima come fonte alimentare, in seguito come ambita preda venatoria.

### 3. DOMESTICAZIONE

I processi di domesticazione, protrattisi nell’arco di numerose generazioni, cui dovevano corrispondere tipologie morfologiche progressivamente più distanti dal prototipo ancestrale, hanno portato alla fissazione di alcuni caratteri distintivi, obiettivo della selezione più o meno consapevolmente mirata. Nel caso del cinghiale, sono stati evidentemente privilegiati e destinati alla riproduzione i soggetti meno aggressivi e con maggiore tendenza all’accumulo di tessuti eduli, sia carne che grasso. Collateralmente si sono verificate modifiche a carico di diverse regioni, in particolare si sono accorciate la testa *in toto* e le zanne dei verri, è

diminuita la densità delle setole e si è ridotta la taglia, fenomeno quest'ultimo che verrà invertito, come per altre specie domestiche, solo in tempi relativamente recenti.

I primi resti di suini probabilmente domestici – la facilità degli incroci reciproci fra le due forme di *Sus* rende complicata l'attribuzione di eventuali reperti ossei a una determinata fase della domesticazione – sono stati rinvenuti in siti neolitici della Palestina, risalenti a circa 7000 anni a.C., periodo che gli archeologi denominano preceramico B di Gerico. Reperti più o meno dello stesso periodo, sono stati rinvenuti in diversi siti dell'Asia occidentale – Turchia, Siria, Iran, Irak –, dove si erano insediate le prime comunità agricole stanziali. La più antica domesticazione dei suini selvatici si è quindi verificata in quelle aree e in quei periodi che hanno visto la domesticazione delle capre e delle pecore. Non è chiaro se i primi nuclei di maiali domestici rinvenuti in vari insediamenti preistorici europei siano il prodotto di processi locali, indipendenti, di domesticazione o siano discendenti dei soggetti arrivati al seguito delle migrazioni di agricoltori provenienti dall'Est.

Nel corso dei millenni, la fortuna del maiale ha seguito strade diverse nei Paesi di prima domesticazione del Vicino Oriente e in Europa: nel primo caso, gli allevamenti suini sono andati incontro a un inarrestabile declino, per la progressiva erosione, dovuta a ragioni climatiche, del loro ambiente naturale boschivo, ridotto a pascolo – a tutto vantaggio delle greggi di pecore delle popolazioni nomadi, a loro volta causa della deforestazione –, e, a un certo punto, per i tabù religiosi dettati dalla Bibbia <sup>(19)</sup> e ripresi dal Corano, che vietavano il consumo di carne suina; l'Europa, al contrario, rimaneva rivestita da estese foreste, soprattutto di querce (alberi sacri alle popolazioni celtiche) – situazione protrattasi almeno per tutto l'alto Medioevo –, dove potevano prosperare cinghiali e maiali.

---

<sup>(19)</sup> Il maiale rientra fra gli animali impuri, la cui carne non deve essere consumata, perché «ha lo zoccolo spaccato e l'unghia divisa, ma non è un ruminante» (Levitico, 11, 7; Deuteronomio, 14, 8). Vari studiosi hanno avanzato diverse giustificazioni di questa interdizione. Fra gli altri, LORETA (1901) adduce motivi di ordine morale – al maiale spetta «indelebilmente e come per eccellenza l'appellativo di immondo» – e igienici, come possibile vettore di zoonosi; SILVESTRI (2003), vi vede ragioni di carattere religioso – «tener lontano il culto degli animali, che nelle religioni straniere avevano valore di simbolo» – e igienico sanitario; mentre per BURLINI le motivazioni profonde sono fondamentalmente di natura economica, legate alla difficoltà e non convenienza dell'allevamento in un ambiente depauperato delle sue foreste dalle popolazioni semitiche di costumi pastorali. Le molte e varie spiegazioni del dettato mosaico sono passate criticamente in rassegna da FINZI (2014).

Processo inverso alla domesticazione è il rinselvaticamento, che riguarda popolazioni sfuggite in qualche modo agli allevamenti domestici e che riprendono a vivere allo stato completamente brado. Riacquistano così molte delle caratteristiche biologiche e comportamentali del cinghiale e, col passare delle generazioni, tendono a riavvicinarsi, anche morfologicamente, alla forma ancestrale, pur senza ridiventare, come riteneva FIGUIER, cinghiali veri e propri.

#### 4. L'ALLEVAMENTO SUINO IN ITALIA

La trattazione riguarda, per la prima parte, il contesto agricolo dell'antica Roma, e le fonti sono le opere dei georgici latini; come appendice è fatto un cenno alla gastronomia porcina. La seconda parte, dal Medioevo in poi, è basata sui testi degli Autori più rappresentativi di ogni periodo, tutti appartenenti a regioni centro-settentrionali – Toscana, Emilia, Lombardia –, per cui i panorami descritti – animali e tecniche di allevamento – sono da intendersi riferiti a questi ambiti geografici <sup>(20)</sup>.

Caratteristica comune di queste opere è la loro natura enciclopedica, comprendendo tutti i settori pertinenti al mondo agricolo, che oggi chiameremmo costruzioni rurali, agronomia, coltivazioni arboree ed erbece, viticoltura, zootecnica e industrie agrarie.

La suinicoltura rappresenta quindi una sezione, più o meno estesa, nell'ambito degli allevamenti animali (un tempo “pastorizia”). Come per le altre specie domestiche, un ampio spazio è sempre riservato alla prevenzione e cura delle malattie: questi aspetti, per ragioni di competenza, non sono stati considerati.

##### 4.1. *L'antica Roma*

La specie domestica da reddito più rappresentativa dell'agricoltura romana era senza dubbio quella ovina, che poteva disporre di vasti pascoli nel Lazio e in Apulia e della transumanza in Abruzzo. Pecora significava principalmente lana e latte, mentre la produzione di carne era prerogativa soprattutto dei maiali, particolarmente numerosi in alcune regioni periferiche rispetto a Roma. Descrivendo, nelle sue *Storie*, la pianura padana, lo storico greco POLIBIO (II secolo a.C.) annota: «La

---

<sup>(20)</sup> Per maggiori informazioni, rispetto a quanto riportato nel presente articolo, sugli Autori di cose agrarie e le loro opere si rimanda al lavoro fondamentale di SALTINI (1984) e, limitatamente ai georgici latini, e con minori dettagli, a MALOSSINI (2011).

quantità di ghiande che nasce nei boschi che si intervallano nella pianura, poi, si può intuire soprattutto in base a questo: sebbene in Italia si uccidano moltissimi maiali sia per la quotidiana alimentazione degli abitanti, sia per l'approvvigionamento degli eserciti, la quasi totalità della produzione di maiali proviene da questa pianura»; più avanti, nella stessa opera: «Grazie all'abbondanza della mano d'opera e alle restanti risorse, gli allevamenti di porci in Italia sono di notevoli dimensioni, in particolare modo tra i Tirreni [Etruschi] e i Galli [i Celti della Gallia cisalpina]»<sup>(21)</sup>. Un secolo più tardi un altro storico e geografo greco, STRABONE (I secolo a.C. - I d.C.), confermava che la maggior parte dei maiali consumati a Roma proveniva dalla regione Celtica Cisalpina, grazie ai suoi boschi estremamente ricchi di ghiande<sup>(22)</sup>.

### *L'allevamento*

Della vasta trattatistica di argomento georgico che ha visto la luce nel periodo romano, ci sono rimaste complete le opere di cinque autori, da CATONE a PALLADIO, compilate nell'arco di circa 6 secoli, dalla Repubblica al tardo Impero; di altri conosciamo poco più che i nomi attraverso citazioni indirette. Quello che segue è quindi una sintesi delle nozioni che questi antichi agronomi hanno dedicato ai loro contemporanei, ma che hanno goduto di un'indiscussa autorevolezza fino a non molti secoli or sono.

#### CATONE

Il primo autore a trattare di argomenti agricoli è Caio Porcio CATONE (nato a Tuscolo, vicino all'odierna Frascati, verso il 234 a.C., morto nel 149 a.C., anno d'inizio della 3<sup>a</sup> guerra punica). Denominato il Censore, dalla carica rivestita per un quinquennio dal 185 a.C. e che lo rese famoso per l'implacabile lotta contro ogni spreco e corruzione, fu uomo politico, comandante militare, oratore e storico. Di tutte le sue opere l'unica pervenutaci, pressoché integra, è il *Liber de agricultura* o più semplicemente *De agricultura*, una raccolta di precetti, distribuiti in 162 capitoli, redatta in uno stile scarno e ricco di arcaismi – è il più antico esemplare di prosa latina giunto fino a noi –, composta verso il 160 a.C.<sup>(23)</sup>.

<sup>(21)</sup> Storie, II, 15, 2; XII, 3, 8.

<sup>(22)</sup> Geografia, V, 1, 11, 12. La regione Celtica Cisalpina, secondo STRABONE, abbracciava la pianura padana, con il prolungamento della fascia di territorio compresa fra gli Appennini e il litorale adriatico fino al fiume Esino, poco più a Nord di Ancona.

<sup>(23)</sup> L'opera di CATONE godette di una lunga fama, in seguito in parte superata dai trattati degli agronomi successivi. La prima edizione a stampa, l'*editio princeps*, vide la luce a Venezia nel 1472.



L'azienda di riferimento di CATONE è quella medio-grande a specializzazione olivicola o viticola, condotta con manodopera servile. La residenza in campagna deve offrire quel tanto di confortevolezza che favorisca la permanenza del proprietario, utile alla gestione economica del fondo, senza indulgere a quelle esigenze di svago e rifugio dagli impegni cittadini, che saranno contemplate nelle opere degli autori successivi: «Se su un buon terreno costruirai bene [la villa urbana], in buona posizione, e se potrai abitare comodamente in campagna, ci verrai più volentieri e più spesso, il fondo migliorerà, tutti faranno il loro dovere e ne ricaverai maggior frutto» (24)

Per la parte zootecnica, sono trattati unicamente bovini e ovini, oltre alla bassa corte, mentre mancano riferimenti espliciti ai suini, anche se fra il personale necessario sia nell'oliveto che nel vigneto è previsto un porcaio (*subulcus*) (25). Le spiegazioni per lo scarso peso attribuito da CATONE a questa specie possono essere diverse: mancanza di spazi appropriati, in particolare boschi, nelle tipologie aziendali considerate; norme di allevamento, per i pochi soggetti presenti, ritenute ovvie e non meritevoli di particolari consigli e, non ultima, la limitata incidenza che il consumo di carne doveva rivestire nella tradizionale dieta "mediterranea", a base di cereali e latticini, ancora prevalente nella sua epoca (26). Che qualche maiale dovesse essere presente si può dedurre anche dal sacrificio della *porca praecidanea*, che CATONE prescrive prima del raccolto dei prodotti agricoli (27) e dai *suovetaurilia*, di cui il maiale è un componente, per la purificazione del campo (28). Acquistate, e non di produzione aziendale, sono le cosce con le quali produrre i prosciutti.

#### VARRONE

Più di un secolo separa da CATONE l'altro autore georgico, Marco Terenzio VARRONE (nato a Rieti, in Sabina, nel 116 a.C., morto nel 27 a.C.), grande erudito e poligrafo, quasi tutto è andato perduto della sua

(24) *De agricultura*, IV.

(25) *Ivi*, X, XI.

(26) Le lodi e il rimpianto per la sobrietà degli antichi Quiriti è un *topos* ricorrente fra gli scrittori della tarda Repubblica e dell'Impero. Così, per es. GIOVENALE (I-II sec. d.C.) riguardo al consumo di carne: «Una volta si usava conservare per i giorni di festa la schiena seccata di un porco, pendente dal rado graticcio, e mettere davanti ai parenti, nel giorno del compleanno, un pezzo di lardo con al più una fetta di carne fresca, se c'era qualche vittima a darla» [*Saturae*, XI, 82-85].

(27) *De agricultura*, CXXXIV. *Praecidaneus* significa appunto che «viene immolato prima» (del raccolto).

(28) *Ivi*, CXLI.

sterminata produzione – circa 490 libri di storia, filosofia, linguistica, poesia e altro ancora –, ma ci è rimasta la sua opera sull'agricoltura, *De re rustica*, composta in tarda età, verso il 37 a.C.; redatta in forma dialogica, consta di III libri dedicati rispettivamente alla coltivazione dei campi, al bestiame e agli animali da cortile <sup>(29)</sup>.

Il fondo agricolo di riferimento è sempre di notevoli dimensioni, anche se mancano espliciti parametri quantitativi, ma il suo ordinamento colturale è molto differenziato, comprendendo, anche zone boschive, e diversificato è anche il comparto animale, nel cui ambito l'allevamento suino occupa un posto non trascurabile <sup>(30)</sup>. «Chi infatti di noi coltiva un fondo senza avere dei maiali» scrive VARRONE «e non ha sentito dire dai nostri padri che è un ignavo e uno spendaccione colui che appende nella sua dispensa carne di maiale salata acquistata dal macellaio anziché tratta dal proprio fondo?».

Non è peraltro agevole ricostruire, per la genericità delle indicazioni, quale doveva essere la taglia di questi maiali e, soprattutto, il loro standard morfologico ideale: le femmine devono essere di buona costituzione (*bona forma*), che consiste «nella grossezza delle membra, ad eccezione della testa e dei piedi, di colore unico piuttosto che screziato»; stessi requisiti per i maschi, che, in più, devono avere spalle larghe. Dovendo acquistare dei riproduttori, si dovrà ricorrere a quelli «originari da quelle parti in cui nascono piuttosto di corporatura grossa che minuta»; le femmine, poi, devono essere prolifiche. Particolarmente apprezzati erano i soggetti con spiccati depositi adiposi: VARRONE cita a questo proposito uno scritto di CATONE, secondo cui gli Insubri salano 3-4.000 olle di lardo, ricavato da maiali talmente grassi da non essere in grado di reggersi in piedi e tantomeno di camminare; a ulteriore testimonianza della considerazione in cui era tenuto lo spessore del lardo, riferisce, con ammirazione, di un maiale macellato in Lusitania (Portogallo) che presentava una distanza dalla pelle all'osso di 1 piede e 3 dita (~ 35 cm) <sup>(31)</sup>.

Si nutrono soprattutto di ghiande e, in secondo luogo, di fave, orzo, e altre biade, dieta che oltre a ingrassarli rende saporita la loro carne.

---

<sup>(29)</sup> I precetti di VARRONE sull'agricoltura, zootecnia e veterinaria furono tenuti in grande considerazione presso gli antichi e hanno rappresentato dei punti di riferimento per gli agronomi dell'età imperiale, da COLUMELLA e PLINIO a PALLADIO. Il *De re rustica*, trasmessa attraverso il Medioevo, da alcuni codici, fu stampata la prima volta a Venezia nel 1472.

<sup>(30)</sup> Le informazioni sull'allevamento suino riportate nel testo sono tratte da: *De re rustica*, II, 4, 3-22.

<sup>(31)</sup> Nell'antica Roma, 1 piede = 29,6 cm e 1 dito = 1/16 di piede = 1,8 cm.

Per il pascolo sono da preferire le zone acquitrinose, perché amano non solo l'acqua, ma anche il fango, «che è per loro di ristoro come il bagno per l'uomo». Per quanto riguarda l'aspetto riproduttivo, il verro comincia il suo servizio a 8 mesi, e rimane in piena efficienza fino a 3 anni, dopo di che s'indebolisce progressivamente finché va a finire al macellaio, e di qui al consumatore. I maschi in eccedenza si castrano preferibilmente a 1 anno di età e in ogni caso non prima di 6 mesi. La scrofa può essere coperta a 20 mesi, in modo da partorire, essendo di 4 la gestazione, a 2 anni; la sua carriera si protrae fino al 7<sup>mo</sup> anno. Partoriscono due volte all'anno e l'allattamento dura 2 mesi. Inizialmente la scrofa può allattare 8 suinetti, ma quando questi sono cresciuti è bene toglierne la metà, perché il latte non è sufficiente per tutti e così i rimasti possono crescere più robusti; se necessario, possono ricevere un'integrazione a base di grano abbrustolito o anche orzo ammollato in acqua fino a 3 mesi. Il porcile (*bara*) per le femmine figliate deve avere un'altezza di circa 3 piedi (~ 89 cm), tale da consentire l'ispezione e la pulizia da parte del porcaro (*subulcus*), e una larghezza un po' maggiore; la porta deve avere una soglia di 1 piede e 1 palmo (~ 37 cm)<sup>(32)</sup>, per consentire alla madre, ma non alla nidiata, di uscire.

Il numero di soggetti che costituiscono il gregge da condurre al pascolo è variabile: 100 si può considerare una consistenza normale, ma alcuni arrivano a 150 e oltre, con l'inconveniente, commenta VARRONE, che in tal modo aumenta anche il numero di aiutanti (*comites*) del porcaro; sono sufficienti 10 maschi per 100 femmine. Per portare agevolmente gli animali sul pascolo e radunarli quando sono sparsi nei boschi, il porcaro deve abitarli fin da piccoli a far tutto al suono del corno (*ad bucinam*)<sup>(33)</sup>.

<sup>(32)</sup> 1 palmo = ¼ di piede = 7,4 cm, quindi 1 palmo + 1 piede = circa 37 cm.

<sup>(33)</sup> L'uso di uno strumento a fiato per condurre i maiali, consigliato da VARRONE, era già stata descritto da POLIBIO: «Questa obbedienza degli animali, poi, al suono della tromba non desta meraviglia. Anche in Italia gli allevatori di porci controllano con questo sistema gli animali al pascolo. I porcai infatti non seguono le loro greggi a piedi, come accade tra i Greci, ma camminano davanti a loro, suonando la buccina (βυκάνη) a intervalli. Le greggi li seguono e corrono in massa verso lo squillo. [...] Quando poi sono state condotte in uno stesso luogo più greggi, [...] esse si mischiano tra loro [...] Così, i porcai hanno escogitato il sistema del richiamo con la buccina per dividere le greggi senza penare ed affaticarsi, una volta che esse si siano confuse. Quando infatti uno dei pastori avanza da una parte suonando, e l'altro piega dal lato opposto, le greggi stesse si dividono da sé e vanno dietro alle proprie buccine con una vivacità tale che non sarebbe possibile trattenere o arrestare in alcun modo il loro impeto» [Storie, XII, 4, 5-6, 10-12].

## COLUMELLA

Circa ancora un secolo separa l'opera di VARRONE da quella di colui che è considerato il massimo esponente della coltura agronomica dell'età classica, Lucio Giunio Onorato COLUMELLA, nato in Spagna a Gades nella Betica (oggi Cadice in Andalusia) verso la fine del I secolo a.C. (coetaneo, quindi, e conterraneo di Seneca), autore di un trattato, *De re rustica*, scritto fra il 60 e il 65 d.C. L'opera è organizzata in XII libri: i primi 5 trattano delle caratteristiche generali del fondo e la sua gestione e delle coltivazioni erbacee e arboree, i libri dal VI al IX sono dedicati agli animali domestici e selvatici, all'acquacultura e alle api, il X, in poesia, agli orti, l'XI esamina i compiti del massaro (*vilicus*) e comprende un calendario agricolo, il XII si occupa della massara (*vilica*) e della preparazione e conservazione dei prodotti alimentari; un XIII libro, *De arboribus*, riprende argomenti già trattati <sup>(34)</sup>.

Riguardo all'allevamento suino <sup>(35)</sup>, COLUMELLA fornisce qualche dettaglio in più rispetto a VARRONE. In particolare per i maschi, descrive un tipo, che per la conformazione della testa e del tronco e per la brevità degli arti, si discosta dal modello – testa e corpo allungati e arti piuttosto lunghi – che, fin dal Medioevo ha caratterizzato le vecchie razze indigene del nostro Paese: i maschi, scrive infatti, oltre che grandi, devono essere «di conformazione quadrata o tondeggiante piuttosto che lunga, di ventre basso, di cosce molto sviluppate, ma non di gamba o di zoccolo alto, di collo ampio e glandoloso <sup>(36)</sup>, di grifo corto e camuso

---

<sup>(34)</sup> Lo schema chiaro e completo, nel quale è inserita una trattazione approfondita e convincente delle tecniche agricole e zootecniche, assicurò a *De re rustica* di COLUMELLA un assoluto prestigio presso i contemporanei e i posteri di epoca romana. Oscurata in parte la sua fama durante il Medioevo, che gli preferiva l'opera più schematica e pragmatica del PALLADIO, dopo la 1ª edizione a stampa del 1472, riacquistò un' autorità indiscussa fino al XIX secolo.

<sup>(35)</sup> Le informazioni sull'allevamento suino riportate nel testo sono tratte da: *De re rustica*, VII, 9.

<sup>(36)</sup> Le ghiandole sono le parotidi. Il requisito "collo ghiandoloso" per i verri, enunciato da COLUMELLA, è ripreso, come formula fissa, senza discussioni, da tutti gli autori successivi, da PLINIO fino a Filippo RE, nei primi decenni dell'800: *ipse dixit*. Se pure infastidisce la ripetizione acritica degli epigoni, il vantaggio connesso al marcato sviluppo ghiandolare, asserito empiricamente da COLUMELLA, potrebbe non essere frutto del solito inconsistente formalismo, ma avere un fondamento scientifico legato al consumo abituale delle ghiande. Questi frutti, apprezzati per il loro valore energetico, presentano, in genere, un elevato contenuto di tannini, che possono indurre tutta una serie di effetti negativi, fra i quali anche una depressione dell'utilizzo delle proteine, con le quali formano dei composti indigeribili. Alcune specie hanno sviluppato delle strategie di difesa alle diete ricche di tannino aumentando la secrezione e la composizione delle ghiandole salivari. Recenti studi (CAPPAL *et al.*, 2010) hanno messo

(*rostris brevibus et resupinis*)»; le femmine invece devono presentare, soprattutto, un corpo molto allungato, requisito evidentemente associato alla facilità di allattare una nidiata numerosa.

I mantelli da preferire dipendono dalla zona di allevamento: nelle regioni fredde, si devono scegliere soggetti con setole nere, dense e dure, mentre in quelle più temperate vanno bene animali glabri o anche a mantello bianco (*album pistrinale*, vale a dire “da mugnaio”).

L'allevamento, per la maggior parte dei capi e come già per VARRONE, è semibrado, possibilmente sfruttando i boschi di essenze che producono frutti commestibili, quali quercia, sughero, faggio, cerri, lecci, oleastri, terebinti, noccioli e altre piante selvatiche che danno frutti, come biancospino, carrubo, ginepro, giuggiolo (*lotus*), pino, corniolo, corbezzolo, prugnolo, marruca (*paliurus*) e perastro. In mancanza di alberi si possono utilizzare i pascoli naturali, a preferenza in zone acquitrinose dove i maiali possono voltolarsi nel il fango e scavare col grifo alla ricerca di lombrichi o delle radici dolci di piante acquatiche. Vanno bene anche i campi coltivati, ricchi di graminacee e di piante da frutto, come meli, susini, peri, noci, mandorli e fichi. Quando è necessario, la dieta va integrata soprattutto con ghiande, poi con fave, orzo e altri cereali, alimentazione che assicura non solo un buon ingrassamento, ma anche carne saporita.

L'arco di tempo di utilizzazione dei verri è alquanto più ampio rispetto a quello proposto da VARRONE: da 6 mesi a 4 anni; le femmine possono essere coperte già a 1 anno, purché a febbraio, in modo che il parto avvenga quando le erbe hanno già un certo sviluppo, garanzia di una buona lattazione, e rimangono in carriera fino a 7. I maschi si castrano a 6 mesi o a fine carriera a 3 o 4 anni, dopo di che si destinano all'ingrasso; anche le femmine si possono castrare, ma solo se vi è penuria di alimenti, perché, in caso contrario, conviene sempre avere della prole da allevare. Anche per COLUMELLA va riservato un porcile separato per le femmine gravide o con figliata, costituito da stalletti individuali, con pareti leggermente più alte, 4 piedi (= circa 118 cm) anziché i 3 di VARRONE.

Un ruolo fondamentale è svolto dal porcaro (*custos* o *porculator*), che deve essere «attento, vigilante, laborioso, attivo» (*vigilax, impiger, indu-*

---

in evidenza, in maiali alimentati con ghiande di roverella, un aumento delle dimensioni delle parotidi e del contenuto, nelle secrezioni salivari, di proteine ricche di prolina, che hanno la proprietà di legarsi ai tannini inattivandoli. Come corollario, si potrebbe ammettere che i maschi con evidente sviluppo ghiandolare siano quelli che maggiormente hanno sviluppato questo adattamento evolutivo, utile a sé stessi e alla discendenza.

*strius, navus*). I suoi compiti riguardano tutte le fasi dell'allevamento, dalla cura delle scrofe e delle nidiare – marcando eventualmente, con lo stesso segno, madre e figlioli, per evitare confusioni –, alla pulizia del porcile, alla regolazione delle monte – i parti dovrebbero essere, preferibilmente, due all'anno –, alla somministrazioni, quando necessario, di alimenti integrativi, alla conduzione al pascolo; particolarmente importante è la pulizia del porcile: «infatti, per quanto questo animale soglia avvoltolarsi nel sudicio quando è al pascolo, desidera stalletti pulitissimi».

#### PLINIO

Caio PLINIO Secondo (nato a Como nel 23 d.C., morto a Stabia nel 79 d.C. durante l'eruzione del Vesuvio), detto anche PLINIO IL VECCHIO per distinguerlo dal nipote P. il GIOVANE, è autore di una vasta enciclopedia, la *Naturalis historia* <sup>(37)</sup> in XXXVII libri, completata nel 77 d.C., nella quale, attingendo a svariati autori più o meno attendibili, sono esposte tutte le conoscenze, credenze e leggende, del suo tempo sul mondo della natura, intesa nel senso più lato. Fra gli argomenti trattati figura quindi anche il bestiame domestico, compresa la suinicoltura, nel libro VIII (Animali terrestri).

Le notizie tecniche riguardanti questo settore <sup>(38)</sup>, mutate da VARONE e COLUMELLA, non apportano niente di nuovo che valga la pena di essere riportato. Al quadro “scientifico” PLINIO aggiunge, secondo la sua consuetudine, qualche nota di colore, come il fatto, riferito da NIGIDIO, che i suinetti nati nei 10 giorni intorno al solstizio d'inverno hanno già i denti, o che risultano più efficaci i sacrifici con i soggetti che presentano la coda rivolta a destra piuttosto che a sinistra. Segue l'affermazione perentoria che «tra gli animali questo [il maiale] è in assoluto il più sciocco», ma, con tranquilla incongruenza, riporta esempi, che, se mai, comportano un giudizio opposto: «Si è avuto notizia che dei porci rubati riconobbero la voce del loro guardiano e, fatta inclinare la barca, dopo averla fatta affondare, tornarono da lui <sup>(39)</sup>. I capi del branco imparano in città ad andare al mercato e a casa».

<sup>(37)</sup> *Historia* nel titolo dell'opera Pliniana mantiene il significato originario del termine greco ἱστορία, cioè “ricerca”, per cui *Naturalis historia* sta per “ricerche, indagini sulla Natura”.

<sup>(38)</sup> *Naturalis historia*, VIII, 205-208.

<sup>(39)</sup> L'aneddoto è ripreso da ELIANO (circa 170 - circa 235 d.C.), che, arricchendolo di dettagli, ne fa un raccontino compiuto: «Un giorno alcuni malfattori approdano con la loro nave pirata alle coste dell'Etruria; dopo essersi spinti all'interno, si imbattono in una stalla che apparteneva ad alcuni porcai e che aveva molte scrofe; se ne impadronirono, le caricarono sopra la nave e ripresero la navigazione dopo aver

Ampio spazio dedica PLINIO, nel libro XXVIII (Rimedi dagli animali), alle virtù del grasso del maiale, che, da solo o mescolato ad altre sostanze, è un rimedio per un gran numero di malanni: è emolliente, riscaldante, risolutivo, detergente; cura la gotta, le ustioni, i congelamenti, la tosse cronica, la tisi; arresta la caduta dei capelli; è utile nelle fratture, slogature, lussazioni e crampi, e altro ancora. Queste sue virtù terapeutiche sono trasmesse dalle radici di cui il maiale si nutre e, di conseguenza, anche lo sterco trova innumerevoli applicazioni. Più efficace è il grasso della femmina che non abbia partorito e ancor più quello del cinghiale <sup>(40)</sup>.

#### PALLADIO

L'ultimo degli scrittori di agricoltura dell'antica Roma è Rutilio Tauro Emiliano PALLADIO, vissuto forse nel IV o V secolo d.C.; non si hanno notizie della sua vita. È autore di un *Opus agriculturae* <sup>(41)</sup>, in XIV libri, che attinge soprattutto da COLUMELLA, anche se, nei suoi confronti, non manca qualche puntata polemica. A differenza degli autori precedenti, la materia è svolta non in maniera sistematica, ma, dopo il I libro di carattere generale, i 12 seguenti espongono le operazioni da svolgere, mese per mese, nei campi e per la cura dl bestiame; l'ultimo, in versi elegiaci, tratta degli innesti (*De insitione*).

La dipendenza da COLUMELLA è evidente nel paragrafo dedicato ai maiali nel mese di febbraio <sup>(42)</sup>, qui riportato nella traduzione cinquecentesca del SANSOVINO <sup>(43)</sup>: «Hora è il tempo ch' i Verri posson coprir le Troie. Bisogna torli con corpo grande e grosso, e piuttosto rotondi che lunghi, col ventre e con le groppe grandi, col grifo corto, e con la gola piena di glandule. [...] Quanto alle Troie le eleggeremo di lungo fianco, e

---

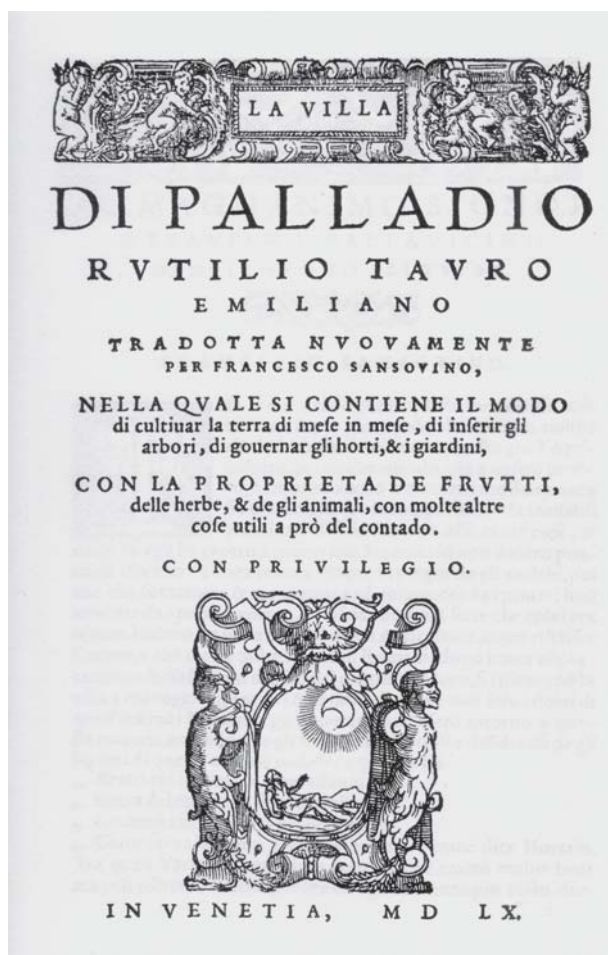
mollato gli ormeggi. I porcari, finché i furfanti furono nei pressi, se ne stettero zitti, ma non appena si furono allontanati dalla terraferma 'tanto lontano quanto si arriva col grido' [citazione da Odissea, V, 400], lanciarono alle scrofe il loro richiamo consueto e quelle, come lo udirono, si raccolsero tutte verso una banda della nave, facendola rovesciare. I pirati perirono all'istante, mentre le scrofe raggiunsero a nuoto i padroni]» [*De natura animalium*, VIII, 19].

<sup>(40)</sup> *Naturalis historia*, XXVIII, 136-142.

<sup>(41)</sup> L'*Opus agriculturae* fu il trattato di agricoltura più conosciuto durante il Medioevo. Il suo successo era legato non a novità tecniche proposte, ma allo stile asciutto, senza divagazioni letterarie, e alla disposizione schematica delle operazioni da svolgere mese per mese, che ne facilita la consultazione. L'*editio princeps*, come per gli altri scrittori rustici latini, è del 1472, a Venezia.

<sup>(42)</sup> *Opus agriculturae*, III, 26.

<sup>(43)</sup> Francesco SANSOVINO (1521-1586), letterato poligrafo, traduttore e stampatore in Venezia di testi latini, fra i quali il PALLADIO nel 1560 e il DE' CRESCENZI nel 1561.



Frontespizio del trattato *La Villa* (*Opus agriculturae*) del PALLADIO nella traduzione ed edizione di Francesco SANSOVINO, Venezia 1560.

con ventre di modo grande che possa bastare a sostener il peso della gravidanza, del rimanente sien come i Verri. Ma ne paesi freddi debbono havere i peli folti & neri, e ne tiepidi di qualunque altra maniera».

Forse l'unico suggerimento originale è la sua utilizzazione "agronomica": «Si ha ancho questa commodità da porci [femmine], che messe nelle vigne quando non hanno anchora mandato fuori i germogli o veramente quando è finita la vendemmia, cavandone la gramigna, fanno officio e servono in cambio di un diligente zappatore»<sup>(44)</sup>.

<sup>(44)</sup> *Opus agriculturae*, III, 26.



*Gastronomia porcina*

La carne di maiale era molto apprezzata per il suo gusto e la sua versatilità: «Da nessun altro animale – afferma 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»<sup>(45)</sup>. Un porco cresciuto nei boschi, a detta di MARZIALE, è sempre un dono di pregio<sup>(46)</sup>:

*Allieta con questo porco i tuoi Saturnali:  
ha mangiato le ghiande tra i bavosi cinghiali.*

Tutto è buono del maiale, ma sulle mense dei ricchi, come ricorda con biasimo SENECA, era considerato di grande eleganza e raffinatezza consumare solo alcune frazioni di un animale<sup>(47)</sup>; nel caso del maiale, erano ritenute ricercate leccornie anche parti, che oggi non sarebbero altrettanto apprezzate. Alcuni esempi tratti dalla letteratura e dalle cronache. Già PLAUTO (III-II sec. a.C.) nelle sue commedie nomina, come ghiottonerie di prestigio, oltre al prosciutto (*perna*, *laridus pernonides*), cotenna (*callum*), mammelle di scrofa (*sumen*), mezza testa di maiale (*sincitamentum porcinum*), ghiandole della gola affumicate ed essiccate (*glandium* o *glandionica*)<sup>(48)</sup>.

Menio, per bocca di ORAZIO, così decanta le delizie culinarie: «niente di meglio di un grasso tordo, niente di più bello di una grande vulva [di scrofa]»<sup>(49)</sup>; sulla tavola di MARZIALE, per l'amico Ceciliano, sono pronte, accanto ad altre prelibatezze, mammelle di scrofa e orecchi di maiale e, ancora, come antipasto, in una cena per gli amici, mammella di scrofa bagnata con salsa al tonno<sup>(50)</sup>. Nella cena offerta da Lucio Cornelio Lentulo per festeggiare la sua nomina a flamine di Marte, descritta da MACROBIO, figuravano, fra le moltissime raffinate portate, un pasticcio (*patina*) di mammelle di scrofa<sup>(51)</sup>. La raccolta di ricette culinarie che va

<sup>(45)</sup> *Naturalis historia*, VIII, 209.

<sup>(46)</sup> *Epigrammata*, XIV (*Apophoreta*), 71.

<sup>(47)</sup> *Epistulae*, CX, 12; LXXVIII, 24.

<sup>(48)</sup> *Pseudolus*, 166; *Menaechmi*, 210-211. Le ghiandole in questione dovrebbero corrispondere alle "animelle", termine con il quale si intende, in macelleria e gastronomia, in senso stretto il timo, ghiandola presente solo negli animali giovani, ma che possono comprendere anche le ghiandole salivari e financo il pancreas; al giorno d'oggi sono prelevate soprattutto da agnelli e vitelli, mentre nell'uso di Roma antica, a quanto pare, provenivano dai maiali, ma mancano indicazioni che consentano una precisa definizione in termini anatomici.

<sup>(49)</sup> *Epistulae*, I, 15, 41.

<sup>(50)</sup> *Epigrammata*, II, 37, 2; X, 48, 12.

<sup>(51)</sup> *Saturnaliorum convivia*, III, 13, 10-12.

sotto il nome di APICIO riporta nel libro VII dedicato alle squisitezze (*polyteles*) le preparazioni relative a vulve, mammelle e cotenne <sup>(52)</sup>.

Quanto alla carne vera e propria, era compito del cuoco di padroni raffinati elaborarla nei modi più stravaganti. Trimalcione, il liberto arricchito che ai suoi ospiti ha imbandito un pantagruelico banchetto – la descrizione del personaggio e delle sue ostentazioni gastronomiche costituisce il nucleo centrale del romanzo satirico di PETRONIO (I sec. d.C.) – così sentenzia: «Non c'è carne infatti che piaccia di per sé, ma le ricette la snaturano e la rendono gradita anche a uno stomaco ribelle»; coerentemente a questa filosofia, fra le molteplici portate, viene servita un'oca accompagnata da pesci e da uccelli di ogni genere, tutto, come confessa orgoglioso l'anfitrione, messo insieme con carne di maiale dal cuoco Dedalo, «un artista capace di ricavare un pesce da una vulva di scrofa, un colombo da un pezzo di lardo, una tortora dal prosciutto e una gallina da una coscia» <sup>(53)</sup>.

Dal maiale si ricavavano anche prosciutti: di coscia (*pernae*), più pregiati, e di spalla (*petasones*). CATONE descrive dettagliatamente la preparazione dei prosciutti (*pernae*): le cosce, private dello zampetto, vanno disposte in un'olla separate da strati di sale, invertendo gli strati dopo 5 giorni; passati 12 giorni, si tolgono dal recipiente, si elimina il sale e si spongono all'aria per 2 giorni, dopodiché, unte con olio, si sottopongono ad affumicatura per altri 2 giorni; prima di riporle in dispensa, per difenderle dagli insetti si trattano con una miscela di olio e aceto <sup>(54)</sup>. Per inciso, l'operazione preliminare prescritta dalla procedura, il taglio all'altezza degli unghielli, configura un prosciutto piuttosto allungato, simile al attuale San Daniele (che però mantiene l'intero zampetto).

Rinomati erano i prosciutti – *pernae* e *petasones* – dell'Insubria [parte della Galla all'incirca corrispondente all'attuale Lombardia], che, secondo VARRONE <sup>(55)</sup>, in gran numero affluivano sul mercato romano, ma anche altre regioni fornivano prosciutti apprezzati. MARZIALE, per la sua mensa, pretende solo prosciutti cerretani o della terra dei Menapi <sup>(56)</sup>.

Analogamente ai prosciutti, era messa sotto sale anche la carne dissossata e tagliata a pezzi (*salsura*), che, come spiega COLUMELLA, veniva

<sup>(52)</sup> *De arte coquinaria*, VII, 1, 2.

<sup>(53)</sup> *Satyricon*, 141. 8; 69. 8; 70. 2.

<sup>(54)</sup> *De agricultura*, CLXII.

<sup>(55)</sup> *De re rustica*, II, 4, 10.

