

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Pomona Italiana
ossia Trattato degli alberi fruttiferi
di
Giorgio Gallesio

Volume terzo

-0-

Susine, Uve, ed Altri Frutti

-

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

SUSINA BASARICATTA
o COLLO-TORTO



Susina Basaricatta

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Susino Basaricatta

P. PRUNUS LIGUSTICA, *radicibus polloniferis, fructu æstivo, oblongo, obtorto; epicarpo lucide-aureo, polline albo velato; sarcocarpo flavo, carnosio, sapidissimo. Vulgo, Susina Basaricatta, o Collo-torto.*

La BASARICATTA è una razza spontanea, che viene di pollone, e che perciò si può moltiplicare senza ricorrere all'innesto.

Le sue radici, che stendono nel terreno con facilità e rapidità, hanno una tendenza naturale a sorgere alla superficie, ove mettono dei polloni, che distaccati e trasportati divengono piante in pochi anni, e fruttano prestissimo.

Il loro tronco è dritto e ramoso, e forma un albero tondo e basso. Le messe sono corte nelle gemme laterali, ove si cangiano in ramicelli guarniti di gemme frequenti, rilevate e fertilissime. Le terminali sono lunghe, sottili, flessibili, e continuano il ramo. Le foglie sono di una dimensione media, lanceolate, e di un verde giallognolo.

I fiori somigliano a quelli delle altre susine, escono a gruppi dalle gemme laterali, e allegano facilissimamente.

Il frutto è oblongo, ovato alla cima, un poco rilevato nel mezzo, e degradante verso il picciuolo in un collo cilindrico e ritorto che l'assomiglia un poco agli acini dell'uva galletta. (Duham.)

È composto di una polpa gialla, consistente, carnosia, coperta da una buccia di color oro, velata da un poline bianco che sparisce toccandola, e che lascia perciò come tigrata di giallo e di bianco.

Il nocciolo conserva la medesima forma: è lungo e ritorto, ma piatto, e sottile, e ignoro se riproduca la varietà.

Il gusto di questa Susina è dolce e grazioso, e la sua polpa, sebbene carnosia, non è senza sugo; ma non si scioglie in bocca come nelle Cattelane e nelle Claudie, nè ha il rilievo delle Damaschine. Non è però neppure pastosa, e il suo tessuto ancorchè forte ha ancora un principio di croccante.

La qualità che distingue principalmente questa Susina è la facilità di conservarsi non solo alla pianta quanto ancora nei magazzini e nei cesti, qualità che la fa essere suscettibile di un lungo trasporto, anche allo stato di maturità, e che la rende commendevole principalmente per i paesi lontani dalle città, i quali non possono smerciare i loro frutti che in luoghi lontani.

Si aggiunga a questo pregio lo spicco del bellissimo giallo d'oro che cuopre la buccia, la facilità con cui si propaga la pianta, la sua fecondità che si può dire immancabile, e la forza della sua vegetazione

che la rende resistente alla siccità, e assicura la maturazione dei frutti anche nei terreni i più secchi, e si avranno dei titoli sufficienti per farla figurare in una Collezione colle Susine le più squisite.

Il solo merito che le manca è quello di prestarsi alla seccagione; ma questa è una qualità inutile, in frutto che resistendo tanto al trasporto assicura il suo esito in istato di frutto fresco.

È inutile il cercare questa Susina nei Pomologi oltramontani. È dessa una delle tante varietà spontanee che si vanno sviluppando nel felice clima d'Italia, e che rare volte sono rimarcate e propagate, e pare ancora particolare al Genovesato. Almeno io non l'ho potuta riconoscere in verun'altro paese. In Genova è distinta col nome di *Collo-torto*, a causa della sua forma. Nelle Riviera di Ponente è detta *Basaricatta*.

Il luogo dove abbonda di più è il territorio di Finale. Da questo paese è portata in Piemonte, e in tutta la costa del Mediterraneo sino a Barcellona. Ne ho veduto caricare per Tolone e Marsiglia dei bastimenti, e so che vi si spacciava assai bene prima dello stabilimento dell'attuale sistema doganale, il quale ha distrutto ogni ramo di commercio, e dato un colpo alla coltura dei frutti, che ne formavano uno anche importante, giacchè con tutte le sue Pepiniere e le sue Pomone la Francia da molti secoli era provveduta dal Genovesato e di fiori, e di frutti, tanto in frutti effettivi freschi e secchi, quanto in piantine di ogni genere.

I dilettanti Italiani, che desideravano procurarsela, troveranno tutta la facilità di averne i polloni in Finale, ove è abbondantissima. Io ne ho mandati a diversi amici, e fra questi al Direttore di quest'Opera Sig. Palmerini Incisore, e ho già avuto il piacere di coglierne i frutti nella sua bella Villa situata a San Lorenzo alle Colline.