<sup>(56)</sup> *Epigrammata*, XIII, 54. I prosciutti cerretani provenivano dai Pirenei, mentre la regione dei Menapi corrispondeva ai territori del basso Reno.

conservata con modalità diverse a seconda della stagione: nel periodo invernale, la carne previamente cosparsa di sale e tenuta sotto dei pesi per 3 giorni, va massaggiata giornalmente fino a che apparirà matura, lasciandola ancora sotto sale per 9-12 giorni, successivamente lavata, si appende nella dispensa sottoponendola a una leggera affumicatura per eliminare ogni residua umidità; se la preparazione avviene nei mesi caldi, la carne deve rimanere sempre nella sua salamoia <sup>(57)</sup>.

Esisteva poi tutta una serie di preparazioni di incerta composizione e, di conseguenza, di non uniforme traduzione in italiano, come *tomaculum*, *tucetum*, *botulus* o *botellus*. Qualche esempio (le traduzioni dei termini latini sono quelle delle edizioni riportate in Bibliografia): nella già citata cena di Trimalcione sono serviti *tomacula* su una graticola d'argento e *tomacula* e *botuli* come ripieno di un maiale intero <sup>(58)</sup> (traduzione, rispettivamente, "salsicciotti" e "ventresca"); *tomacula* di un candido porco rappresentano per GIOVENALE un'offerta propiziatoria dedicata agli dei <sup>(59)</sup> (traduzione "salsicce"); *tuceta crassa*, secondo PERSIO sono un cibo pesante, nemico della salute <sup>(60)</sup> (traduzione "grasse salsicce"), mentre nel romanzo di APULEIO (I sec. d.C.) la servetta Fotide cucina un *tucetum sapidissimum* <sup>(61)</sup> (traduzione "carne marinata molto saporita"); per lo studioso di gastronomia Nico VALERIO (1989), *tuceta crassa* sono invece riccioli di carne o cotenna fritti nel grasso.

Una *lucanica*, secondo MARZIALE, è fra i graditi doni ricevuti dall'avvocato (*causidicus*) Sabello <sup>(62)</sup>.

La preparazione dei *botelli* e delle *lucanicae* è così descritta da APICIO <sup>(63)</sup>:

Salsicciotto (*botellus*). Con torla d'uovo cotte e pinocchi tagliuzzati, unisci cipolla e porro tagliato e brodo crudo: mescoli pepe tritato; e di queste cose meschiate empi un pezzo di budello.

Aggiungerai sapore (*liquamen*) e vino, e così cuocerai.

Le lucaniche (*lucanicae*) similmente come di sopra si è scritto –

<sup>(57)</sup> *De re rustica*, XII, 55.

<sup>(58)</sup> *Satyricon*, 31. 11; 49. 9-10.

<sup>(59)</sup> *Saturae*, X, 355.

<sup>(60)</sup> *Saturae*, II, 42.

<sup>(61)</sup> *Metamorphoseon*, II, 7.

<sup>(62)</sup> *Epigrammata*, IV, 46, 8.

<sup>(63)</sup> *De arte coquinaria*, II, 3, 4. VARRONE dà questa spiegazione del termine *lucanica*: «Un tipo di salsiccia fatta con l'intestino crasso del maiale chiamano lucanica, perché i nostri soldati l'hanno imparata a fare dai Lucani» [*De lingua latina*, V, 111].

Si trita pepe, comino, peverella (*satureja*), ruta, prezzemolo, condimento (*condimentum*), coccole di lauro, sapore; e si meschia ogni cosa con polpa sminuzzata, pestando poi di nuovo il composto, insieme con sapore, pepe intero, molto grasso e pinocchi: insacca in un budello, allungandolo quant'è possibile, e così sospendi al fumo.

Come si vede, i *botelli*, a base di uovo e senza carne, se pure insaccati, non sono per niente salumi, ma una sorta di polpettone da consumare cotto<sup>(64)</sup> e le *lucanicae* corrispondono solo alla lontana con le nostre "lucaniche" o "luganeghe"; non è conosciuta, fra l'altro, la composizione del *condimentum*. Una particolare leccornia è riferita da PLINIO, che la attribuisce ad APICIO: «Si usa anche per il fegato delle femmine, come per quello delle oche, una tecnica speciale [...]: esse vengono ingrassate con fichi secchi e fatte morire di nausea dando loro all'improvviso da bere vino mielato»<sup>(65)</sup>.

Il cinghiale, più raro e costoso del comune maiale, era, soprattutto per questo motivo, più apprezzato, ma per svolgere in pieno la sua funzione di stupire, oltreché, saziare, gli ospiti del banchetto, doveva essere servito intero – moda inaugurata, secondo PLINIO, da Publio Servilio<sup>(66)</sup> – e avere grandi dimensioni; diversamente, l'anfitrione, al posto delle lodi, poteva incorrere nello scherno degli invitati. E così MARZIALE<sup>(67)</sup>:

*Siamo stati invitati in sessanta, Macrino,  
e ci hai portato da mangiare soltanto un cinghiale.  
[...]  
Un cinghiale nudo, e minuscolo per di più,  
tanto piccolo che lo poteva far fuori anche un nano disarmato.*

<sup>(64)</sup> Ancora nella cucina rinascimentale, del resto, le salsicce, con l'uso delle uova e da utilizzare previa cottura, richiamano più che quelle odierne, il *botellum* di APICIO, come risulta da questa ricetta di Bartolomeo PLATINA (1421-1481): «Mescola insieme polpa di vitello, grasso di maiale, formaggio fresco e formaggio stagionato e grattugiato, spezie in polvere, due o tre uova sbattute con un mestolo, sale quanto ne occorre e un po' di zafferano per darvi colore. Spingendo con molta cautela introduci questo composto in un budello ben lavato e poi fa cuocere in una casseruola. È una vivanda che si conserva bene per un paio di giorni almeno: anche quindici, se ci metti molto più sale e spezie e se la fai seccare esponendola al fumo» [*De honesta voluptate*, VI, 158].

<sup>(65)</sup> *Naturalis historia*, VIII, 209.

<sup>(66)</sup> *Naturalis historia*, VIII, 210. Publio Servilio Casca fu fra i congiurati contro Cesare, insieme a Bruto cadde a Filippi nel 42 a.C.

<sup>(67)</sup> *Epigrammata*, I, 43, 1-2, 9-10.

Tanto meglio poi, come spiega ad ORAZIO un raffinato gastronomo, se il cinghiale proviene non dalle paludi laziali, ma da boschi ricchi di ghiande, come quelli dell'Umbria <sup>(68)</sup>:

*Il cinghiale dell'Umbria, se nutrito  
di ghiande d'elce, piega il tondo piatto  
di chi fugge la carne rammollita,  
mentre cattivo è quello di Laurento,  
ingrassato di canne e di pannocchie <sup>(69)</sup>.*

Naturalmente quelle che erano considerate raffinatezze del maiale a maggior ragione lo erano del cinghiale. Narra LAMPRIDIO che l'imperatore Eliogabalo (III sec. d.C.) offrì per dieci giorni consecutivi ai suoi invitati 30 mammelle di cinghiale (*sumina apruna*) con le relative vulve <sup>(70)</sup>.

#### 4.2. Il Medioevo

Alla caduta dell'impero romano segue un lungo periodo di invasioni barbariche e di guerre, con il loro seguito di generale insicurezza, tracollo dell'agricoltura, carestie, e, infine, un grave spopolamento di campagne e città. Rioccupando molte aree già coltivate, si estendono i boschi, costituiti in prevalenza da querce – la grande farnia, ricca di ghiande, nella bassa pianura umida, il rovere e la roverella nelle zone più asciutte –, associate a frassini, carpini, aceri e qualche altra essenza, e, più in alto, dalle faggete. In questo ambiente prosperano branchi di maiali bradi, sotto la guida di un *porcarius* o di un *magister porcarius*, se dispone di alcuni collaboratori. I grandi boschi e gli incolti erano frequentemente proprietà di feudatari, monasteri e abbazie, che li sfruttavano direttamente con i loro servi porcari, ma che potevano lasciarli utilizzare dai contadini liberi dietro un compenso in natura, come una certa quantità di ghiande, il ghiandatico (*glandaticum*), o un decimo dei maiali pascolanti (*decima porcorum*). Il loro numero era spesso estremamente elevato: per fare un esempio, nel X secolo le monache del Monastero di S. Giulia di Brescia ricavavano dalla Selva di Migliarina, presso Carpi, fino a 400 maiali in decima dai contadini che vi pascolavano i loro animali, la cui consistenza totale doveva quindi aggirarsi sui 4.000 capi.

<sup>(68)</sup> *Sermones*, II, 4, 40-42.

<sup>(69)</sup> Il testo latino ha *ulvis*, e *ulva*, in italiano “ulva” o “lattuga marina”, è un'alga (*Ulva lactuca*).

<sup>(70)</sup> *Historia augusta: Antoninus Heliogabalus*, XXI, 3.



Scuotitura della quercia per far cadere le ghiande per i porci. Bassorilievo del XII secolo nel protiro di S. Zeno, Verona.

Questi maiali, «allevati nei boschi allo stato brado» scrivono BARUZZI e MONTANARI (1981) «erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili: abbastanza simili ai ‘cugini’ cinghiali, con cui non dovevano essere rari gli incontri e, talora, gli accoppiamenti». L'iconografia, sia pittorica che sotto forma di bassorilievi, ce li descrive con una testa allungata, grifo appuntito, orecchie corte ed erette, irte setole dorsali e zanne molto evidenti. La taglia era molto ridotta rispetto agli standard attuali: il peso alla macellazione, che avveniva prevalentemente all'età di 12-24 mesi, più di rado prima o fino a 42 mesi, oscillava, generalmente, dai 30 agli 80 kg; eccezionali erano i pesi attorno al quintale. Questa situazione si protrarrà a lungo: Franco SACCHETTI, novelliere del XIV secolo, racconta delle difficoltà di un macellaio alle prese con un «porco grassissimo» di passa 400 libbre, pari a circa 130 kg, peso evidentemente considerato, ancora a quel tempo, straordinario <sup>(71)</sup>.

A riprova del rilievo particolare dell'allevamento suino – soprattutto nelle regioni dell'Italia settentrionale, più soggette all'influenza della

---

<sup>(71)</sup> Il trecento novelle, CII, 3. La libbra della novella è la *libra* romana di circa 327 g.

coltura germanica, caratterizzata, per quanto riguarda le abitudini alimentari, dalla preferenza per i prodotti carnei, a scapito dei cereali tipici della dieta latina e mediterranea –, l'estensione dei boschi, a partire dal VII e VIII secolo, viene stimata non in unità di superficie, ma in base al numero di porci che vi potevano pascolare, secondo la formula: *silva ad saginandum [...] porcōs*, cioè «un bosco in grado di nutrire abbondantemente un certo numero di porci».

L'importanza dei maiali si riflette sulla considerazione, espressa anche in valore monetario, di cui godeva il capo porcaro (*magister porcarius*). L'Editto di ROTARI del 643<sup>(72)</sup>, prevede per l'uccisione di un pastore con tale qualifica un risarcimento di 50 solidi, pari a quello per un servo ministeriale e a 2 volte e mezzo il "valore" di 20 solidi attribuito al bovino o pecoraio o capraio<sup>(73)</sup>.

Nel suo *Capitulare de villis*, redatto sul finire dell'VIII secolo, CARLO MAGNO prescrive che gli amministratori, *iudices*, assicurino in ogni sua azienda agricola, *villa*, ricoveri per le varie specie di animali domestici, fra questi i porcili (*porcaritas*). È inteso, peraltro, che l'allevamento si svolge fondamentalmente allo stato brado e se gli *iudices* o *i maiores* o i loro dipendenti mandano i loro maiali al pascolo nei boschi reali (*si [...] porcōs ad saginandum in silvas nostras miserint*) devono pagare la decima<sup>(74)</sup>.

La fine del I millennio segna per l'Europa, e in particolare per l'Italia settentrionale una rinascita dell'agricoltura, con ripresa delle opere di bonifica e con la messa a coltura di terreni già ridotti a pascolo o rimboschiti; questo clima di rinnovata fervente attività trova la sua cor-

<sup>(72)</sup> L'editto del re longobardo ROTARI, composto di 388 articoli, rappresenta la prima codificazione delle antiche leggi del popolo longobardo, con alcune importanti innovazioni introdotte dallo stesso re. In particolare vi è stabilito che le offese fra privati, ivi comprese le uccisioni, siano risolte, superando la tradizionale *faida*, mediante un risarcimento in denaro, il *guidrigildo*, commisurato alla natura della vittima, vale a dire il sesso, la nazionalità, lo stato di libero o servo. L'unità di misura pecuniaria è il *solidus*, moneta aurea introdotta dall'imperatore Costantino nel IV secolo d.C. e adottata in seguito da molte popolazioni barbariche.

<sup>(73)</sup> Le norme citate nel testo, circa le compensazioni per l'uccisione delle diverse categorie di servi, sono espresse nei seguenti articoli: 130, servo ministeriale (vedi art. 76: «Quando parliamo di ministeriali, ci riferiamo a quei servi esperti che sono nutriti e impiegati nella casa padronale»); 133, bovino; 135, capo porcaro; 136, pecoraio e capraio. Queste "tariffe" che riguardano i servi, sono, in ogni caso, di molto inferiori rispetto ai risarcimenti dovuti per le offese recate a persone libere. Si veda per es. l'art. 201: «Se qualcuno uccide una ragazza o una donna libera per qualsivoglia motivo, paghi una composizione di 1.200 solidi [...]; sia così, se l'ha uccisa intenzionalmente, cioè volontariamente».

<sup>(74)</sup> *Capitulare de villis*, XXIII, XXXVI.

rispondenza, sul versante letterario, nella riscoperta dei testi degli agronomi latini, ad opera specialmente dei monasteri cistercensi, e della stesura di nuovi trattati di agricoltura (cfr. MARCONE, 1997).

#### DE' CRESCENZI

La prima opera che attesta il risveglio di interesse per le scienze agrarie è l'*Opus ruralium commodorum* o *Ruralium Commodorum libri XII* (i manoscritti portano titoli diversi) del bolognese Pietro DE' CRESCENZI o Pietro o Piero CRESCENZIO (1233-1320, contemporaneo quindi di Dante) – notaio, ma anche studioso di filosofia, medicina e agricoltura –, la cui fama è appunto legata a questa *summa* delle conoscenze agricole, redatta in latino verso il 1304. Nel Proemio, l'Autore scrive che, dopo aver letto e studiato «molti libri d'antichi e de' novelli savj» e conosciuto l'agricoltura di diverse regioni, convinto dell'importanza delle buone pratiche agricole, si è proposto di scrivere «l'operazioni e utilitadi del predetto coltivamento, e la dottrina di ciascuna maniera di campi, di piante e d'animali, oscuramente e imperfettamente trattata e data dagli antichi, e da' moderni poco saputa, così secondo l'aperte sentenze e ragion de' savj naturali, come per provati esperimenti». Sulle orme dei georgici latini – in particolare VARRONE, COLUMELLA, PLINIO e, soprattutto, PALLADIO, citato ben 54 volte –, l'opera, in XII libri, tratta del podere in generale e dei diversi aspetti inerenti alle colture e agli animali, ivi compresi le api, l'addestramento degli uccelli rapaci e la caccia; in chiusura un succinto calendario agricolo <sup>(75)</sup>.

L'interpretazione dei fenomeni della natura è ancorata alla fisica aristotelica delle quattro proprietà della materia – secco, umido, caldo, freddo – e alla teoria degli umori di Galeno, che ne rappresenta il corollario biologico. Fra i corpi celesti, l'influenza maggiore è esercitata dalla luna, per la sua vicinanza alla terra e perché nel corso del suo ciclo riassume le stagioni dell'anno: nella fase crescente è calda e umida come la primavera, attorno alla luna piena è calda e secca come l'estate, nel terzo

---

<sup>(75)</sup> Il trattato del DE' CRESCENZI, che riprendeva, dopo un silenzio di 9-10 secoli (l'ultima opera è l'*Opus agriculturae* del PALLADIO) la tradizione della letteratura georgica latina, venne accolto con grande favore, soprattutto dopo le sue edizioni a stampa, la prima in assoluto ad Augusta nel 1471 e la prima in volgare di un anonimo toscano nel 1478; ne sono seguite numerose altre, fra le quali notevole quella di Francesco SANSOVINO, edita dallo stesso a Venezia nel 1561. L'Accademia della Crusca affidava una nuova revisione a Bastiano DE' ROSSI, accademico con lo pseudonimo di 'Nferigno, pubblicata a Firenze nel 1605, ripresa a Napoli nel 1724, a Bologna nel 1784 e a Milano nel 1805. Da quest'ultima edizione sono tratte le citazioni riportate nel testo.





Macellazione del porco. Bassorilievo del XII secolo nel protiro di S. Zeno, Verona.

quarto è fredda e secca come l'autunno e, infine, nell'ultimo quarto fino alla luna nuova, è fredda e umida, di umore corrotto e flemmatico, come l'inverno.

Il modello dell'azienda configurata dal DE' CRESCENZI resta il podere romano, la *villa*, dove sono concentrati tutti gli strumenti della produzione, uomini e animali, e vengono conservati ed, eventualmente, elaborati i prodotti stessi; il tutto alle dipendenze del padrone, rappresentato in azienda dal massaro (*vilicus*). I due ultimi capitoli del I libro trattano specificamente, sulle orme di CATONE e COLUMELLA, Dell'ufficio del villano e Dell'ufficio del padre della famiglia.

I temi dell'allevamento degli animali domestici sono affrontati nel libro IX: il massimo spazio, ben 57 capitoli, è riservato al cavallo, considerato il più nobile fra tutti gli animali, mentre al maiale ne è dedicato uno solo, il 77<sup>mo</sup>. Anche in questo caso, la trattazione non si discosta dalle norme e prescrizioni degli autori latini, che vengono spesso riportate pressoché con le espressioni originali, o parafrasate o sintetizzate, senza apporti originali.

Si vedano, per es., i requisiti dei riproduttori, che ripetono gli standard di COLUMELLA, senza tenere conto che i soggetti del suo tempo, come è attestato da una vasta iconografia, erano ormai molto diversi: «I verri si deono eleggere grandissimi e d'ampio corpo, e sieno innanzi tondi che lunghi, e che abbiano gran ventre e groppa: il grifo corto, e la cervice spessa di gangole, e che sia innanzi d'un colore, che di variati colori. [...] Ma nelle fredde regioni si debbono scegliere di spesso e nero pelo, e nelle temperate contrade si prendano di qualunque pelo saranno». Per quanto riguarda le esigenze ambientali e l'alimentazione: «Questo bestiame si può in tutti i luoghi tenere e avere: ma meglio dimorano nei campi paludosi che negli asciutti, e specialmente dove abbonda selva d'arbori fruttuosi. La qual, poiché saranno i frutti maturi, soccorra al mutamento dell'anno, cioè nel tempo del Verno. Nutricansi massimamente ne' luoghi dove la gramigna abbonda, e l'erbe delle canne e de' vinchi: ma quando mancano gli alimenti, si deono dar loro nel Verno le ghiande, le castagne e somiglianti cose, o le fave o l'orzo o 'l grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevol sapore alla carne».

Anche per quanto riguarda le caratteristiche costruttive del porcile per le femmine, vi è la completa adesione alle norme antiche: «Convien si fare il porcile alto dattorno tre piedi, e poco più ampio di quell'altezza da terra [...] Il modo dell'altezza sia in guisa che 'l pastore possa agevolmente guardar dentro [...] Nel porcile dee esser l'uscio col sogliare di sotto alto un piè e un palmo, acciocché i porcelli non ne possan uscir fuori [...]». Non manca il ricorso a richiami sonori, già previsti da VARRONE, per richiamare e radunare i capi dispersi (l'Autore, o il traduttore, al posto della *bucina*, parla di zampogna): «Anche dee il guardator de' porci avvezzar le troje, sì che facciano ogni cosa al verso della zampogna. [...] ed imperciò si dice, che si ragunin con la zampogna, acciocché in salvatico luogo dispersi, non periscano».

Il capitolo sui maiali si conclude ricordando tutte le loro utilizzazioni, gastronomiche, domestiche e agronomiche (queste ultime chiaramente mutate dal PALLADIO): «L'utilità dei porci è in ciò: che primieramente la lor carne è conveniente ad usare in cibo fresca e secca: e il loro lardo è ottimo per condire tutti i cibi, e la lor sugna è buona per ugnere calzamenti e conservargli, e in molti unguenti da curare infermitadi. Ancora sen'hae un'altra utilidade, cioè: che messo nelle vigne innanzi che mettano o che s'apparecchino a ciò, e anche fatta la vendemmia, ne sterperanno la gramigna, e quasi le fanno tanto utile, quanto il cavare».

Nonostante la sua scarsa originalità rispetto ai modelli romani, l'*Opus* può fornire delle utili informazioni sullo stato dell'allevamento suino

nei secoli XIII-XIV: certamente ancora attuali erano le tipologie sia di allevamento, brado o semibrado, che di alimentazione, basata sulle risorse naturali del territorio, soprattutto boschivo, e sull'integrazione, quando necessaria, di prodotti ad alto valore nutritivo. Tuttavia, il merito principale del trattato del DE' CRESCENZI, risiede, come già accennato, nell'aver interrotto il lungo silenzio in cui erano caduti gli studi sull'agricoltura e di avere rinfrescato la conoscenza delle opere, per molti aspetti ancora valide, degli agronomi romani.

#### 4.3. Dal '500 al primo '800

Con i tempi nuovi dell'Umanesimo e del Rinascimento viene meno l'interesse per certe speculazioni filosofiche sulla Natura proprie del medioevo. In campo agricolo continua il recupero, già avviato nel basso Medioevo, delle coltivazioni a spese dei boschi e degli incolti e, di conseguenza, sempre più si va diffondendo l'allevamento semibrado o stabulato. L'iconografia ci mostra, peraltro, che la conformazione dei suini non si è discostata da quella dei secoli precedenti: ghiande e castagne, consumate direttamente sul posto dai maiali o raccolte e distribuite nei truogoli, sono sempre considerate gli alimenti di elezione per ottenere carni sode e adatte alla trasformazione, ma nella dieta compaiono anche beveroni e sottoprodotti diversi.

Per quanto riguarda la letteratura agronomica, resta immutato e indiscusso il prestigio degli antichi autori.



Ritratto di Pietro DE' CRESCENZI e inizio del capitolo sui maiali dell'*Opus Ruralium Commodorum* nella traduzione ed edizione di Francesco SANSONO, Venezia 1561. Il profilo dell'animale – irsuto, lungo di gambe e di muso – corrisponde ancora, nel XVI secolo, al tipo medievale.

Quasi negli stessi anni della prima metà del '500, vengono date alle stampe due opere aventi come oggetto l'agricoltura, di cui sono autori rispettivamente un poeta, Luigi ALAMANNI, e un nobile proprietario terriero, Agostino GALLO.

#### ALAMANNI

Luigi ALAMANNI (1495-1556), letterato, di nobile famiglia fiorentina, autore di numerose opere letterarie di vario genere, pubblica nel 1546 un poema didascalico, "La coltivazione" <sup>(76)</sup>, VI libri in endecasillabi sciolti, dedicato a Francesco I di Francia, alla cui corte si era rifugiato esule per i suoi contrasti con i Medici. I primi 4 libri trattano dei lavori agricoli da svolgersi nelle quattro stagioni, il V è dedicato ai giardini e il VI ai segni celesti da osservare per le varie operazioni di campagna. Le attività del "buon Villan", del "rozzo Pastor" e del "pio Bifolco" sono descritte con versi sonanti e armoniosi: i modelli sono le *Georgiche* di VIRGILIO e il *De rerum natura* di LUCREZIO, del quale riprende l'*incipit*, con l'invocazione a Venere <sup>(77)</sup>:

*Alma Ciprigna Dea, lucente stella  
De' Mortai, de gli Dei vita e diletto;  
[...]*

Non manca la lode della vita in campagna secondo i consueti moduli idilliaci <sup>(78)</sup>:

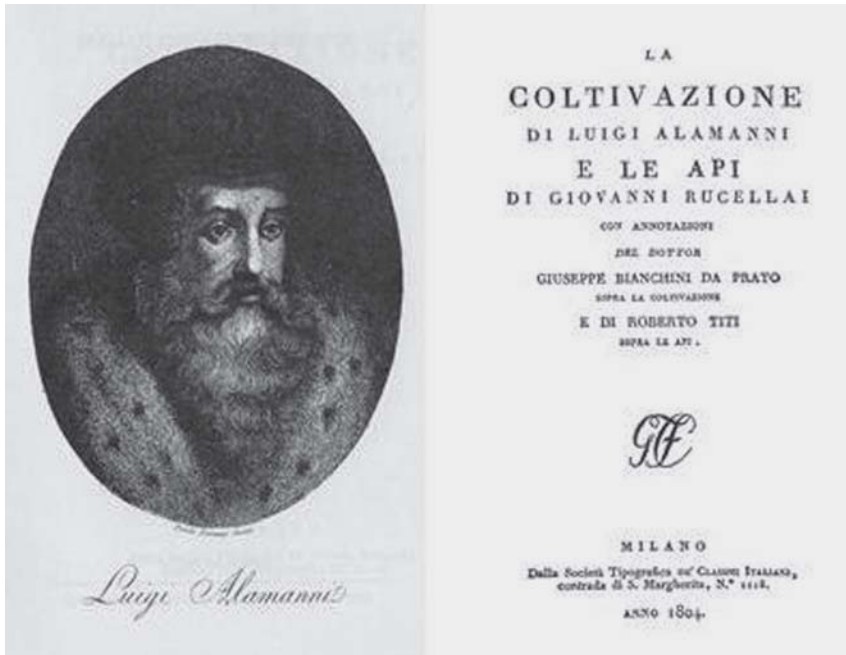
*O beato colui che in pace vive  
Dei lieti campi suoi proprio cultore;  
A cui, stando lontan dall'altre genti,  
La giustissima Terra il cibo apporta,  
E sicuro il suo ben si gode in seno.  
[...]  
Qualor ti svegli all'apparir dell'alba,  
Non truovi fuor chi le novelle apporta  
Di mille ai tuoi desir contrarj effetti;  
[...]*

---

<sup>(76)</sup> Alla 1<sup>a</sup> edizione parigina ne sono seguite numerose altre in Italia: a Firenze nel 1546, 1549, 1569, 1590; con quest'ultima edizione inizia la consuetudine di abbinare *La coltivazione* di ALAMANNI e *Le Api* di Giovanni RUCELLAI (1475-1525), altro poema didascalico, pubblicato postumo nel 1539.

<sup>(77)</sup> *La coltivazione*, I, 268-269.

<sup>(78)</sup> *Ivi*, I, 935-939; 963-965.



Ritratto di Luigi ALAMANNI e frontespizio del suo trattato *La Coltivazione* (unito a *Le Api* di Giovanni RUCELLAI), Milano 1804.

Per la parte tecnica le fonti sono soprattutto VARRONE e COLUMELLA. Poco spazio è dedicato agli animali, pochissimo al maiale, sempre aggettivato in maniera poco lusinghiera. Per tutti gli animali della fattoria sono previsti idonei ricoveri – per il “cornuto Monton”, “il pio Giovenco”, la Capra, l’Asinello, le “assetate Oche” e le “Galline ingorde” –, ma il maiale si deve accontentare del bosco, sempre lontano dall’altro bestiame <sup>(79)</sup>:

*Il lordo Porco anch'ei truove ove porre  
L'aspre membra setose alla grand'ombra,  
E mangiar le sue ghiande; ma lontano  
Sia pur da tutti, [...]*

questo confinamento per evitare che le sue deiezioni rechino danno agli altri soggetti della stalla <sup>(80)</sup>:

<sup>(79)</sup> *Ivi*, IV, 571-574.

<sup>(80)</sup> *Ivi*, 234-237. Questa norma è mutuata pressoché alla lettera, compreso il termine “presepe”, da COLUMELLA: «Bisogna anche badare bene che galline e scrofe non

*Poi guardi ben ch'al suo presepio intorno  
L'importuna Gallina, o 'l Porco infame  
Non si possa appressar, che d'essi scenda  
Penna o lordura, che n'ancise spesso;*

Quando poi è ben grasso, e il clima è asciutto e freddo, è il tempo di sacrificarlo, rallegrando Cerere, e di procedere alla salagione delle sue carni <sup>(81)</sup>:

*Or che già sorge alla grassezza estrema  
Tra la quercia, e 'l Castagno il Porco ingordo,  
Tempo è di far della sua morte lieta  
L'alma Inventrice delle bionde spighe <sup>(82)</sup>:  
E quando gira il ciel più asciutto, e freddo  
Seppellirlo nel Sal per qualche giorno;  
Trarlo indi poscia, e lo tener sospeso  
Ov'è più caldo, e più fumoso il loco.  
Esca e ristoro all'affannata gente,  
Che dai campi a posar la notte torna.*

Come si vede, anche in questa conclusione, la descrizione tecnica è ancora quella di COLUMELLA, arricchita, come all'ALAMANNI piace, di riferimenti mitologici.

#### GALLO

Di tutt'altro rilievo, in ambito agricolo, è l'opera del nobile bresciano Agostino GALLO (1499-1570), che, verso il termine della sua vita nel 1569, dà alle stampe, ampliando precedenti edizioni, quello che sarà considerato un classico della letteratura agronomica: "Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa" <sup>(83)</sup>, scritto, come dice il SALTINI

---

si introducano nelle mangiatoie (*praesepia*). I loro escrementi, mescolati al mangime, portano la morte ai buoi» (*De re rustica*, VI, 5).

<sup>(81)</sup> *Ivi*, 241-250.

<sup>(82)</sup> Cerere o Proserpina, vedi MACROBIO: «Altri ancora la [Cerere] identificano con Proserpina ed affermano che le si sacrifica una troia perché le messi che Cerere donò ai mortali furono divorate da una troia» [*Saturnaliorum convivium*, I, 12, 23].

<sup>(83)</sup> La prima stesura delle *Giornate* venne pubblicata nel 1550 con il titolo *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*; seguono nel 1566 *Le tredici giornate* e nel 1569 *Le venti giornate*, che assumono la forma definitiva, con il titolo *Le venti giornate*, nel 1572. L'edizione qui seguita è la 24<sup>ma</sup>, pubblicata a Venezia, come le precedenti, nel 1775, con Aggiunte e Annotazioni a cura di Agostino Pilati.



Ritratto di Agostino GALLO e frontespizio del suo trattato *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e de' Piaceri della Villa*, Brescia 1575.

(1984) in una «lingua polita e incisiva: il bell'italiano di chi ha molto letto e scritto in latino». Scopo dell'opera, come è dichiarato nel Proemio, è di stimolare i nobili proprietari terrieri a dedicarsi completamente all'agricoltura, curando di persona «i loro orti, giardini e campi», attività che assicurano una vita «umile, tranquilla e sicura, [...] lontani dalle ambizioni, dalle cupidità, e dalle vane occupazioni» della città.

La struttura delle *Giornate* è quella del dialogo, garbato e cerimonioso, fra un gruppo di amici dello stesso rango, che si incontrano nella villa di campagna di messer Giovan Battista Avogadro a Borgo Poncarale vicino a Brescia e, a turno, a seconda della personale esperienza, trattano delle più convenienti pratiche agronomiche e zootecniche.

Le prime 9 giornate riguardano il terreno, con le sue diverse caratteristiche e attitudini produttive, la viticoltura e produzione del vino, i frutteti, orti e agrumi, colture diverse, come canapa, guado (*Isatis tinctoria*), essenze oleifere; le successive giornate, fino alla 16<sup>ma</sup>, il massaro e gli animali da reddito, compresi bachi da seta e api; la 17<sup>ma</sup> è un calendario agricolo; un Proemio, con l'appassionata descrizione delle «molte

doti della cospicua Città di Brescia e suo Territorio» precede le 3 ultime giornate dedicate all'esaltazione della vita nella Villa di campagna e delle sue esclusive delizie, tesi già preannunciate nel titolo stesso dell'opera e nella sua presentazione. Vale la pena riportarne un breve stralcio, dalla 20<sup>ma</sup> giornata, che bene illustra la visione idealizzata e arcadica della campagna e dei suoi abitanti:

O vita fortunata della Villa, e da pochi conosciuta, poiché non pur vi è la vera libertà, ma ancora è netta di contenziosi da rissare, d'invidiosi da schifare, di rivali da contendere, di Primati da corteggiare, di Gentildonne da servire, di cortigiane da presentare, di torneamenti o giostre da bagordare. E quel che più importa, non ci sono Avvocati senz'anima che pelino, né Procuratori senza discrezione che ingarbuglino, né Causidici senza vergogna che abbarrino, né Notaj senza fede che falsifichino, né Medici senza carità che ammazzino.

O vita soave della Villa, poiché vi si gode la dolce conversazione degli amici, la semplicità de' Contadini, il cantar puro delle villanelle, la rustica sampogna de' pastori, la roza rebecca de' vaccari, la santa professione degli Agricoltori, e la bella disciplina de' loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiché vi è gran spasso nel veder ballare le pecorelle, giuocare i montoni, scherzare i capretti, saltare i giovenchi, mughiare i tori, anitrire i cavalli, e lo strepitoso bajare de' grandi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiché con gran piacere si ode cucurrire i galli, cocchillare le galline, pipillare i pulcini, borbottare le anitre, gridare le oche, buogonare i colombi, stridere i stornelli, garrulare le passere, gorgheggiare le rondinelle, lamentare i lusinguoli, gemer le tortorelle, e il vario cantar degli altri uccelli.

Il tema dei maiali è affrontato nella 10<sup>ma</sup> giornata. Il loro numero è limitato alle necessità familiari: «Ancora si dee tenere de' porci per ammazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, e de' lavoratori». I soggetti destinati all'ingrasso devono appartenere a ceppi con riconosciute attitudini o, comunque, a individui con le dovute caratteristiche morfologiche e funzionali, dato che «non ogni porco è buono da ingrassare; atteso ché secondo la buona o cattiva natura vengono anco più o meno grandi e grassi. E però quando non si sa da chi siano nati, si pigljno lunghi di schiena, di muso, di orecchie, e che mangino assai».



L'allevamento è preferibilmente al chiuso, in porcili con pavimento «di assi di larice sopra i travi di rovere o piuttosto di castagna, le quali non si tocchino appresso un dito, e che non vi sia il terreno appresso un braccio, acciocché il piscio loro possa penetrare, ed essi stare maggiormente asciutti».

L'alimentazione ricorda quella che era praticata fino a qualche generazione fa nei piccoli allevamenti della famiglia contadina: nell'«albino [truogolo] [...] si possono dare le lavature della cucina, il brodo del latte [siero], le ghiande di rovere, i frutti dei giardini, la diversità delle erbe, le rape cotte con la semola [crusca] e senza, la melica [sorgo] macinata o cotta, ed il farinaccio de' pellicciaj [?], ma non già quella de' molinari; perciocché fa la carne spongiosa che abbonda di spuma nel cuocerla». Meno opportuno è mandarli al pascolo, in ogni caso non nella fase d'ingrasso, «perciocché [...] non solamente nell'andare tuttora qua e là (com'è la natura loro) fanno disperare quei della famiglia, ma spesse volte ancora i vicini, dove occorre poi de' rumori, e talora de' fatti cattivi».

Per il consumo diretto, «chi può avere il porco maschio lasci la femmina; perciocché la carne sua diminuisce più nel cuocerla, per non essere così soda come quella del maschio [...]».

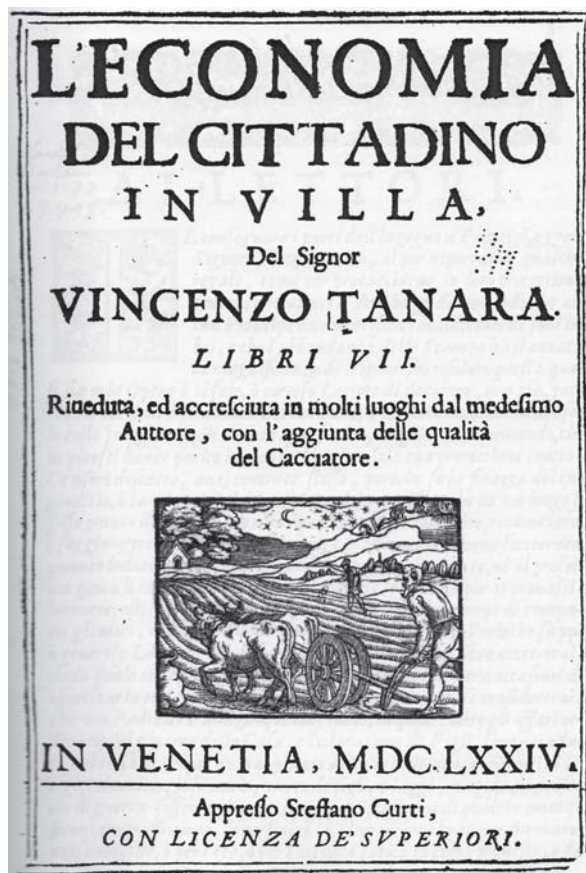
In chiusura dell'ultima giornata si discute delle provviste da tenere in Villa «acciocché venendo all'improvviso degli amici a casa, possa onorarli con quella [carne], e con capponi, pollastri, pipioncelli [piccioncini], presciutti, lingue, tettine, salciccioni, ed altre cose simili ch'egli avrà in casa».

#### TANARA

Vincenzo TANARA (XVII secolo, non si conoscono dati precisi della sua vita), di nobile famiglia di Bologna, marchese, è autore dell'opera "Economia del cittadino in villa" <sup>(84)</sup>, pubblicata a Venezia nel 1644. Come egli stesso scrive nella prefazione, dopo aver trascorso la gioventù percorrendo varie regioni italiane e parte dell'Oriente, da cacciatore o da soldato, ebbe l'opportunità, passato al servizio del Principe Cardinale Francesco Sforza, di frequentare la sua ricca libreria. «Sì che per la frequenza dello studio, e per la quotidiana lettione de' più curiosi, e dotti libri usata à tavola di tal Principe, imparai tanto, che se una minima parte n'havessi si à pieno tenuto à memoria, più haverei soddisfatto

---

<sup>(84)</sup> Alla 1ª edizione del 1644 ne sono seguite, nell'arco di un secolo, oltre una decina, a testimonianza del grande favore incontrato dall'opera del TANARA; fra queste l'edizione veneziana del 1674, dalla quale abbiamo attinto.



Frontespizio del trattato *L'Economia del Cittadino in Villa* di Vincenzo TANARA, Venezia 1674.

al gusto de' Letterati». Preso atto «che le operazioni di Villa da altri insegnate», come quelle dello stesso bolognese Crescenzio, sono ormai o superate, per le variate condizioni ambientali, o comunque di difficile lettura, pensa di scrivere per trasmettere ai figli le sue conoscenze, ma poi, siccome «da picciol principio vengono tutte le cose grandi», decide di ampliare il testo iniziale e di pubblicarlo. A chi gli rinfaccia l'eccessiva lunghezza, oppone che sovrapponendo «i volumi del Gallo o dello Scappi<sup>(85)</sup>, come celebri, uno negli scritti d'Agricoltura, e l'altro in quelli di cucina, troverai, che uniti, com'è il mio Libro dell'una, e dell'altra professione, saranno assai più pagine, molto maggior volume».

(85) Bartolomeo SCAPPI (XVI secolo), cuoco personale di papa Pio V, autore di una celebre "Opera" in 6 libri, pubblicata a Venezia nel 1570.