Essi non presentavano alcuna differenza da quelli che si ottengono nel Genovesato.

testo trascritto da Riccardo Bocci (Scandicci, Firenze)

SUSINA BUON BOCCONE



Susina Buonboccone

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Susino Catelano Giallo o Buon Boccone

P. PRUNUS CATELANICA, *fructu flavo, magno, oviformi, æstivo; epicarpo luride-lutescente, rubeaque nube velato, pulpæ non adherente; sarcocarpo flavescente, delicatissimo, in ore liquescente, succo suavissimo. Vulgo, Susina Buon-Boccone.*

Buon-Bocconi (Susini) Quadri della R. V. di Cast. N. 19. Michel. m. m.

Il BUON-BOCCONE è un Susino proprio del Genovesato: esso però somiglia tanto al *Catelano Toscano* che si può considerare come una razza sorella, variata solo da una leggiera differenza di figura e di colore, ciò che mi ha determinato a distinguerlo sotto il nome di *Catelano giallo*.

La sua pianta è alta, rotonda, guarnita di messe lunghe, divise in nodi grossi e frequenti, i quali portano delle foglie ovali e puntute che somigliano un poco a quelle della *Claudia*, avendo come esse le nervature del disco assai rilevate, ma che sono meno larghe, e col peduncolo colorito di rosso.

Il frutto è grosso, oviforme, coperto di una buccia in prima verdognola, ma che poi degrada in un giallo sudicio e opaco, il quale nella maturità è velato da una parte da una sfumatura di rosso, per lo più leggiera, qualche volta vivissima.

La polpa è gialla e di un tessuto così delicato che si scioglie tutto in sugo: il suo gusto è dolce e rilevato, e se non gareggia con quello della *Claudia* e della *Settembrina*, sorpassa però quello di qualunque altra susina.

La *Buonboccone* matura in luglio, e la sua maturità è indicata principalmente dalla velatura rossa che vi si sviluppa da un lato quando la pianta è posta in luogo aprico: qualche volta però essa acquista tutta la sua perfezione senza colorirsi, e allora è indicata dall'oscuramento della buccia che prende un giallo opaco e senza spicco, ma che non avvizzisce, nè sta aderente alla polpa come quella della *Settembrina* e della *Claudia*: in questo caso essa non si tiene alla pianta come quelle, ma cade; e perciò non acquista mai quella concentrazione della sostanza polposa che accresce tanto lo zuccherino dei frutti disseccati.

Il Buonboccone è un susino comune nel Genovesato: non dovrebbe essere sconosciuto in Toscana poichè si trova il suo nome nel Micheli, e in una delle susine rappresentate nei quadri della R. Villa di Castello: esso non si incontra negli altri agronomi Italiani, ma se ne riconoscono i caratteri nelle *Catelane* descritte dal Gallo, e perciò si deve supporre che sarà coltivato nel Bresciano: il lettore potrà giudicare dalle parole dell'autore: ecco come si esprime:

«Sommamente sono poi da lodare le *Brogne Catelane* ben mature, e crude per essere anco le più pregiate di tutte le altre, siano poi le bianche, o verdi, o morelle, ovver le cremesine. Certamente io non conosco frutto che si possa agguagliare a questo di dolcezza e di tanto liquor delicatissimo, nè che sia di così gran conforto all'uomo, quando si trova pieno di calore e di molta sete. Che diremo poi del refrigerio che sente l'uomo afflitto dalla febbre, e dall'ardente sete, quando gli è concesso dal medico una *Catelana* ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, e gustandola così fresca con tanta soavità dell'abbondante liquore, per lo quale resta temperata quella grande arsura con ricuperare alquanto del gusto perduto?» (*Gallo, Giorn. Quinta*, pag. 110).

Io mi credo autorizzato a fare la medesima congettura riguardo al Regno di Napoli, riconoscendo i caratteri del nostro *Buonboccone nel Susino di Catalogna* del Porta: ecco come lo descrive: *Sic inter prunorum genera à ceterioris Hispaniæ regione nobis allata ob id nobis etiam Catalanica dicta non vulgaria nobis sunt, sed quibusdam in hortis asservantur, dulci succo prædita, carne molliori; gustu suavi, purpureoque splendet colore, parte qua solem spectant ex adversa candicant, pressum digitis os internum dimittit, oblonga, exili nucleo ac longo.* Porta, Pomar. p. 182.

È più difficile certo il decidere se questa susina si conosca dagli Oltramontani: io, a dir vero, non posso combinarla con alcuna delle susine descritte da Duhamel, da Knoop, da Forsith, e da Hooker; ma come distinguerla nell'infinita quantità delle susine Tedesche di Sicler?

La sola cosa che posso dire si è che io non l'ho potuta vedere nè a Parigi, nè a Vienna, e che i pomologi di questi paesi non hanno saputo indicarmi fra i loro susini una varietà che vi corrisponda.

La sua coltura è semplice, e la sua fecondità ricca e costante. Io non ne conosco alcuna pianta spontanea: tutte quelle che ho vedute sono innestate; ed è con questo mezzo che se ne conserva la razza.

testo trascritto da Riccardo Bocci (Scandicci, Firenze)

**SUSINA CATALANA
o CATELANA**



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 12 di 354

Susino Catalano

P. PRUNUS CATALANICA *fructu magno, oviformi, æstivo; epicarpo livide-virente; sarcocarpo virescente; delicato, gustu gratisismo. Vulgo: Susina Catalana.*

Catalana-Susina. Mich. QUADRI della R. Villa di Castello.

Catalano, specie di Susino. *Prunus Catalanica.* Dav. Colt. 185. Vocab. della Crusca. Verona 1806.

Catelano, specie di Susino. *Prunus Catalanica.* Vocab. Ital. e Lat.

Catelane, Susine. Gallo. G.ta Quinta p. 110.

Il Catalano è uno dei migliori susini della Toscana. Esso offre molte varietà che si somigliano assai, e per la figura e pel gusto, ma le migliori sono la *Catalana propria*, o *Catalana Toscana*, e la *Genovese*, o il *Buon boccone*.

La Catalana Toscana è una susina grossa, oblunga, ovale alla cima, e degradante in un collo quasi insensibile verso il picciuolo. La sua buccia è coperta intieramente di un verdastro sudicio che la rende opaca, e perciò non le dà un aspetto ben grazioso; e la polpa che la distingue fra la massima parte delle susine, è verde, di un tessuto molle e gentile, e di un sugo abbondante e saporito.

Questa Susina è abbondantissima in Firenze, Vi matura dalla fine di Luglio alla metà di Agosto, e gareggia colla *Susina Regina*, e colla *Vecchietti*, ma non regge al paragone delle *Damaschine*, del *Buon boccone*, e della *Claudia*.

Io credo che la *Catalana* si conosca sotto il medesimo nome nella massima parte dell'Italia meridionale, e nello stato Veneto. Il Gallo l'annovera fra le migliori susine del Veneziano, e il Micheli la mette alla testa delle Susine Toscane. Essa si trova dipinta nei quadri della R. Villa di Castello, e vi figura tra le migliori.

Le Pomone Francesi non mi presentano alcuna susina che possa rapportarsi a questa, sia per la figura che per la descrizione, nè mai mi è avvenuto di vederla a Parigi. Io non la saprei riconoscere neppure nelle Pomone Inglesi, e nelle Tedesche; ma l'ho trovata sulla fine di Settembre nel mercato di Vienna, ove si vendeva sotto il nome volgare di *Pruna Greca* (Pflaume Griechen).

La sua coltura è quella che si richiede per gli altri susini: si propaga coll'innesto sul susino selvatico, non conoscendosi alcun individuo di piede domestico per averne dei polloni. È di un prodotto continuo ed abbondante, mettendo quasi sempre dei fiori, e allegandoli facilmente; ma non conviene pel commercio, perchè non è di serbo, e vuol essere mangiata appena raccolta.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

testo trascritto da Flavio Menardi (Finale Ligure, Savona)

SUSINA CLAUDIA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 16 di 354

Susino Claudia

P. PRUNUS CLAUDIA, *fructu medio, æstivo serotino; epicarpo palide-virente, maculaque rubea velato; sarcocarpo virescente, delicatissimo, succo sapidissimo. Vulgo Susina Claudia.*

La CLAUDIA è la regina delle Susine. Bella nelle forme e di colorito modesto ma gentile, essa le supera tutte in delicatezza, in abbondanza di sugo, ed in sapore.

La pianta della *Claudia* ha una fisionomia marcatissima, che la distingue a prima vista. Se è coltivata in libertà non si eleva moltissimo, ma forma una testa piena e regolare.

Le sue messe sono corte, grosse, irregolari, a nodi rappsimati, e colla corteccia tinta di un poco di violetto.

Le foglie larghe e quasi ovali, sono marcate dal rilievo delle nervature, che biancheggiano sensibilmente sul verde chiaro del disco, e vi si fanno distinguere.

Il fiore è uno dei più grandi fra i fiori dei Susini.

Il frutto è rotondo, di una grossezza mezzana, tagliato da una suttura marcata, e pendente da un picciuolo piuttosto corto. La buccia è sottile, verdastra, e sfumata da una velatura di rosso dal lato del Sole. La polpa è fina, delicata, e piena di un sugo abbondante e saporitissimo.