L'opera, quindi – rivolta a quella classe di colti patrizi, cui appartiene lo stesso TANARA, che alternano la vita in città con la permanenza nelle loro Ville – tratta non solo di agricoltura in senso stretto, ma si propone di insegnare come rendere più piacevole e, allo stesso tempo più economica, la villeggiatura. Lo stile, conformandosi al livello raffinato dei lettori, è piacevolmente elaborato e la prosa è illeggiadrita da frequenti inserti poetici in latino o in volgare.

Il testo è ripartito in VII libri, ciascuno con un suo titolo: I, *Il Pane, e 'l Vino*; II, *Le Viti, e l'Api*; III, *Il Cortile*; IV, *L'Horto*; V, *Il giardino*; VI, *La terra*; VII, *Il Sole, la Luna*.

Gli animali presenti nella Villa, come è precisato nel "Cortile", servono solo per rifornire la mensa e la dispensa di prodotti alimentari, "il companatico", con poca spesa. Basteranno pertanto due vacche da latte, pollame di ogni sorta (anitre, polli, capponi, galli d'India, pavoni), una buona colombaia, e un porco da ingrassare, che «si governa con le immondezze della Cucina, herbaggi triti dell'orto, e semola».

I maiali possono essere di tre colori: bianchi, i più fecondi secondo Ulisse ALDROVANDI<sup>(86)</sup>, rossi, «soavissimi a mangiare», neri, che danno una carne più soda e durevole. L'alimentazione per l'ingrasso è basata su ghiande, fave, castagne e beveroni di crusca, cruschetto o farinaccio, o farina di castagne; il pannello di noci «ingrassa mirabilmente, ma vogliono che la carne diventi presto rancida». Dopo 2 mesi, o al massimo 3, di questa dieta, quando il maiale ha circa 2 anni, viene sacrificato, scegliendo il periodo nella stagione fredda, fra la metà di dicembre e tutto febbraio. L'uccisione si svolge con modalità particolarmente crudeli<sup>(87)</sup>, che il marchese descrive con signorile distacco: «Così li nostri rustici atterrato il porco col tridente della Stalla passato il ferro di mezo per la bocca del porco, e conficato in terra, s'assicurano da ogni offesa, qual col scuoter' il capo, loro potesse fare, poi signato, ove l'unghia del piede anteriore piegato, giugne alle coste, qui dicono essere il cuore, e per qui con un ferro sottile quanto un chiodo, ovvero un pugnale, con pochissi-

<sup>(86)</sup> Ulisse ALDROVANDI (1522-1605), bolognese, medico e naturalista, scrisse una storia degli animali, in parte pubblicata postuma.

<sup>(87)</sup> La diffusa sensibilità nei confronti degli animali e il rifiuto per le loro sofferenze è, in realtà, relativamente recente: secondo la tradizione emiliano-romagnola, l'uccisione del maiale, come ricorda Andrea MALOSSINI (1997), doveva essere di proposito dolorosa, nel presupposto che in tal modo venisse facilitata l'emissione del sangue, utilizzato per i sanguinacci. Attualmente le macellazioni avvengono secondo modalità standard, che prevedono la riduzione al minimo delle sofferenze e dello stress, secondo quanto imposto dalle norme di legge e richiesto dall'industria di trasformazione, che così ottiene carne più tenera.

ma ferita procurano d'offendere quella parte vitale, e subito levatone il ferro, con ago, e filo chiudono la picciola apertura».

La preparazione della carcassa ed il prelievo dei vari componenti offrono l'occasione per citare i 50 sapori con i quali si può gustare, secondo PLINIO <sup>(88)</sup>, la carne di maiale. Il TANARA, *ad abundantiam*, riporta 110 preparazioni, con le relative ricette, che vanno dal suinetto lattante al porco da 6 mesi a 2 anni da cucinare interi, ai diversi tagli di carne e componenti del quinto quarto e ai salumi. Ne esce un quadro gastronomico in cui abbondano l'uso di spezie e di frutti e la fantasia, con accostamenti per noi inconsueti. Per es. la n. 2: «Il sudetto lattante cavatone l'interiora, si riempie con una, o più Anguille grosse, quali si fanno entrare, ò per la gola, ò per ove s'è scannato, ovvero per il foro, ove n'ha levato l'interiore, vivanda invero gustosissima, unendo due animali d'un medesimo gusto insieme, perché l'anguilla tra i pesci, è come il porco tra i quadrupedi, e sicome l'Anguilla è di viscoso, humido, e tristo nutrimento, così è ancora il porco lattante: questo pare meglio cotto in forno».

Sul finire del capitolo dedicato ai maiali, il TANARA, sempre fedele al contesto di piacevolezza che caratterizza la sua opera, riporta una versione, aggiornata al suo tempo, del Testamento del Porcello <sup>(89)</sup>:

Avvedutosi certo venerabil Porco, che dal Protoguattaro Zighitone doveva essere morto, gli addomandò un'ora di tempo da poter disporre delle sue facoltà, e così comparve il Notaro di Svigo; il quale dell'ultima volontà di quello si rogò.

Prima lascio, che il mio corpo sia da una caterva di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepolito. Lascio a Priapo il mio grugno, col quale possa cavare i tartuffi dal suo horto. Lascio a Librari, e Cartari i miei maggior denti, da poter con commodità piegare, e pulire le carte. Lascio a diletteissimi Hebrei, da' quali mai non ho havuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe, e far l'arte del Calzolaio, da quelli chiamato Sutor. Lascio a Pittori tutti i miei peli, per far pennelli. Lascio a' Fanciulli la mia vescica da giocare. Lascio alle donne il mio latte, a loro proficuo, e sano, secondo Plinio.

---

<sup>(88)</sup> Vedi nota 45.

<sup>(89)</sup> Il *Testamentum porcelli* è uno scritto burlesco risalente attorno alla metà del IV secolo d.C., di autore ignoto. San Girolamo ricorda che questa filastrocca veniva recitata per spasso dagli scolari. La versione del TANARA è molto lontana dalla lettera, ma ne rispecchia il senso.

Lascio la mia pelle a Mondatori, e munai, per far valli d'acconciar' i grani. Lascio la metà delle mie cotiche a' Scultori per far cola da stucco, e l'altra metà a quelli, che fabricano il Sapone. Lascio il mio sebo a' Candelottari, per misticarlo la metà col Bovino, e Caprino per far ottime candele, con quali li virtuosi possano nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia songia a' Carrozzeri, Bifolchi, e Carratieri, e l'altra metà a' Garzolari per conciare la canepa. Lascio le mie ossa a' giocatori, per far dadi da giocare. Lascio a' Rustici miei nutritori il fiele da poter senza spesa cavarne le spine del lor corpo, quali, quando scalzi, e nudi nel lavorar la terra gli fossero entrati nella pelle, e per poter senza spesa in luogo di lavativo, con quello l'indurato corpo irritare. Lascio a gli Alchimisti la mia coda, acciò conoscano, che il guadagno, che sono per fare con quell'arte, è simile a quello, che che io faccio col dimenar tutto il giorno la detta coda. Lascio agli Hortolani le mie ugna da ingrassar terreno, per piantar Carotte. In tutti gli altri miei Lardi, Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle, Salcizzotti, Salcizze, & altre mie preparazioni, instituisco, e voglio, che sia mio herede universale il carissimo Economo villeggiante.

La lunghezza della trattazione dedicata al maiale è giustificata, secondo il TANARA, per essere questo animale «simbolo de' Conviti, e per porger largo campo all'Economo con poca spesa in Villa di governar la famiglia».

#### FRIZZI

Il poemetto "La Salameide" (1762) di Antonio FRIZZI, già citato, vira non di rado dal giocoso al didascalico. Ecco, per es., i criteri per la scelta di un buon maiale, dalla conformazione corporea al colore del mantello <sup>(90)</sup>:

*Lunga la schiena, e prominente il muso,  
Larghe le orecchie, avido il ventre, e vasto  
Cerca, se il buono hai di cercar per uso,  
E se un dì vuoi ritrarne il miglior pasto.  
Nel porco il color bianco io non ricuso;  
Il negro è più durevole d'impasto;  
Ma sopr'ogn'altro quel color ti piaccia,  
Che mentiscon le donne in su la faccia.*

<sup>(90)</sup> La Salameide, II, ottave 44, 45.

Se prerogativa dei maiali neri è una carne più adatta alla trasformazione, la preferenza per i soggetti di colore rosso è giustificata non da intrinseche utili attitudini, ma da una portentosa panacea nascosta nel loro corpo, decantata con i toni del venditore di miracolosi elisir:

*Dentro il midollo delle sue mascella  
Il Porco rosso ha un tal medicamento,  
Che quel, che ha pesto il naso, o le cervella  
Ungilo, e tel do sano in un momento,  
Senza cerotto, che ogni pel divella,  
E senza alcun chirurgico strumento,  
Che un bernoccolo tien dieci anni in pena,  
Poi lo stuzzica sì, che il fa cancrena.*

Chiusa questa parentesi fantasiosa, vengono esposte, in maniera sensata, le norme di alimentazione nelle diverse condizioni di allevamento <sup>(91)</sup>. Nel caso di pascolo libero, va privilegiato l'utilizzo di faggiole e ghiande, fornite "spontaneamente" dai boschi (l'ischio o eschia è il rovere):

*Scelto, che avrai lo Porcellin perfetto,  
Sia nel nudrirlo non minor cura.  
Quand'esce fuor dal chiuso abbia ricetto  
Spesso al monte, ma più nella pianura;  
Più che all'umida valle entro il boschetto  
Cerchi la saporita sua pastura.  
Dove spontaneamente al suol gli manda  
Il cerro, il faggio, e l'ischio ognor la ghianda.*

Se invece il maiale è tenuto in semilibertà presso l'abitazione, la base alimentare è la più variata, assecondando le sue caratteristiche di onnivoro, e comprende abbondanti beveroni (l'"imbratto") e tutto quanto di prodotti e sottoprodotti è disponibile, solo evitando il pannello di noci, che peggiorerebbe la qualità delle carni:

*Ma se prigion col guinzaglio al collo  
Lo raccomandi a un palo in terra fitto;  
Fa, che di pingue imbratto abbia satollo  
Il ventre spesso, al tempo c'hai prescritto;  
E frutta, e rape, e biete e ogni rampollo,*

---

<sup>(91)</sup> *Ivi*, ottave 46, 47.

*Ogni radica, ogni erba a lui sia vitto,  
Latte, crusca, legumi, e ogni altra messe;  
Eccetto il pane delle noci presse.*

Come si vede, si tratta della dieta tipica degli allevamenti casalinghi, già descritta dal GALLO.

RE

Gli studi di agricoltura acquistano dignità accademica con il conte reggiano Filippo RE (1763-1817). Diplomato in matematica, ma dai molteplici interessi – orticoltura, giardinaggio, patologia vegetale, economia, agronomia nel senso più ampio, storia dell’agricoltura –, nel 1789 è nominato professore di agricoltura nella Scuola creata nella città emiliana da Ercole III d’Este; nel 1798 pubblica a Parma gli “Elementi d’agricoltura”. Subentrato il Regno d’Italia, nel 1803 è designato da Napoleone alla cattedra di Agricoltura dell’Università di Bologna, della quale riveste la carica di rettore nel biennio 1805-1806. Con il proposito di rivendicare i meriti dell’agricoltura italiana e dei suoi cultori, fonda nel 1809 gli “Annali di Agricoltura del Regno d’Italia” (quello napoleonico), per analogia con gli analoghi periodici inglesi, francesi, tedeschi e di altre nazioni: dal gennaio 1809 al 1814 ne usciranno XXII volumi, per un totale di 66 fascicoli. Dopo la restaurazione, accogliendo l’offerta di Francesco IV, Duca di Modena e Reggio, si trasferisce all’Università di Modena con l’incarico di professore di Agricoltura e botanica e intendente dei Reali giardini. Nel 1815, due anni prima della morte, pubblica la sua opera definitiva, i “Nuovi Elementi di Agricoltura” <sup>(2)</sup> in XII libri, dedicata a Francesco IV d’Este.

Gli argomenti comprendono elementi di fisica delle piante (libro I), il terreno e la sua fertilità (II), coltivazioni erbacee diverse (III-VI), coltivazioni arboree (VII, VIII), viticoltura ed enologia (IX), arboricoltura non da frutto (X), armenti e greggi (XI), bassa corte, peschiere, api, bachi da seta (XII).

La suinicoltura è trattata diffusamente nel capitolo 11 del libro XI. L’esposizione, in genere piuttosto prolissa, parte dalla constatazione che, rispetto ai tempi antichi, quando la Gallia cisalpina era rinomata per la quantità dei soggetti e per la qualità dei prodotti, la situazione è molto

---

<sup>(2)</sup> Quest’opera fu tenuta nella massima considerazione, per decenni, nel mondo agrario italiano: dopo la 1ª edizione milanese del 1815, fu ristampata, sempre a Milano, nel 1820, 1837 e 1854; questa 4ª edizione è stata utilizzata per la presente nota.



Ritratto di Filippo Re e frontespizio del suo trattato *Nuovi Elementi di Agricoltura*, Milano 1851.

peggiorata sia sotto l'aspetto numerico che del reddito fornito. "Del primo" argomenta il RE «ne è cagione il disboscamento, giacché altre volte abbondavano le nostre pianure di querceti posti in pianure umide, onde ottimo era il luogo per la razza porcina. Del secondo, giusta il pensar di taluno, viene accagionato il cattivo regime di questi animali». Dalla trascuratezza con cui la materia è stata finora considerata, nasce l'esigenza «di particolarizzare alquanto un tale soggetto».

È anzitutto da sfatare il pregiudizio che il maiale ami la il fango e la sporcizia, mentre «ciò che credesi effetto di amore alla bruttura, è un sollievo che trova l'animale estremamente caloroso rinfrescandosi per l'una parte coll'umido, e venendo insieme a sentirsi solleticare dalla prurigine noiosa che spessissimo lo tormenta». È invece necessaria, come già sottolineato da COLUMELLA, la massima pulizia del porcile. Ancora COLUMELLA è richiamato, in parte testualmente, per quanto riguarda la struttura e le misure del porcile stesso.

Piuttosto sbrigativa è la descrizione delle razze: «Vi sono varie razze di porci. La negra e la rossa si disputano il primato fra noi. I bianchi non pare siano i più apprezzati. Non abbiamo, a quanto ho potuto osservare, fatti per assicurarci quale sia la razza che assolutamente meriti



la preferenza fra noi». Segue la descrizione della conformazione ideale dei riproduttori, e di nuovo sono ripresi i precetti di COLUMELLA: «Il verro [...] deve avere occhio piccolo e vivace; testa grossa, collo grande e glanduloso; gambe corte e grosse, grifo corto e volto all'insù, ventre sporto, e grandi natiche; e sia quadrato o rotondo anzi che lungo. [...] La corporatura [della scrofa] sia simile a quella del maschio, ma alquanto lunga». Niente di nuovo neppure circa gli aspetti riproduttivi. È invece originale questa osservazione: «Il verro giunto ai due anni diventa feroce ed ottimo guardiano contro il lupo. Cresce naturalmente sino a cinque anni e vive sino ai venti».

Diffusamente trattata è l'alimentazione delle diverse categorie. Alla scrofa subito dopo il parto «un mescolglio di latte e d'acqua entro cui siasi fatto cuocere un po' d'orzo allora quando è tiepido, le gioverà assaissimo; siccome tutte le lavature di cascina e di cucina, alle quali sarà bene l'aggiungere un poco di siero inacidito». Alcuni autori, scrive il RE, attribuiscono alla scrofa «il delitto di mangiare la sua prole in mancanza d'altri alimenti», mentre altri lo escludono. In ogni caso, per sicurezza, è bene somministrarle, nei 2 o 3 giorni precedenti e seguenti il parto, un'alimentazione sostanziosa a base di crusca o fave sfarinate; per eliminare ogni tentazione, i suinetti potranno essere bagnati con un infuso amaro di colquintide. Se la nidiate è molto numerosa, dopo 3 settimane si levano i più deboli che eccedono il numero di 8 o 9, «da uccidersi per cibo che suole essere ricercatissimo»; dei rimanenti, «si conservano i maschi, perché anche non servendo alla propagazione diventano ottimi majali [castrati]». In questo stesso periodo si comincia a somministrare ai maialetti farina di cereali stemperata nel siero caldo. «I porci posti in vicinanza delle cascine, o educati nelle case rustiche nelle quali si fanno latticinj, e dove la cucina ha sempre qualche avanzo, riescono per questo i più robusti, giacché nella loro tenera età si nutrono meglio degli altri». Lo svezzamento si conclude non oltre i 2 mesi, per non debilitare la scrofa in vista della seconda gravidanza, o anche «quindici giorni prima, se abbiassi avuto il comodo di nutrire la scrofa lattante con lattuga».

Due, secondo il RE, i tipi di alimentazione, e più in generale di allevamento, in uso al suo tempo. Il primo, chiamato "all'italiana" è quello tradizionale, che ormai sta per concludere il suo ciclo plurimillenario, descritto da COLUMELLA – e anche qui una lunga citazione del testo originale –, che si basa sul pascolo nei boschi o altri terreni, meglio se umidi, e sull'integrazione con semi di leguminose e, soprattutto con ghiande. Questo regime alimentare assicura «bontà e sodezza delle carni, qualità che sole possono far riuscire le diverse maniere di salumi». Assodato il ruolo fondamentale delle ghiande nella dieta, purtroppo diventate scarse

per via dei disboscamenti, il rimedio, caldamente raccomandato, è «che s'abbiano a popolare nuovamente le campagne nostre del piano e del monte di qualche genere che ci fornisca ghianda in abbondanza».

L'altra modalità, «all'oltremontana», utilizza principalmente i sottoprodotti dell'industria casearia; prefigura quindi, *in nuce*, quell'abbinamento con i caseifici, che rappresenterà una caratteristica degli allevamenti suini della pianura padana. Questo schema alimentare è seguito da quelli che «preferiscono la mollezza, perché di maggior volume», e destinano la carne al consumo fresco. Si possono anche mettere a disposizione dei maiali dei campi «di pomi, o di peri di terra, o di carote, o di altra tuberosa radice», nei quali possono grufolare e così, smuovendo la terra, la preparano «in modo che con una semplice erpicatura potrebbe seminarsi a grano». Quando tuttavia il pascolo interessa terreni, come quelli a prato, che potrebbero essere danneggiati da questo comportamento dei maiali, qualcuno usa l'accorgimento di appendere al collo dei telai triangolari che impediscono di sconvolgere la terra, ma non di pascolare liberamente. «Anzi» – commenta il RE – un tal metodo si dovrebbe rendere più universale, e minor danno ne verrebbe ai campi».

Per ingrassare i maiali vanno seguite alcune regole: i porci, castrati entro il mese di età, sono sottoposti all'ingrasso nel secondo anno di vita, al termine del quale vengono macellati; l'ingrasso inizia in autunno attorno al giorno di San Martino, in modo da essere pronti per il macello nell'inverno, stagione che assicura la migliore qualità e durezza dei salumi; i porcili devono essere posti in un luogo oscuro, lontano dai rumori; la razione costituita da beveroni o polenta va somministrata due volte al giorno, si possono aggiungere radici e simili ben cotte, ma soprattutto, per avere buoni salumi, si deve abbondare con le ghiande o anche con le castagne, che ne sono un ottimo succedaneo, mentre è da evitare il pannello di noci, che provoca l'irrancidimento dei prodotti; il periodo d'ingrasso dura circa 2 mesi, ma alcuni lo prolungano fino a 4. «Sono sconosciuti fra noi i narcotici – dichiara il RE – che altrove danno onde facilitare l'ingrassamento dell'animale».

#### MARGAROLI

Giovanni Battista MARGAROLI (Corsico, nel milanese, 1783-1845), pubblica nel 1832-33 il «Manuale dell'abitatore di campagna e della buon castalda»<sup>(93)</sup>, rivolto alle diverse categorie di operatori che, ap-

---

<sup>(93)</sup> Dopo la 1ª edizione del 1832-33, ne sono uscite almeno altre due, nel 1840 e nel 1851.

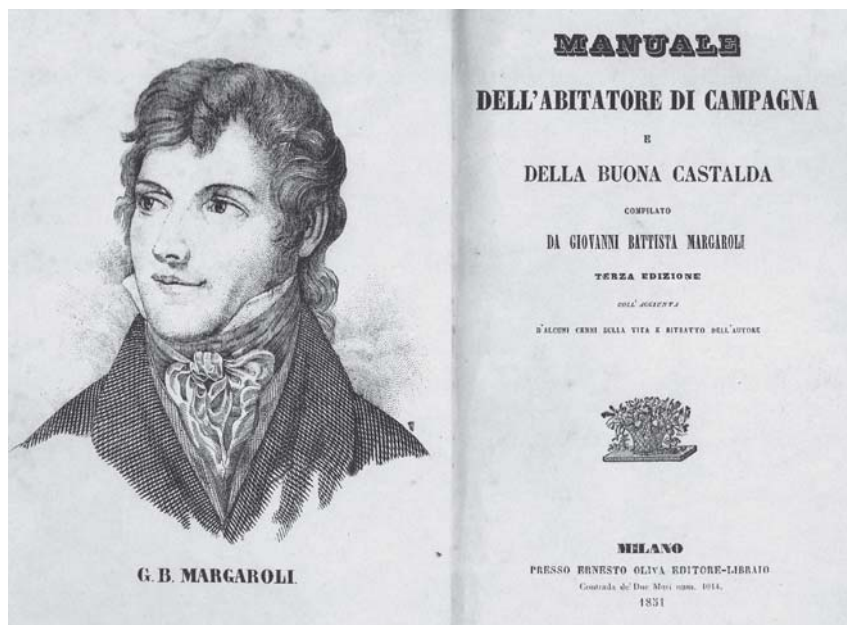
punto, svolgono la loro attività vivendo in campagna: proprietari terrieri, amministratori, affittuari a vario titolo, lavoratori giornalieri, operai. «Questo ammasso di persone, che noi denominiamo col generico nome di abitatori di campagna – sottolinea il MARGAROLI – costituiscono, [...] nella società la classe più interessante; perché l'agricoltura forma la base principale d'ogni umana ricchezza». Tuttavia, per migliorare la loro sorte, si deve dar loro «modo d'istruirsi maggiormente e di acquistare quelle cognizioni che sono ad essi necessarie». In pratica, il *villico* (ad eccezione di alcune delle categorie sopramenzionate) «basta che sappia leggere e scrivere e che conosca gli ufficj suoi come coltivatore [...]», abituandosi a tali impegni sin dall'infanzia. Quanto alle donne «devono esse pure dalla loro fanciullezza attendere ai lavori domestici, a filare il lino, a prestare i cibi; insomma assuefarsi a tutti quei doveri ed obblighi che incombono ad una buona castalda, fattora o direttrice di villeresca famiglia».

Nella biblioteca di ogni abitatore di campagna dovrebbero essere presenti le opere che servono a istruire nell'agricoltura i villici d'ambo i sessi. Il suo manuale, tiene a sottolineare il MARGAROLI, ha posto ogni impegno per risultare chiaro e comprensibile per tutti, anche a scapito della raffinatezza dello stile e, riguardo alle fonti, precisa: «Ogni oggetto fu da noi ponderato, tolto da classiche forme; e non contenti di ciò, consultammo coloro che si trovano ogni dì in situazione di sanzionare coll'esperienza la realtà delle cose esposte».

Il *Manuale* è diviso in due parti: la prima, “Operazioni campestri”, tratta dell'agricoltura in generale e delle coltivazioni erbacee e arboree; la seconda, “Operazioni rurali, domestiche e amministrative”, si occupa di industrie agrarie, bestiame, orti e giardini e infine di nozioni di economia e contabilità. La suinicoltura è considerata nel capitolo XVI, dedicato al bestiame.

Nella sua trattazione il MARGAROLI si rifà palesemente all'opera, al suo tempo prestigiosa e ancora ripubblicata, di Filippo RE, della quale, talvolta, riprende alla lettera alcuni passi. Va peraltro osservato, a suo merito, che l'esposizione è molto più sintetica e lineare rispetto al modello.

Sulle razze, la stessa indeterminatezza: «Due sono le razze del porco, ambedue egualmente buone: la nera e la rossa». Molto apprezzata, aggiunge, è la Piacentina, utilizzata per migliorare i ceppi locali. La descrizione dei riproduttori è quella standardizzata: «Il maschio o verro dee avere testa grossa, griffo corto rivolto in su, occhio piccolo vivo, ...» ecc. Con piacere si nota che finalmente manca nell'elencazione dei caratteri esteriori di pregio, il *collo ghiandoloso*, previsto da tutti i trattati per quasi 18 secoli anni dopo COLUMELLA.



Ritratto di Giovanni Battista MARGAROLI e frontespizio del suo *Manuale dell'abitatore di Campagna e della Buona Castalda*, Milano 1851.

Niente di originale rispetto al RE circa gli aspetti riproduttivi, il parto e lo svezzamento e il destino dei suinetti che eccedono il numero ottimale di 8-9: dopo 3 settimane «si uccidono, perché sono delicatissimo cibo». Dove è possibile si mandano nei boschi di quercia o di castagno, «amando il porco ghiottamente il loro frutto e massime le ghiande». Nel caso di pascolo sui prati, MARGAROLI suggerisce un accorgimento diverso dal triangolo appeso al collo proposto dal RE, cioè di «porvi alle narici il chiodo artefatto, il quale non li offenda, ma solo loro impedisce che possono iscrivare la terra col grugno, evitando in tal modo gravissimi danni».

Riguardo all'alimentazione, sono presi in considerazione due tipi di allevamento: quello casalingo e quello praticato «ai luoghi così detti della bassa» con un numero notevole di soggetti. Nel primo caso, bastano siero, avanzi e lavatura di cucina, poche radici di erbe e della crusca; nel secondo, la dieta si basa su siero mescolato a «bulla del risone, che è la sua seconda scorza», con l'aggiunta di qualche radice di verdura ed, eventualmente, frutta acerba e guasta. Chi però pretende una carne soda, già dai primi mesi deve somministrare anche semi di leguminose e di cereali, ghiande e patate. Nella fase di ingrasso, i maiali vanno tenuti

chiusi nel porcile e alimentati inizialmente con una dieta poco sostanziosa – farine e verdure diluite nel siero – in modo da dilatare l'apparato digerente, dopo di che si passa a prodotti più concentrati, come ghiande, castagne verdi, pannello di noci, e farine di melgone [mais], melica rossa [sorgo] e fagioli, «cotte in polenta, che li nutrisce assai meglio». Si possono usare anche le patate, ma sempre mescolate, per evitare carni poco sode, con abbondanti ghiande. L'ingrasso si conclude, dopo circa 2 mesi, quando si manifesta un calo dell'appetito e dell'accrescimento.

Nel capitolo XV, dedicato ai compiti della buona castalda e all'economia domestica, sono trattati i vari prodotti ricavati dalla macellazione, con le relative modalità di preparazione, vale a dire lardo, strutto e le diverse qualità di salumi: salame crudo, di testa, di fegato, codeghini, salsiccia, cervellato, sanguinacci o busecchini; poi ancora i pezzi da conservare interi con l'impiego del sale: spalette, bondajola [la spaletta senza l'osso della scapola], lingua e infine prosciutto e carni salate. Da osservare che il diagramma di preparazione di quest'ultimi prodotti è piuttosto breve: strati alterni di carne e "giamboni" [cosce] in salamoia arricchita di erbe odorose, per 10-12 giorni, seguono 15-20 giorni di essiccamento e affumicatura sotto il camino o in apposita stanza, e infine pressatura fra due assi dei prosciutti, preventivamente coperti di cenere di sarmenti di vite. «Sarebbe bene – nota il MARGAROLI – di aggiungere al sale anche una ventesima parte di salnitro facendo penetrare il sale prima di riporli in barile, tra la pelle di giambone e la carne».

#### *4.4. Razze suine autoctone e loro declino*

Gli Autori del '700-'800 precedentemente presi in considerazione – ciascuno espressione, in un'Italia ancora divisa in tanti Stati, di una determinata, e limitata, realtà territoriale – non appaiono molto interessati al problema delle razze, che liquidano con poche, generiche parole: per il bolognese Vincenzo TANARA e il ferrarese Antonio FRIZZI i maiali sono bianchi o rossi o neri; il reggiano Filippo RE ammette che vi sono diverse razze, ma menziona solo la negra, la rossa e, meno apprezzata, la bianca; due razze, la nera e la rossa, anche per il lombardo G.B. MARGAROLI, che aggiunge, unica con una sua denominazione particolare, la Piacentina. Va peraltro tenuto presente che le loro opere, sullo schema degli agronomi latini, e in particolare di COLUMELLA, sono trattati di agricoltura onnicomprensivi, nei quali la suinicoltura rappresenta solo un capitolo del settore, a sua volta secondario rispetto alla parte più strettamente agronomica, dedicato agli animali aziendali, per cui non

possono attendersi approfondimenti su questo aspetto particolare e marginale.

Nella seconda metà dell'800, soprattutto per iniziativa del benemerito editore Hoepli, cominciano ad essere stampati testi sul bestiame domestico in generale e di suinicoltura, dai quali possiamo ricavare più dettagliate informazioni sull'allevamento e sulle popolazioni suine autoctone.

Scriveva Ezio MARCHI (1897): «Un mezzo secolo fa l'Italia possedeva diverse razze e sottorazze di suini, che per la loro conformazione, erano tutte atte al pascolo ed oltre la ricerca dei tuberi e delle ghiande, soprattutto nelle regioni montuose, ricevevano dall'allevatore supplementi di razione che si intensificavano parecchio tempo prima che l'animale venisse sacrificato». Erano quindi animali rustici, in genere di taglia non molto grande, che, anche grazie al sistema di vita e di alimentazione, fornivano una carne magra e soda, molto adatta alla salumeria.

In una rassegna della situazione degli allevamenti animali nelle diverse regioni d'Italia, Federico ALBERTI (1906), descrive una ventina fra popolazioni suine – definite solo dal colore del mantello, più spesso nero e da qualche notazione sulla taglia – e alcune poche razze con una propria denominazione; a queste si aggiungevano le molte razze o sottorazze allevate in ambiti locali ristretti.

Ettore MASCHERONI (1927) fornisce un quadro con qualche maggior dettaglio delle razze indigene italiane, alcune ormai estinte già al suo tempo, altre ancora presenti con vario numero di esemplari:

- In Piemonte, 2 razze: la *Cavour*, sulla destra del Po, e la *Garlasco* sulla sinistra: la prima, con corpo lungo e cilindrico, mantello nero, talvolta con maschera facciale bianca, la seconda, di statura un po' meno elevata e con pelle e setole di colore giallo rossastro; piuttosto tardive, con opportune integrazioni al pascolo potevano raggiungere 120-150 kg a 1 anno e 200-250 e fino a 300 kg a 18-24 mesi, fornendo carne e lardo di ottima qualità.
- In Liguria, dove l'allevamento suino rivestiva scarsa importanza, non esisteva un ceppo locale.
- In Lombardia, la razza *lombarda* o *milanese*, dal mantello nero-rossiccio a setole lunghe, talora con macchie bianche, pregiata per la carne e il grasso, raggiungeva, dopo l'ingrassamento, il peso di 200-220 kg; si distinguevano una varietà *lodigiana*, a mantello nero, anche pezzato di bianco, e una *bergamasca-bresciana*, più rustica.
- In Emilia, 3 razze: la *parmigiana* o *reggiana*, dal mantello nero con rade setole, assai prolifico, adatta al pascolo, che, con scarse inte-

- grazioni, raggiungeva a un anno il peso di 80-90 kg, ma con carne e lardo assai pregiati; la *modenese* a mantello bianco o pezzato; la *bolognese* simile alla *parmigiana*, ma con pelle rosso-viola e con peso medio alla macellazione di 230 kg, ma con punte di oltre 800 kg. <sup>(94)</sup>.
- In Romagna, la *bruna romagnola* o *mora* o *castagnina*, da taluni considerata una sottorazza della *bolognese*, altri la vera razza nostrana *bolognese*, mentre altri ancora distinguevano due sottorazze: la *forlivese*, a manto nerastro con setole fitte e irte lungo la linea dorsale, elevata prolificità, buon sviluppo delle masse muscolari e peso dopo l'ingrasso, a 18-20 mesi, di 250-300 kg e la *faentina*, a pelame rossiccio, meno pregiata e diffusa della precedente.
  - Nelle Venezie le razze allevate non erano propriamente indigene: in Veneto, la *bergamasca-bresciana* e la *romagnola*; in Friuli, la *friulana*, adatta sia al pascolo che al porcile, di mediocre prolificità, affine ai maiali stiriani e croati <sup>(95)</sup>; stessa origine per suini del Trentino <sup>(96)</sup> e della Venezia Giulia.
  - In Toscana, 3 razze: la *cinta* [oggi *cinta senese*], dal mantello nero ardesia e una fascia bianca in corrispondenza del tronco all'altezza del garrese e degli arti anteriori, prolifica e precoce, allevata al pascolo, peso delle scrofe adulte attorno ai 170 kg, mentre i magroni, con opportune integrazioni, raggiungono incrementi di 60-80 e fino 100 kg in 3-4 mesi, fornendo carne di ottima qualità; la *cappuccia* o

---

<sup>(94)</sup> A questo proposito, così si esprime il MASCHERONI: «Secondo riferisce il MARCHI, tre soggetti allevati da un mugnaio pesavano vivi kg 820 e diedero kg 682 di peso netto». A sua volta il MARCHI (MARCHI e PUCCI, 1923) rimanda all'ALBERTI con gli stessi termini: «L'ALBERTI ne vide tre [soggetti] ingrassati di razza *bolognese*, allevati da un mugnaio, che da vivi pesavano 820 kg e diedero 682 kg di peso netto». L'ALBERTI, tuttavia, nel suo testo sul Bestiame e l'agricoltura in Italia (1906, 2<sup>a</sup> ediz.) non ne fa cenno, limitandosi a riportare, per la razza *bolognese*, che «ad un anno e mezzo di età gli animali ingrassati possono raggiungere un peso di 230-250 chilogrammi».

<sup>(95)</sup> Così descriveva i *porci neri del Friuli* ARDUINO BERLAM (1937): «bella razza, di animali grandi, robusti, ben conformati, alquanto affini ai grossi cignali, propensi a vivere puliti e a muoversi liberamente, atti ad essere nutriti coi prodotti tipici della regione che sono il granoturco e le grosse zucche 'barucche'».

<sup>(96)</sup> Una nota non firmata dell'Almanacco agrario (1904) parla in questi termini dell'allevamento nel Trentino: «Da noi però da tempo immemorabile si alleva la razza greco-iberica, conosciuta generalmente sotto il nome di razza romana, e che ha le seguenti caratteristiche: Testa poco voluminosa a muso allungato, orecchie lunghe, pendenti, erette obliquamente in avanti, collo breve di media grossezza, corpo discretamente allungato, cilindrico, colla linea dorsale diritta: Le estremità sono relativamente corte e molto muscolose, le natiche rotondeggianti, la pelle pigmentata di nero e le setole pure nere affatto. I nostri animali sono agili, di costituzione vigorosa e robusta, grandi divoratori e resistenti ad ogni sorta di malattie comprese quelle d'infezione».

*chianina* o *casentinese*, con mantello ardesia e frequenti balzane agli arti, discretamente prolifica, di taglia analoga alla *cinta* e come questa adatta al pascolo; la *maremmana* o *macchiaiola*, nera, con setole grosse e folte che formano dorsalmente un'irta criniera, di piccola taglia, tardiva, poco prolifica e non adatta all'ingrasso, allevata quasi esclusivamente al pascolo nei forteti, dove può capitare che le femmine vengano coperte dal cinghiale.

- In Umbria, 2 razze: i maiali *da macchia*, dal mantello nero o ardesia, che vivono a branchi nei boschi e che, dopo l'ingrassamento, raggiungono 70-100 kg a 12-14 mesi e 120-150 kg a 16-18 mesi; i *perugini di collina* e *di pianura*, dal mantello grigio-ardesia, con setole rade e balzane, allevati semibradi dove vi è disponibilità di boschi o, altrimenti, a regime stallino, peso di 120-150 kg a 14-16 mesi e di 160-180 a 18-20 mesi.
- Nelle Marche non esiste una vera razza indigena, ma una popolazione derivata dall'incrocio dei soggetti locali con suini di origine toscana, romagnola, umbra e napoletana; questo *maiale marchigiano* ha un pelame grigio ardesia, con frequente cinghiatura più o meno estesa, è molto prolifico e precoce, messo all'ingrasso a 10 mesi raggiunge un peso di 140-200 kg; in montagna è nero, di taglia più piccola e utilizzato anche per la ricerca dei tartufi.
- In Abruzzo e Molise il disboscamento spinto ha messo fine a un esteso allevamento dei maiali, che ora è ridotto al livello casalingo di singoli capi; la razza *abruzzese* è di piccola taglia, mantello nero con setole fine e piuttosto rade, il peso medio dei soggetti ingrassati è sui 100 kg, con punte di 125.
- Nel Lazio la razza indigena è la *romana* o *maremmana* o *macchiaiola*, già vista in Toscana, da taluni ritenuta la stessa degli antichi *suo-vetaurilia* (STANGA, 1915), di media statura, corpo grosso e cilindrico, mantello nero, con setole folte e dure sul dorso, vive brada nelle macchie, dove è riunita alla sera «al suono di una specie di cornamusa detta *vorgna*»; al termine dell'ingrassamento raggiunge i 100 kg o poco più, fornendo poca carne, molto saporita, e pochissimo lardo.
- In Campania, la *napoletana* o *casertana* o *pelatella*, è considerata una delle più pregiate razze italiane e, importata in Inghilterra da Lord Western verso la fine del XVIII secolo e successivamente da altri allevatori, ha concorso alla costituzione della *Yorkshire* e della *Berkshire*; di taglia piuttosto piccola, pelle nera di gradazioni diverse con mancanza quasi completa di setole, possibile presenza di due appendici cutanee, *tettole* o *bargiglioni*, agli angoli posteriori della



mandibola, non molto prolifica; l'allevamento tradizionale è di tipo familiare e i maiali dei diversi proprietari sono portati ogni giorno al pascolo da un porcaio; sottoposti all'ingrasso, raggiungono a un anno il peso di 130-140 kg e di 160 kg a 18 mesi.

- In Basilicata, la *razza di Basilicata*, detta anche *cavallina* per la statura elevata, ma con tronco piuttosto corto, mantello di colore variabile, con setole spesse, corte e ruvide, di solito nere alla radice e bianche in punta; meno precoce della *napoletana*, può, negli allevamenti casalinghi, superarla nel peso finale.
- In Puglia, la *pugliese*, di buona statura, tronco lungo e angoloso, rustica, con mantello costituito da setole nere grossolane, particolarmente lunghe, diritte e rigide sul collo e sul dorso, o anche a mantello pezzato o color avorio, poco prolifica; vive al pascolo e in buono stato di ingrassamento, a circa 1 anno di rado supera i 100 kg; nella Capitanata ad altitudini sui 900 m, nei boschi di faggio è allevata la varietà *garganica*, che si diversifica dalla *pugliese* per la sua estrema rusticità.
- In Calabria, la *calabrese*, piuttosto disomogenea per quanto riguarda la statura, con setole prevalentemente nere, distinta in 2 varietà: la *macchiaiola*, molto rustica, che pascola nei boschi di quercia e di castagno e negli incolti e la *casalinga*, allevata nelle aziende agrarie o nei paesi con una dieta a base di derrate varie e di residui di cucina; in ogni caso, i soggetti macellati a 12-18 mesi possono raggiungere i 150 kg.
- In Sicilia, la *razza siciliana* indigena è di mantello nero, taglia piccola e sviluppo tardivo – in media 120 kg a 3 anni –, forme sgraziate; l'allevamento si svolge quasi esclusivamente al pascolo fino a 2 anni, età alla quale, sempre magri, vengono macellati raggiungendo il peso di 80-100 kg; nelle province di Agrigento e Caltanissetta si trova una varietà, la *calascibetta*, di forme alquanto più corrette e di mole un po' maggiore, mediamente 150 kg a 3 anni.
- In Sardegna, il maiale di *razza sarda* è di piccola taglia – l'adulto difficilmente supera i 60 kg –, di colore vario (nero, bianco, rosso, grigio, fulvo, pezzato, ecc.), con setole folte e ispide dal garrese alla gropa, tanto che i soggetti grigio-scuri possono confondersi con il cinghiale, con il quale non di rado si accoppia, la prolificità è discreta, ma alle primipare vengono lasciati solo 2 maialini e non più di 4 alle pluripare, estremamente rustico, è allevato allo stato brado, fruendo di un ricovero di fortuna per la notte, dal quale si allontana per il pascolo e dove ritorna la sera senza bisogno di alcuna guida. È diffuso anche l'allevamento casalingo, nel quale il maiale, cosiddetto

*mannale*, e tenuto vicino a casa, legato con una catena di appena 60 cm applicata a un arto; è alimentato per 7-8 mesi con orzo, crusca, fave, ghiande, fichi d'India, residui del caseificio e così via.

Il tracollo delle razze autoctone ha inizio, specie per quanto riguarda le regioni settentrionali, a partire dal 1872, quando il Ministero dell'Agricoltura dava incarico al cremonese prof. Antonio ZANELLI (1825-1894, laureato in legge), direttore del R. Stabilimento Sperimentale di Zootecnica di Reggio Emilia, di importare dall'Inghilterra riproduttori delle razze *Yorkshire* e *Berkshire*, con lo scopo di migliorare la precocità e l'attitudine all'ingrassamento e di ridurre l'incidenza dello scheletro delle popolazioni autoctone. Nonostante queste obiettive ragioni che potevano giustificare l'introduzione di tipi genetici migliorati, l'operazione, condotta in maniera indiscriminata, è stata criticata, con toni più o meno severi, dagli zootecnici dei decenni successivi per il suo effetto devastante sulla suinocoltura indigena.

L'ALBERTI (1906) scrive: «La mania dei tipi inglesi, entrata come una lebbra nelle contrade di Europa, se ha recato qualche vantaggio, ha prodotto però anche molti danni, lo dobbiamo confessare nostro malgrado. Quanto meglio sarebbe stato in molti e molti casi invece di ricorrere alle varietà perfezionate inglesi, [...] che non si mantengono tali se non a patto di farle segno alle più assidue e attente cure ed anche a condizione che lo conceda l'ambiente, si fossero migliorate e perfezionate le varietà indigene, [...] sia pure anche con incrociamenti, ma ben intesi ed applicati a proposito! E se si avesse voluto introdurre animali dall'estero, [...] che si fossero pure introdotti, ma praticando allevamenti separati e non distruggendo inconsultamente le nostre varietà, [...] che hanno sempre avuta rinomanza e che hanno anche tuttora tali pregi che invano si ricercerebbero nelle varietà esotiche. [...] E non è quasi ridicolo che si vada a cercare altrove gli elementi per migliorare le nostre varietà suine se fummo noi che demmo agli Inglesi quanto appunto abbisognava loro per migliorare i suini del Regno-Unito?».

Decisamente negativo è anche il giudizio del TAMPELINI (1905): «Da questa amalgama inconsulta e disordinata, di tutti i tipi suini, per mezzo delle varietà inglesi e nostrali, si è avuto, per risultato necessario, una babele zoologica, e, quel che più grave, una tendenza generalizzata, nell'intera specie, alla produzione del grasso piuttosto che della carne, ed una minore sapidità di quest'ultima. [...] Nelle località nelle quali la coltura pastorale od estensiva consente solo il porco da macchia o quasi, l'introduzione degli adiposissimi inglesi ha fatto sì, che si è perduta la quantità e la qualità delle carni dei nostrali, senza poter neppure conse-

guire la adiposità caratteristica delle varietà inglesi [...] Come pure purtroppo è ormai quasi generale, nei migliori porcili delle località, in passato più rinomate per una salumeria speciale a base di carne, il porco o di varietà inglese o incrociato con questa, pronto a dare gran copia di grasso molle e poco serbevole, ma non più la molta e sapida carne che diede sì meritata rinomanza ai salumi».

Un po' più conciliante il parere espresso nel testo di MARCHI e PUCCI (1923), ma uguali le conclusioni: «Egli è certo che i meticci ingrassano più presto, raggiungono un peso maggiore, sono di sviluppo precoce, ma ciò va a tutto svantaggio del sapore, della digeribilità e salubrità delle carni e della bontà del lardo, il quale è diffluente e di difficile conservazione. Sono animali di pronto consumo, che si sviluppano presto e quindi vantaggiosi economicamente. Non vogliamo spingerci a dire che meglio sarebbe stato non introdurli, questo no, ma crediamo che si sia esagerato e che si sia voluto, inconsultamente cambiare il quadro della suinicoltura italiana. Si poteva benissimo conciliare l'una e l'altra cosa mantenendo separate le razze esotiche dalle razze nostrane che hanno sempre avuto rinomanza e che hanno ancora tali pregi che invano si ricercerebbero nelle razze straniere».

Chiudiamo con la pungente osservazione di A. SANSON (1887), il prestigioso zootecnico francese: «Non è forse una vera derisione il vedere l'Italia, che ha fornito il principale elemento di miglioramento di porci inglesi, fare essa stessa tali importazioni? In Francia la si chiama anglomania. Il governo italiano, nel suo lodevole ardore di rigenerazione, ne è presentemente affetto al più alto grado».

Certamente l'introduzione delle razze straniere poteva essere condotta con maggiore oculatezza, resta il fatto che, con il tempo, la realtà ambientale ed economica dell'allevamento suino, rimasta a lungo quasi congelata, stava rapidamente cambiando. I punti di forza dei ceppi autoctoni risiedevano nel loro adattamento, consolidato attraverso i secoli, al pascolo nei boschi o comunque nell'utilizzazione, anche in stabulazione, dei frutti selvatici – in particolare ghiande e castagne – e nella qualità della carne e del lardo, mentre le deficienze riguardavano, in genere, l'insufficiente prolificità e precocità, il limitato accrescimento, e, ultimamente, la scarsa capacità di utilizzare le grandi quantità di siero che i caseifici mettevano a disposizione. Non è un caso che siano state spazzate via per prime, e soprattutto, le razze della pianura padana, dove i boschi avevano subito una continua e irreversibile contrazione e dove si erano impiantati i grandi caseifici, che potevano fruire delle accresciute disponibilità di latte, fornito dalle bovine delle razze estere, che a loro volta stavano sostituendo le locali. Per quanto riguarda le superiori

qualità organolettiche, il lardo, come condimento, stava perdendo importanza a favore del burro e la particolare sapidità delle carni sarebbe stata, inevitabilmente, dimenticata dalla gran massa dei consumatori, che non l'hanno mai conosciuta, come oggi ben pochi rimpiangono, e cercano, il favoloso pollo ruspante.

#### 4.5. *Stato presente dell'allevamento suino in Italia*

Attualmente, lo schema di miglioramento genetico per il suino da salumeria gestito dall'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) si propone di ottenere – dalle razze *Large White*, *Landrace* e *Duroc* dei ceppi italiani, per le quali esiste l'apposito Libro genealogico – il “suino pesante italiano”, del peso di circa 160 kg, con produzione di carne adatta alla trasformazione in prodotti di salumeria a lunga stagionatura, senza trascurare una buona prolificità delle scrofe ed elevati indici di accrescimento e di efficienza alimentare. L'altra razza del LG, la *Pietrain*, è utilizzata per la produzione di carne di pronto consumo. Accanto alle razze pure sempre più diffusi sono i suini cosiddetti ibridi, derivati da più o meno complesse linee genetiche.

Negli ultimi decenni, integrando o sostituendo la visione strettamente economica con quella più propriamente biologica di salvaguardia della biodiversità, sono state attuate diverse iniziative per bloccare l'erosione del residuo patrimonio genetico delle razze indigene. Nel 1992 è stato costituito Il CONSDABI (Consorzio di Sperimentazione, Divulgazione e Applicazione di Biotecniche Innovative), con sede nel comune di Circello (BN), con le finalità già chiaramente definite dall'acronimo: in particolare si propone lo studio di modelli di valorizzazione naturale ed ecologica, attraverso il recupero delle antiche razze, di aree non compatibili con l'allevamento intensivo di razze migliorate e, di conseguenza, destinate all'abbandono.

Un'altra associazione che si occupa di tutela, recupero e valorizzazione del patrimonio zootecnico autoctono, comprese quindi le razze suine indigene, è la R.A.R.E. (Associazione italiana Razze Autoctone a Rischio Estinzione), fondata nel 2002 e affiliata alla fondazione europea SAVE (*Safeguard for Agricultural Varieties in Europe*). Un progetto particolare si propone di recuperare il suino nero delle Alpi, un soggetto robusto, dagli arti lunghi e la pelle pigmentata, adatto quindi al pascolo e resistente all'irradiazione solare, che durante i 90-100 giorni di alpeggio utilizzava la variata flora montana, responsabile, assieme al continuo movimento, delle caratteristiche di singolare pregio delle sue carni.

A cura dell'ANAS è stato istituito, un Registro anagrafico dei tipi



Maiale con cintura bianca, particolare dell'afresco *Il Buon Governo* di Ambrogio LORENZETTI, 1337-1339, Palazzo comunale, Siena.

genetici autoctoni, che comprende le seguenti 6 razze: *Cinta Senese*, *Mora Romagnola*, *Nero Siciliano*, *Casertana*, *Apulo-Calabrese*, *Sarda*. La consistenza totale dei soggetti – verri + scrofe + allievi – iscritti al Registro risultava nel 2013 pari a 10.550 capi distribuiti in 273 allevamenti, pari ad appena lo 0,12% della popolazione suina presente in Italia (8.561.683 capi, ISTAT 2013). Anche considerando che non tutti gli allevamenti, più o meno in purezza, aderiscono al Registro, si tratta pur sempre, per le razze o popolazioni autoctone, di numeri esigui, che comportano, fra l'altro, problemi legati all'inevitabile consanguineità.

Un cenno particolare merita la *Cinta senese* – 108 piccoli allevamenti semibradi controllati, 136 verri, 853 scrofe, 1.513 allievi –, che grazie all'intrinseca qualità dei prodotti e a un'accorta politica commerciale (sostenuta dalla gratuita pubblicità fornita da Ambrogio LORENZETTI, che nel XIV secolo ne ritrasse un esemplare nel suo affresco del *Buon governo*<sup>(97)</sup>), ha saputo ritagliarsi una sua consolidata quota di mercato.

<sup>(97)</sup> Per la verità, come osservano BIRRI e COCO (2003), l'esemplare ritratto dal Lorenzetti, con orecchie piccole e irte, non corrisponde allo standard attuale, che le richiede di dimensioni maggiori e portate in avanti.

Per il *Nero Siciliano* (o *Nero dei Nebrodi*) è stato prospettato, come possibile obiettivo del miglioramento, il modello del *Cerdo iberico*, appartenente alla stessa grande famiglia dei suini colorati mediterranei, dal quale, ingrassato con le ghiande nei boschi di querce dell'Estremadura e dell'Andalusia, si ottiene il rinomato e costoso *Jamón Iberico de Bellota*, universalmente più conosciuto (dal colore degli unghielli) col nome di prosciutto *Pata negra*. Già adesso, peraltro, sotto l'egida dell'omonimo Consorzio di tutela, da soggetti macellati a 100-120 kg, vengono prodotti annualmente attorno ai 7.000 prosciutti, molto apprezzati da una clientela d'élite.

È comunque pacifico che la massima parte delle carni e dei salumi che arrivano sulle mense degli italiani provengono da allevamenti industriali, basati su pochi tipi genetici, puri o ibridi, geneticamente controllati, alimentati secondo rigide norme scientifiche, alloggiati permanentemente in apposite strutture. Per questi soggetti completamente distaccati dalla natura, che anzi non potrebbero sopravvivere da soli in un ambiente naturale, ma «dipendenti dalla *tecnica* creata dall'uomo», BALLARINI (1986) ha coniato il termine espressivo di "animali tecnologici".

L'epopea del maiale libero frequentatore dei boschi e degli incolti, anche se pochi epigoni ancora resistono, è inesorabilmente conclusa: nessuno potrà più di rinfacciargli di voltolarsi nel fango, nessun poeta canterà le sue virtù.

## BIBLIOGRAFIA

- ALAMANNI L., 1804 - La coltivazione (unito a: *Le api* di G. RUCELLAI), Milano, Soc. Tip. Classici Italiani.
- ALBERTI F., 1906 - Il bestiame e l'agricoltura in Italia (2ª ed. complet. rifatta da U. BARPI), Milano, Ulrico Hoepli.
- ANONIMO, 1904 - L'allevamento dei suini, Almanacco Agrario, Sezione di Trento del Consiglio Prov. Agric. del Tirolo, Trento, Stab. Tipografico Monauni.
- ANONIMO, 1996 - Bestiario moralizzato, in: *Bestiari medievali* (a cura di L. A. MORINI), Torino, Einaudi, I Millenni.
- APICIO CELIO - Dell'arte della cucina [*De arte coquinaria*] (note e traduz. di GB. BASSO), Venezia, Antonelli Editore, Reprint Edizioni Residence, Roma.
- APULEIO - Le metamorfosi o l'asino d'oro [*Metamorphoseon*] (a cura e traduz. di L. A. NICOLINI) - 2005, Milano, RCS Libri.
- ARISTOTELE - Le parti degli animali (a cura di M. VEGETTI). In *Id.: Opere biologiche* (a cura di D. LANZA e M. VEGETTI) - 1996, Torino, UTET.
- BALLARINI G., 1986 - L'animale tecnologico, Bologna, Calderini.
- BARUZZI M. & MONTANARI M., 1981 - Porci e porcari nel Medioevo, Bologna, Coop. Libreria Universitaria.

- BERLAM A., 1937 - Porci e cignali nella realtà, nella letteratura e nell'arte, Milano, Casa ed. Corticelli.
- BIRRI F. & COCO C.A., 2003 - Sua Maestà il Maiale, Venezia, Marsilio.
- BREHM A.E., 1875 - Brehm's illustrirtes Thierleben, Erster Band, Die Säugethiere (bearbeitet von F. SCHÖDLER) - Leipzig, Verlag Bibliographischen Inst.
- BURLINI F., 2004 - Gli animali domestici nella storia, Sommacampagna (VR), Cierre Edizioni.
- CAPPAI M.G., WOLF P., GROSSE LIESNER V., KASTNER A., NIEDDU G., PINNA W. & KAMPHUES J., 2010 - Effect of whole acorns (*Quercus pubescens*) shred based diets on parotid gland in growing pigs in relation to tannins, *Livestock Science*, 134, 183-186.
- CATONE MARCO PORCIO, 1964 - *Liber de Agricultura* (a cura e traduz. di R.A CALZECCHI ONESTI), Roma, Ramo Edit. Agricoltori.
- CLUTTON-BROCK J., 2001 - Storia naturale della domesticazione dei mammiferi, Torino, Bollati Boringhieri.
- COLUMELLA LUCIO GIUNIO MODERATO - *De re rustica* (traduz. di R. A CALZECCHI ONESTI) - 1947, Roma, Ramo Edit. Agricoltori.
- CRESCENZI P. DE', 1805 - Trattato della agricoltura [*Opus commodorum ruralium*]; tradslato nella favella fiorentina; rivisto dallo 'Nferigno (pseud. di BAST. DE' ROSSI), Milano, Soc. Tip. Classici Italiani.
- CROCE G.C., 2012 - L'Eccellenza e Trionfo del Porco, Bologna, Edizioni Pendragon.
- DURO A., 1997 - Il vocabolario Treccani, Roma, Istituto della Enciclopedia Treccani.
- ELIANO CLAUDIO, 1988 - La natura degli animali (a cura e traduz. di F. Maspero), Milano, BUR.
- FAELLI E., 1903 - Razze bovine, equine, suine, ovine, caprine (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- FIGUIER L., 1880 - Vita e costumi degli animali. I Mammiferi, Milano, F.lli Treves.
- FINZI R., 2014 - L'onesto porco, Milano, Bompiani.
- FISCHER S.G., 1845 - Compendio di Storia naturale (traduz. italiana sulla 2ª ed. tedesca, 1843, Vienna), Milano, Dall'Imperial Regia Stamperia.
- FRIZZI A., 1772 - La Salameide. Poemetto giocoso con le note, Venezia, Guglielmo Zerletti.
- GALLO A., 1775 - Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa (24ª ed.) - Venezia, G.B. ROSSINI. Reprint, 2003, a cura della Fondaz. Civiltà Bresciana, Roccafranca, Comp. Stampa Masetti Rodella Ed.
- GIOVENALE DECIMO GIUNIO - Satire [*Saturae*] (traduz. e note di E. Barelli) - 2000, Milano, RCS Libri S.p.A.
- ISIDORO DI SIVIGLIA - Etimologie o origini [*Etymologiae*] (a cura di A. VALASTRO CANALE) - 2006, Torino, UTET.
- JEFFREY C., 1989 - Biological nomenclature, London, Edward Arnold.
- LORETA G., 1901 - La zoologia nella Bibbia secondo la Volgata, Torino, Libreria Salesiana ed.
- LUCREZIO TITO L. CARO - Della Natura [*De rerum natura*] (a cura e traduz. di E. CE-TRANGOLO) - 1978, Firenze, Sansoni.

- MACROBIO AMBROSIO TEODOSIO - I Saturnali [*Saturnaliorum convivia*] (a cura e traduz. di N. MARINONE) - 1967, Torino, UTET.
- MALOSSINI A., 1997 - Gli animali domestici nella tradizione emiliano-romagnola (bestiario popolare), Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna.
- MALOSSINI F., 2011 - Gli allevamenti animali nel fondo rustico dell'antica Roma, Rovereto, Accademia Roveretana Agiati, ser. IX, vol. I, B.
- MARCHI E., 1897 - Il maiale (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- MARCHI E. & PUCCI C., 1923 - Il maiale (4ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- MARCONE A., 2004 - Storia dell'agricoltura romana, Roma, Carocci ed., Quality paperbacks 115.
- MARGAROLI G.B., 1851 - Manuale dell'abitatore di campagna e della buon castalda (3ª ed.), Milano, Ernesto Oliva Editore-Libraio.
- MARZIALE MARCO VALERIO - Epigrammi [*Epigrammata*] (a cura e traduz. di S. BETA) - 1995, Milano, Mondadori, Oscar classici.
- MASCHERONI E., 1927 - Zootecnia Speciale, III Suini, in: Nuova Enciclopedia Agraria Italiana (diretta da V. Alpe, M. Zecchini, M. Soave), Torino, UTET.
- ORAZIO QUINTO FLACCO - Satire [*Sermones*]; Epistole [*Epistulae*], in Id.: Tutte le opere (a cura e traduz. di E. CETRANGOLO) - 1989, Firenze, Sansoni.
- PALLADIO RUTILIO TAURO EMILIANO - La Villa [*Opus agriculturae*] (traduz. di Fr. Sansovino) - 1550, Venezia, Fr. Sansovino. Reprint 1998, Perugia, Quattroemme ed.
- PERSIO - Le satire [*Saturae*] (a cura e traduz. di M. VERONESI) - 2012, Milano, Edizioni Medusa.
- PETRONIO - *Satyricon* (a cura e traduz. di V. CIAFFI) - 1967, Torino, Einaudi, I millenni.
- PLATINA B. (pseud. di BART. SACCHI) - Il piacere onesto e la buona salute [*De honesta voluptate et valetudine*] (a cura e traduz. di E. FACCIOLI) - 1985, Torino, Einaudi.
- PLINIO CAIO P. SECONDO - Storia naturale [*Naturalis historia*], libro VIII (a cura e traduz. di E. GIANNELLA); libro XXVIII (a cura e traduz. di CAPITANI) - 1982, 1986, Torino, Einaudi, I millenni.
- POLIBIO - Storie, libri XII-XVI (a cura di R. NICOLAI; traduz. e note di M. SONNINO) - 1998, Roma, Newton Compton.
- POLLAN M., 2008 - Il dilemma dell'onnivoro, Milano, Adelphi Edizioni.
- RE F., 1851 - Nuovi elementi di agricoltura (4ª ed.) - Milano, Tipografia Gio. Silvestri.
- ROTARI (Editto di), In: AZZARA C. & GASPARRI S., 2005 - Le leggi dei Longobardi, Roma, Viella.
- SALTINI A., 1984 - Storia delle Scienze agrarie, Bologna, Edagricole.
- SANSON A., 1887 - Trattato di Zootecnia (riassunto sulla 2ª ed. francese per opera di A. Lemoigne e G. Tampelini) - Milano, Ulrico Hoepli.
- SILVESTRI G., 2003 - Gli animali nella Bibbia, Cinisello Balsamo (MI), Edizioni San Paolo.
- STANGA I., 1915 - Suinicoltura pratica, Milano, Ulrico Hoepli.
- TAMPELINI G., 1905 - Zootecnia (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- TANARA V., 1674 - L'economia del cittadino in villa, Venezia, appresso Steffano Curti.
- TIGRINTO BISTONIO (pseud. di Gius. FERRARI), 1761 - Gli elogi del porco, Modena, Eredi di Bart. Soliani. Reprint 1973, Modena, Fiera del libro.



VALERIO N., 1989 - La tavola degli antichi, Milano, Mondadori.

VARRONE MARCO TERENZIO - La lingua latina [*De lingua latina*] e Il fondo rustico [*De re rustica*], in ID.: Opere (a cura e traduz. di A. TRAGLIA) - 1996, Torino, UTET.

VILLAR F., 1997 - Gli Indoeuropei e le origini dell'Europa, Bologna, Il Mulino.

---

*Franco Malossini* - già docente di Zootecnica speciale all'Università di Udine.

E-mail: [francomalossini@virgilio.it](mailto:francomalossini@virgilio.it)

*Susanna Loszach* - Istituto Nord Est Qualità, San Daniele del Friuli (UD).

E-mail: [susanna@ineq.it](mailto:susanna@ineq.it)

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 mandì 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 comproprietari; 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 compagni, 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 impratichirsene 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  $\alpha\gamma\epsilon\varsigma$  = 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

---

(24) 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 (*Cytissus 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 un 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.

---

<sup>(33)</sup> 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 ardimentosi, 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-

---

<sup>(41)</sup> 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 *plaustrum*) 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 diritti o torti all'infuori piuttosto che in dentro (*potius variis quam vatiis*), 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'addetto al pollaio (*aviarius*). All'esterno del pollaio ci deve essere un cortile (*cobors*), 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, vecchia, 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 colcasie 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 ghirri –, 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 brache 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 ispidi ...; 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'arato 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 il 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

---

(<sup>98</sup>) 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>Ampbhora</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   |

(<sup>1</sup>) 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

---



FRANCO MALOSSINI & SUSANNA LOSZACH

IL CALUNNIATO E AMATO MAIALE  
L'ALLEVAMENTO IN ITALIA DALL'ANTICHITÀ  
AI GIORNI NOSTRI

ABSTRACT - MALOSSINI F. & LOSZACH S., 2014 - Slandered and loved Pig. The pig breeding in Italy from ancient times to nowadays.

Atti Acc. Rov. Agiati, a. 264, 2014, ser. IX, vol. IV, B: 85-150.

In the first part, the paper deals with the popular and literary custom of attributing a contemptible meaning to the term pig and derivatives and, on the contrary, with the playful praises in its honour. Afterwards, Etymology, Taxonomy and Domestication are treated. The status of pig breeding in the ancient Rome is described on the basis of Latin agriculture writings, with also some references to historians and poets; the gastronomic utilization of pigs and wild boars is also shortly mentioned. For the subsequent period, from Middle Ages, the most important agriculture treatises, in Latin or Italian language, are considered. The ancient Italian pig breeds and the actual condition of pig breeding in Italy are briefly described.

KEY WORDS - Pig, Wild boar, Taxonomy, Domestication, Roman gastronomy, Agriculture writers, Pig breeds.

RIASSUNTO - MALOSSINI F. & LOSZACH S., 2014 - Il calunniato e amato maiale. L'allevamento in Italia dall'antichità ai giorni nostri.

Dopo una breve rassegna dell'uso popolare e letterario di attribuire al maiale e ai suoi sinonimi, al maschile e al femminile, una valenza spregiativa e, di contro, delle lodi scherzose in suo onore, vengono trattate e discusse l'etimologia dei termini relativi alla specie suina, la Tassonomia e la Domesticazione. Le vicende dell'allevamento suinicolo sul suolo italiano sono trattate, per il periodo di Roma antica, attingendo agli scritti dei georgici romani e ai riferimenti di storici e poeti; un cenno è riservato anche all'utilizzazione gastronomica di maiali e cinghiali. Per le età successive, a partire dal Medioevo, si è fatto riferimento alle opere dei più rilevanti scrittori di cose agrarie. Sono infine brevemente descritte le razze indigene italiane e la situazione attuale dell'allevamento suino in Italia.

PAROLE CHIAVE - Maiale, Cinghiale, Tassonomia, Domesticazione, Gastronomia romana, Scrittori di agricoltura, Razze suine.

Fra le abitudini dell'eloquio comune una fra le più riprovevoli e im-motivate è senz'altro quella di usare i nomi di diverse specie di animali domestici come termini ingiuriosi, quasi fossero paradigmi di vizi o comportamenti biasimevoli dell'uomo. Così, per fare qualche esempio, "cane" è l'individuo spietato o vile o incapace (lavoro da cani, cantare come un cane...) e, al femminile, è termine oltremodo oltraggioso, "oca" è sinonimo di scarsa intelligenza, "asino" o "somaro" è l'ignorante.

In questa, ingiustamente, disonorevole compagnia il maiale o porco, occupa senz'altro un posto di primo piano e richiama concetti di incontrollati e/o depravati appetiti erotici e di sporcizia, cattiva fama questa nata dall'erronea interpretazione della sua abitudine a voltolarsi nel fango. Già LUCREZIO scriveva <sup>(1)</sup>:

*E mentre la mota è sozzura per noi,  
la più brutta, al maiale è cosa gioconda  
e in quella insaziabile si voltola tutto.*

L'epiteto oltraggioso, con riferimento alla specie suina, è applicato sia a persone che a cose. Alcuni esempi, fra i tanti, tratti dalla letteratura: CICERONE, in una sua famosa orazione, apostrofa con l'epiteto *maialis* il suo avversario <sup>(2)</sup>, mentre Benvenuto CELLINI definisce "porco lavoro" l'opera di certi orafi suoi concorrenti <sup>(3)</sup> e DANTE bolla come "brutti porci", meritevoli di alimentarsi solo con ghiande, i Casentinesi dell'alta valle dell'Arno <sup>(4)</sup>:

*Tra brutti porci, più degni di ghiande  
che d'altro cibo fatto in uman uso,  
drizza prima il suo povero calle.*

Lo stesso CICERONE, tuttavia, deposte le vesti dell'avvocato irruento per quelle pacate del filosofo, riconosce che da una natura previdente e ingegnosa ci è stato dato quest'animale adatto a nutrire gli uomini, dotato, per di più, di una prolificità quale nessun'altra specie possiede <sup>(5)</sup>. In un contesto scherzoso, "porco" perde il suo connotato oltraggioso e richiama simpatia. ORAZIO, nell'invito all'amico poeta Albio Tibullo, con

<sup>(1)</sup> *De rerum natura*, VI, 976-978.

<sup>(2)</sup> *In L. Calpurnium Pisonem*, 19.

<sup>(3)</sup> *La vita*, II, 39.

<sup>(4)</sup> *Divina commedia*, Purgatorio, XIV, 43-45.

<sup>(5)</sup> *De natura deorum*, II, 51, 128; 64, 160.

compiaciuta autoironia, si definisce, alludendo all'aspetto fisico e agli ideali di vita, un porco del gregge di Epicuro <sup>(6)</sup>:

*Se vuoi farti buon sangue, vieni qui  
a trovarmi: mi vedrai grassotto  
e lucido, con pelle ben curata,  
un porco della mandra di Epicuro.*

Nelle quartine iniziali di un sonetto medievale, il maialetto, all'apparenza grazioso, ma che per sua natura ama il fango e la sporcizia, è invece l'immagine del lussurioso, bello esteriormente, ma nero nell'anima <sup>(7)</sup>:

*Quantunque bello sia lo porcelletto  
sì vole seguitar la sua natura;  
non ama de giacere ê.lloco necto,  
delectalo lo fango e la laidura.*

*Così lo peccatore è [ne] decepto,  
en cui luxoriosa flanma dura,  
ke pare bello nell'altrui cospecto,  
dentro à l'anima tenebrosa e scura.*

Per contro, il maiale ha avuto anche i suoi cantori, tre in particolare, non a caso tutti figli di quell'Emilia Romagna ancora oggi celebre per i suoi rinomati prodotti di salumeria.

Il primo è lo scrittore popolare e cantastorie Giulio Cesare CROCE (San Giovanni in Persiceto, 1550-1609), famoso per le sue storie di Bertoldo e di Bertoldino, ma autore di uno sterminato numero di opere e operette in prosa e poesia, in italiano e in bolognese; fra queste, "L'ecceellenza e trionfo del porco" (1593), in 5 capitoli, che trattano, in prosa e in versi, rispettivamente: I, dell'etimologia, scherzosa, dei vari termini inerenti al maiale e dei suoi prodotti utili; II, dei medicinali che se ne possono ricavare; III, delle sue virtù; IV, degli autori che ne hanno scritto; V, delle feste e dei Trionfi in suo onore <sup>(8)</sup>.

«Il persciutto, over prosciutto», scrive, per esempio, fra le varie etimologie, «vuol dire che egli fa *pro* a chi lo mangia, e *sciutto* ch'egli tiene

<sup>(6)</sup> *Epistulae*, I, 4, 15-16.

<sup>(7)</sup> ANONIMO (XIII o XIV sec.), Bestiario moralizzato, XXX.

<sup>(8)</sup> I passi riportati, tratti dai capitoli I, III e V, sono attinti, per gentile concessione, dall'edizione Pendragon (2012), del testo del CROCE.

asciutto dove egli entra; e però chi ne mangia una fettuccia la mattina, bevendole poi dietro un buon bicchiere di tribiano, ha tutto il giorno un fiato odorifero quanto un moscato [...]». Segue un lungo, dettagliato elenco di tutto quanto di commestibile, o utile per i più diversi impieghi, si ottiene dal maiale. Per quanto riguarda i salumi: «Che dirò io sopra le mortadelle, salami, salcizzoni, salcie, cervellati, sanguinazzi, ciambudelli e tante altre cose che si cavano della carne di questo animale, le quali tutte sono preziose e rare e massime le mortadelle e i salami, i quali sono cibi da Principi e da Signori: e di questo la città di Bologna porta il vanto per farle con tutte le preminenze ch'elle vanno. E anchora Ferrara è eccellentissima, e se ne mandano ogn'anno a diversi Signori e personaggi d'importanza, e sono tenuti in grandissima stima per tutte le città, come per la Lombardia quelle di Cremona».

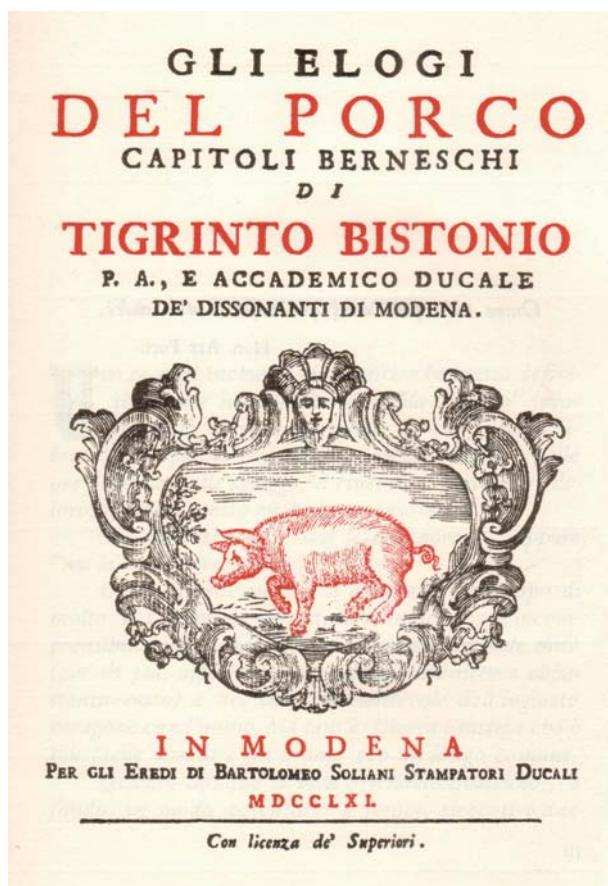
Fra i molti suoi meriti vi è anche quello di essere un «buon musico per la gorga [gola] e per la buona disposizione; e ha un basso profondissimo e un falsetto mirabile, e il suo tono è sempre su la chiave di B molle perché sempre tiene il grugno a molle ne i fossi e ne i luoghi paludosi [...]». Ed è anche esperto di pratiche agricole: «ara la terra benissimo con il virtuoso grugno, ed erpica, gli dà il letame, l'adacqua; e la femina in un tempo istesso pota le viti, miete il formento, spianta le fave, snetta i fagiuoli, cava le rape, trova i tartuffi, vendemia l'uva, coglie le ghiande, raguna i pomi».

L'apologia ha il suo culmine nel Trionfo, una sfilata in cui il Porco, incoronato di quercia o di alloro, è accompagnato da tutti i suoi estimatori e dagli altri animali in veste di musicisti e alla quale sono invitate le Muse:

*Se mai bramaste, figlie di Lecona,  
ungervi il muso, il mento, gli occhi e 'l naso,  
e gonfiarvi il budel di robba buona,  
mandate in chiasso Apollo e 'l suo Parnaso,  
e venite qua giù con le sordine,  
che haverete assai più bello e nobil vaso.*

...

*Cantino gli honor suoi tutte le genti,  
e voi, Muse, spiegate in ogni riva  
la sua gioia, i suoi fasti, i suoi contenti.  
Gonfiate le mascelle, e ne la piva  
date, vi prego; udite ch'ei vi chiama,  
sonate forte acciò che chiara viva  
al mondo sempre la Porchesca Fama.*



Frontespizio del poemetto *Gli Elogi del Porco* di TIGRINTO BISTONIO (Giuseppe FERRARI), Modena 1761.

L'operetta del CROCE si conclude con una sua trasposizione in volgare, abbreviata ma aderente all'originale, del *Testamentum porcelli*; questo antico testo scherzoso sarà ripreso un secolo e mezzo più tardi dal TANARA, che ne darà la versione più conosciuta <sup>(9)</sup>.

All'abate umanista Giuseppe FERRARI da Castelvetro (1720-1773), si deve un poemetto in versi berneschi "Gli elogi del porco", pubblicato nel 1761 sotto l'altisonante pseudonimo di TIGRINTO BISTONIO, Accademico Ducale de' Dissonanti di Modena, dal quale riportiamo alcune terzine <sup>(10)</sup>:

<sup>(9)</sup> Vedi nota 89.

<sup>(10)</sup> Gli elogi del porco, 25-30; 82-93.

[...]

*Parlo di Te, mio rispettabil Porco,  
Onor de la quadrupede Famiglia,  
Benché di fuori impiasticciato, e sporco;  
Che tu vivi alla buona, e senza briglia  
Di moda, e servitù, che tanto annoja;  
L'usanza tua di libertade è figlia;*

[...]

*A ogni figura accomodar ti fai,  
Arrosto, Fricandò, Lesso, Bragiolo,  
E sempre piaci, e non disgusti mai.  
Mastro lo Cuoco senza Te non suole  
In Pranzo signoril figurar bene,  
Ne fa scialacquo, ed il Padron sen duole.  
Ma se dalle tue carni a noi sen viene  
Il non plus ultra de la Meraviglia,  
Il Cotichin, che più bramar conviene?  
Oh Cotichin, null'altra a Te somiglia  
In fragranza, e in sapor vivanda eletta!  
Quando tu giungi inarca ognun le ciglia.*

Un decennio più tardi, nel 1772, il notaio, storico ed erudito ferrarese Antonio FRIZZI (1736-1800) dava alle stampe “La Salameide”, in ottava rima e in 4 canti, prendendo, irriverentemente, a modello i poemi cavallereschi. L’incipit solenne della “Gerusalemme liberata” – *Canto l’armi pietose e ’l capitano – che ’l gran sepolcro liberò di Cristo* – diventa sotto la penna scherzosa del FRIZZI <sup>(11)</sup>:

*Canto il fregio primier d’un lauto desco:  
State cbete a sentir ghiotte brigate,  
Questo gli è un frutto, al dir di quel Tedesco,  
Dell’animal di Sant’Antonio Abate,  
Che non è d’orto, e nell’Inverno è fresco,  
E secco è in Primavera, e nella State,  
E porta il suo picciol d’accia, e di stame,  
E a farla corta, detto vien salame.*

<sup>(11)</sup> I versi riportati nel testo da La Salameide corrispondono nell’ordine (canto e ottava) a: I, 1; I, 26; II, 52, 53.



Frontespizio del poemetto *La Salameide* di Antonio FRIZZI, Venezia 1772.

Seguono dotte citazioni di episodi storici o, più spesso, leggendari, che vedono protagonista il porco, e la storia di Michelaccio, poltrone e ghiottone, che, per la sua filosofia di vita, prende a riferimento proprio questo animale, non già esempio di riprovevole sporcizia, ma attraente emblema di vita gaudente e spensierata:

*Là nel fresco pantano ora si tuffa,  
 E fin sopra la schiena ancor s'inzacchera,  
 Or si strofina a un tronco, e il pel rabbuffa,  
 E sgretola le schianze, e si spillacchera,  
 Ora ai compagni suoi muove baruffa  
 Per un torso, un nocciol, od altra nacchera,  
 Ora cerca il tartufo, or dorme al rezzo,  
 Or rotola il suo trogolo nel lezzo.*

Alla macellazione del maiale e alle successive operazioni provvedono dei rozzi montanari specializzati, gli “sfangin”, calati a torme dalle montagne – anzi dalle “caverne” (!) – del Trentino, della Valtellina e di altre regioni alpine, guardati e descritti con benevola curiosità dal raffinato cittadino:

*Sbucan allor dalle caverne alpine,  
E scendon nella fertile pianura  
Certi omaccioni, cui tra neve e brina,  
Fatta matrigna, si scordò Natura.  
Resta la famigliola entro il confine  
D'una capanna affumicata e oscura;  
Piangono i figlioletti, e le mogliere  
Talor fingono il pianto, e n'han piacere.*

*Scendon costoro al piano a torme a torme  
Dove l'aria men cruda il verno mena,  
Ispida gente, nel vestir conforme,  
Nerboruta nel corpo, e di gran lena;  
Parca è nel vitto, e poco tempo dorme,  
E pur nel volto è rubiconda e piena;  
[...]*

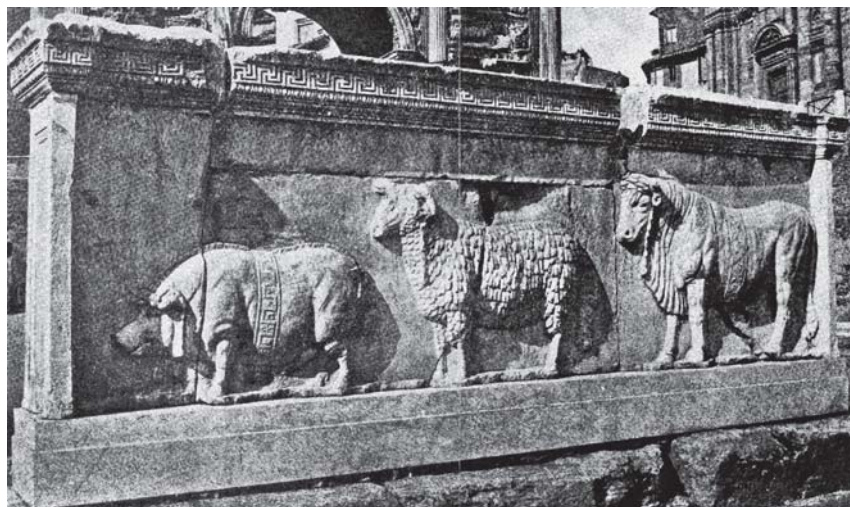
Ampio spazio, nel poemetto, è infine riservato, come promesso dal titolo, all'esaltazione dei tanti prodotti di salumeria che sono l'orgoglio delle diverse città e regioni d'Italia.