La Claudia è una varietà antica in Italia, e forse già conosciuta dai Latini, sebbene la confusione dei tanti nomi, che aveva, non l'abbia mai lasciata distinguere generalmente. Io ne ho trovate delle piante vecchissime nei miei poderi, ove era coltivata col nome di *Verdacchia rotonda*, e l'ho trovata con questo nome e altri diversi in molti luoghi del Genovesato. Nella Romagna e nel Modenese vi si conosceva da lungo tempo sotto il nome di *Mammola*, e in Piemonte sotto quello di *Claudia*. In Toscana era chiamata *Susina Regina*, e sotto questo nome è figurata nei quadri della R. Villa di Castello. Ora essa ha preso il solo nome di *Claudia* in tutta Italia, e vi è divenuta così comune, che si ritrova in abbondanza non solo nei giardini ma ancora nei mercati.

Non vi è frutto, che si sia tanto propagato quanto questo Susino, e che sia riescito dovunque così bene. Esso deve essere passato dalla Toscana in Francia ai tempi di Caterina de' Medici, e di là in Germania ed in Inghilterra. Ora è comune in tutta l'Europa.

Duhamel lo descrive nella sua Pomona sotto il nome di *Dauphine*, e vi dà per sinonimi quelli di *grosse Reine Claude*, *Abricot vert*, *Verte-bonne*: nè si può dubitare della sua identità colla nostra Claudia,

corrispondendovi esattamente tanto nella descrizione quanto nella figura, specialmente se si esamina quella dell'esemplare colorito che io possedo, e che è citato da *Brunet* nel suo *Manuel des Libraires* come dipinto da uno dei migliori miniatori del tempo sotto gli occhi dell'Autore. Essa è ripetuta dal nuovo Duhamel sotto il medesimo nome, ed è certo la stessa, sebbene la tavola in cui è figurata, assai esatta per le forme, non sia punto vera pel colorito.

I Pomologi Inglesi la descrivono tutti, e sempre col medesimo nome. Io l'ho trovata in Miller, e nella Pomona di Batty Langlet, che è la più antica che io conosca.

La trovo in Forsyth, che la chiama *grosse Reine Claude* per distinguerla da due altre *Claudie* che descrive egualmente: e la trovo nella Pomona Londinese di Kooker, ove è figurata colla più grande verità non solo per le forme ma anche pel colorito.

Knoop l'annovera esso pure fra le Susine del Belgio, e Mayer fra quelle del Wurzbourghese, e si trova sotto il medesimo nome nella Pomona Austriaca, in quella di Sicler, e in tutte le altre Pomone Tedesche.

La *Claudia* fiorisce presso a poco nel tempo degli altri Susini; ma il suo frutto è dei più tardi a maturare. In Italia si comincia a mangiarlo sui principj di Agosto, e si continua secondo le località sino a tutto il Settembre.

Questa Pianta esige un terreno grasso ed umido. Se è posta nel secco, i suoi frutti, non solo rimangono piccioli, ma non acquistano la maturità che loro è propria. Essi ingialliscono invece di prendere il verdastro gentile, che è il loro color naturale, e la loro polpa resta aspra ed insipida. Essi si perfezionano invece nei giardini ancorchè non sieno molto soleggiati, e vi sviluppano un sugo abbondante, che non manca mai di sapore.

Lo stesso principio, che snatura i frutti della *Claudia* quando vengono in un terreno arido e secco, li fa abortire e li rende inconoscibili quando si trovano sulla pianta in una quantità sproporzionata. Quindi bisogna diradarli, e lasciarne solo quel numero che possa trovarvi un nutrimento abbondante. Così, essa ama il taglio e la spalliera. Questo metodo, poco praticato nei paesi meridionali, è adattissimo al nostro Susino, il quale se è ben condotto vi matura dei frutti squisiti.

La figura che abbiamo data rappresenta due individui dei più belli: perciò potrà sembrare a taluni diversa dalle *Claudie* del commercio. Chi coltiva però questa pianta con un poco di cura sarà convinto facilmente

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

che la loro grossezza non è straordinaria per gli alberi posti in giardino,
e specialmente per quelli condotti a spalliera.

testo trascritto da Valeria Negri (Perugia)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 20 di 354

SUSINA DAMASCHINA D'ESTATE



Susina Damascina d'Estate

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 22 di 354

Susino Damaschino Estivo

P. PRUNUS DAMASCEMA, *fructu æstivo, parvo, oviformi*; epicarpo flavo, glabro, alboque poline leviter velato, sarcocarpo flavo, succoso, grato sapore donato. *Vulgo*, Susina Damaschina estiva

Prunus ... Damascena. Plin. Cap. 13

Pruna ... Damascena ... Pruna siccatur in sole per crates loco sicciore disposita. Hæc sunt quæ Damascena dicuntur. Palad.