Tralasciando ora questi divertimenti poetici, e altri che si potrebbero citare, è fuori dubbio che, da sempre, è stato attribuito al maiale un posto di assoluto rilievo nell'economia domestica, come fornitore di prodotti fondamentali per l'alimentazione umana e di vari sottoprodotti, ruolo riconosciuto dal detto popolare che del maiale non si butta niente. La sua utilità è così esposta da Sigismondo Gaspare FISCHER (1843) <sup>(12)</sup> nel suo “Compendio di Storia naturale destinato per gli scolari della quarta classe delle Scuole elementari maggiori negli II. RR. [Imperial Regi] Stati Austriaci”: «Per l'uomo è il porco un animale molto pregevole, potendosi trar profitto d'ogni sua parte, e costando poco il suo mantenimento, poiché si ciba degli avanzi di tutti i nostri mezzi di

---

<sup>(12)</sup> Il frontespizio così specifica le qualifiche dell'Autore: Dottore in medicina e chirurgia, I. R. Consigliere, Prof. pubbl. di Mineralogia e Zoologia nell'I. R. Università, membro della Facoltà Medica e della Società dei Medici in Vienna.





*Suovetaurilia*, bassorilievo su un pluteo nel Foro Romano. La conformazione del maiale – corpo tozzo e muso corto – rispecchia le indicazioni di COLUMELLA.

sussistenza. La carne porcina si mangia fresca, salata ed affumicata. I porcellini servono di cibo prelibato. Il lardo ed il grasso o sugna vengono adoperati per condimento di molte vivande, per ungere, ecc.; e la pelle viene ridotta a cuoio. Le setole od i peli rigidi servono per fare spazzole, scope e pennelli».

Nell'antica Roma tale era la considerazione in cui era tenuto il maiale (*sus*), che, assieme alla pecora o montone (*ovis*) e al toro (*taurus*), faceva parte della triade degli animali di particolare pregio sacrificati a Marte, appunto i *suovetaurilia*, nelle cerimonie purificatorie.

Per chiudere, una amara riflessione, lontana dai facili scherni e dalle lodi giocose, di Michel POLLAN (2006): «Metà dei cani americani riceve un regalo di Natale dai padroni, eppure nessuno si ferma a pensare alla vita del maiale (animale intelligente almeno quanto il cane) che fornisce il prosciutto per il pranzo della festa».

## 1. ETIMOLOGIA

In italiano, “maiale” e “porco” sono considerati sinonimi, anche se il secondo termine suona meno raffinato. In latino, il vocabolo usato in senso generico, senza riferimento a un sesso specifico, è *sus* (greco  $\sigma\upsilon\varsigma$  o  $\sigma\tilde{\upsilon}\varsigma$ ) o *porcus*; “porcello” (in latino *porcellus*) è il diminutivo di porco,

per cui “porcellino”, di per sé, è un doppio diminutivo. Secondo VARRONE, *porcus* deriverebbe dal dialetto sabino o forse dal greco, «perché in Atene nei *Libri sui sacrifici* si legge πόρκη [femmina], πόρκος [maschio]»<sup>(13)</sup>. In realtà, entrambi i termini risalgono all’indoeuropeo \*sūs e \*porkos, che indicavano, secondo alcuni studiosi, rispettivamente il maiale selvatico o cinghiale e quello domestico, mentre per altri \*porkos avrebbe significato “porcellino, suino lattante” e \*sūs “suino adulto” (VILLAR, 1997).

Come precisa VARRONE, *verres* (“verro” in italiano) è il maschio intero destinato alla riproduzione; i soggetti castrati cambiano nome, non più *verres*, ma *maiales*<sup>(14)</sup>. Il termine *maialis*, farebbe riferimento a Maia, dea bucolica della mitologia romana, a cui venivano offerti sacrifici il primo giorno di maggio; *maialis* sarebbe quindi l’animale sacro, e sacrificato, alla dea Maia.

La femmina del maiale è la “scrofa”, dall’identico termine latino *scrofa*; in alternativa, come noi possiamo dire “maiale femmina” o “porca”, anche in latino si trova *sus femina* o *porcus femina* o *porca*. Il sinonimo “troia”, evitato dai benparlanti perché percepito come volgare (analogamente all’innocente vacca), compare solo nel latino medievale, forse voce espressiva che imita il grugnito del maiale (DURO, 1997); da notare che autori di cose agrarie e traduttori dal latino dei secoli XVI e seguenti usano abitualmente questo vocabolo, senza sottintesi spregiati.

I termini relativi al binomio cinghiale-maiale sono spiegati da ISIDORO da SIVIGLIA (VII secolo d.C.) attraverso accostamenti spesso quanto meno singolari e attualmente considerati privi di ogni validità: *sus*, perché *subigit pasqua*, ossia «ricerca il cibo dopo aver scavato la terra»; e ancora, *verres* (il verro) da *vires*, per la sua forza, *porcus* è quasi come *sporcus*, per la sua abitudine di svoltolarsi nella melma; a sua volta, *aper* (il cinghiale) è così chiamato «per la sua *feritas*, ossia per la sua *natura selvaggia*, eliminando dalla parola *feritas* la ‘f’ ed aggiungendo una ‘p’»<sup>(15)</sup>.

Il latino classico *aper* non ha avuto seguito nelle lingue romanze: l’italiano “cinghiale” deriva, attraverso il francese *sanglier*, da (*porcus*) *singularis*, termine con il quale veniva indicato il cinghiale stesso in riferimento alla sua vita solitaria, in particolare del maschio.

<sup>(13)</sup> *De lingua latina*, V, 97.

<sup>(14)</sup> *De re rustica*, II, 4, 21.

<sup>(15)</sup> *Etymologiae*, 25, 27.

## 2. TASSONOMIA E CLASSIFICAZIONI

Il maiale domestico (*Sus scrofa domesticus* L. o *Sus domesticus* Erxleben) appartiene alla sottofamiglia *Suinae* – che comprende, fra gli altri, il babirusa della Malesia e il facocero africano –, famiglia *Suidae*, ordine *Artiodactyla*.

La grande variabilità di taglia, conformazione, caratteristiche osteologiche dei suini domestici era stata interpretata dagli studiosi del XIX secolo come prova di una loro origine polifiletica. Secondo il naturalista tedesco Hermann von NATHUSIUS, tutte le razze conosciute possono essere suddivise in due grandi raggruppamenti: il primo, il gruppo *Sus scrofa*, ricorda per molti aspetti fondamentali il comune cinghiale domestico, il capostipite da cui le razze europee discendono; il secondo gruppo fa riferimento a un ipotetico progenitore selvatico non identificato, il *Sus indicus*, e comprende le razze asiatiche. Questa bipartizione, ripresa da DARWIN<sup>(16)</sup>, ha goduto di una diffusa accettazione, anche in Italia, fino a tempi relativamente recenti.

Per tutte le specie domestiche di interesse zootecnico SANSON (1887) aveva proposto una classificazione basata su una denominazione trinomina, aggiungendo ai termini indicanti il genere e la specie un aggettivo che fa riferimento all'area geografica considerata la culla della *specie* o *razza* (il SANSON usa indifferentemente i due vocaboli); ogni *specie* comprende diverse *varietà*, che rappresentano le razze comunemente intese: per es., fra i bovini, la *Frisona*, assieme alla *Shorthorn* e altre, è una *varietà* del *Bos taurus batavicus*. Nel caso particolare dei suini, la denominazione è, più semplicemente, binomia, con l'aggiunta dell'aggettivo geografico direttamente a *Sus*; con questo criterio, SANSON identifica tre *specie* o *razze*: *S. asiaticus*, *S. celticus* e *S. ibericus*; in questi due ultimi raggruppamenti rientrano, come varietà, le razze autoctone italiane. Sono state proposte anche altre classificazioni, come quella di RHODE, basata sulla taglia e sulla dimensione delle orecchie, e quella di CORNEVIN, che prende in considerazione la struttura del piede – razze dialidattili o sindattili – e il portamento delle orecchie – diritte, portate in avanti o cadenti – (cfr. FAELLI, 1903). Al giorno d'oggi, tutte queste classificazioni, su basi fenotipiche e ormai solo di interesse storico, sono sostituite dalla valutazione del grado di parentela, fra specie o gruppi subspecifici, attraverso le analisi genetiche.

---

<sup>(16)</sup> *The variation of animals and plants under domestication* (1868). La prima traduzione italiana, di Giovanni CANESTRINI, è del 1876.

Come le altre specie domestiche, anche il maiale rappresenta l'evoluzione, guidata dall'uomo, di una forma ancestrale <sup>(17)</sup>: tutte le numerose razze di maiale discendono da un'unica specie selvatica, il cinghiale (*Sus scrofa* L. <sup>(18)</sup>), ancora diffuso in Europa – esclusi i paesi nordici e la Gran Bretagna dove non è più presente dal XVIII secolo – in Asia e Nord Africa. Sulla relazione fra le due forme di *Sus*, così si esprimeva il naturalista e divulgatore francese Luigi FIGUIER (1880): il «*Maiale o porco domestico* [...] non è altro che un cinghiale modificato da una lunga servitù nel fisico e nel morale. L'origine del Maiale domestico è stata dimostrata da esperimenti di prova e controprova. Certi cinghiali sono stati messi in domesticità e si son veduti acquistare i caratteri dell'animale domestico, da una generazione all'altra. Al contrario, certi maiali, essendo stati resi alla vita selvatica, hanno ripreso dopo un certo tempo le forme, le abitudini ed i costumi del cinghiale».

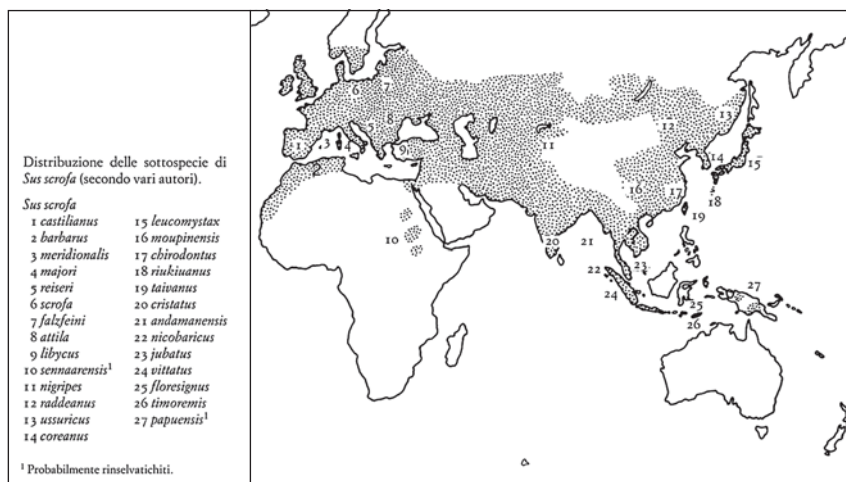
Nell'ambito della specie *Sus scrofa*, si sono differenziate numerose sottospecie geografiche, evolute per adattarsi alla varietà del vasto areale occupato dalla specie stessa. Un semplificato criterio di classificazione, basato, sulle orme di LINNEO, solo su aspetti esteriori – più precisamente la forma dell'osso lacrimale del cranio, peculiarità osteologica facilmente rilevabile sia sullo scheletro di soggetti recenti come sui reperti ossei di siti archeologici – ha portato i diversi zoologi, dal XIX secolo alla prima metà del XX, all'individuazione e descrizione di complessivamente circa 25 sottospecie (CLUTTON-BROCK, 2001).

Recenti analisi genetiche hanno tuttavia evidenziato come alcune ipotizzate sottospecie siano in realtà delle popolazioni derivate da sovrapp-

---

<sup>(17)</sup> Il primo riconoscimento della derivazione degli animali domestici da forme presenti in natura allo stato selvatico si trova in ARISTOTELE: «Praticamente tutti gli animali che sono domestici si trovano anche allo stato selvatico, ad esempio [...] i cavalli, i buoi, [...] i maiali, le capre, le pecore» [Le parti degli animali, I, 3]. Il concetto è ripreso da PLINIO: «Di tutti gli animali di qualunque specie esista l'esemplare domestico (*placidum*), di questa si trova anche il corrispondente selvaggio (*ferum*)» [*Naturalis historia*, VIII, 213].

<sup>(18)</sup> Dal momento che *S. domesticus* e *S. scrofa* costituiscono un'unica specie, tant'è vero che soggetti domestici e selvatici sono interfecondi – già PLINIO osservava che «in nessuna specie è tanto facile l'unione con il corrispettivo selvatico» [*Naturalis historia*, VIII, 213] –, non sarebbe giustificata la doppia denominazione (e infatti alcuni AA. usano solo *S. scrofa*), ma nessuna delle varie proposte avanzate per distinguere le due forme è stata ancora universalmente accettata dai sistematici. Per LINNEO il maiale è *Sus scrofa domesticus*, ma la denominazione trinomina dovrebbe essere riservata alle sottospecie geografiche (JEFFREY, 1989). La questione, che riguarda tutte le coppie selvatico-domestico, è chiaramente trattata dalla zoologa inglese Juliet CLUTTON-BROCK (2001).



(da Clutton-Brock, 2001, per gentile concessione di Bollati Boringhieri).

posizioni di ceppi diversi o incroci avvenuti in epoche arcaiche con soggetti già addomesticati, ad opera dell'uomo o accidentali. Sulla base di questa revisione, le sottospecie attualmente riconosciute si sono ridotte a 16. Restano valide, fra le altre sottospecie, il *S. s. scrofa* indigeno dell'Europa continentale e successivamente introdotto a ripopolare le aree dove erano scomparsi i ceppi originari, i piccoli *S. s. majori* della Maremma e *S. s. meridionalis* della Sardegna (forse, in realtà, suini già più o meno domestici introdotti in tempi arcaici e rinselvatichiti), il più massiccio *S. s. attila* della penisola balcanica, il *S. s. algira* del Magreb; in Oriente, meritano una menzione particolare il *S. s. cristatus* dell'India e il *S. s. vittatus* della Malesia. Anche questa classificazione, tuttavia, potrebbe non essere definitiva, perché non tiene conto del diverso corredo cromosomico: quasi tutti i ceppi europei sono caratterizzati da 36 cromosomi, mentre gli altri ne hanno 38; i due gruppi sono peraltro interfertili.

Il cinghiale è un animale di taglia variabile, a seconda della sottospecie, da meno di 100 kg a oltre 200, con testa voluminosa terminante in un lungo muso, arti piuttosto corti e leggeri, coda pendula con ciuffo di peli terminale, mantello costituito da peli ispidi, particolarmente fitti in inverno, di colore marrone più o meno scuro o grigio negli adulti e striato nei primi 6 mesi di vita. Il dimorfismo sessuale si manifesta con la mole maggiore dei maschi e, soprattutto, con il loro notevole sviluppo dei canini, superiori e inferiori, utilizzati come arma e per scavare il terreno alla ricerca di cibo.



Scena di caccia al cinghiale (da BREHM, 1875).

La dieta è quella tipica degli animali onnivori, costituita in prevalenza da vegetali, come le ghiande, particolarmente gradite, frutti di alberi diversi – da cui l’habitat di elezione, in particolare per i ceppi europei, costituito dalle foreste di latifoglie –, radici e tuberi scavati nel terreno, ma integrata da prodotti di origine animale, come larve e insetti, piccole prede animali o anche eventuali carcasse.

Osteggiato dagli agricoltori per i danni che può arrecare ai coltivi, il cinghiale da sempre è stato oggetto di caccia, dapprima come fonte alimentare, in seguito come ambita preda venatoria.

### 3. DOMESTICAZIONE

I processi di domesticazione, protrattisi nell’arco di numerose generazioni, cui dovevano corrispondere tipologie morfologiche progressivamente più distanti dal prototipo ancestrale, hanno portato alla fissazione di alcuni caratteri distintivi, obiettivo della selezione più o meno consapevolmente mirata. Nel caso del cinghiale, sono stati evidentemente privilegiati e destinati alla riproduzione i soggetti meno aggressivi e con maggiore tendenza all’accumulo di tessuti eduli, sia carne che grasso. Collateralmente si sono verificate modifiche a carico di diverse regioni, in particolare si sono accorciate la testa *in toto* e le zanne dei verri, è

diminuita la densità delle setole e si è ridotta la taglia, fenomeno quest'ultimo che verrà invertito, come per altre specie domestiche, solo in tempi relativamente recenti.

I primi resti di suini probabilmente domestici – la facilità degli incroci reciproci fra le due forme di *Sus* rende complicata l'attribuzione di eventuali reperti ossei a una determinata fase della domesticazione – sono stati rinvenuti in siti neolitici della Palestina, risalenti a circa 7000 anni a.C., periodo che gli archeologi denominano preceramico B di Gerico. Reperti più o meno dello stesso periodo, sono stati rinvenuti in diversi siti dell'Asia occidentale – Turchia, Siria, Iran, Irak –, dove si erano insediate le prime comunità agricole stanziali. La più antica domesticazione dei suini selvatici si è quindi verificata in quelle aree e in quei periodi che hanno visto la domesticazione delle capre e delle pecore. Non è chiaro se i primi nuclei di maiali domestici rinvenuti in vari insediamenti preistorici europei siano il prodotto di processi locali, indipendenti, di domesticazione o siano discendenti dei soggetti arrivati al seguito delle migrazioni di agricoltori provenienti dall'Est.

Nel corso dei millenni, la fortuna del maiale ha seguito strade diverse nei Paesi di prima domesticazione del Vicino Oriente e in Europa: nel primo caso, gli allevamenti suini sono andati incontro a un inarrestabile declino, per la progressiva erosione, dovuta a ragioni climatiche, del loro ambiente naturale boschivo, ridotto a pascolo – a tutto vantaggio delle greggi di pecore delle popolazioni nomadi, a loro volta causa della deforestazione –, e, a un certo punto, per i tabù religiosi dettati dalla Bibbia<sup>(19)</sup> e ripresi dal Corano, che vietavano il consumo di carne suina; l'Europa, al contrario, rimaneva rivestita da estese foreste, soprattutto di querce (alberi sacri alle popolazioni celtiche) – situazione protrattasi almeno per tutto l'alto Medioevo –, dove potevano prosperare cinghiali e maiali.

---

<sup>(19)</sup> Il maiale rientra fra gli animali impuri, la cui carne non deve essere consumata, perché «ha lo zoccolo spaccato e l'unghia divisa, ma non è un ruminante» (Levitico, 11, 7; Deuteronomio, 14, 8). Vari studiosi hanno avanzato diverse giustificazioni di questa interdizione. Fra gli altri, LORETA (1901) adduce motivi di ordine morale – al maiale spetta «indelebilmente e come per eccellenza l'appellativo di immondo» – e igienici, come possibile vettore di zoonosi; SILVESTRI (2003), vi vede ragioni di carattere religioso – «tener lontano il culto degli animali, che nelle religioni straniere avevano valore di simbolo» – e igienico sanitario; mentre per BURLINI le motivazioni profonde sono fondamentalmente di natura economica, legate alla difficoltà e non convenienza dell'allevamento in un ambiente depauperato delle sue foreste dalle popolazioni semitiche di costumi pastorali. Le molte e varie spiegazioni del dettato mosaico sono passate criticamente in rassegna da FINZI (2014).

Processo inverso alla domesticazione è il rinselvaticamento, che riguarda popolazioni sfuggite in qualche modo agli allevamenti domestici e che riprendono a vivere allo stato completamente brado. Riacquistano così molte delle caratteristiche biologiche e comportamentali del cinghiale e, col passare delle generazioni, tendono a riavvicinarsi, anche morfologicamente, alla forma ancestrale, pur senza ridiventare, come riteneva FIGUIER, cinghiali veri e propri.

#### 4. L'ALLEVAMENTO SUINO IN ITALIA

La trattazione riguarda, per la prima parte, il contesto agricolo dell'antica Roma, e le fonti sono le opere dei georgici latini; come appendice è fatto un cenno alla gastronomia porcina. La seconda parte, dal Medioevo in poi, è basata sui testi degli Autori più rappresentativi di ogni periodo, tutti appartenenti a regioni centro-settentrionali – Toscana, Emilia, Lombardia –, per cui i panorami descritti – animali e tecniche di allevamento – sono da intendersi riferiti a questi ambiti geografici <sup>(20)</sup>.

Caratteristica comune di queste opere è la loro natura enciclopedica, comprendendo tutti i settori pertinenti al mondo agricolo, che oggi chiameremmo costruzioni rurali, agronomia, coltivazioni arboree ed erbece, viticoltura, zootecnica e industrie agrarie.

La suinicoltura rappresenta quindi una sezione, più o meno estesa, nell'ambito degli allevamenti animali (un tempo “pastorizia”). Come per le altre specie domestiche, un ampio spazio è sempre riservato alla prevenzione e cura delle malattie: questi aspetti, per ragioni di competenza, non sono stati considerati.

##### 4.1. *L'antica Roma*

La specie domestica da reddito più rappresentativa dell'agricoltura romana era senza dubbio quella ovina, che poteva disporre di vasti pascoli nel Lazio e in Apulia e della transumanza in Abruzzo. Pecora significava principalmente lana e latte, mentre la produzione di carne era prerogativa soprattutto dei maiali, particolarmente numerosi in alcune regioni periferiche rispetto a Roma. Descrivendo, nelle sue *Storie*, la pianura padana, lo storico greco POLIBIO (II secolo a.C.) annota: «La

---

<sup>(20)</sup> Per maggiori informazioni, rispetto a quanto riportato nel presente articolo, sugli Autori di cose agrarie e le loro opere si rimanda al lavoro fondamentale di SALTINI (1984) e, limitatamente ai georgici latini, e con minori dettagli, a MALOSSINI (2011).



quantità di ghiande che nasce nei boschi che si intervallano nella pianura, poi, si può intuire soprattutto in base a questo: sebbene in Italia si uccidano moltissimi maiali sia per la quotidiana alimentazione degli abitanti, sia per l'approvvigionamento degli eserciti, la quasi totalità della produzione di maiali proviene da questa pianura»; più avanti, nella stessa opera: «Grazie all'abbondanza della mano d'opera e alle restanti risorse, gli allevamenti di porci in Italia sono di notevoli dimensioni, in particolare modo tra i Tirreni [Etruschi] e i Galli [i Celti della Gallia cisalpina]»<sup>(21)</sup>. Un secolo più tardi un altro storico e geografo greco, STRABONE (I secolo a.C. - I d.C.), confermava che la maggior parte dei maiali consumati a Roma proveniva dalla regione Celtica Cisalpina, grazie ai suoi boschi estremamente ricchi di ghiande<sup>(22)</sup>.

### *L'allevamento*

Della vasta trattatistica di argomento georgico che ha visto la luce nel periodo romano, ci sono rimaste complete le opere di cinque autori, da CATONE a PALLADIO, compilate nell'arco di circa 6 secoli, dalla Repubblica al tardo Impero; di altri conosciamo poco più che i nomi attraverso citazioni indirette. Quello che segue è quindi una sintesi delle nozioni che questi antichi agronomi hanno dedicato ai loro contemporanei, ma che hanno goduto di un'indiscussa autorevolezza fino a non molti secoli or sono.

#### CATONE

Il primo autore a trattare di argomenti agricoli è Caio Porcio CATONE (nato a Tuscolo, vicino all'odierna Frascati, verso il 234 a.C., morto nel 149 a.C., anno d'inizio della 3<sup>a</sup> guerra punica). Denominato il Censore, dalla carica rivestita per un quinquennio dal 185 a.C. e che lo rese famoso per l'implacabile lotta contro ogni spreco e corruzione, fu uomo politico, comandante militare, oratore e storico. Di tutte le sue opere l'unica pervenutaci, pressoché integra, è il *Liber de agricultura* o più semplicemente *De agricultura*, una raccolta di precetti, distribuiti in 162 capitoli, redatta in uno stile scarno e ricco di arcaismi – è il più antico esemplare di prosa latina giunto fino a noi –, composta verso il 160 a.C.<sup>(23)</sup>.

<sup>(21)</sup> Storie, II, 15, 2; XII, 3, 8.

<sup>(22)</sup> Geografia, V, 1, 11, 12. La regione Celtica Cisalpina, secondo STRABONE, abbracciava la pianura padana, con il prolungamento della fascia di territorio compresa fra gli Appennini e il litorale adriatico fino al fiume Esino, poco più a Nord di Ancona.

<sup>(23)</sup> L'opera di CATONE godette di una lunga fama, in seguito in parte superata dai trattati degli agronomi successivi. La prima edizione a stampa, l'*editio princeps*, vide la luce a Venezia nel 1472.

L'azienda di riferimento di CATONE è quella medio-grande a specializzazione olivicola o viticola, condotta con manodopera servile. La residenza in campagna deve offrire quel tanto di confortevolezza che favorisca la permanenza del proprietario, utile alla gestione economica del fondo, senza indulgere a quelle esigenze di svago e rifugio dagli impegni cittadini, che saranno contemplate nelle opere degli autori successivi: «Se su un buon terreno costruirai bene [la villa urbana], in buona posizione, e se potrai abitare comodamente in campagna, ci verrai più volentieri e più spesso, il fondo migliorerà, tutti faranno il loro dovere e ne ricaverai maggior frutto» (24)

Per la parte zootecnica, sono trattati unicamente bovini e ovini, oltre alla bassa corte, mentre mancano riferimenti espliciti ai suini, anche se fra il personale necessario sia nell'oliveto che nel vigneto è previsto un porcaio (*subulcus*) (25). Le spiegazioni per lo scarso peso attribuito da CATONE a questa specie possono essere diverse: mancanza di spazi appropriati, in particolare boschi, nelle tipologie aziendali considerate; norme di allevamento, per i pochi soggetti presenti, ritenute ovvie e non meritevoli di particolari consigli e, non ultima, la limitata incidenza che il consumo di carne doveva rivestire nella tradizionale dieta "mediterranea", a base di cereali e latticini, ancora prevalente nella sua epoca (26). Che qualche maiale dovesse essere presente si può dedurre anche dal sacrificio della *porca praecidanea*, che CATONE prescrive prima del raccolto dei prodotti agricoli (27) e dai *suovetaurilia*, di cui il maiale è un componente, per la purificazione del campo (28). Acquistate, e non di produzione aziendale, sono le cosce con le quali produrre i prosciutti.

#### VARRONE

Più di un secolo separa da CATONE l'altro autore georgico, Marco Terenzio VARRONE (nato a Rieti, in Sabina, nel 116 a.C., morto nel 27 a.C.), grande erudito e poligrafo, quasi tutto è andato perduto della sua

(24) *De agricultura*, IV.

(25) *Ivi*, X, XI.

(26) Le lodi e il rimpianto per la sobrietà degli antichi Quiriti è un *topos* ricorrente fra gli scrittori della tarda Repubblica e dell'Impero. Così, per es. GIOVENALE (I-II sec. d.C.) riguardo al consumo di carne: «Una volta si usava conservare per i giorni di festa la schiena seccata di un porco, pendente dal rado graticcio, e mettere davanti ai parenti, nel giorno del compleanno, un pezzo di lardo con al più una fetta di carne fresca, se c'era qualche vittima a darla» [*Saturae*, XI, 82-85].

(27) *De agricultura*, CXXXIV. *Praecidaneus* significa appunto che «viene immolato prima» (del raccolto).

(28) *Ivi*, CXLI.

sterminata produzione – circa 490 libri di storia, filosofia, linguistica, poesia e altro ancora –, ma ci è rimasta la sua opera sull'agricoltura, *De re rustica*, composta in tarda età, verso il 37 a.C.; redatta in forma dialogica, consta di III libri dedicati rispettivamente alla coltivazione dei campi, al bestiame e agli animali da cortile <sup>(29)</sup>.

Il fondo agricolo di riferimento è sempre di notevoli dimensioni, anche se mancano espliciti parametri quantitativi, ma il suo ordinamento colturale è molto differenziato, comprendendo, anche zone boschive, e diversificato è anche il comparto animale, nel cui ambito l'allevamento suino occupa un posto non trascurabile <sup>(30)</sup>. «Chi infatti di noi coltiva un fondo senza avere dei maiali» scrive VARRONE «e non ha sentito dire dai nostri padri che è un ignavo e uno spendaccione colui che appende nella sua dispensa carne di maiale salata acquistata dal macellaio anziché tratta dal proprio fondo?».

Non è peraltro agevole ricostruire, per la genericità delle indicazioni, quale doveva essere la taglia di questi maiali e, soprattutto, il loro standard morfologico ideale: le femmine devono essere di buona costituzione (*bona forma*), che consiste «nella grossezza delle membra, ad eccezione della testa e dei piedi, di colore unico piuttosto che screziato»; stessi requisiti per i maschi, che, in più, devono avere spalle larghe. Dovendo acquistare dei riproduttori, si dovrà ricorrere a quelli «originari da quelle parti in cui nascono piuttosto di corporatura grossa che minuta»; le femmine, poi, devono essere prolifiche. Particolarmente apprezzati erano i soggetti con spiccati depositi adiposi: VARRONE cita a questo proposito uno scritto di CATONE, secondo cui gli Insubri salano 3-4.000 olle di lardo, ricavato da maiali talmente grassi da non essere in grado di reggersi in piedi e tantomeno di camminare; a ulteriore testimonianza della considerazione in cui era tenuto lo spessore del lardo, riferisce, con ammirazione, di un maiale macellato in Lusitania (Portogallo) che presentava una distanza dalla pelle all'osso di 1 piede e 3 dita (~ 35 cm) <sup>(31)</sup>.

Si nutrono soprattutto di ghiande e, in secondo luogo, di fave, orzo, e altre biade, dieta che oltre a ingrassarli rende saporita la loro carne.

---

<sup>(29)</sup> I precetti di VARRONE sull'agricoltura, zootecnia e veterinaria furono tenuti in grande considerazione presso gli antichi e hanno rappresentato dei punti di riferimento per gli agronomi dell'età imperiale, da COLUMELLA e PLINIO a PALLADIO. Il *De re rustica*, trasmessa attraverso il Medioevo, da alcuni codici, fu stampata la prima volta a Venezia nel 1472.

<sup>(30)</sup> Le informazioni sull'allevamento suino riportate nel testo sono tratte da: *De re rustica*, II, 4, 3-22.

<sup>(31)</sup> Nell'antica Roma, 1 piede = 29,6 cm e 1 dito = 1/16 di piede = 1,8 cm.

Per il pascolo sono da preferire le zone acquitrinose, perché amano non solo l'acqua, ma anche il fango, «che è per loro di ristoro come il bagno per l'uomo». Per quanto riguarda l'aspetto riproduttivo, il verro comincia il suo servizio a 8 mesi, e rimane in piena efficienza fino a 3 anni, dopo di che s'indebolisce progressivamente finché va a finire al macellaio, e di qui al consumatore. I maschi in eccedenza si castrano preferibilmente a 1 anno di età e in ogni caso non prima di 6 mesi. La scrofa può essere coperta a 20 mesi, in modo da partorire, essendo di 4 la gestazione, a 2 anni; la sua carriera si protrae fino al 7<sup>mo</sup> anno. Partoriscono due volte all'anno e l'allattamento dura 2 mesi. Inizialmente la scrofa può allattare 8 suinetti, ma quando questi sono cresciuti è bene toglierne la metà, perché il latte non è sufficiente per tutti e così i rimasti possono crescere più robusti; se necessario, possono ricevere un'integrazione a base di grano abbrustolito o anche orzo ammollato in acqua fino a 3 mesi. Il porcile (*bara*) per le femmine figliate deve avere un'altezza di circa 3 piedi (~ 89 cm), tale da consentire l'ispezione e la pulizia da parte del porcaro (*subulcus*), e una larghezza un po' maggiore; la porta deve avere una soglia di 1 piede e 1 palmo (~ 37 cm)<sup>(32)</sup>, per consentire alla madre, ma non alla nidiata, di uscire.

Il numero di soggetti che costituiscono il gregge da condurre al pascolo è variabile: 100 si può considerare una consistenza normale, ma alcuni arrivano a 150 e oltre, con l'inconveniente, commenta VARRONE, che in tal modo aumenta anche il numero di aiutanti (*comites*) del porcaro; sono sufficienti 10 maschi per 100 femmine. Per portare agevolmente gli animali sul pascolo e radunarli quando sono sparsi nei boschi, il porcaro deve abituarli fin da piccoli a far tutto al suono del corno (*ad bucinam*)<sup>(33)</sup>.

<sup>(32)</sup> 1 palmo = ¼ di piede = 7,4 cm, quindi 1 palmo + 1 piede = circa 37 cm.

<sup>(33)</sup> L'uso di uno strumento a fiato per condurre i maiali, consigliato da VARRONE, era già stata descritto da POLIBIO: «Questa obbedienza degli animali, poi, al suono della tromba non desta meraviglia. Anche in Italia gli allevatori di porci controllano con questo sistema gli animali al pascolo. I porcai infatti non seguono le loro greggi a piedi, come accade tra i Greci, ma camminano davanti a loro, suonando la buccina (βυκάνη) a intervalli. Le greggi li seguono e corrono in massa verso lo squillo. [...] Quando poi sono state condotte in uno stesso luogo più greggi, [...] esse si mischiano tra loro [...] Così, i porcai hanno escogitato il sistema del richiamo con la buccina per dividere le greggi senza penare ed affaticarsi, una volta che esse si siano confuse. Quando infatti uno dei pastori avanza da una parte suonando, e l'altro piega dal lato opposto, le greggi stesse si dividono da sé e vanno dietro alle proprie buccine con una vivacità tale che non sarebbe possibile trattenere o arrestare in alcun modo il loro impeto» [Storie, XII, 4, 5-6, 10-12].

## COLUMELLA

Circa ancora un secolo separa l'opera di VARRONE da quella di colui che è considerato il massimo esponente della coltura agronomica dell'età classica, Lucio Giunio Onorato COLUMELLA, nato in Spagna a Gades nella Betica (oggi Cadice in Andalusia) verso la fine del I secolo a.C. (coetaneo, quindi, e conterraneo di Seneca), autore di un trattato, *De re rustica*, scritto fra il 60 e il 65 d.C. L'opera è organizzata in XII libri: i primi 5 trattano delle caratteristiche generali del fondo e la sua gestione e delle coltivazioni erbacee e arboree, i libri dal VI al IX sono dedicati agli animali domestici e selvatici, all'acquacultura e alle api, il X, in poesia, agli orti, l'XI esamina i compiti del massaro (*vilicus*) e comprende un calendario agricolo, il XII si occupa della massara (*vilica*) e della preparazione e conservazione dei prodotti alimentari; un XIII libro, *De arboribus*, riprende argomenti già trattati <sup>(34)</sup>.

Riguardo all'allevamento suino <sup>(35)</sup>, COLUMELLA fornisce qualche dettaglio in più rispetto a VARRONE. In particolare per i maschi, descrive un tipo, che per la conformazione della testa e del tronco e per la brevità degli arti, si discosta dal modello – testa e corpo allungati e arti piuttosto lunghi – che, fin dal Medioevo ha caratterizzato le vecchie razze indigene del nostro Paese: i maschi, scrive infatti, oltre che grandi, devono essere «di conformazione quadrata o tondeggiante piuttosto che lunga, di ventre basso, di cosce molto sviluppate, ma non di gamba o di zoccolo alto, di collo ampio e glandoloso <sup>(36)</sup>, di grifo corto e camuso

---

<sup>(34)</sup> Lo schema chiaro e completo, nel quale è inserita una trattazione approfondita e convincente delle tecniche agricole e zootecniche, assicurò a *De re rustica* di COLUMELLA un assoluto prestigio presso i contemporanei e i posteri di epoca romana. Oscurata in parte la sua fama durante il Medioevo, che gli preferiva l'opera più schematica e pragmatica del PALLADIO, dopo la 1ª edizione a stampa del 1472, riacquistò un'autorità indiscussa fino al XIX secolo.

<sup>(35)</sup> Le informazioni sull'allevamento suino riportate nel testo sono tratte da: *De re rustica*, VII, 9.

<sup>(36)</sup> Le ghiandole sono le parotidi. Il requisito “collo ghiandoloso” per i verri, enunciato da COLUMELLA, è ripreso, come formula fissa, senza discussioni, da tutti gli autori successivi, da PLINIO fino a Filippo RE, nei primi decenni dell'800: *ipse dixit*. Se pure infastidisce la ripetizione acritica degli epigoni, il vantaggio connesso al marcato sviluppo ghiandolare, asserito empiricamente da COLUMELLA, potrebbe non essere frutto del solito inconsistente formalismo, ma avere un fondamento scientifico legato al consumo abituale delle ghiande. Questi frutti, apprezzati per il loro valore energetico, presentano, in genere, un elevato contenuto di tannini, che possono indurre tutta una serie di effetti negativi, fra i quali anche una depressione dell'utilizzo delle proteine, con le quali formano dei composti indigeribili. Alcune specie hanno sviluppato delle strategie di difesa alle diete ricche di tannino aumentando la secrezione e la composizione delle ghiandole salivari. Recenti studi (CAPPAL *et al.*, 2010) hanno messo

(*rostris brevibus et resupinis*)»; le femmine invece devono presentare, soprattutto, un corpo molto allungato, requisito evidentemente associato alla facilità di allattare una nidiata numerosa.

I mantelli da preferire dipendono dalla zona di allevamento: nelle regioni fredde, si devono scegliere soggetti con setole nere, dense e dure, mentre in quelle più temperate vanno bene animali glabri o anche a mantello bianco (*album pistrinale*, vale a dire “da mugnaio”).

L'allevamento, per la maggior parte dei capi e come già per VARRONE, è semibrado, possibilmente sfruttando i boschi di essenze che producono frutti commestibili, quali quercia, sughero, faggio, cerri, lecci, oleastri, terebinti, noccioli e altre piante selvatiche che danno frutti, come biancospino, carrubo, ginepro, giuggiolo (*lotus*), pino, corniolo, corbezzolo, prugnolo, marruca (*paliurus*) e perastro. In mancanza di alberi si possono utilizzare i pascoli naturali, a preferenza in zone acquitrinose dove i maiali possono voltolarsi nel fango e scavare col grifo alla ricerca di lombrichi o delle radici dolci di piante acquatiche. Vanno bene anche i campi coltivati, ricchi di graminacee e di piante da frutto, come meli, susini, peri, noci, mandorli e fichi. Quando è necessario, la dieta va integrata soprattutto con ghiande, poi con fave, orzo e altri cereali, alimentazione che assicura non solo un buon ingrassamento, ma anche carne saporita.