LA SUSINA DAMASCHINA D'ESTATE è una varietà della Damaschina settembrina. Le loro piante si somigliano tanto, che chi non è ben avvezzo a vederle ambedue, le prende facilmente l'una per l'altra. Sono alte, piene, piramidali; e le loro messe, ancorchè sottili, si sostengono dritte nel centro dell'albero, e solo si fanno pendole nei rami esteriori. Le gemme frequenti e vigorose le rendono fosche di un fogliame minuto ma vegeto, che lor dà una fisionomia lussureggiante.

I fiori sono piccioli e bianchi, sbocciano a grappi, e allegano facilmente.

Il frutto della Damaschina estiva ha le modeste forme di quella settembrina, ma è un poco più grosso, e la sua buccia, che è gialla, spicca un poco più, perchè il polline bianco che la vela è più leggiero. La polpa è gialla, carnosa nella mezza maturità, e piena di un sugo grazioso, il cui sapore è particolare alle due Damaschine; ma per poco che passi diventa pastosa, e perde del suo rilievo, cosa che non succede nella settembrina.

La Damaschina estiva non è così propria alla seccagione come l'autunnale, e se si secca, non conserva la morbidezza dell'altra; ma è graziosa assai a mangiarsi fresca, e dura lunghissimo tempo sull'albero, sicchè con una sola pianta si può fornire la tavola giornalmente per più di un mese. Nel Genovesato, ove è coltivata in diverse località, essa continua dal Luglio al Settembre, e si attacca alla Damaschina autunnale, che va a tutto l'Ottobre.

La Damaschina estiva si trova in abbondanza nel Regno di Napoli, ed è comune nei contorni di Roma, ove si coltiva sotto il nome di *Zuccherina*. Io l'ho cercata inutilmente nella Romagna, nella Lombardia, e nel Piemonte. Pare che dovrebbe trovarsi nel Bresciano, essendo descritta dal Gallo, il quale l'annovera fra le susine migliori del Veneziano, dicendo che *le Damaschine, sebbene sieno le più picciole di tutte le altre, sono però belle, saporite e sane per mangiarsi crude, ma più cotte e secche*; (Gallo, pag. 110) ma per quante diligenze abbia fatte per riconoscerla in quel paese, non mi è riescito di poterla vedere.

La Toscana manca pure di questa susina: essa non si vede nè a Firenze, nè a Pisa, e non si trova neppure nei Quadri della R. Villa di Castello, e nel Micheli.

Io la credo sconosciuta pure fra gli oltramontani: tutte le loro Pomone descrivono delle susine di questo nome, ma non ne hanno una che corrisponda a questa. Non si ha che ad esaminare le descrizioni di Duhamel per convincersi della loro differenza. Egli annovera undici varietà di *Damas*, e sono tutte diverse, sia per i caratteri che risultano dalle descrizioni, sia per le forme e i colori che hanno nelle tavole. Posso aggiungere che in alcuni frutti di esse, che ho gustati in Francia, non vi ho trovato di quel certo gusto, che distingue fra noi le *Damaschine* dalle altre susine, e che è proprio a loro sole.

Tali pure sono le *Damascene* delle Pomone Tedesche e delle Inglesi: in tutte queste opere si trovano molte susine con questo nome, siccome se ne trovano in Bauchino, e in Tournefort; ma non ve ne è una, che abbia la minima analogia con quelle che si coltivano in Italia.

Non so se il clima di questi paesi si presterebbe egualmente che il nostro alla loro coltura: a dir vero pare che le *Damaschine* esigano un paese caldo; ed in effetto non si trovano fra noi che nei paesi più meridionali, e sulle colline di preferenza ai luoghi piani e grassi; ma non sarebbe inutile il tentare di naturalizzarle anche nei climi medii; e ve ne sarebbe l'oggetto, possedendo esse proprietà, che le rendono preziose. Ciò, che deve invitare a questo tentativo, si è la facilità di propagarle senza innesto, poichè vengono di pollone, e ne producono un'infinità.

Il loro nome annunzia la loro provenienza dall'Asia, ma non so quanto si possa contare sopra tale indizio, sapendo per esperienza quanto sono arbitrarj i nomi, che si danno fra noi ai frutti.

Pare certo che i nostri antichi abbiano tirato da Damasco una varietà di susine, celebrata prima da Plinio, e poi più precisamente da Paladio, il quale la vanta per la sua disposizione ad essere disseccata. Ma, in mezzo a tanti *Damas*, di cui è piena l'Europa, chi mai potrà precisare qual sia la *Damascena* di Paladio?

Lasciando dunque questa questione, noi ci limiteremo ad osservare fra le tante varietà di susine, che portano questo nome, non ve ne è forse alcuna, che riunisca le qualità delle nostre *Damaschine*, e specialmente quella di conservare nello stato di disseccazione una morbidezza, ed un gusto, che loro è particolare.

testo trascritto da Maria Francesca Nonne (Fonni, Nuoro)

SUSINA DAMASCHINA SETTEMBRINA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 26 di 354

Susino Damaschino Settembrino

P. PRUNUS DAMASCENA, *fructu oviformi autumnali minori, epicarpo flavo glabro alboque polline velato, sarcocarpo flavo firmo succoso gratissimo sapore donato. Vulgo Susina Damaschina Settembrina.*

LA DAMASCHINA SETTEMBRINA è la più picciola, e la più gustosa delle due Susine, che ricevono in Italia il nome di *Damaschine*.

L'albero non ingrossa molto, ma si eleva assai, e viene dritto e ramoso. Le sue messe sono sottili e semipendole.

I Fiori sono bianchi, picciolissimi, ed uniti a gruppetti.

Il Frutto è picciolo, di forma ovale e oblunga: la sua buccia, per se stessa liscia e tinta di un bellissimo giallo d'oro, è velata da un polline bianchiccio che ne cuopre il brillante, ma che sparisce nel maneggiarla.

La polpa è carnosa, ma non manca di sugo, ed ha un sapore che non si può definire, perchè proprio alle due *Damaschine*, e diverso da quello di tutte le altre Susine. Esso però è in questa ancora più grazioso che in quella di State.

La Damaschina Settembrina matura fra il Settembre e l'Ottobre, e persiste sull'albero, se non ne è staccata, sino ad avvizzire: questa particolarità favorisce la sua maturazione, e per conseguenza ne facilita la disseccazione.

Poche Susine si prestano così facilmente a ricevere questa preparazione per l'Inverno; e poche conservano in tale stato la morbidezza ed il gusto della Settembrina.

Questa varietà è abbondantissima nel Genovesato, e vi si conserva *spontanea*, poichè viene di pollone, e si moltiplica senza innesto.

Tutte le esposizioni sono buone per questa pianta: ama però di preferenza i luoghi aprichi, ove il suo frutto acquista uno zuccherino grazioso, che rileva il gusto singolare che lo distingue.

Essa è fecondissima, cuoprendosi di una quantità infinita di fiori, che sbocciano a gruppetti, e che allegano in grandissimo numero: quindi è considerata come una pianta di molto prodotto, perchè provvede le tavole in istato di frutto fresco per più di un mese, e le fornisce poi per tutto l'inverno di frutti secchi, che si mangiano crudi alle frutta, o cotti in guazzo; e che si danno agli infermi come espettoranti aggradevoli, e come dolcificanti.

Io non l'ho mai veduta in Toscana, e l'ho ricercata inutilmente in Piemonte, e in tutta la linea dell'Appennino Lombardo da Novi sino a Bologna, ove ho viaggiato nella stagione della sua maturazione.

Essa non è conosciuta neppure in Francia. I Pomologi Francesi descrivono molte Susine col nome di *Damas*, ma non ne trovo alcuna che abbia analogia con questa. Non si ha che ad esaminare le descrizioni, e le figure dell'antico e del nuovo Duhamel per convincersi che i loro *Damas* sono una cosa affatto diversa. Nè credo che essa vi possa figurare sotto di un altro nome, poichè non ve ne riconosco alcune che ne abbia le forme ed il colorito. D'altronde io non sono mai riuscito a vederla nè a Parigi nè in Provenza, ove mi sono trovato due volte nella stagione autunnale.

Ho esaminate egualmente tutte le Susine di Knoop, e quelle delle Pomone Inglesi per vedere se vi potevo riconoscere la nostra Settembrina, ma inutilmente.

Tutte descrivono dei *Damas*, ma sono sempre i medesimi di quelli di Duhamel, e non hanno alcuna analogia colle due varietà che si coltivano nel Genovesato.

Questa Susina non è conosciuta neppure in Ispagna. Io almeno non l'ho mai veduta nè a Cadice nè in Valenza, ove ho passato precisamente tutto il settembre, e dove ho avuto cura di esaminare i frutti della stagione.

I Geoponici Latini parlano di molte varietà di Susine, e Plinio ne descrive una col nome di *Damascena*: ma neppur questa si somiglia alla nostra Damaschina. La Susina di Plinio è distinta da un nocciolo molto grosso e da una polpa difficile a disseccare; e la nostra invece ha una polpa gentile, e proprissima alla disseccazione, e chiude un nocciolo esilissimo e fragile.

Pare dunque che questa varietà sia particolare al Genovesato. Ma, vi è essa indigena, o vi è stata trasportata da qualche suolo straniero?

La questione è difficile a sciogliersi. Le nostre tradizioni ripetono questa Susina dalle Crociate. Egli è certo che i Genovesi portarono in quell'occasione moltissime piante dall'Oriente; e questa poteva essere nel numero. Ciò, che dà un qualche peso a tale congettura, si è lo stato di *pianta spontanea* che conserva in questo paese, ove non si moltiplica che di pollone: questa circostanza suppone sempre un'origine indigena, o almeno un trapiantamento di prima mano dal luogo di origine.