L'arco di tempo di utilizzazione dei verri è alquanto più ampio rispetto a quello proposto da VARRONE: da 6 mesi a 4 anni; le femmine possono essere coperte già a 1 anno, purché a febbraio, in modo che il parto avvenga quando le erbe hanno già un certo sviluppo, garanzia di una buona lattazione, e rimangono in carriera fino a 7. I maschi si castrano a 6 mesi o a fine carriera a 3 o 4 anni, dopo di che si destinano all'ingrasso; anche le femmine si possono castrare, ma solo se vi è penuria di alimenti, perché, in caso contrario, conviene sempre avere della prole da allevare. Anche per COLUMELLA va riservato un porcile separato per le femmine gravide o con figliata, costituito da stalletti individuali, con pareti leggermente più alte, 4 piedi (= circa 118 cm) anziché i 3 di VARRONE.

Un ruolo fondamentale è svolto dal porcaro (*custos* o *porculator*), che deve essere «attento, vigilante, laborioso, attivo» (*vigilax, impiger, indu-*

---

in evidenza, in maiali alimentati con ghiande di roverella, un aumento delle dimensioni delle parotidi e del contenuto, nelle secrezioni salivari, di proteine ricche di prolina, che hanno la proprietà di legarsi ai tannini inattivandoli. Come corollario, si potrebbe ammettere che i maschi con evidente sviluppo ghiandolare siano quelli che maggiormente hanno sviluppato questo adattamento evolutivo, utile a sé stessi e alla discendenza.

*strius, navus*). I suoi compiti riguardano tutte le fasi dell'allevamento, dalla cura delle scrofe e delle nidiare – marcando eventualmente, con lo stesso segno, madre e figlioli, per evitare confusioni –, alla pulizia del porcile, alla regolazione delle monte – i parti dovrebbero essere, preferibilmente, due all'anno –, alla somministrazioni, quando necessario, di alimenti integrativi, alla conduzione al pascolo; particolarmente importante è la pulizia del porcile: «infatti, per quanto questo animale soglia avvoltolarsi nel sudicio quando è al pascolo, desidera stalletti pulitissimi».

#### PLINIO

Caio PLINIO Secondo (nato a Como nel 23 d.C., morto a Stabia nel 79 d.C. durante l'eruzione del Vesuvio), detto anche PLINIO IL VECCHIO per distinguerlo dal nipote P. il GIOVANE, è autore di una vasta enciclopedia, la *Naturalis historia* <sup>(37)</sup> in XXXVII libri, completata nel 77 d.C., nella quale, attingendo a svariati autori più o meno attendibili, sono esposte tutte le conoscenze, credenze e leggende, del suo tempo sul mondo della natura, intesa nel senso più lato. Fra gli argomenti trattati figura quindi anche il bestiame domestico, compresa la suinicoltura, nel libro VIII (Animali terrestri).

Le notizie tecniche riguardanti questo settore <sup>(38)</sup>, mutate da VARONE e COLUMELLA, non apportano niente di nuovo che valga la pena di essere riportato. Al quadro “scientifico” PLINIO aggiunge, secondo la sua consuetudine, qualche nota di colore, come il fatto, riferito da NIGIDIO, che i suinetti nati nei 10 giorni intorno al solstizio d'inverno hanno già i denti, o che risultano più efficaci i sacrifici con i soggetti che presentano la coda rivolta a destra piuttosto che a sinistra. Segue l'affermazione perentoria che «tra gli animali questo [il maiale] è in assoluto il più sciocco», ma, con tranquilla incongruenza, riporta esempi, che, se mai, comportano un giudizio opposto: «Si è avuto notizia che dei porci rubati riconobbero la voce del loro guardiano e, fatta inclinare la barca, dopo averla fatta affondare, tornarono da lui <sup>(39)</sup>. I capi del branco imparano in città ad andare al mercato e a casa».

<sup>(37)</sup> *Historia* nel titolo dell'opera Pliniana mantiene il significato originario del termine greco ἱστορία, cioè “ricerca”, per cui *Naturalis historia* sta per “ricerche, indagini sulla Natura”.

<sup>(38)</sup> *Naturalis historia*, VIII, 205-208.

<sup>(39)</sup> L'aneddoto è ripreso da ELIANO (circa 170 - circa 235 d.C.), che, arricchendolo di dettagli, ne fa un raccontino compiuto: «Un giorno alcuni malfattori approdano con la loro nave pirata alle coste dell'Etruria; dopo essersi spinti all'interno, si imbattono in una stalla che apparteneva ad alcuni porcai e che aveva molte scrofe; se ne impadronirono, le caricarono sopra la nave e ripresero la navigazione dopo aver

Ampio spazio dedica PLINIO, nel libro XXVIII (Rimedi dagli animali), alle virtù del grasso del maiale, che, da solo o mescolato ad altre sostanze, è un rimedio per un gran numero di malanni: è emolliente, riscaldante, risolutivo, detergente; cura la gotta, le ustioni, i congelamenti, la tosse cronica, la tisi; arresta la caduta dei capelli; è utile nelle fratture, slogature, lussazioni e crampi, e altro ancora. Queste sue virtù terapeutiche sono trasmesse dalle radici di cui il maiale si nutre e, di conseguenza, anche lo sterco trova innumerevoli applicazioni. Più efficace è il grasso della femmina che non abbia partorito e ancor più quello del cinghiale <sup>(40)</sup>.

#### PALLADIO

L'ultimo degli scrittori di agricoltura dell'antica Roma è Rutilio Tauro Emiliano PALLADIO, vissuto forse nel IV o V secolo d.C.; non si hanno notizie della sua vita. È autore di un *Opus agriculturae* <sup>(41)</sup>, in XIV libri, che attinge soprattutto da COLUMELLA, anche se, nei suoi confronti, non manca qualche puntata polemica. A differenza degli autori precedenti, la materia è svolta non in maniera sistematica, ma, dopo il I libro di carattere generale, i 12 seguenti espongono le operazioni da svolgere, mese per mese, nei campi e per la cura dl bestiame; l'ultimo, in versi elegiaci, tratta degli innesti (*De insitione*).

La dipendenza da COLUMELLA è evidente nel paragrafo dedicato ai maiali nel mese di febbraio <sup>(42)</sup>, qui riportato nella traduzione cinquecentesca del SANSOVINO <sup>(43)</sup>: «Hora è il tempo ch' i Verri posson coprir le Troie. Bisogna torli con corpo grande e grosso, e piuttosto rotondi che lunghi, col ventre e con le groppe grandi, col grifo corto, e con la gola piena di glandule. [...] Quanto alle Troie le eleggeremo di lungo fianco, e

---

mollato gli ormeggi. I porcari, finché i furfanti furono nei pressi, se ne stettero zitti, ma non appena si furono allontanati dalla terraferma 'tanto lontano quanto si arriva col grido' [citazione da Odissea, V, 400], lanciarono alle scrofe il loro richiamo consueto e quelle, come lo udirono, si raccolsero tutte verso una banda della nave, facendola rovesciare. I pirati perirono all'istante, mentre le scrofe raggiunsero a nuoto i padroni]» [*De natura animalium*, VIII, 19].

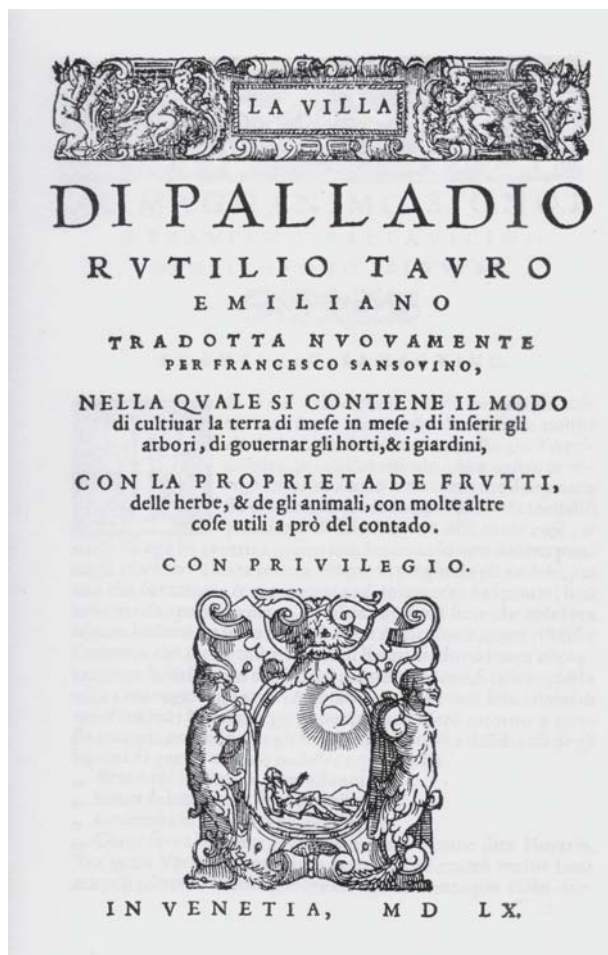
<sup>(40)</sup> *Naturalis historia*, XXVIII, 136-142.

<sup>(41)</sup> L'*Opus agriculturae* fu il trattato di agricoltura più conosciuto durante il Medioevo. Il suo successo era legato non a novità tecniche proposte, ma allo stile asciutto, senza divagazioni letterarie, e alla disposizione schematica delle operazioni da svolgere mese per mese, che ne facilita la consultazione. L'*editio princeps*, come per gli altri scrittori rustici latini, è del 1472, a Venezia.

<sup>(42)</sup> *Opus agriculturae*, III, 26.

<sup>(43)</sup> Francesco SANSOVINO (1521-1586), letterato poligrafo, traduttore e stampatore in Venezia di testi latini, fra i quali il PALLADIO nel 1560 e il DE' CRESCENZI nel 1561.





Frontespizio del trattato *La Villa* (*Opus agriculturae*) del PALLADIO nella traduzione ed edizione di Francesco SANSOVINO, Venezia 1560.

con ventre di modo grande che possa bastare a sostener il peso della pregezza, del rimanente sien come i Verri. Ma ne paesi freddi debbono havere i peli folti & neri, e ne tiepidi di qualunque altra maniera».

Forse l'unico suggerimento originale è la sua utilizzazione "agronomica": «Si ha ancho questa commodità da porci [femmine], che messe nelle vigne quando non hanno anchora mandato fuori i germogli o veramente quando è finita la vendemmia, cavandone la gramigna, fanno officio e servono in cambio di un diligente zappatore»<sup>(44)</sup>.

<sup>(44)</sup> *Opus agriculturae*, III, 26.

*Gastronomia porcina*

La carne di maiale era molto apprezzata per il suo gusto e la sua versatilità: «Da nessun altro animale – afferma 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»<sup>(45)</sup>. Un porco cresciuto nei boschi, a detta di MARZIALE, è sempre un dono di pregio<sup>(46)</sup>:

*Allieta con questo porco i tuoi Saturnali:  
ha mangiato le ghiande tra i bavosi cinghiali.*

Tutto è buono del maiale, ma sulle mense dei ricchi, come ricorda con biasimo SENECA, era considerato di grande eleganza e raffinatezza consumare solo alcune frazioni di un animale<sup>(47)</sup>; nel caso del maiale, erano ritenute ricercate leccornie anche parti, che oggi non sarebbero altrettanto apprezzate. Alcuni esempi tratti dalla letteratura e dalle cronache. Già PLAUTO (III-II sec. a.C.) nelle sue commedie nomina, come ghiottonerie di prestigio, oltre al prosciutto (*perna*, *laridus pernonides*), cotenna (*callum*), mammelle di scrofa (*sumen*), mezza testa di maiale (*sincitamentum porcinum*), ghiandole della gola affumicate ed essiccate (*glandium* o *glandionica*)<sup>(48)</sup>.

Menio, per bocca di ORAZIO, così decanta le delizie culinarie: «niente di meglio di un grasso tordo, niente di più bello di una grande vulva [di scrofa]»<sup>(49)</sup>; sulla tavola di MARZIALE, per l'amico Ceciliano, sono pronte, accanto ad altre prelibatezze, mammelle di scrofa e orecchi di maiale e, ancora, come antipasto, in una cena per gli amici, mammella di scrofa bagnata con salsa al tonno<sup>(50)</sup>. Nella cena offerta da Lucio Cornelio Lentulo per festeggiare la sua nomina a flamine di Marte, descritta da MACROBIO, figuravano, fra le moltissime raffinate portate, un pasticcio (*patina*) di mammelle di scrofa<sup>(51)</sup>. La raccolta di ricette culinarie che va

<sup>(45)</sup> *Naturalis historia*, VIII, 209.

<sup>(46)</sup> *Epigrammata*, XIV (*Apophoreta*), 71.

<sup>(47)</sup> *Epistulae*, CX, 12; LXXVIII, 24.

<sup>(48)</sup> *Pseudolus*, 166; *Menaechmi*, 210-211. Le ghiandole in questione dovrebbero corrispondere alle "animelle", termine con il quale si intende, in macelleria e gastronomia, in senso stretto il timo, ghiandola presente solo negli animali giovani, ma che possono comprendere anche le ghiandole salivari e financo il pancreas; al giorno d'oggi sono prelevate soprattutto da agnelli e vitelli, mentre nell'uso di Roma antica, a quanto pare, provenivano dai maiali, ma mancano indicazioni che consentano una precisa definizione in termini anatomici.

<sup>(49)</sup> *Epistulae*, I, 15, 41.

<sup>(50)</sup> *Epigrammata*, II, 37, 2; X, 48, 12.

<sup>(51)</sup> *Saturnaliorum convivia*, III, 13, 10-12.

sotto il nome di APICIO riporta nel libro VII dedicato alle squisitezze (*polyteles*) le preparazioni relative a vulve, mammelle e cotenne <sup>(52)</sup>.

Quanto alla carne vera e propria, era compito del cuoco di padroni raffinati elaborarla nei modi più stravaganti. Trimalcione, il liberto arricchito che ai suoi ospiti ha imbandito un pantagruelico banchetto – la descrizione del personaggio e delle sue ostentazioni gastronomiche costituisce il nucleo centrale del romanzo satirico di PETRONIO (I sec. d.C.) – così sentenzia: «Non c'è carne infatti che piaccia di per sé, ma le ricette la snaturano e la rendono gradita anche a uno stomaco ribelle»; coerentemente a questa filosofia, fra le molteplici portate, viene servita un'oca accompagnata da pesci e da uccelli di ogni genere, tutto, come confessa orgoglioso l'anfitrione, messo insieme con carne di maiale dal cuoco Dedalo, «un artista capace di ricavare un pesce da una vulva di scrofa, un colombo da un pezzo di lardo, una tortora dal prosciutto e una gallina da una coscia» <sup>(53)</sup>.

Dal maiale si ricavavano anche prosciutti: di coscia (*pernae*), più pregiati, e di spalla (*petasones*). CATONE descrive dettagliatamente la preparazione dei prosciutti (*pernae*): le cosce, private dello zampetto, vanno disposte in un'olla separate da strati di sale, invertendo gli strati dopo 5 giorni; passati 12 giorni, si tolgono dal recipiente, si elimina il sale e si espongono all'aria per 2 giorni, dopodiché, unte con olio, si sottopongono ad affumicatura per altri 2 giorni; prima di riporle in dispensa, per difenderle dagli insetti si trattano con una miscela di olio e aceto <sup>(54)</sup>. Per inciso, l'operazione preliminare prescritta dalla procedura, il taglio all'altezza degli unghielli, configura un prosciutto piuttosto allungato, simile al attuale San Daniele (che però mantiene l'intero zampetto).

Rinomati erano i prosciutti – *pernae* e *petasones* – dell'Insubria [parte della Galla all'incirca corrispondente all'attuale Lombardia], che, secondo VARRONE <sup>(55)</sup>, in gran numero affluivano sul mercato romano, ma anche altre regioni fornivano prosciutti apprezzati. MARZIALE, per la sua mensa, pretende solo prosciutti cerretani o della terra dei Menapi <sup>(56)</sup>.

Analogamente ai prosciutti, era messa sotto sale anche la carne dissossata e tagliata a pezzi (*salsura*), che, come spiega COLUMELLA, veniva

<sup>(52)</sup> *De arte coquinaria*, VII, 1, 2.

<sup>(53)</sup> *Satyricon*, 141. 8; 69. 8; 70. 2.

<sup>(54)</sup> *De agricultura*, CLXII.

<sup>(55)</sup> *De re rustica*, II, 4, 10.

<sup>(56)</sup> *Epigrammata*, XIII, 54. I prosciutti cerretani provenivano dai Pirenei, mentre la regione dei Menapi corrispondeva ai territori del basso Reno.

conservata con modalità diverse a seconda della stagione: nel periodo invernale, la carne previamente cosparsa di sale e tenuta sotto dei pesi per 3 giorni, va massaggiata giornalmente fino a che apparirà matura, lasciandola ancora sotto sale per 9-12 giorni, successivamente lavata, si appende nella dispensa sottoponendola a una leggera affumicatura per eliminare ogni residua umidità; se la preparazione avviene nei mesi caldi, la carne deve rimanere sempre nella sua salamoia <sup>(57)</sup>.

Esisteva poi tutta una serie di preparazioni di incerta composizione e, di conseguenza, di non uniforme traduzione in italiano, come *tomaculum*, *tucetum*, *botulus* o *botellus*. Qualche esempio (le traduzioni dei termini latini sono quelle delle edizioni riportate in Bibliografia): nella già citata cena di Trimalcione sono serviti *tomacula* su una graticola d'argento e *tomacula* e *botuli* come ripieno di un maiale intero <sup>(58)</sup> (traduzione, rispettivamente, "salsicciotti" e "ventresca"); *tomacula* di un candido porco rappresentano per GIOVENALE un'offerta propiziatoria dedicata agli dei <sup>(59)</sup> (traduzione "salsicce"); *tuceta crassa*, secondo PERSIO sono un cibo pesante, nemico della salute <sup>(60)</sup> (traduzione "grasse salsicce"), mentre nel romanzo di APULEIO (I sec. d.C.) la servetta Fotide cucina un *tucetum sapidissimum* <sup>(61)</sup> (traduzione "carne marinata molto saporita"); per lo studioso di gastronomia Nico VALERIO (1989), *tuceta crassa* sono invece riccioli di carne o cotenna fritti nel grasso.

Una *lucanica*, secondo MARZIALE, è fra i graditi doni ricevuti dall'avvocato (*causidicus*) Sabello <sup>(62)</sup>.

La preparazione dei *botelli* e delle *lucanicae* è così descritta da APICIO <sup>(63)</sup>:

Salsicciotto (*botellus*). Con torla d'uovo cotte e pinocchi tagliuzzati, unisci cipolla e porro tagliato e brodo crudo: mescivi pepe tritato; e di queste cose meschiate empi un pezzo di budello.

Aggiungerai sapore (*liquamen*) e vino, e così cuocerai.

Le lucaniche (*lucanicae*) similmente come di sopra si è scritto –

<sup>(57)</sup> *De re rustica*, XII, 55.

<sup>(58)</sup> *Satyricon*, 31. 11; 49. 9-10.

<sup>(59)</sup> *Saturae*, X, 355.

<sup>(60)</sup> *Saturae*, II, 42.

<sup>(61)</sup> *Metamorphoseon*, II, 7.

<sup>(62)</sup> *Epigrammata*, IV, 46, 8.

<sup>(63)</sup> *De arte coquinaria*, II, 3, 4. VARRONE dà questa spiegazione del termine *lucanica*: «Un tipo di salsiccia fatta con l'intestino crasso del maiale chiamano lucanica, perché i nostri soldati l'hanno imparata a fare dai Lucani» [*De lingua latina*, V, 111].

Si trita pepe, comino, peverella (*satureja*), ruta, prezzemolo, condimento (*condimentum*), coccole di lauro, sapore; e si meschia ogni cosa con polpa sminuzzata, pestando poi di nuovo il composto, insieme con sapore, pepe intero, molto grasso e pinocchi: insacca in un budello, allungandolo quant'è possibile, e così sospendi al fumo.

Come si vede, i *botelli*, a base di uovo e senza carne, se pure insaccati, non sono per niente salumi, ma una sorta di polpettone da consumare cotto<sup>(64)</sup> e le *lucanicae* corrispondono solo alla lontana con le nostre "lucaniche" o "luganeghe"; non è conosciuta, fra l'altro, la composizione del *condimentum*. Una particolare leccornia è riferita da PLINIO, che la attribuisce ad APICIO: «Si usa anche per il fegato delle femmine, come per quello delle oche, una tecnica speciale [...]: esse vengono ingrassate con fichi secchi e fatte morire di nausea dando loro all'improvviso da bere vino mielato»<sup>(65)</sup>.

Il cinghiale, più raro e costoso del comune maiale, era, soprattutto per questo motivo, più apprezzato, ma per svolgere in pieno la sua funzione di stupire, oltreché, saziare, gli ospiti del banchetto, doveva essere servito intero – moda inaugurata, secondo PLINIO, da Publio Servilio<sup>(66)</sup> – e avere grandi dimensioni; diversamente, l'anfitrione, al posto delle lodi, poteva incorrere nello scherno degli invitati. E così MARZIALE<sup>(67)</sup>:

*Siamo stati invitati in sessanta, Macrino,  
e ci hai portato da mangiare soltanto un cinghiale.  
[...]  
Un cinghiale nudo, e minuscolo per di più,  
tanto piccolo che lo poteva far fuori anche un nano disarmato.*

<sup>(64)</sup> Ancora nella cucina rinascimentale, del resto, le salsicce, con l'uso delle uova e da utilizzare previa cottura, richiamano più che quelle odierne, il *botellum* di APICIO, come risulta da questa ricetta di Bartolomeo PLATINA (1421-1481): «Mescola insieme polpa di vitello, grasso di maiale, formaggio fresco e formaggio stagionato e grattugiato, spezie in polvere, due o tre uova sbattute con un mestolo, sale quanto ne occorre e un po' di zafferano per darvi colore. Spingendo con molta cautela introduci questo composto in un budello ben lavato e poi fa cuocere in una casseruola. È una vivanda che si conserva bene per un paio di giorni almeno: anche quindici, se ci metti molto più sale e spezie e se la fai seccare esponendola al fumo» [*De honesta voluptate*, VI, 158].

<sup>(65)</sup> *Naturalis historia*, VIII, 209.

<sup>(66)</sup> *Naturalis historia*, VIII, 210. Publio Servilio Casca fu fra i congiurati contro Cesare, insieme a Bruto cadde a Filippi nel 42 a.C.

<sup>(67)</sup> *Epigrammata*, I, 43, 1-2, 9-10.

Tanto meglio poi, come spiega ad ORAZIO un raffinato gastronomo, se il cinghiale proviene non dalle paludi laziali, ma da boschi ricchi di ghiande, come quelli dell'Umbria <sup>(68)</sup>:

*Il cinghiale dell'Umbria, se nutrito  
di ghiande d'elce, piega il tondo piatto  
di chi fugge la carne rammollita,  
mentre cattivo è quello di Laurento,  
ingrassato di canne e di pannocchie <sup>(69)</sup>.*

Naturalmente quelle che erano considerate raffinatezze del maiale a maggior ragione lo erano del cinghiale. Narra LAMPRIDIO che l'imperatore Eliogabalo (III sec. d.C.) offrì per dieci giorni consecutivi ai suoi invitati 30 mammelle di cinghiale (*sumina apruna*) con le relative vulve <sup>(70)</sup>.

#### 4.2. Il Medioevo

Alla caduta dell'impero romano segue un lungo periodo di invasioni barbariche e di guerre, con il loro seguito di generale insicurezza, tracollo dell'agricoltura, carestie, e, infine, un grave spopolamento di campagne e città. Rioccupando molte aree già coltivate, si estendono i boschi, costituiti in prevalenza da querce – la grande farnia, ricca di ghiande, nella bassa pianura umida, il rovere e la roverella nelle zone più asciutte –, associate a frassini, carpini, aceri e qualche altra essenza, e, più in alto, dalle faggete. In questo ambiente prosperano branchi di maiali bradi, sotto la guida di un *porcarius* o di un *magister porcarius*, se dispone di alcuni collaboratori. I grandi boschi e gli incolti erano frequentemente proprietà di feudatari, monasteri e abbazie, che li sfruttavano direttamente con i loro servi porcari, ma che potevano lasciarli utilizzare dai contadini liberi dietro un compenso in natura, come una certa quantità di ghiande, il ghiandatico (*glandaticum*), o un decimo dei maiali pascolanti (*decima porcorum*). Il loro numero era spesso estremamente elevato: per fare un esempio, nel X secolo le monache del Monastero di S. Giulia di Brescia ricavavano dalla Selva di Migliarina, presso Carpi, fino a 400 maiali in decima dai contadini che vi pascolavano i loro animali, la cui consistenza totale doveva quindi aggirarsi sui 4.000 capi.

<sup>(68)</sup> *Sermones*, II, 4, 40-42.

<sup>(69)</sup> Il testo latino ha *ulvis*, e *ulva*, in italiano “ulva” o “lattuga marina”, è un'alga (*Ulva lactuca*).

<sup>(70)</sup> *Historia augusta: Antoninus Heliogabalus*, XXI, 3.



Scuotitura della quercia per far cadere le ghiande per i porci. Bassorilievo del XII secolo nel protiro di S. Zeno, Verona.

Questi maiali, «allevati nei boschi allo stato brado» scrivono BARUZZI e MONTANARI (1981) «erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili: abbastanza simili ai ‘cugini’ cinghiali, con cui non dovevano essere rari gli incontri e, talora, gli accoppiamenti». L'iconografia, sia pittorica che sotto forma di bassorilievi, ce li descrive con una testa allungata, grifo appuntito, orecchie corte ed erette, irte setole dorsali e zanne molto evidenti. La taglia era molto ridotta rispetto agli standard attuali: il peso alla macellazione, che avveniva prevalentemente all'età di 12-24 mesi, più di rado prima o fino a 42 mesi, oscillava, generalmente, dai 30 agli 80 kg; eccezionali erano i pesi attorno al quintale. Questa situazione si protrarrà a lungo: Franco SACCHETTI, novelliere del XIV secolo, racconta delle difficoltà di un macellaio alle prese con un «porco grassissimo» di passa 400 libbre, pari a circa 130 kg, peso evidentemente considerato, ancora a quel tempo, straordinario <sup>(71)</sup>.

A riprova del rilievo particolare dell'allevamento suino – soprattutto nelle regioni dell'Italia settentrionale, più soggette all'influenza della

---

<sup>(71)</sup> Il trecento novelle, CII, 3. La libbra della novella è la *libbra* romana di circa 327 g.

coltura germanica, caratterizzata, per quanto riguarda le abitudini alimentari, dalla preferenza per i prodotti carnei, a scapito dei cereali tipici della dieta latina e mediterranea –, l'estensione dei boschi, a partire dal VII e VIII secolo, viene stimata non in unità di superficie, ma in base al numero di porci che vi potevano pascolare, secondo la formula: *silva ad saginandum [...] porcōs*, cioè «un bosco in grado di nutrire abbondantemente un certo numero di porci».

L'importanza dei maiali si riflette sulla considerazione, espressa anche in valore monetario, di cui godeva il capo porcaro (*magister porcarius*). L'Editto di ROTARI del 643<sup>(72)</sup>, prevede per l'uccisione di un pastore con tale qualifica un risarcimento di 50 solidi, pari a quello per un servo ministeriale e a 2 volte e mezzo il "valore" di 20 solidi attribuito al bovino o pecoraio o capraio<sup>(73)</sup>.

Nel suo *Capitulare de villis*, redatto sul finire dell'VIII secolo, CARLO MAGNO prescrive che gli amministratori, *iudices*, assicurino in ogni sua azienda agricola, *villa*, ricoveri per le varie specie di animali domestici, fra questi i porcili (*porcaritas*). È inteso, peraltro, che l'allevamento si svolge fondamentalmente allo stato brado e se gli *iudices* o *i maiores* o i loro dipendenti mandano i loro maiali al pascolo nei boschi reali (*si [...] porcōs ad saginandum in silvas nostras miserint*) devono pagare la decima<sup>(74)</sup>.

La fine del I millennio segna per l'Europa, e in particolare per l'Italia settentrionale una rinascita dell'agricoltura, con ripresa delle opere di bonifica e con la messa a coltura di terreni già ridotti a pascolo o rimboschiti; questo clima di rinnovata fervente attività trova la sua cor-

<sup>(72)</sup> L'editto del re longobardo ROTARI, composto di 388 articoli, rappresenta la prima codificazione delle antiche leggi del popolo longobardo, con alcune importanti innovazioni introdotte dallo stesso re. In particolare vi è stabilito che le offese fra privati, ivi comprese le uccisioni, siano risolte, superando la tradizionale *faida*, mediante un risarcimento in denaro, il *guidrigildo*, commisurato alla natura della vittima, vale a dire il sesso, la nazionalità, lo stato di libero o servo. L'unità di misura pecuniaria è il *solidus*, moneta aurea introdotta dall'imperatore Costantino nel IV secolo d.C. e adottata in seguito da molte popolazioni barbariche.

<sup>(73)</sup> Le norme citate nel testo, circa le compensazioni per l'uccisione delle diverse categorie di servi, sono espresse nei seguenti articoli: 130, servo ministeriale (vedi art. 76: «Quando parliamo di ministeriali, ci riferiamo a quei servi esperti che sono nutriti e impiegati nella casa padronale»); 133, bovino; 135, capo porcaro; 136, pecoraio e capraio. Queste "tariffe" che riguardano i servi, sono, in ogni caso, di molto inferiori rispetto ai risarcimenti dovuti per le offese recate a persone libere. Si veda per es. l'art. 201: «Se qualcuno uccide una ragazza o una donna libera per qualsivoglia motivo, paghi una composizione di 1.200 solidi [...]; sia così, se l'ha uccisa intenzionalmente, cioè volontariamente».

<sup>(74)</sup> *Capitulare de villis*, XXIII, XXXVI.



rispondenza, sul versante letterario, nella riscoperta dei testi degli agronomi latini, ad opera specialmente dei monasteri cistercensi, e della stesura di nuovi trattati di agricoltura (cfr. MARCONE, 1997).

#### DE' CRESCENZI

La prima opera che attesta il risveglio di interesse per le scienze agrarie è l'*Opus ruralium commodorum* o *Ruralium Commodorum libri XII* (i manoscritti portano titoli diversi) del bolognese Pietro DE' CRESCENZI o Pietro o Piero CRESCENZIO (1233-1320, contemporaneo quindi di Dante) – notaio, ma anche studioso di filosofia, medicina e agricoltura –, la cui fama è appunto legata a questa *summa* delle conoscenze agricole, redatta in latino verso il 1304. Nel Proemio, l'Autore scrive che, dopo aver letto e studiato «molti libri d'antichi e de' novelli savj» e conosciuto l'agricoltura di diverse regioni, convinto dell'importanza delle buone pratiche agricole, si è proposto di scrivere «l'operazioni e utilitadi del predetto coltivamento, e la dottrina di ciascuna maniera di campi, di piante e d'animali, oscuramente e imperfettamente trattata e data dagli antichi, e da' moderni poco saputa, così secondo l'aperte sentenze e ragion de' savj naturali, come per provati esperimenti». Sulle orme dei georgici latini – in particolare VARRONE, COLUMELLA, PLINIO e, soprattutto, PALLADIO, citato ben 54 volte –, l'opera, in XII libri, tratta del podere in generale e dei diversi aspetti inerenti alle colture e agli animali, ivi compresi le api, l'addestramento degli uccelli rapaci e la caccia; in chiusura un succinto calendario agricolo <sup>(75)</sup>.

L'interpretazione dei fenomeni della natura è ancorata alla fisica aristotelica delle quattro proprietà della materia – secco, umido, caldo, freddo – e alla teoria degli umori di Galeno, che ne rappresenta il corollario biologico. Fra i corpi celesti, l'influenza maggiore è esercitata dalla luna, per la sua vicinanza alla terra e perché nel corso del suo ciclo riassume le stagioni dell'anno: nella fase crescente è calda e umida come la primavera, attorno alla luna piena è calda e secca come l'estate, nel terzo

---

<sup>(75)</sup> Il trattato del DE' CRESCENZI, che riprendeva, dopo un silenzio di 9-10 secoli (l'ultima opera è l'*Opus agriculturae* del PALLADIO) la tradizione della letteratura georgica latina, venne accolto con grande favore, soprattutto dopo le sue edizioni a stampa, la prima in assoluto ad Augusta nel 1471 e la prima in volgare di un anonimo toscano nel 1478; ne sono seguite numerose altre, fra le quali notevole quella di Francesco SANSOVINO, edita dallo stesso a Venezia nel 1561. L'Accademia della Crusca affidava una nuova revisione a Bastiano DE' ROSSI, accademico con lo pseudonimo di 'Nferigno, pubblicata a Firenze nel 1605, ripresa a Napoli nel 1724, a Bologna nel 1784 e a Milano nel 1805. Da quest'ultima edizione sono tratte le citazioni riportate nel testo.



Macellazione del porco. Bassorilievo del XII secolo nel protiro di S. Zeno, Verona.

quarto è fredda e secca come l'autunno e, infine, nell'ultimo quarto fino alla luna nuova, è fredda e umida, di umore corrotto e flemmatico, come l'inverno.

Il modello dell'azienda configurata dal DE' CRESCENZI resta il podere romano, la *villa*, dove sono concentrati tutti gli strumenti della produzione, uomini e animali, e vengono conservati ed, eventualmente, elaborati i prodotti stessi; il tutto alle dipendenze del padrone, rappresentato in azienda dal massaro (*vilicus*). I due ultimi capitoli del I libro trattano specificamente, sulle orme di CATONE e COLUMELLA, Dell'ufficio del villano e Dell'ufficio del padre della famiglia.

I temi dell'allevamento degli animali domestici sono affrontati nel libro IX: il massimo spazio, ben 57 capitoli, è riservato al cavallo, considerato il più nobile fra tutti gli animali, mentre al maiale ne è dedicato uno solo, il 77<sup>mo</sup>. Anche in questo caso, la trattazione non si discosta dalle norme e prescrizioni degli autori latini, che vengono spesso riportate pressoché con le espressioni originali, o parafrasate o sintetizzate, senza apporti originali.

Si vedano, per es., i requisiti dei riproduttori, che ripetono gli standard di COLUMELLA, senza tenere conto che i soggetti del suo tempo, come è attestato da una vasta iconografia, erano ormai molto diversi: «I verri si deono eleggere grandissimi e d'ampio corpo, e sieno innanzi tondi che lunghi, e che abbiano gran ventre e groppa: il grifo corto, e la cervice spessa di gangole, e che sia innanzi d'un colore, che di variati colori. [...] Ma nelle fredde regioni si debbono scegliere di spesso e nero pelo, e nelle temperate contrade si prendano di qualunque pelo saranno». Per quanto riguarda le esigenze ambientali e l'alimentazione: «Questo bestiame si può in tutti i luoghi tenere e avere: ma meglio dimorano nei campi paludosi che negli asciutti, e specialmente dove abbonda selva d'arbori fruttuosi. La qual, poiché saranno i frutti maturi, soccorra al mutamento dell'anno, cioè nel tempo del Vernò. Nutricansi massimamente ne' luoghi dove la gramigna abbonda, e l'erbe delle canne e de' vinchi: ma quando mancano gli alimenti, si deono dar loro nel Vernò le ghiande, le castagne e somiglianti cose, o le fave o l'orzo o 'l grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevol sapore alla carne».

Anche per quanto riguarda le caratteristiche costruttive del porcile per le femmine, vi è la completa adesione alle norme antiche: «Convien si fare il porcile alto dattorno tre piedi, e poco più ampio di quell'altezza da terra [...] Il modo dell'altezza sia in guisa che 'l pastore possa agevolmente guardar dentro [...] Nel porcile dee esser l'uscio col sogliare di sotto alto un piè e un palmo, acciocché i porcelli non ne possan uscir fuori [...]». Non manca il ricorso a richiami sonori, già previsti da VARRONE, per richiamare e radunare i capi dispersi (l'Autore, o il traduttore, al posto della *bucina*, parla di zampogna): «Anche dee il guardator de' porci avvezzar le troje, sì che facciano ogni cosa al verso della zampogna. [...] ed imperciò si dice, che si ragunin con la zampogna, acciocché in salvatico luogo dispersi, non periscano».

Il capitolo sui maiali si conclude ricordando tutte le loro utilizzazioni, gastronomiche, domestiche e agronomiche (queste ultime chiaramente mutate dal PALLADIO): «L'utilità dei porci è in ciò: che primieramente la lor carne è conveniente ad usare in cibo fresca e secca: e il loro lardo è ottimo per condire tutti i cibi, e la lor sugna è buona per ugnere calzamenti e conservargli, e in molti unguenti da curare infermitadi. Ancora sen'hae un'altra utilidade, cioè: che messo nelle vigne innanzi che mettano o che s'apparecchino a ciò, e anche fatta la vendemmia, ne sterperanno la gramigna, e quasi le fanno tanto utile, quanto il cavare».

Nonostante la sua scarsa originalità rispetto ai modelli romani, l'*Opus* può fornire delle utili informazioni sullo stato dell'allevamento suino

nei secoli XIII-XIV: certamente ancora attuali erano le tipologie sia di allevamento, brado o semibrado, che di alimentazione, basata sulle risorse naturali del territorio, soprattutto boschivo, e sull'integrazione, quando necessaria, di prodotti ad alto valore nutritivo. Tuttavia, il merito principale del trattato del DE' CRESCENZI, risiede, come già accennato, nell'aver interrotto il lungo silenzio in cui erano caduti gli studi sull'agricoltura e di avere rinfrescato la conoscenza delle opere, per molti aspetti ancora valide, degli agronomi romani.

#### 4.3. Dal '500 al primo '800

Con i tempi nuovi dell'Umanesimo e del Rinascimento viene meno l'interesse per certe speculazioni filosofiche sulla Natura proprie del medioevo. In campo agricolo continua il recupero, già avviato nel basso Medioevo, delle coltivazioni a spese dei boschi e degli incolti e, di conseguenza, sempre più si va diffondendo l'allevamento semibrado o stabulato. L'iconografia ci mostra, peraltro, che la conformazione dei suini non si è discostata da quella dei secoli precedenti: ghiande e castagne, consumate direttamente sul posto dai maiali o raccolte e distribuite nei truogoli, sono sempre considerate gli alimenti di elezione per ottenere carni sode e adatte alla trasformazione, ma nella dieta compaiono anche beveroni e sottoprodotti diversi.

Per quanto riguarda la letteratura agronomica, resta immutato e indiscusso il prestigio degli antichi autori.



Ritratto di Pietro DE' CRESCENZI e inizio del capitolo sui maiali dell'*Opus Ruralium Commodorum* nella traduzione ed edizione di Francesco SANSOVINO, Venezia 1561. Il profilo dell'animale – irsuto, lungo di gambe e di muso – corrisponde ancora, nel XVI secolo, al tipo medievale.