Qualunque sia però la sua provenienza, questa Susina sarà sempre una delle varietà le più pregevoli per la bontà de' suoi frutti, per la sua fecondità, e per la sua facilità ad allignare ed a propagarsi.

Quindi essa dovrà tenere uno dei primi posti nella nostra Pomona.

testo trascritto da Maria Francesca Nonne (Fonni, Nuoro)

SUSINA SANTA CATERINA
o TORLO D'OVO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 30 di 354

Susino Santa Caterina

PRUNUS SANCTÆ CATHERINÆ, fructu rotundo, serotino; epicarpo glabro, luteo, in maxima maturitate passo; sarcocarpo flavo, succoso, saccharatissimo. Vulgo, Santa Caterina o Torlo d'ovo.

Prunus fructu cerei coloris. Pruna coloris ceræ ex candido in luteum pallescentis. C.B. Pin. 443. Pruna cerea sive cereola. TABERN. Icon. 991. Prune Sainte Catherine. TOURNEF. Inst. Rei. Herb. Clas. 21. p. 622.

Prunus fructu medio, oblongo, cereo. Sainte Catherine. DUHAMEL, n. 93. pl.19.
The Catherine Plum. POMONA LONDINENSIS, n. 24.

LA SANTA-CATERINA è considerata dai Pomologi come l'ultima fra le buone Susine, e pare che abbia preso il suo nome dal tempo in cui matura, conservandosi fresca sino oltre la metà di Novembre, cioè sino al giorno dedicato a questa Santa.

Il suo albero è formato di rami rari, sparsi e lunghissimi, guarniti di poche imbranzazioni, e divisi in nodi molto distanti fra loro nei quali si svolgono le *gemme fiorifere*.

Il frutto è tondo, liscio, totalmente giallo, e somiglia appunto ad un torlo d'ovo, motivo per cui ne ha preso il nome. Se la pianta è in luogo aprico ei si colora prima di essere edule, e la sua maturità vera non coincide coll'apparente: perchè acquisti la perfezione bisogna lasciarlo alla pianta sino a che la buccia divenga vizza: prima di questo sintoma ei figura come un frutto perfetto, ma se si mangia vi si trova una polpa aspra e senza gusto: lasciato sui rami, essa vi subisce una decomposizione lenta che la rende morbida, e vi sviluppa un sugo dolcissimo che non manca di rilievo.

Si deve attribuire a questo modo particolare di maturazione la prerogativa che la distingue di conservarsi tanto tempo alla pianta senza marcire, nè alterarsi in verun modo.

Il nemico di questa Susina è un insetto che vi si schiude nell'interno in seguito alla deposizione dell'ovo di una farfalla, e che, precipitandone la maturazione, non permette che si perfezioni. In certi anni non vi è quasi frutto che non ne sia tocco, e allora il raccolto si può riguardare come perduto. Anche Duhamel accenna questo difetto, ma non ne fa gran caso.

Tale è la Susina che gli Oltramontani distinguono col nome di *Santa-Caterina*, e che nell'Italia Settentrionale ove si coltiva, è distinta con quello di *Torlo d'ovo*.

Essa tiene uno dei primi posti in certi climi ove si perfeziona: in Italia però non può stare al confronto della *Damaschina Settembrina*,

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

nè della *Scaudatella* di Napoli, varietà che si somigliano tanto, e che riuniscono al vantaggio di durare tardissimo, quello di maturare perfettamente e successivamente lungo l'autunno, malgrado delle piogge, e al sicuro degl'insetti.

Ciò non dimeno, la Santa Caterina non lascia di avere del merito anche per noi, e credo che non si debba escludere da chi ama di avere una Collezione scelta.

testo trascritto da Marisa ed Elvio Corti (Roncaglia, Alessandria)

SUSINA SCAUDATELLA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 34 di 354

Susino Scaudatella o Damaschino vernino di Napoli

P. PRUNUS HYEMALIS, *fructu parvo, oviformi; epicarpo lutescente, alboque polline velato; Sarcocarpo flavo, firmo, succoso, succo dulci suavissimo. Vulgo, Susina Scaudatella.*

LA SCAUDATELLA DI NAPOLI è la sola fra le Susine serotine che meriti di essere coltivata. Essa gareggia colla *Settembrina* del Genovesato, di cui ha la fisionomia e i caratteri, e la sorpassa in durata, conservandosi fresca sino a tutto il Dicembre.

La pianta somiglia perfettamente a quella della *Damaschina autunnale*. Tronco alto e ramoso, rami sottili, pieghevoli e lunghi, foglie piccole e spesse, fiore minuto e a gruppetti, tutto l'annunzia per una vera *Damaschina Settembrina*.