Quasi negli stessi anni della prima metà del '500, vengono date alle stampe due opere aventi come oggetto l'agricoltura, di cui sono autori rispettivamente un poeta, Luigi ALAMANNI, e un nobile proprietario terriero, Agostino GALLO.

#### ALAMANNI

Luigi ALAMANNI (1495-1556), letterato, di nobile famiglia fiorentina, autore di numerose opere letterarie di vario genere, pubblica nel 1546 un poema didascalico, "La coltivazione" <sup>(76)</sup>, VI libri in endecasillabi sciolti, dedicato a Francesco I di Francia, alla cui corte si era rifugiato esule per i suoi contrasti con i Medici. I primi 4 libri trattano dei lavori agricoli da svolgersi nelle quattro stagioni, il V è dedicato ai giardini e il VI ai segni celesti da osservare per le varie operazioni di campagna. Le attività del "buon Villan", del "rozzo Pastor" e del "pio Bifolco" sono descritte con versi sonanti e armoniosi: i modelli sono le *Georgiche* di VIRGILIO e il *De rerum natura* di LUCREZIO, del quale riprende l'*incipit*, con l'invocazione a Venere <sup>(77)</sup>:

*Alma Ciprigna Dea, lucente stella  
De' Mortai, de gli Dei vita e diletto;  
[...]*

Non manca la lode della vita in campagna secondo i consueti moduli idilliaci <sup>(78)</sup>:

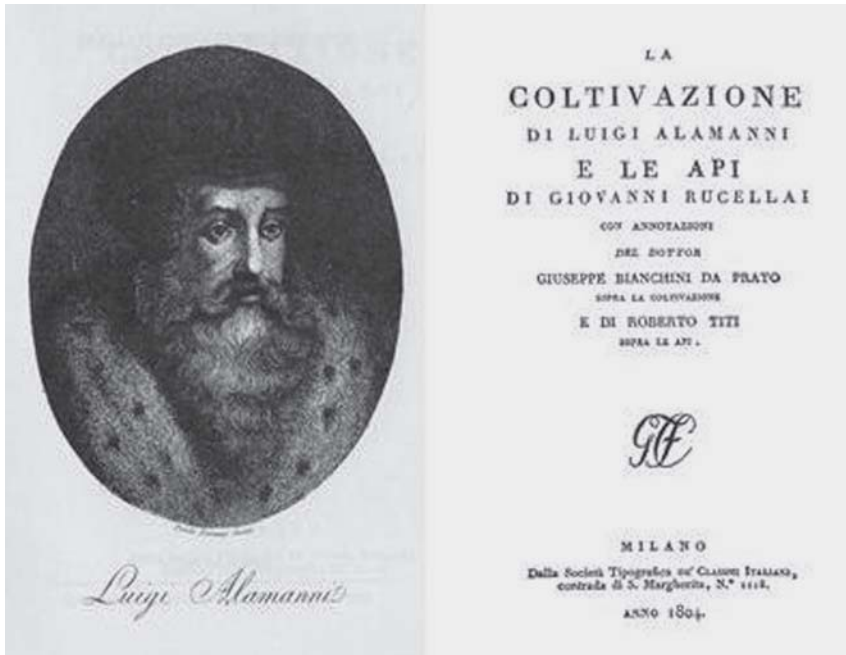
*O beato colui che in pace vive  
Dei lieti campi suoi proprio cultore;  
A cui, stando lontan dall'altre genti,  
La giustissima Terra il cibo apporta,  
E sicuro il suo ben si gode in seno.  
[...]  
Qualor ti svegli all'apparir dell'alba,  
Non truovi fuor chi le novelle apporta  
Di mille ai tuoi desir contrarj effetti;  
[...]*

---

<sup>(76)</sup> Alla 1<sup>a</sup> edizione parigina ne sono seguite numerose altre in Italia: a Firenze nel 1546, 1549, 1569, 1590; con quest'ultima edizione inizia la consuetudine di abbinare *La coltivazione* di ALAMANNI e *Le Api* di Giovanni RUCELLAI (1475-1525), altro poema didascalico, pubblicato postumo nel 1539.

<sup>(77)</sup> *La coltivazione*, I, 268-269.

<sup>(78)</sup> *Ivi*, I, 935-939; 963-965.



Ritratto di Luigi ALAMANNI e frontespizio del suo trattato *La Coltivazione* (unito a *Le Api* di Giovanni RUCELLAI), Milano 1804.

Per la parte tecnica le fonti sono soprattutto VARRONE e COLUMELLA. Poco spazio è dedicato agli animali, pochissimo al maiale, sempre aggettivato in maniera poco lusinghiera. Per tutti gli animali della fattoria sono previsti idonei ricoveri – per il “cornuto Monton”, “il pio Giovenco”, la Capra, l’Asinello, le “assetate Oche” e le “Galline ingorde” –, ma il maiale si deve accontentare del bosco, sempre lontano dall’altro bestiame <sup>(79)</sup>:

*Il lordo Porco anch'ei truove ove porre  
L'aspre membra setose alla grand'ombra,  
E mangiar le sue ghiande; ma lontano  
Sia pur da tutti, [...]*

questo confinamento per evitare che le sue deiezioni rechino danno agli altri soggetti della stalla <sup>(80)</sup>:

<sup>(79)</sup> *Ivi*, IV, 571-574.

<sup>(80)</sup> *Ivi*, 234-237. Questa norma è mutuata pressoché alla lettera, compreso il termine “presepe”, da COLUMELLA: «Bisogna anche badare bene che galline e scrofe non

*Poi guardi ben ch'al suo presepio intorno  
L'importuna Gallina, o 'l Porco infame  
Non si possa appressar, che d'essi scenda  
Penna o lordura, che n'ancise spesso;*

Quando poi è ben grasso, e il clima è asciutto e freddo, è il tempo di sacrificarlo, rallegrando Cerere, e di procedere alla salagione delle sue carni <sup>(81)</sup>:

*Or che già sorge alla grassezza estrema  
Tra la quercia, e 'l Castagno il Porco ingordo,  
Tempo è di far della sua morte lieta  
L'alma Inventrice delle bionde spighe <sup>(82)</sup>:  
E quando gira il ciel più asciutto, e freddo  
Seppellirlo nel Sal per qualche giorno;  
Trarlo indi poscia, e lo tener sospeso  
Ov'è più caldo, e più fumoso il loco.  
Esca e ristoro all'affannata gente,  
Che dai campi a posar la notte torna.*

Come si vede, anche in questa conclusione, la descrizione tecnica è ancora quella di COLUMELLA, arricchita, come all'ALAMANNI piace, di riferimenti mitologici.

#### GALLO

Di tutt'altro rilievo, in ambito agricolo, è l'opera del nobile bresciano Agostino GALLO (1499-1570), che, verso il termine della sua vita nel 1569, dà alle stampe, ampliando precedenti edizioni, quello che sarà considerato un classico della letteratura agronomica: "Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa" <sup>(83)</sup>, scritto, come dice il SALTINI

---

si introducano nelle mangiatoie (*praesepia*). I loro escrementi, mescolati al mangime, portano la morte ai buoi» (*De re rustica*, VI, 5).

<sup>(81)</sup> *Ivi*, 241-250.

<sup>(82)</sup> Cerere o Proserpina, vedi MACROBIO: «Altri ancora la [Cerere] identificano con Proserpina ed affermano che le si sacrifica una troia perché le messi che Cerere donò ai mortali furono divorate da una troia» [*Saturnaliorum convivium*, I, 12, 23].

<sup>(83)</sup> La prima stesura delle *Giornate* venne pubblicata nel 1550 con il titolo *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*; seguono nel 1566 *Le tredici giornate* e nel 1569 *Le venti giornate*, che assumono la forma definitiva, con il titolo *Le venti giornate*, nel 1572. L'edizione qui seguita è la 24<sup>ma</sup>, pubblicata a Venezia, come le precedenti, nel 1775, con Aggiunte e Annotazioni a cura di Agostino Pilati.



Ritratto di Agostino GALLO e frontespizio del suo trattato *Le Venti Giornate dell'Agricoltura e de' Piaceri della Villa*, Brescia 1575.

(1984) in una «lingua polita e incisiva: il bell'italiano di chi ha molto letto e scritto in latino». Scopo dell'opera, come è dichiarato nel Proemio, è di stimolare i nobili proprietari terrieri a dedicarsi completamente all'agricoltura, curando di persona «i loro orti, giardini e campi», attività che assicurano una vita «umile, tranquilla e sicura, [...] lontani dalle ambizioni, dalle cupidità, e dalle vane occupazioni» della città.

La struttura delle *Giornate* è quella del dialogo, garbato e cerimonioso, fra un gruppo di amici dello stesso rango, che si incontrano nella villa di campagna di messer Giovan Battista Avogadro a Borgo Poncarale vicino a Brescia e, a turno, a seconda della personale esperienza, trattano delle più convenienti pratiche agronomiche e zootecniche.

Le prime 9 giornate riguardano il terreno, con le sue diverse caratteristiche e attitudini produttive, la viticoltura e produzione del vino, i frutteti, orti e agrumi, colture diverse, come canapa, guado (*Isatis tinctoria*), essenze oleifere; le successive giornate, fino alla 16<sup>ma</sup>, il massaro e gli animali da reddito, compresi bachi da seta e api; la 17<sup>ma</sup> è un calendario agricolo; un Proemio, con l'appassionata descrizione delle «molte



doti della cospicua Città di Brescia e suo Territorio» precede le 3 ultime giornate dedicate all'esaltazione della vita nella Villa di campagna e delle sue esclusive delizie, tesi già preannunciate nel titolo stesso dell'opera e nella sua presentazione. Vale la pena riportarne un breve stralcio, dalla 20<sup>ma</sup> giornata, che bene illustra la visione idealizzata e arcadica della campagna e dei suoi abitanti:

O vita fortunata della Villa, e da pochi conosciuta, poiché non pur vi è la vera libertà, ma ancora è netta di contenziosi da rissare, d'invidiosi da schifare, di rivali da contendere, di Primati da corteggiare, di Gentildonne da servire, di cortigiane da presentare, di torneamenti o giostre da bagordare. E quel che più importa, non ci sono Avvocati senz'anima che pelino, né Procuratori senza discrezione che ingarbuglino, né Causidici senza vergogna che abbarrino, né Notaj senza fede che falsifichino, né Medici senza carità che ammazzino.

O vita soave della Villa, poiché vi si gode la dolce conversazione degli amici, la semplicità de' Contadini, il cantar puro delle villanelle, la rustica sampogna de' pastori, la roza rebecca de' vacari, la santa professione degli Agricoltori, e la bella disciplina de' loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiché vi è gran spasso nel veder ballare le pecorelle, giuocare i montoni, scherzare i capretti, saltare i giovenchi, mughiare i tori, anitrire i cavalli, e lo strepitoso bajare de' grandi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiché con gran piacere si ode cucurrire i galli, cocchillare le galline, pipillare i pulcini, borbottare le anitre, gridare le oche, buogonare i colombi, stridere i stornelli, garrulare le passere, gorgheggiare le rondinelle, lamentare i lusinguoli, gemer le tortorelle, e il vario cantar degli altri uccelli.

Il tema dei maiali è affrontato nella 10<sup>ma</sup> giornata. Il loro numero è limitato alle necessità familiari: «Ancora si dee tenere de' porci per ammazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, e de' lavoratori». I soggetti destinati all'ingrasso devono appartenere a ceppi con riconosciute attitudini o, comunque, a individui con le dovute caratteristiche morfologiche e funzionali, dato che «non ogni porco è buono da ingrassare; atteso ché secondo la buona o cattiva natura vengono anco più o meno grandi e grassi. E però quando non si sa da chi siano nati, si pigljno lunghi di schiena, di muso, di orecchie, e che mangino assai».

L'allevamento è preferibilmente al chiuso, in porcili con pavimento «di assi di larice sopra i travi di rovere o piuttosto di castagna, le quali non si tocchino appresso un dito, e che non vi sia il terreno appresso un braccio, acciocché il piscio loro possa penetrare, ed essi stare maggiormente asciutti».

L'alimentazione ricorda quella che era praticata fino a qualche generazione fa nei piccoli allevamenti della famiglia contadina: nell'«albino [truogolo] [...] si possono dare le lavature della cucina, il brodo del latte [siero], le ghiande di rovere, i frutti dei giardini, la diversità delle erbe, le rape cotte con la semola [crusca] e senza, la melica [sorgo] macinata o cotta, ed il farinaccio de' pellicciaj [?], ma non già quella de' molinari; perciocché fa la carne spongiosa che abbonda di spuma nel cuocerla». Meno opportuno è mandarli al pascolo, in ogni caso non nella fase d'ingrasso, «perciocché [...] non solamente nell'andare tuttora qua e là (com'è la natura loro) fanno disperare quei della famiglia, ma spesse volte ancora i vicini, dove occorre poi de' rumori, e talora de' fatti cattivi».

Per il consumo diretto, «chi può avere il porco maschio lasci la femmina; perciocché la carne sua diminuisce più nel cuocerla, per non essere così soda come quella del maschio [...]».

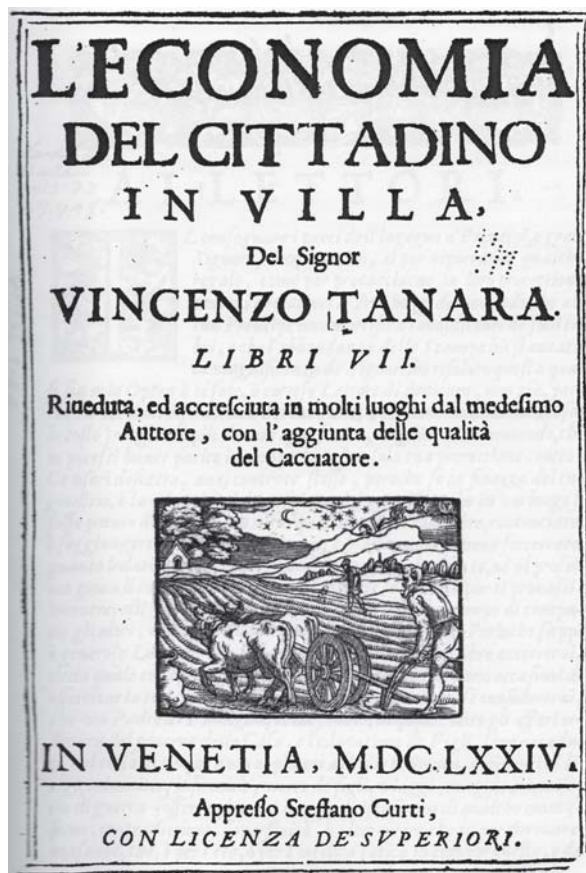
In chiusura dell'ultima giornata si discute delle provviste da tenere in Villa «acciocché venendo all'improvviso degli amici a casa, possa onorarli con quella [carne], e con capponi, pollastri, pipioncelli [piccioncini], presciutti, lingue, tettine, salciccioni, ed altre cose simili ch'egli avrà in casa».

#### TANARA

Vincenzo TANARA (XVII secolo, non si conoscono dati precisi della sua vita), di nobile famiglia di Bologna, marchese, è autore dell'opera "Economia del cittadino in villa" <sup>(84)</sup>, pubblicata a Venezia nel 1644. Come egli stesso scrive nella prefazione, dopo aver trascorso la gioventù percorrendo varie regioni italiane e parte dell'Oriente, da cacciatore o da soldato, ebbe l'opportunità, passato al servizio del Principe Cardinale Francesco Sforza, di frequentare la sua ricca libreria. «Sì che per la frequenza dello studio, e per la quotidiana lettione de' più curiosi, e dotti libri usata à tavola di tal Principe, imparai tanto, che se una minima parte n'havessi si à pieno tenuto à memoria, più haverei soddisfatto

---

<sup>(84)</sup> Alla 1ª edizione del 1644 ne sono seguite, nell'arco di un secolo, oltre una decina, a testimonianza del grande favore incontrato dall'opera del TANARA; fra queste l'edizione veneziana del 1674, dalla quale abbiamo attinto.



Frontespizio del trattato *L'Economia del Cittadino in Villa* di Vincenzo TANARA, Venezia 1674.

al gusto de' Letterati». Preso atto «che le operazioni di Villa da altri insegnate», come quelle dello stesso bolognese Crescenzio, sono ormai o superate, per le variate condizioni ambientali, o comunque di difficile lettura, pensa di scrivere per trasmettere ai figli le sue conoscenze, ma poi, siccome «da picciol principio vengono tutte le cose grandi», decide di ampliare il testo iniziale e di pubblicarlo. A chi gli rinfaccia l'eccessiva lunghezza, oppone che sovrapponendo «i volumi del Gallo o dello Scappi<sup>(85)</sup>, come celebri, uno negli scritti d'Agricoltura, e l'altro in quelli di cucina, troverai, che uniti, com'è il mio Libro dell'una, e dell'altra professione, saranno assai più pagine, molto maggior volume».

(85) Bartolomeo SCAPPI (XVI secolo), cuoco personale di papa Pio V, autore di una celebre "Opera" in 6 libri, pubblicata a Venezia nel 1570.

L'opera, quindi – rivolta a quella classe di colti patrizi, cui appartiene lo stesso TANARA, che alternano la vita in città con la permanenza nelle loro Ville – tratta non solo di agricoltura in senso stretto, ma si propone di insegnare come rendere più piacevole e, allo stesso tempo più economica, la villeggiatura. Lo stile, conformandosi al livello raffinato dei lettori, è piacevolmente elaborato e la prosa è illeggiadrita da frequenti inserti poetici in latino o in volgare.

Il testo è ripartito in VII libri, ciascuno con un suo titolo: I, *Il Pane, e 'l Vino*; II, *Le Viti, e l'Api*; III, *Il Cortile*; IV, *L'Horto*; V, *Il giardino*; VI, *La terra*; VII, *Il Sole, la Luna*.

Gli animali presenti nella Villa, come è precisato nel "Cortile", servono solo per rifornire la mensa e la dispensa di prodotti alimentari, "il companatico", con poca spesa. Basteranno pertanto due vacche da latte, pollame di ogni sorta (anitre, polli, capponi, galli d'India, pavoni), una buona colombaia, e un porco da ingrassare, che «si governa con le immondezze della Cucina, herbaggi triti dell'orto, e semola».

I maiali possono essere di tre colori: bianchi, i più fecondi secondo Ulisse ALDROVANDI<sup>(86)</sup>, rossi, «soavissimi a mangiare», neri, che danno una carne più soda e durevole. L'alimentazione per l'ingrasso è basata su ghiande, fave, castagne e beveroni di crusca, cruschetto o farinaccio, o farina di castagne; il pannello di noci «ingrassa mirabilmente, ma vogliono che la carne diventi presto rancida». Dopo 2 mesi, o al massimo 3, di questa dieta, quando il maiale ha circa 2 anni, viene sacrificato, scegliendo il periodo nella stagione fredda, fra la metà di dicembre e tutto febbraio. L'uccisione si svolge con modalità particolarmente crudeli<sup>(87)</sup>, che il marchese descrive con signorile distacco: «Così li nostri rustici atterrato il porco col tridente della Stalla passato il ferro di mezo per la bocca del porco, e conficato in terra, s'assicurano da ogni offesa, qual col scuoter' il capo, loro potesse fare, poi signato, ove l'unghia del piede anteriore piegato, giugne alle coste, qui dicono essere il cuore, e per qui con un ferro sottile quanto un chiodo, ovvero un pugnale, con pochissi-

<sup>(86)</sup> Ulisse ALDROVANDI (1522-1605), bolognese, medico e naturalista, scrisse una storia degli animali, in parte pubblicata postuma.

<sup>(87)</sup> La diffusa sensibilità nei confronti degli animali e il rifiuto per le loro sofferenze è, in realtà, relativamente recente: secondo la tradizione emiliano-romagnola, l'uccisione del maiale, come ricorda Andrea MALOSSINI (1997), doveva essere di proposito dolorosa, nel presupposto che in tal modo venisse facilitata l'emissione del sangue, utilizzato per i sanguinacci. Attualmente le macellazioni avvengono secondo modalità standard, che prevedono la riduzione al minimo delle sofferenze e dello stress, secondo quanto imposto dalle norme di legge e richiesto dall'industria di trasformazione, che così ottiene carne più tenera.

ma ferita procurano d'offendere quella parte vitale, e subito levatone il ferro, con ago, e filo chiudono la picciola apertura».

La preparazione della carcassa ed il prelievo dei vari componenti offrono l'occasione per citare i 50 sapori con i quali si può gustare, secondo PLINIO <sup>(88)</sup>, la carne di maiale. Il TANARA, *ad abundantiam*, riporta 110 preparazioni, con le relative ricette, che vanno dal suinetto lattante al porco da 6 mesi a 2 anni da cucinare interi, ai diversi tagli di carne e componenti del quinto quarto e ai salumi. Ne esce un quadro gastronomico in cui abbondano l'uso di spezie e di frutti e la fantasia, con accostamenti per noi inconsueti. Per es. la n. 2: «Il sudetto lattante cavatone l'interiora, si riempie con una, o più Anguille grosse, quali si fanno entrare, ò per la gola, ò per ove s'è scannato, ovvero per il foro, ove n'ha levato l'interiore, vivanda invero gustosissima, unendo due animali d'un medesimo gusto insieme, perché l'anguilla tra i pesci, è come il porco tra i quadrupedi, e sicome l'Anguilla è di viscoso, humido, e tristo nutrimento, così è ancora il porco lattante: questo pare meglio cotto in forno».

Sul finire del capitolo dedicato ai maiali, il TANARA, sempre fedele al contesto di piacevolezza che caratterizza la sua opera, riporta una versione, aggiornata al suo tempo, del Testamento del Porcello <sup>(89)</sup>:

Avvedutosi certo venerabil Porco, che dal Protoguattaro Zighitone doveva essere morto, gli addomandò un'ora di tempo da poter disporre delle sue facoltà, e così comparve il Notaro di Svigo; il quale dell'ultima volontà di quello si rogò.

Prima lascio, che il mio corpo sia da una caterva di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepolito. Lascio a Priapo il mio grugno, col quale possa cavare i tartuffi dal suo horto. Lascio a Librari, e Cartari i miei maggior denti, da poter con commodità piegare, e pulire le carte. Lascio a diletteissimi Hebrei, da' quali mai non ho havuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe, e far l'arte del Calzolaio, da quelli chiamato Sutor. Lascio a Pittori tutti i miei peli, per far pennelli. Lascio a' Fanciulli la mia vescica da giocare. Lascio alle donne il mio latte, a loro proficuo, e sano, secondo Plinio.

<sup>(88)</sup> Vedi nota 45.

<sup>(89)</sup> Il *Testamentum porcelli* è uno scritto burlesco risalente attorno alla metà del IV secolo d.C., di autore ignoto. San Girolamo ricorda che questa filastrocca veniva recitata per spasso dagli scolari. La versione del TANARA è molto lontana dalla lettera, ma ne rispecchia il senso.

Lascio la mia pelle a Mondatori, e munai, per far valli d'acconciar' i grani. Lascio la metà delle mie cotiche a' Scultori per far cola da stucco, e l'altra metà a quelli, che fabricano il Sapone. Lascio il mio sebo a' Candelottari, per misticarlo la metà col Bovino, e Caprino per far ottime candele, con quali li virtuosi possano nella quiete della notte studiare. Lascio la metà della mia songia a' Carrozzeri, Bifolchi, e Carratieri, e l'altra metà a' Garzolari per conciare la canepa. Lascio le mie ossa a' giocatori, per far dadi da giocare. Lascio a' Rustici miei nutritori il fiele da poter senza spesa cavarne le spine del lor corpo, quali, quando scalzi, e nudi nel lavorar la terra gli fossero entrati nella pelle, e per poter senza spesa in luogo di lavativo, con quello l'indurato corpo irritare. Lascio a gli Alchimisti la mia coda, acciò conoscano, che il guadagno, che sono per fare con quell'arte, è simile a quello, che che io faccio col dimenar tutto il giorno la detta coda. Lascio agli Hortolani le mie ugna da ingrassar terreno, per piantar Carotte. In tutti gli altri miei Lardi, Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle, Salcizzotti, Salcizze, & altre mie preparazioni, instituisco, e voglio, che sia mio herede universale il carissimo Economo villeggiante.

La lunghezza della trattazione dedicata al maiale è giustificata, secondo il TANARA, per essere questo animale «simbolo de' Conviti, e per porger largo campo all'Economo con poca spesa in Villa di governar la famiglia».

#### FRIZZI

Il poemetto "La Salameide" (1762) di Antonio FRIZZI, già citato, vira non di rado dal giocoso al didascalico. Ecco, per es., i criteri per la scelta di un buon maiale, dalla conformazione corporea al colore del mantello <sup>(90)</sup>:

*Lunga la schiena, e prominente il muso,  
Larghe le orecchie, avido il ventre, e vasto  
Cerca, se il buono hai di cercar per uso,  
E se un dì vuoi ritrarne il miglior pasto.  
Nel porco il color bianco io non ricuso;  
Il negro è più durevole d'impasto;  
Ma sopr'ogn'altro quel color ti piaccia,  
Che mentiscon le donne in su la faccia.*

<sup>(90)</sup> La Salameide, II, ottave 44, 45.

Se prerogativa dei maiali neri è una carne più adatta alla trasformazione, la preferenza per i soggetti di colore rosso è giustificata non da intrinseche utili attitudini, ma da una portentosa panacea nascosta nel loro corpo, decantata con i toni del venditore di miracolosi elisir:

*Dentro il midollo delle sue mascella  
Il Porco rosso ha un tal medicamento,  
Che quel, che ha pesto il naso, o le cervella  
Ungilo, e tel do sano in un momento,  
Senza cerotto, che ogni pel divella,  
E senza alcun chirurgico strumento,  
Che un bernoccolo tien dieci anni in pena,  
Poi lo stuzzica sì, che il fa cancrena.*

Chiusa questa parentesi fantasiosa, vengono esposte, in maniera sensata, le norme di alimentazione nelle diverse condizioni di allevamento <sup>(91)</sup>. Nel caso di pascolo libero, va privilegiato l'utilizzo di faggiole e ghiande, fornite "spontaneamente" dai boschi (l'ischio o eschia è il rovere):

*Scelto, che avrai lo Porcellin perfetto,  
Sia nel nudrirlo non minor cura.  
Quand'esce fuor dal chiuso abbia ricetto  
Spesso al monte, ma più nella pianura;  
Più che all'umida valle entro il boschetto  
Cerchi la saporita sua pastura.  
Dove spontaneamente al suol gli manda  
Il cerro, il faggio, e l'ischio ognor la ghianda.*

Se invece il maiale è tenuto in semilibertà presso l'abitazione, la base alimentare è la più variata, assecondando le sue caratteristiche di onnivoro, e comprende abbondanti beveroni (l'"imbratto") e tutto quanto di prodotti e sottoprodotti è disponibile, solo evitando il pannello di noci, che peggiorerebbe la qualità delle carni:

*Ma se prigion col guinzaglio al collo  
Lo raccomandi a un palo in terra fitto;  
Fa, che di pingue imbratto abbia satollo  
Il ventre spesso, al tempo c'hai prescritto;  
E frutta, e rape, e biete e ogni rampollo,*

---

<sup>(91)</sup> *Ivi*, ottave 46, 47.

*Ogni radica, ogni erba a lui sia vitto,  
Latte, crusca, legumi, e ogni altra messe;  
Eccetto il pane delle noci presse.*

Come si vede, si tratta della dieta tipica degli allevamenti casalinghi, già descritta dal GALLO.

RE

Gli studi di agricoltura acquistano dignità accademica con il conte reggiano Filippo RE (1763-1817). Diplomato in matematica, ma dai molteplici interessi – orticoltura, giardinaggio, patologia vegetale, economia, agronomia nel senso più ampio, storia dell’agricoltura –, nel 1789 è nominato professore di agricoltura nella Scuola creata nella città emiliana da Ercole III d’Este; nel 1798 pubblica a Parma gli “Elementi d’agricoltura”. Subentrato il Regno d’Italia, nel 1803 è designato da Napoleone alla cattedra di Agricoltura dell’Università di Bologna, della quale riveste la carica di rettore nel biennio 1805-1806. Con il proposito di rivendicare i meriti dell’agricoltura italiana e dei suoi cultori, fonda nel 1809 gli “Annali di Agricoltura del Regno d’Italia” (quello napoleonico), per analogia con gli analoghi periodici inglesi, francesi, tedeschi e di altre nazioni: dal gennaio 1809 al 1814 ne usciranno XXII volumi, per un totale di 66 fascicoli. Dopo la restaurazione, accogliendo l’offerta di Francesco IV, Duca di Modena e Reggio, si trasferisce all’Università di Modena con l’incarico di professore di Agricoltura e botanica e intendente dei Reali giardini. Nel 1815, due anni prima della morte, pubblica la sua opera definitiva, i “Nuovi Elementi di Agricoltura” <sup>(2)</sup> in XII libri, dedicata a Francesco IV d’Este.

Gli argomenti comprendono elementi di fisica delle piante (libro I), il terreno e la sua fertilità (II), coltivazioni erbacee diverse (III-VI), coltivazioni arboree (VII, VIII), viticoltura ed enologia (IX), arboricoltura non da frutto (X), armenti e greggi (XI), bassa corte, peschiere, api, bachi da seta (XII).

La suinicoltura è trattata diffusamente nel capitolo 11 del libro XI. L’esposizione, in genere piuttosto prolissa, parte dalla constatazione che, rispetto ai tempi antichi, quando la Gallia cisalpina era rinomata per la quantità dei soggetti e per la qualità dei prodotti, la situazione è molto

---

<sup>(2)</sup> Quest’opera fu tenuta nella massima considerazione, per decenni, nel mondo agrario italiano: dopo la 1ª edizione milanese del 1815, fu ristampata, sempre a Milano, nel 1820, 1837 e 1854; questa 4ª edizione è stata utilizzata per la presente nota.





Ritratto di Filippo Re e frontespizio del suo trattato *Nuovi Elementi di Agricoltura*, Milano 1851.

peggiorata sia sotto l'aspetto numerico che del reddito fornito. "Del primo" argomenta il RE «ne è cagione il disboscamento, giacché altre volte abbondavano le nostre pianure di querceti posti in pianure umide, onde ottimo era il luogo per la razza porcina. Del secondo, giusta il pensar di taluno, viene accagionato il cattivo regime di questi animali». Dalla trascuratezza con cui la materia è stata finora considerata, nasce l'esigenza «di particolarizzare alquanto un tale soggetto».

È anzitutto da sfatare il pregiudizio che il maiale ami la il fango e la sporcizia, mentre «ciò che credesi effetto di amore alla bruttura, è un sollievo che trova l'animale estremamente caloroso rinfrescandosi per l'una parte coll'umido, e venendo insieme a sentirsi solleticare dalla prurigine noiosa che spessissimo lo tormenta». È invece necessaria, come già sottolineato da COLUMELLA, la massima pulizia del porcile. Ancora COLUMELLA è richiamato, in parte testualmente, per quanto riguarda la struttura e le misure del porcile stesso.

Piuttosto sbrigativa è la descrizione delle razze: «Vi sono varie razze di porci. La negra e la rossa si disputano il primato fra noi. I bianchi non pare siano i più apprezzati. Non abbiamo, a quanto ho potuto osservare, fatti per assicurarci quale sia la razza che assolutamente meriti

la preferenza fra noi». Segue la descrizione della conformazione ideale dei riproduttori, e di nuovo sono ripresi i precetti di COLUMELLA: «Il verro [...] deve avere occhio piccolo e vivace; testa grossa, collo grande e glanduloso; gambe corte e grosse, grifo corto e volto all'insù, ventre sporto, e grandi natiche; e sia quadrato o rotondo anzi che lungo. [...] La corporatura [della scrofa] sia simile a quella del maschio, ma alquanto lunga». Niente di nuovo neppure circa gli aspetti riproduttivi. È invece originale questa osservazione: «Il verro giunto ai due anni diventa feroce ed ottimo guardiano contro il lupo. Cresce naturalmente sino a cinque anni e vive sino ai venti».

Diffusamente trattata è l'alimentazione delle diverse categorie. Alla scrofa subito dopo il parto «un mescolglio di latte e d'acqua entro cui siasi fatto cuocere un po' d'orzo allora quando è tiepido, le gioverà assaissimo; siccome tutte le lavature di cascina e di cucina, alle quali sarà bene l'aggiungere un poco di siero inacidito». Alcuni autori, scrive il RE, attribuiscono alla scrofa «il delitto di mangiare la sua prole in mancanza d'altri alimenti», mentre altri lo escludono. In ogni caso, per sicurezza, è bene somministrarle, nei 2 o 3 giorni precedenti e seguenti il parto, un'alimentazione sostanziosa a base di crusca o fave sfarinate; per eliminare ogni tentazione, i suinetti potranno essere bagnati con un infuso amaro di colquintide. Se la nidiate è molto numerosa, dopo 3 settimane si levano i più deboli che eccedono il numero di 8 o 9, «da uccidersi per cibo che suole essere ricercatissimo»; dei rimanenti, «si conservano i maschi, perché anche non servendo alla propagazione diventano ottimi majali [castrati]». In questo stesso periodo si comincia a somministrare ai maialetti farina di cereali stemperata nel siero caldo. «I porci posti in vicinanza delle cascine, o educati nelle case rustiche nelle quali si fanno latticinj, e dove la cucina ha sempre qualche avanzo, riescono per questo i più robusti, giacché nella loro tenera età si nutrono meglio degli altri». Lo svezzamento si conclude non oltre i 2 mesi, per non debilitare la scrofa in vista della seconda gravidanza, o anche «quindici giorni prima, se abbiassi avuto il comodo di nutrire la scrofa lattante con lattuga».

Due, secondo il RE, i tipi di alimentazione, e più in generale di allevamento, in uso al suo tempo. Il primo, chiamato "all'italiana" è quello tradizionale, che ormai sta per concludere il suo ciclo plurimillenario, descritto da COLUMELLA – e anche qui una lunga citazione del testo originale –, che si basa sul pascolo nei boschi o altri terreni, meglio se umidi, e sull'integrazione con semi di leguminose e, soprattutto con ghiande. Questo regime alimentare assicura «bontà e sodezza delle carni, qualità che sole possono far riuscire le diverse maniere di salumi». Assodato il ruolo fondamentale delle ghiande nella dieta, purtroppo diventate scarse

per via dei disboscamenti, il rimedio, caldamente raccomandato, è «che s'abbiano a popolare nuovamente le campagne nostre del piano e del monte di qualche genere che ci fornisca ghianda in abbondanza».

L'altra modalità, «all'oltremontana», utilizza principalmente i sottoprodotti dell'industria casearia; prefigura quindi, *in nuce*, quell'abbinamento con i caseifici, che rappresenterà una caratteristica degli allevamenti suini della pianura padana. Questo schema alimentare è seguito da quelli che «preferiscono la mollezza, perché di maggior volume», e destinano la carne al consumo fresco. Si possono anche mettere a disposizione dei maiali dei campi «di pomi, o di peri di terra, o di carote, o di altra tuberosa radice», nei quali possono grufolare e così, smuovendo la terra, la preparano «in modo che con una semplice erpicatura potrebbe seminarsi a grano». Quando tuttavia il pascolo interessa terreni, come quelli a prato, che potrebbero essere danneggiati da questo comportamento dei maiali, qualcuno usa l'accorgimento di appendere al collo dei telai triangolari che impediscono di sconvolgere la terra, ma non di pascolare liberamente. «Anzi» – commenta il RE – un tal metodo si dovrebbe rendere più universale, e minor danno ne verrebbe ai campi».

Per ingrassare i maiali vanno seguite alcune regole: i porci, castrati entro il mese di età, sono sottoposti all'ingrasso nel secondo anno di vita, al termine del quale vengono macellati; l'ingrasso inizia in autunno attorno al giorno di San Martino, in modo da essere pronti per il macello nell'inverno, stagione che assicura la migliore qualità e durezza dei salumi; i porcili devono essere posti in un luogo oscuro, lontano dai rumori; la razione costituita da beveroni o polenta va somministrata due volte al giorno, si possono aggiungere radici e simili ben cotte, ma soprattutto, per avere buoni salumi, si deve abbondare con le ghiande o anche con le castagne, che ne sono un ottimo succedaneo, mentre è da evitare il pannello di noci, che provoca l'irrancidimento dei prodotti; il periodo d'ingrasso dura circa 2 mesi, ma alcuni lo prolungano fino a 4. «Sono sconosciuti fra noi i narcotici – dichiara il RE – che altrove danno onde facilitare l'ingrassamento dell'animale».

#### MARGAROLI

Giovanni Battista MARGAROLI (Corsico, nel milanese, 1783-1845), pubblica nel 1832-33 il «Manuale dell'abitatore di campagna e della buon castalda»<sup>(93)</sup>, rivolto alle diverse categorie di operatori che, ap-

---

<sup>(93)</sup> Dopo la 1ª edizione del 1832-33, ne sono uscite almeno altre due, nel 1840 e nel 1851.

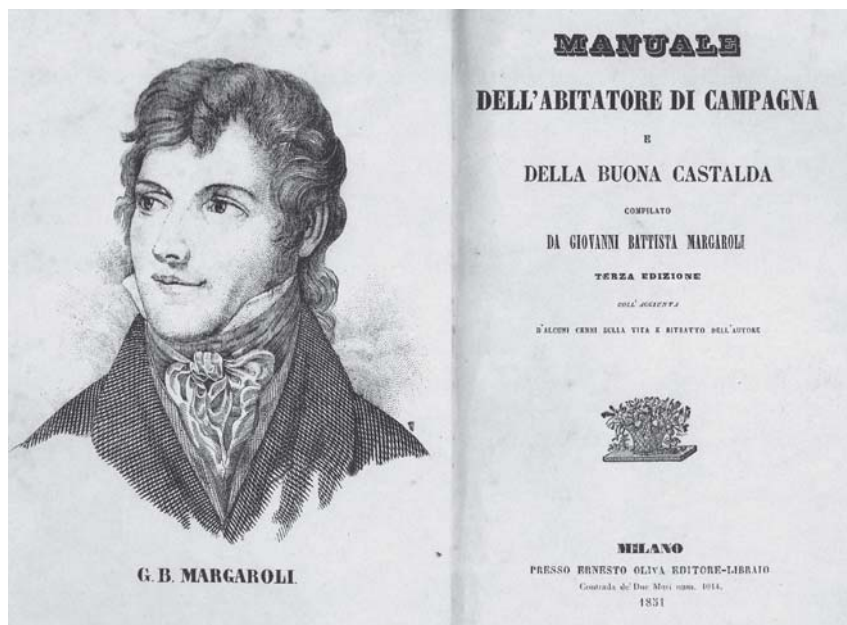
punto, svolgono la loro attività vivendo in campagna: proprietari terrieri, amministratori, affittuari a vario titolo, lavoratori giornalieri, operai. «Questo ammasso di persone, che noi denominiamo col generico nome di abitatori di campagna – sottolinea il MARGAROLI – costituiscono, [...] nella società la classe più interessante; perché l'agricoltura forma la base principale d'ogni umana ricchezza». Tuttavia, per migliorare la loro sorte, si deve dar loro «modo d'istruirsi maggiormente e di acquistare quelle cognizioni che sono ad essi necessarie». In pratica, il *villico* (ad eccezione di alcune delle categorie sopramenzionate) «basta che sappia leggere e scrivere e che conosca gli ufficj suoi come coltivatore [...]», abituandosi a tali impegni sin dall'infanzia. Quanto alle donne «devono esse pure dalla loro fanciullezza attendere ai lavori domestici, a filare il lino, a prestare i cibi; insomma assuefarsi a tutti quei doveri ed obblighi che incombono ad una buona castalda, fattora o direttrice di villeresca famiglia».

Nella biblioteca di ogni abitatore di campagna dovrebbero essere presenti le opere che servono a istruire nell'agricoltura i villici d'ambo i sessi. Il suo manuale, tiene a sottolineare il MARGAROLI, ha posto ogni impegno per risultare chiaro e comprensibile per tutti, anche a scapito della raffinatezza dello stile e, riguardo alle fonti, precisa: «Ogni oggetto fu da noi ponderato, tolto da classiche forme; e non contenti di ciò, consultammo coloro che si trovano ogni dì in situazione di sanzionare coll'esperienza la realtà delle cose esposte».

Il *Manuale* è diviso in due parti: la prima, "Operazioni campestri", tratta dell'agricoltura in generale e delle coltivazioni erbacee e arboree; la seconda, "Operazioni rurali, domestiche e amministrative", si occupa di industrie agrarie, bestiame, orti e giardini e infine di nozioni di economia e contabilità. La suinicoltura è considerata nel capitolo XVI, dedicato al bestiame.

Nella sua trattazione il MARGAROLI si rifà palesemente all'opera, al suo tempo prestigiosa e ancora ripubblicata, di Filippo RE, della quale, talvolta, riprende alla lettera alcuni passi. Va peraltro osservato, a suo merito, che l'esposizione è molto più sintetica e lineare rispetto al modello.

Sulle razze, la stessa indeterminatezza: «Due sono le razze del porco, ambedue egualmente buone: la nera e la rossa». Molto apprezzata, aggiunge, è la Piacentina, utilizzata per migliorare i ceppi locali. La descrizione dei riproduttori è quella standardizzata: «Il maschio o verro dee avere testa grossa, griffo corto rivolto in su, occhio piccolo vivo, ...» ecc. Con piacere si nota che finalmente manca nell'elencazione dei caratteri esteriori di pregio, il *collo ghiandoloso*, previsto da tutti i trattati per quasi 18 secoli anni dopo COLUMELLA.



Ritratto di Giovanni Battista MARGAROLI e frontespizio del suo *Manuale dell'abitatore di Campagna e della Buona Castalda*, Milano 1851.

Niente di originale rispetto al RE circa gli aspetti riproduttivi, il parto e lo svezzamento e il destino dei suinetti che eccedono il numero ottimale di 8-9: dopo 3 settimane «si uccidono, perché sono delicatissimo cibo». Dove è possibile si mandano nei boschi di quercia o di castagno, «amando il porco ghiottamente il loro frutto e massime le ghiande». Nel caso di pascolo sui prati, MARGAROLI suggerisce un accorgimento diverso dal triangolo appeso al collo proposto dal RE, cioè di «porvi alle narici il chiodo artefatto, il quale non li offenda, ma solo loro impedisce che possono iscrivare la terra col grugno, evitando in tal modo gravissimi danni».

Riguardo all'alimentazione, sono presi in considerazione due tipi di allevamento: quello casalingo e quello praticato «ai luoghi così detti della bassa» con un numero notevole di soggetti. Nel primo caso, bastano siero, avanzi e lavatura di cucina, poche radici di erbe e della crusca; nel secondo, la dieta si basa su siero mescolato a «bulla del risone, che è la sua seconda scorza», con l'aggiunta di qualche radice di verdura ed, eventualmente, frutta acerba e guasta. Chi però pretende una carne soda, già dai primi mesi deve somministrare anche semi di leguminose e di cereali, ghiande e patate. Nella fase di ingrasso, i maiali vanno tenuti

chiusi nel porcile e alimentati inizialmente con una dieta poco sostanziosa – farine e verdure diluite nel siero – in modo da dilatare l'apparato digerente, dopo di che si passa a prodotti più concentrati, come ghiande, castagne verdi, pannello di noci, e farine di melgone [mais], melica rossa [sorgo] e fagioli, «cotte in polenta, che li nutrisce assai meglio». Si possono usare anche le patate, ma sempre mescolate, per evitare carni poco sode, con abbondanti ghiande. L'ingrasso si conclude, dopo circa 2 mesi, quando si manifesta un calo dell'appetito e dell'accrescimento.

Nel capitolo XV, dedicato ai compiti della buona castalda e all'economia domestica, sono trattati i vari prodotti ricavati dalla macellazione, con le relative modalità di preparazione, vale a dire lardo, strutto e le diverse qualità di salumi: salame crudo, di testa, di fegato, codeghini, salsiccia, cervellato, sanguinacci o busecchini; poi ancora i pezzi da conservare interi con l'impiego del sale: spalette, bondajola [la spaletta senza l'osso della scapola], lingua e infine prosciutto e carni salate. Da osservare che il diagramma di preparazione di quest'ultimi prodotti è piuttosto breve: strati alterni di carne e "giamboni" [cosce] in salamoia arricchita di erbe odorose, per 10-12 giorni, seguono 15-20 giorni di essiccamento e affumicatura sotto il camino o in apposita stanza, e infine pressatura fra due assi dei prosciutti, preventivamente coperti di cenere di sarmenti di vite. «Sarebbe bene – nota il MARGAROLI – di aggiungere al sale anche una ventesima parte di salnitro facendo penetrare il sale prima di riporli in barile, tra la pelle di giambone e la carne».

#### *4.4. Razze suine autoctone e loro declino*

Gli Autori del '700-'800 precedentemente presi in considerazione – ciascuno espressione, in un'Italia ancora divisa in tanti Stati, di una determinata, e limitata, realtà territoriale – non appaiono molto interessati al problema delle razze, che liquidano con poche, generiche parole: per il bolognese Vincenzo TANARA e il ferrarese Antonio FRIZZI i maiali sono bianchi o rossi o neri; il reggiano Filippo RE ammette che vi sono diverse razze, ma menziona solo la negra, la rossa e, meno apprezzata, la bianca; due razze, la nera e la rossa, anche per il lombardo G.B. MARGAROLI, che aggiunge, unica con una sua denominazione particolare, la Piacentina. Va peraltro tenuto presente che le loro opere, sullo schema degli agronomi latini, e in particolare di COLUMELLA, sono trattati di agricoltura onnicomprensivi, nei quali la suinicoltura rappresenta solo un capitolo del settore, a sua volta secondario rispetto alla parte più strettamente agronomica, dedicato agli animali aziendali, per cui non

possono attendersi approfondimenti su questo aspetto particolare e marginale.

Nella seconda metà dell'800, soprattutto per iniziativa del benemerito editore Hoepli, cominciano ad essere stampati testi sul bestiame domestico in generale e di suinicoltura, dai quali possiamo ricavare più dettagliate informazioni sull'allevamento e sulle popolazioni suine autoctone.

Scriveva Ezio MARCHI (1897): «Un mezzo secolo fa l'Italia possedeva diverse razze e sottorazze di suini, che per la loro conformazione, erano tutte atte al pascolo ed oltre la ricerca dei tuberi e delle ghiande, soprattutto nelle regioni montuose, ricevevano dall'allevatore supplementi di razione che si intensificavano parecchio tempo prima che l'animale venisse sacrificato». Erano quindi animali rustici, in genere di taglia non molto grande, che, anche grazie al sistema di vita e di alimentazione, fornivano una carne magra e soda, molto adatta alla salumeria.

In una rassegna della situazione degli allevamenti animali nelle diverse regioni d'Italia, Federico ALBERTI (1906), descrive una ventina fra popolazioni suine – definite solo dal colore del mantello, più spesso nero e da qualche notazione sulla taglia – e alcune poche razze con una propria denominazione; a queste si aggiungevano le molte razze o sottorazze allevate in ambiti locali ristretti.

Ettore MASCHERONI (1927) fornisce un quadro con qualche maggior dettaglio delle razze indigene italiane, alcune ormai estinte già al suo tempo, altre ancora presenti con vario numero di esemplari:

- In Piemonte, 2 razze: la *Cavour*, sulla destra del Po, e la *Garlasco* sulla sinistra: la prima, con corpo lungo e cilindrico, mantello nero, talvolta con maschera facciale bianca, la seconda, di statura un po' meno elevata e con pelle e setole di colore giallo rossastro; piuttosto tardive, con opportune integrazioni al pascolo potevano raggiungere 120-150 kg a 1 anno e 200-250 e fino a 300 kg a 18-24 mesi, fornendo carne e lardo di ottima qualità.
- In Liguria, dove l'allevamento suino rivestiva scarsa importanza, non esisteva un ceppo locale.
- In Lombardia, la razza *lombarda* o *milanese*, dal mantello nero-rossiccio a setole lunghe, talora con macchie bianche, pregiata per la carne e il grasso, raggiungeva, dopo l'ingrassamento, il peso di 200-220 kg; si distinguevano una varietà *lodigiana*, a mantello nero, anche pezzato di bianco, e una *bergamasca-bresciana*, più rustica.
- In Emilia, 3 razze: la *parmigiana* o *reggiana*, dal mantello nero con rade setole, assai prolifico, adatta al pascolo, che, con scarse inte-

- grazioni, raggiungeva a un anno il peso di 80-90 kg, ma con carne e lardo assai pregiati; la *modenese* a mantello bianco o pezzato; la *bolognese* simile alla *parmigiana*, ma con pelle rosso-viola e con peso medio alla macellazione di 230 kg, ma con punte di oltre 800 kg. <sup>(94)</sup>.
- In Romagna, la *bruna romagnola* o *mora* o *castagnina*, da taluni considerata una sottorazza della *bolognese*, altri la vera razza nostrana *bolognese*, mentre altri ancora distinguevano due sottorazze: la *forlivese*, a manto nerastro con setole fitte e irte lungo la linea dorsale, elevata prolificità, buon sviluppo delle masse muscolari e peso dopo l'ingrasso, a 18-20 mesi, di 250-300 kg e la *faentina*, a pelame rossiccio, meno pregiata e diffusa della precedente.
  - Nelle Venezie le razze allevate non erano propriamente indigene: in Veneto, la *bergamasca-bresciana* e la *romagnola*; in Friuli, la *friulana*, adatta sia al pascolo che al porcile, di mediocre prolificità, affine ai maiali stiriani e croati <sup>(95)</sup>; stessa origine per suini del Trentino <sup>(96)</sup> e della Venezia Giulia.
  - In Toscana, 3 razze: la *cinta* [oggi *cinta senese*], dal mantello nero ardesia e una fascia bianca in corrispondenza del tronco all'altezza del garrese e degli arti anteriori, prolifica e precoce, allevata al pascolo, peso delle scrofe adulte attorno ai 170 kg, mentre i magroni, con opportune integrazioni, raggiungono incrementi di 60-80 e fino 100 kg in 3-4 mesi, fornendo carne di ottima qualità; la *cappuccia* o

---

<sup>(94)</sup> A questo proposito, così si esprime il MASCHERONI: «Secondo riferisce il MARCHI, tre soggetti allevati da un mugnaio pesavano vivi kg 820 e diedero kg 682 di peso netto». A sua volta il MARCHI (MARCHI e PUCCHI, 1923) rimanda all'ALBERTI con gli stessi termini: «L'ALBERTI ne vide tre [soggetti] ingrassati di razza *bolognese*, allevati da un mugnaio, che da vivi pesavano 820 kg e diedero 682 kg di peso netto». L'ALBERTI, tuttavia, nel suo testo sul Bestiame e l'agricoltura in Italia (1906, 2ª ediz.) non ne fa cenno, limitandosi a riportare, per la razza *bolognese*, che «ad un anno e mezzo di età gli animali ingrassati possono raggiungere un peso di 230-250 chilogrammi».

<sup>(95)</sup> Così descriveva i *porci neri del Friuli* ARDUINO BERLAM (1937): «bella razza, di animali grandi, robusti, ben conformati, alquanto affini ai grossi cignali, propensi a vivere puliti e a muoversi liberamente, atti ad essere nutriti coi prodotti tipici della regione che sono il granoturco e le grosse zucche 'barucche'».

<sup>(96)</sup> Una nota non firmata dell'Almanacco agrario (1904) parla in questi termini dell'allevamento nel Trentino: «Da noi però da tempo immemorabile si alleva la razza greco-iberica, conosciuta generalmente sotto il nome di razza romana, e che ha le seguenti caratteristiche: Testa poco voluminosa a muso allungato, orecchie lunghe, pendenti, erette obliquamente in avanti, collo breve di media grossezza, corpo discretamente allungato, cilindrico, colla linea dorsale diritta: Le estremità sono relativamente corte e molto muscolose, le natiche rotondeggianti, la pelle pigmentata di nero e le setole pure nere affatto. I nostri animali sono agili, di costituzione vigorosa e robusta, grandi divoratori e resistenti ad ogni sorta di malattie comprese quelle d'infezione».



*chianina* o *casentinese*, con mantello ardesia e frequenti balzane agli arti, discretamente prolifica, di taglia analoga alla *cinta* e come questa adatta al pascolo; la *maremmana* o *macchiaiola*, nera, con setole grosse e folte che formano dorsalmente un'irta criniera, di piccola taglia, tardiva, poco prolifica e non adatta all'ingrasso, allevata quasi esclusivamente al pascolo nei forteti, dove può capitare che le femmine vengano coperte dal cinghiale.

- In Umbria, 2 razze: i maiali *da macchia*, dal mantello nero o ardesia, che vivono a branchi nei boschi e che, dopo l'ingrassamento, raggiungono 70-100 kg a 12-14 mesi e 120-150 kg a 16-18 mesi; i *perugini di collina* e di *pianura*, dal mantello grigio-ardesia, con setole rade e balzane, allevati semibradi dove vi è disponibilità di boschi o, altrimenti, a regime stallino, peso di 120-150 kg a 14-16 mesi e di 160-180 a 18-20 mesi.
- Nelle Marche non esiste una vera razza indigena, ma una popolazione derivata dall'incrocio dei soggetti locali con suini di origine toscana, romagnola, umbra e napoletana; questo *maiale marchigiano* ha un pelame grigio ardesia, con frequente cinghiatura più o meno estesa, è molto prolifico e precoce, messo all'ingrasso a 10 mesi raggiunge un peso di 140-200 kg; in montagna è nero, di taglia più piccola e utilizzato anche per la ricerca dei tartufi.
- In Abruzzo e Molise il disboscamento spinto ha messo fine a un esteso allevamento dei maiali, che ora è ridotto al livello casalingo di singoli capi; la razza *abruzzese* è di piccola taglia, mantello nero con setole fine e piuttosto rade, il peso medio dei soggetti ingrassati è sui 100 kg, con punte di 125.
- Nel Lazio la razza indigena è la *romana* o *maremmana* o *macchiaiola*, già vista in Toscana, da taluni ritenuta la stessa degli antichi *suo-vetaurilia* (STANGA, 1915), di media statura, corpo grosso e cilindrico, mantello nero, con setole folte e dure sul dorso, vive brada nelle macchie, dove è riunita alla sera «al suono di una specie di cornamusa detta *vorgna*»; al termine dell'ingrassamento raggiunge i 100 kg o poco più, fornendo poca carne, molto saporita, e pochissimo lardo.
- In Campania, la *napoletana* o *casertana* o *pelatella*, è considerata una delle più pregiate razze italiane e, importata in Inghilterra da Lord Western verso la fine del XVIII secolo e successivamente da altri allevatori, ha concorso alla costituzione della *Yorkshire* e della *Berkshire*; di taglia piuttosto piccola, pelle nera di gradazioni diverse con mancanza quasi completa di setole, possibile presenza di due appendici cutanee, *tettole* o *bargiglioni*, agli angoli posteriori della

mandibola, non molto prolifica; l'allevamento tradizionale è di tipo familiare e i maiali dei diversi proprietari sono portati ogni giorno al pascolo da un porcaio; sottoposti all'ingrasso, raggiungono a un anno il peso di 130-140 kg e di 160 kg a 18 mesi.

- In Basilicata, la *razza di Basilicata*, detta anche *cavallina* per la statura elevata, ma con tronco piuttosto corto, mantello di colore variabile, con setole spesse, corte e ruvide, di solito nere alla radice e bianche in punta; meno precoce della *napoletana*, può, negli allevamenti casalinghi, superarla nel peso finale.
- In Puglia, la *pugliese*, di buona statura, tronco lungo e angoloso, rustica, con mantello costituito da setole nere grossolane, particolarmente lunghe, diritte e rigide sul collo e sul dorso, o anche a mantello pezzato o color avorio, poco prolifica; vive al pascolo e in buono stato di ingrassamento, a circa 1 anno di rado supera i 100 kg; nella Capitanata ad altitudini sui 900 m, nei boschi di faggio è allevata la varietà *garganica*, che si diversifica dalla *pugliese* per la sua estrema rusticità.
- In Calabria, la *calabrese*, piuttosto disomogenea per quanto riguarda la statura, con setole prevalentemente nere, distinta in 2 varietà: la *macchiaiola*, molto rustica, che pascola nei boschi di quercia e di castagno e negli incolti e la *casalinga*, allevata nelle aziende agrarie o nei paesi con una dieta a base di derrate varie e di residui di cucina; in ogni caso, i soggetti macellati a 12-18 mesi possono raggiungere i 150 kg.
- In Sicilia, la *razza siciliana* indigena è di mantello nero, taglia piccola e sviluppo tardivo – in media 120 kg a 3 anni –, forme sgraziate; l'allevamento si svolge quasi esclusivamente al pascolo fino a 2 anni, età alla quale, sempre magri, vengono macellati raggiungendo il peso di 80-100 kg; nelle province di Agrigento e Caltanissetta si trova una varietà, la *calascibetta*, di forme alquanto più corrette e di mole un po' maggiore, mediamente 150 kg a 3 anni.
- In Sardegna, il maiale di *razza sarda* è di piccola taglia – l'adulto difficilmente supera i 60 kg –, di colore vario (nero, bianco, rosso, grigio, fulvo, pezzato, ecc.), con setole folte e ispide dal garrese alla gropa, tanto che i soggetti grigio-scuri possono confondersi con il cinghiale, con il quale non di rado si accoppia, la prolificità è discreta, ma alle primipare vengono lasciati solo 2 maialini e non più di 4 alle pluripare, estremamente rustico, è allevato allo stato brado, fruendo di un ricovero di fortuna per la notte, dal quale si allontana per il pascolo e dove ritorna la sera senza bisogno di alcuna guida. È diffuso anche l'allevamento casalingo, nel quale il maiale, cosiddetto

*mannale*, e tenuto vicino a casa, legato con una catena di appena 60 cm applicata a un arto; è alimentato per 7-8 mesi con orzo, crusca, fave, ghiande, fichi d'India, residui del caseificio e così via.

Il tracollo delle razze autoctone ha inizio, specie per quanto riguarda le regioni settentrionali, a partire dal 1872, quando il Ministero dell'Agricoltura dava incarico al cremonese prof. Antonio ZANELLI (1825-1894, laureato in legge), direttore del R. Stabilimento Sperimentale di Zootecnica di Reggio Emilia, di importare dall'Inghilterra riproduttori delle razze *Yorkshire* e *Berkshire*, con lo scopo di migliorare la precocità e l'attitudine all'ingrassamento e di ridurre l'incidenza dello scheletro delle popolazioni autoctone. Nonostante queste obiettive ragioni che potevano giustificare l'introduzione di tipi genetici migliorati, l'operazione, condotta in maniera indiscriminata, è stata criticata, con toni più o meno severi, dagli zootecnici dei decenni successivi per il suo effetto devastante sulla suinicoltura indigena.

L'ALBERTI (1906) scrive: «La mania dei tipi inglesi, entrata come una lebbra nelle contrade di Europa, se ha recato qualche vantaggio, ha prodotto però anche molti danni, lo dobbiamo confessare nostro malgrado. Quanto meglio sarebbe stato in molti e molti casi invece di ricorrere alle varietà perfezionate inglesi, [...] che non si mantengono tali se non a patto di farle segno alle più assidue e attente cure ed anche a condizione che lo conceda l'ambiente, si fossero migliorate e perfezionate le varietà indigene, [...] sia pure anche con incrociamenti, ma ben intesi ed applicati a proposito! E se si avesse voluto introdurre animali dall'estero, [...] che si fossero pure introdotti, ma praticando allevamenti separati e non distruggendo inconsultamente le nostre varietà, [...] che hanno sempre avuta rinomanza e che hanno anche tuttora tali pregi che invano si ricercerebbero nelle varietà esotiche. [...] E non è quasi ridicolo che si vada a cercare altrove gli elementi per migliorare le nostre varietà suine se fummo noi che demmo agli Inglesi quanto appunto abbisognava loro per migliorare i suini del Regno-Unito?».

Decisamente negativo è anche il giudizio del TAMPELINI (1905): «Da questa amalgama inconsulta e disordinata, di tutti i tipi suini, per mezzo delle varietà inglesi e nostrali, si è avuto, per risultato necessario, una babele zoologica, e, quel che più grave, una tendenza generalizzata, nell'intera specie, alla produzione del grasso piuttosto che della carne, ed una minore sapidità di quest'ultima. [...] Nelle località nelle quali la coltura pastorale od estensiva consente solo il porco da macchia o quasi, l'introduzione degli adiposissimi inglesi ha fatto sì, che si è perduta la quantità e la qualità delle carni dei nostrali, senza poter neppure conse-

guire la adiposità caratteristica delle varietà inglesi [...] Come pure purtroppo è ormai quasi generale, nei migliori porcili delle località, in passato più rinomate per una salumeria speciale a base di carne, il porco o di varietà inglese o incrociato con questa, pronto a dare gran copia di grasso molle e poco serbevole, ma non più la molta e sapida carne che diede sì meritata rinomanza ai salumi».

Un po' più conciliante il parere espresso nel testo di MARCHI e PUCCI (1923), ma uguali le conclusioni: «Egli è certo che i meticci ingrassano più presto, raggiungono un peso maggiore, sono di sviluppo precoce, ma ciò va a tutto svantaggio del sapore, della digeribilità e salubrità delle carni e della bontà del lardo, il quale è diffluente e di difficile conservazione. Sono animali di pronto consumo, che si sviluppano presto e quindi vantaggiosi economicamente. Non vogliamo spingerci a dire che meglio sarebbe stato non introdurli, questo no, ma crediamo che si sia esagerato e che si sia voluto, inconsultamente cambiare il quadro della suinicoltura italiana. Si poteva benissimo conciliare l'una e l'altra cosa mantenendo separate le razze esotiche dalle razze nostrane che hanno sempre avuto rinomanza e che hanno ancora tali pregi che invano si ricercerebbero nelle razze straniere».

Chiudiamo con la pungente osservazione di A. SANSON (1887), il prestigioso zootecnico francese: «Non è forse una vera derisione il vedere l'Italia, che ha fornito il principale elemento di miglioramento di porci inglesi, fare essa stessa tali importazioni? In Francia la si chiama anglomania. Il governo italiano, nel suo lodevole ardore di rigenerazione, ne è presentemente affetto al più alto grado».

Certamente l'introduzione delle razze straniere poteva essere condotta con maggiore oculatezza, resta il fatto che, con il tempo, la realtà ambientale ed economica dell'allevamento suino, rimasta a lungo quasi congelata, stava rapidamente cambiando. I punti di forza dei ceppi autoctoni risiedevano nel loro adattamento, consolidato attraverso i secoli, al pascolo nei boschi o comunque nell'utilizzazione, anche in stabulazione, dei frutti selvatici – in particolare ghiande e castagne – e nella qualità della carne e del lardo, mentre le deficienze riguardavano, in genere, l'insufficiente prolificità e precocità, il limitato accrescimento, e, ultimamente, la scarsa capacità di utilizzare le grandi quantità di siero che i caseifici mettevano a disposizione. Non è un caso che siano state spazzate via per prime, e soprattutto, le razze della pianura padana, dove i boschi avevano subito una continua e irreversibile contrazione e dove si erano impiantati i grandi caseifici, che potevano fruire delle accresciute disponibilità di latte, fornito dalle bovine delle razze estere, che a loro volta stavano sostituendo le locali. Per quanto riguarda le superiori

qualità organolettiche, il lardo, come condimento, stava perdendo importanza a favore del burro e la particolare sapidità delle carni sarebbe stata, inevitabilmente, dimenticata dalla gran massa dei consumatori, che non l'hanno mai conosciuta, come oggi ben pochi rimpiangono, e cercano, il favoloso pollo ruspante.

#### 4.5. *Stato presente dell'allevamento suino in Italia*

Attualmente, lo schema di miglioramento genetico per il suino da salumeria gestito dall'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) si propone di ottenere – dalle razze *Large White*, *Landrace* e *Duroc* dei ceppi italiani, per le quali esiste l'apposito Libro genealogico – il “suino pesante italiano”, del peso di circa 160 kg, con produzione di carne adatta alla trasformazione in prodotti di salumeria a lunga stagionatura, senza trascurare una buona prolificità delle scrofe ed elevati indici di accrescimento e di efficienza alimentare. L'altra razza del LG, la *Pietrain*, è utilizzata per la produzione di carne di pronto consumo. Accanto alle razze pure sempre più diffusi sono i suini cosiddetti ibridi, derivati da più o meno complesse linee genetiche.

Negli ultimi decenni, integrando o sostituendo la visione strettamente economica con quella più propriamente biologica di salvaguardia della biodiversità, sono state attuate diverse iniziative per bloccare l'erosione del residuo patrimonio genetico delle razze indigene. Nel 1992 è stato costituito Il CONSDABI (Consorzio di Sperimentazione, Divulgazione e Applicazione di Biotecnologie Innovative), con sede nel comune di Circello (BN), con le finalità già chiaramente definite dall'acronimo: in particolare si propone lo studio di modelli di valorizzazione naturale ed ecologica, attraverso il recupero delle antiche razze, di aree non compatibili con l'allevamento intensivo di razze migliorate e, di conseguenza, destinate all'abbandono.

Un'altra associazione che si occupa di tutela, recupero e valorizzazione del patrimonio zootecnico autoctono, comprese quindi le razze suine indigene, è la R.A.R.E. (Associazione italiana Razze Autoctone a Rischio Estinzione), fondata nel 2002 e affiliata alla fondazione europea SAVE (*Safeguard for Agricultural Varieties in Europe*). Un progetto particolare si propone di recuperare il suino nero delle Alpi, un soggetto robusto, dagli arti lunghi e la pelle pigmentata, adatto quindi al pascolo e resistente all'irradiazione solare, che durante i 90-100 giorni di alpeggio utilizzava la variata flora montana, responsabile, assieme al continuo movimento, delle caratteristiche di singolare pregio delle sue carni.

A cura dell'ANAS è stato istituito, un Registro anagrafico dei tipi



Maiale con cintura bianca, particolare dell'afresco *Il Buon Governo* di Ambrogio LORENZETTI, 1337-1339, Palazzo comunale, Siena.

genetici autoctoni, che comprende le seguenti 6 razze: *Cinta Senese*, *Mora Romagnola*, *Nero Siciliano*, *Casertana*, *Apulo-Calabrese*, *Sarda*. La consistenza totale dei soggetti – verri + scrofe + allievi – iscritti al Registro risultava nel 2013 pari a 10.550 capi distribuiti in 273 allevamenti, pari ad appena lo 0,12% della popolazione suina presente in Italia (8.561.683 capi, ISTAT 2013). Anche considerando che non tutti gli allevamenti, più o meno in purezza, aderiscono al Registro, si tratta pur sempre, per le razze o popolazioni autoctone, di numeri esigui, che comportano, fra l'altro, problemi legati all'inevitabile consanguineità.

Un cenno particolare merita la *Cinta senese* – 108 piccoli allevamenti semibradi controllati, 136 verri, 853 scrofe, 1.513 allievi –, che grazie all'intrinseca qualità dei prodotti e a un'accorta politica commerciale (sostenuta dalla gratuita pubblicità fornita da Ambrogio LORENZETTI, che nel XIV secolo ne ritrasse un esemplare nel suo affresco del *Buon governo*<sup>(97)</sup>), ha saputo ritagliarsi una sua consolidata quota di mercato.

<sup>(97)</sup> Per la verità, come osservano BIRRI e COCO (2003), l'esemplare ritratto dal Lorenzetti, con orecchie piccole e irte, non corrisponde allo standard attuale, che le richiede di dimensioni maggiori e portate in avanti.

Per il *Nero Siciliano* (o *Nero dei Nebrodi*) è stato prospettato, come possibile obiettivo del miglioramento, il modello del *Cerdo iberico*, appartenente alla stessa grande famiglia dei suini colorati mediterranei, dal quale, ingrassato con le ghiande nei boschi di querce dell'Estremadura e dell'Andalusia, si ottiene il rinomato e costoso *Jamón Iberico de Bellota*, universalmente più conosciuto (dal colore degli unghielli) col nome di prosciutto *Pata negra*. Già adesso, peraltro, sotto l'egida dell'omonimo Consorzio di tutela, da soggetti macellati a 100-120 kg, vengono prodotti annualmente attorno ai 7.000 prosciutti, molto apprezzati da una clientela d'élite.

È comunque pacifico che la massima parte delle carni e dei salumi che arrivano sulle mense degli italiani provengono da allevamenti industriali, basati su pochi tipi genetici, puri o ibridi, geneticamente controllati, alimentati secondo rigide norme scientifiche, alloggiati permanentemente in apposite strutture. Per questi soggetti completamente distaccati dalla natura, che anzi non potrebbero sopravvivere da soli in un ambiente naturale, ma «dipendenti dalla *tecnica* creata dall'uomo», BALLARINI (1986) ha coniato il termine espressivo di "animali tecnologici".

L'epopea del maiale libero frequentatore dei boschi e degli incolti, anche se pochi epigoni ancora resistono, è inesorabilmente conclusa: nessuno potrà più di rinfacciargli di voltolarsi nel fango, nessun poeta canterà le sue virtù.

## BIBLIOGRAFIA

- ALAMANNI L., 1804 - La coltivazione (unito a: *Le api* di G. RUCELLAI), Milano, Soc. Tip. Classici Italiani.
- ALBERTI F., 1906 - Il bestiame e l'agricoltura in Italia (2ª ed. complet. rifatta da U. BARPI), Milano, Ulrico Hoepli.
- ANONIMO, 1904 - L'allevamento dei suini, Almanacco Agrario, Sezione di Trento del Consiglio Prov. Agric. del Tirolo, Trento, Stab. Tipografico Monauni.
- ANONIMO, 1996 - Bestiario moralizzato, in: *Bestiari medievali* (a cura di L. A. MORINI), Torino, Einaudi, I Millenni.
- APICIO CELIO - Dell'arte della cucina [*De arte coquinaria*] (note e traduz. di GB. BASSO), Venezia, Antonelli Editore, Reprint Edizioni Residence, Roma.
- APULEIO - Le metamorfosi o l'asino d'oro [*Metamorphoseon*] (a cura e traduz. di L. A. NICOLINI) - 2005, Milano, RCS Libri.
- ARISTOTELE - Le parti degli animali (a cura di M. VEGETTI). In *Id.: Opere biologiche* (a cura di D. LANZA e M. VEGETTI) - 1996, Torino, UTET.
- BALLARINI G., 1986 - L'animale tecnologico, Bologna, Calderini.
- BARUZZI M. & MONTANARI M., 1981 - Porci e porcari nel Medioevo, Bologna, Coop. Libreria Universitaria.

- BERLAM A., 1937 - Porci e cignali nella realtà, nella letteratura e nell'arte, Milano, Casa ed. Corticelli.
- BIRRI F. & COCO C.A., 2003 - Sua Maestà il Maiale, Venezia, Marsilio.
- BREHM A.E., 1875 - Brehm's illustrirtes Thierleben, Erster Band, Die Säugethiere (bearbeitet von F. SCHÖDLER) - Leipzig, Verlag Bibliographischen Inst.
- BURLINI F., 2004 - Gli animali domestici nella storia, Sommacampagna (VR), Cierre Edizioni.
- CAPPAI M.G., WOLF P., GROSSE LIESNER V., KASTNER A., NIEDDU G., PINNA W. & KAMPHUES J., 2010 - Effect of whole acorns (*Quercus pubescens*) shred based diets on parotid gland in growing pigs in relation to tannins, *Livestock Science*, 134, 183-186.
- CATONE MARCO PORCIO, 1964 - *Liber de Agricultura* (a cura e traduz. di R.A CALZECCHI ONESTI), Roma, Ramo Edit. Agricoltori.
- CLUTTON-BROCK J., 2001 - Storia naturale della domesticazione dei mammiferi, Torino, Bollati Boringhieri.
- COLUMELLA LUCIO GIUNIO MODERATO - *De re rustica* (traduz. di R. A CALZECCHI ONESTI) - 1947, Roma, Ramo Edit. Agricoltori.
- CRESCENZI P. DE', 1805 - Trattato della agricoltura [*Opus commodorum ruralium*]; tradotto nella favella fiorentina; rivisto dallo 'Nferigno (pseud. di BAST. DE' ROSSI), Milano, Soc. Tip. Classici Italiani.
- CROCE G.C., 2012 - L'Eccellenza e Trionfo del Porco, Bologna, Edizioni Pendragon.
- DURO A., 1997 - Il vocabolario Treccani, Roma, Istituto della Enciclopedia Treccani.
- ELIANO CLAUDIO, 1988 - La natura degli animali (a cura e traduz. di F. Maspero), Milano, BUR.
- FAELLI E., 1903 - Razze bovine, equine, suine, ovine, caprine (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- FIGUIER L., 1880 - Vita e costumi degli animali. I Mammiferi, Milano, F.lli Treves.
- FINZI R., 2014 - L'onesto porco, Milano, Bompiani.
- FISCHER S.G., 1845 - Compendio di Storia naturale (traduz. italiana sulla 2ª ed. tedesca, 1843, Vienna), Milano, Dall'Imperial Regia Stamperia.
- FRIZZI A., 1772 - La Salameide. Poemetto giocoso con le note, Venezia, Guglielmo Zerletti.
- GALLO A., 1775 - Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa (24ª ed.) - Venezia, G.B. ROSSINI. Reprint, 2003, a cura della Fondaz. Civiltà Bresciana, Roccafranca, Comp. Stampa Masetti Rodella Ed.
- GIOVENALE DECIMO GIUNIO - Satire [*Saturae*] (traduz. e note di E. Barelli) - 2000, Milano, RCS Libri S.p.A.
- ISIDORO DI SIVIGLIA - Etimologie o origini [*Etymologiae*] (a cura di A. VALASTRO CANALE) - 2006, Torino, UTET.
- JEFFREY C., 1989 - Biological nomenclature, London, Edward Arnold.
- LORETA G., 1901 - La zoologia nella Bibbia secondo la Volgata, Torino, Libreria Salesiana ed.
- LUCREZIO TITO L. CARO - Della Natura [*De rerum natura*] (a cura e traduz. di E. CETRANGOLO) - 1978, Firenze, Sansoni.



- MACROBIO AMBROSIO TEODOSIO - I Saturnali [*Saturnaliorum convivia*] (a cura e traduz. di N. MARINONE) - 1967, Torino, UTET.
- MALOSSINI A., 1997 - Gli animali domestici nella tradizione emiliano-romagnola (bestiario popolare), Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna.
- MALOSSINI F., 2011 - Gli allevamenti animali nel fondo rustico dell'antica Roma, Rovereto, Accademia Roveretana Agiati, ser. IX, vol. I, B.
- MARCHI E., 1897 - Il maiale (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- MARCHI E. & PUCCI C., 1923 - Il maiale (4ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- MARCONE A., 2004 - Storia dell'agricoltura romana, Roma, Carocci ed., Quality paperbacks 115.
- MARGAROLI G.B., 1851 - Manuale dell'abitatore di campagna e della buon castalda (3ª ed.), Milano, Ernesto Oliva Editore-Libraio.
- MARZIALE MARCO VALERIO - Epigrammi [*Epigrammata*] (a cura e traduz. di S. BETA) - 1995, Milano, Mondadori, Oscar classici.
- MASCHERONI E., 1927 - Zootechnia Speciale, III Suini, in: Nuova Enciclopedia Agraria Italiana (diretta da V. Alpe, M. Zecchini, M. Soave), Torino, UTET.
- ORAZIO QUINTO FLACCO - Satire [*Sermones*]; Epistole [*Epistulae*], in Id.: Tutte le opere (a cura e traduz. di E. CETRANGOLO) - 1989, Firenze, Sansoni.
- PALLADIO RUTILIO TAURO EMILIANO - La Villa [*Opus agriculturae*] (traduz. di Fr. Sansovino) - 1550, Venezia, Fr. Sansovino. Reprint 1998, Perugia, Quattroemme ed.
- PERSIO - Le satire [*Saturae*] (a cura e traduz. di M. VERONESI) - 2012, Milano, Edizioni Medusa.
- PETRONIO - *Satyricon* (a cura e traduz. di V. CIAFFI) - 1967, Torino, Einaudi, I millenni.
- PLATINA B. (pseud. di BART. SACCHI) - Il piacere onesto e la buona salute [*De honesta voluptate et valetudine*] (a cura e traduz. di E. FACCIOLI) - 1985, Torino, Einaudi.
- PLINIO CAIO P. SECONDO - Storia naturale [*Naturalis historia*], libro VIII (a cura e traduz. di E. GIANNELLA); libro XXVIII (a cura e traduz. di CAPITANI) - 1982, 1986, Torino, Einaudi, I millenni.
- POLIBIO - Storie, libri XII-XVI (a cura di R. NICOLAI; traduz. e note di M. SONNINO) - 1998, Roma, Newton Compton.
- POLLAN M., 2008 - Il dilemma dell'onnivoro, Milano, Adelphi Edizioni.
- RE F., 1851 - Nuovi elementi di agricoltura (4ª ed.) - Milano, Tipografia Gio. Silvestri.
- ROTARI (Editto di), In: AZZARA C. & GASPARRI S., 2005 - Le leggi dei Longobardi, Roma, Viella.
- SALTINI A., 1984 - Storia delle Scienze agrarie, Bologna, Edagricole.
- SANSON A., 1887 - Trattato di Zootechnia (riassunto sulla 2ª ed. francese per opera di A. Lemoigne e G. Tampelini) - Milano, Ulrico Hoepli.
- SILVESTRI G., 2003 - Gli animali nella Bibbia, Cinisello Balsamo (MI), Edizioni San Paolo.
- STANGA I., 1915 - Suinicoltura pratica, Milano, Ulrico Hoepli.
- TAMPELINI G., 1905 - Zootechnia (2ª ed.), Milano, Ulrico Hoepli.
- TANARA V., 1674 - L'economia del cittadino in villa, Venezia, appresso Steffano Curti.
- TIGRINTO BISTONIO (pseud. di Gius. FERRARI), 1761 - Gli elogi del porco, Modena, Eredi di Bart. Soliani. Reprint 1973, Modena, Fiera del libro.

VALERIO N., 1989 - La tavola degli antichi, Milano, Mondadori.

VARRONE MARCO TERENZIO - La lingua latina [*De lingua latina*] e Il fondo rustico [*De re rustica*], in ID.: Opere (a cura e traduz. di A. TRAGLIA) - 1996, Torino, UTET.

VILLAR F., 1997 - Gli Indoeuropei e le origini dell'Europa, Bologna, Il Mulino.

---

*Franco Malossini* - già docente di Zootecnica speciale all'Università di Udine.

E-mail: [francomalossini@virgilio.it](mailto:francomalossini@virgilio.it)

*Susanna Loszach* - Istituto Nord Est Qualità, San Daniele del Friuli (UD).

E-mail: [susanna@ineq.it](mailto:susanna@ineq.it)