Anche il frutto si somiglia perfettamente a quello di questa preziosa varietà. È piccolo, ovale, coperto di una buccia gialla, velata da un polline bianco, e contenente una polpa gialla e carnosa, che non si scioglie come nel *Buonboccone* e nella *Claudia*, ma ce contiene un succo abbondante e di un sapore tutto proprio che la distingue dalle altre Susine.

I Napoletani colgono la *Scaudatella* in Ottobre e la conservano liscia e fresca sino a tutto il Dicembre. Io l'ho mangiata sul finire di questo mese in uno stato di freschezza di cui non si ha idea nei frutti di serbo, e vi ho trovato tutto lo zuccherino dei frutti estivi, e quel gusto proprio delle Damaschine, che non si può esprimere, ma che il palato distingue da quello delle altre Susine.

Forse la proprietà di conservarsi così bene è dovuta al clima, che non è esposto in quei paesi nè alle brine, nè alle piogge autunnali, le quali diluiscono lo zuccherino dei frutti e li fanno marcire. Qualunque però ne sia la cagione, essa costituisce un carattere prezioso, perchè prolunga sulle tavole il godimento dei frutti estivi senza che ne manchi il gusto.

In molti paesi ho veduti dei frutti serotini ornare le tavole sul primo inverno, e le Susine ne presentavano diversi, ma ho sempre trovato che il loro merito si riduce alla vista, mentre la polpa è sempre insipida e senza pregio.

Il clima di Napoli è il solo che offra delle eccezioni a questa regola, e la *Susina Scaudatella* ne è una delle più interessanti.

Io non so se si presti alla seccagione come la nostra *Settembrina*, non avendone veduto in Napoli che delle fresche. Ma non esito a

credere che vi si presterebbe egualmente, e che conserverebbe in quello stato tutta la morbidezza e il sapore che distinguono la Genovese. Probabilmente la *Scaudatella* non è destinata a tale uso nel territorio di Napoli, perchè il lusso della Città ne rende lo smercio più lucroso in istato di frutto fresco. Ma sono persuaso che riuscirebbe benissimo se fosse messa alla prova.

Nel Genovesato la *Settembrina* è una pianta spontanea che si moltiplica per polloni. Io non ho potuto verificare se la *Scaudatella* in Napoli abbia lo stesso vantaggio. Le piante che ho esaminate non mi hanno presentato indizio d'innesto. I contadini però le pretendevano innestate. Io dubito della verità della loro asserzione, ma non ho potuto assicurarmene, perchè le piante che ho vedute non avevano polloni al piede da potersi confrontare.

Sarebbe interessante per l'agricoltura e per la fisica vegetale l'instituire il confronto di queste due varietà tanto somiglianti coltivandole insieme nel medesimo luogo, e mi propongo di ritentarlo. Sin ora non vi sono riescito, perchè le piante che aveva fatte venire da Napoli non mi sono giunte in istato di ripresa; non mi scoraggisco però, e spero di poter annunziare ai miei lettori il risultato della mia esperienza nel trattato sul Susino, che si pubblicherà nella parte scientifica dell'opera.

Il disegno che accompagna questa descrizione è opera del Sig. Ferdinando Mori di Napoli già conosciuto per i suoi talenti nell'intaglio, e che lo sarebbe egualmente nella miniatura se i suoi impegni nel bulino gli permettessero di occuparsi di questa specie di lavori. Io debbo alla sua amicizia diversi originali eseguiti in Napoli sotto i miei occhi, e che figureranno nella Pomona al confronto dei più finiti in questo genere.

testo trascritto da Riccardo Bocci (Scandicci, Firenze)

SUSINA VECCHIETTI



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 38 di 354

Susino Catelano violaceo o Susino Vecchietti

P. PRUNUS CATALANICA, *fructu violaceo, oviformi, estivo; epicarpo undique colorato; sarcocarpo tenero, succoso, grato sapore donato. Vulgo, Susina Vecchietti.*

Catelana Morella, Gallo, Giorn. quinta. p. 110.

La VECCHIETTI è una delle varietà della *Catelana*, e forse la stessa accennata dal Gallo sotto il nome di *Catelana Morella*.

La sua pianta è di grandezza mediocre. I rami sono guarniti di messe sottili, divise in nodi rari e distaccati, i quali portano una foglia oblunga lanceolata seghettata e di un verde cenerino.

I suoi frutti sono grossi, oviformi come quelli delle altre Catalane, tagliati da un lato da una suttura leggerissima che si pronunzia un poco più verso la punta ove muore.

La buccia è violacea, chiara dalla parte dell'ombra, e carica dal lato del Sole, ma senza macchia nè velatura di altro colore.

La polpa è giallognola, gentile, sugosa, e di un sapore zuccherino e rilevato.

Questa susina matura in Agosto, e si trova in abbondanza nel Fiorentino.

Io non l'ho veduta in altro paese d'Italia, e non saprei riconoscerla in alcuna delle figure che si vedono nelle Pomone Oltramontane.

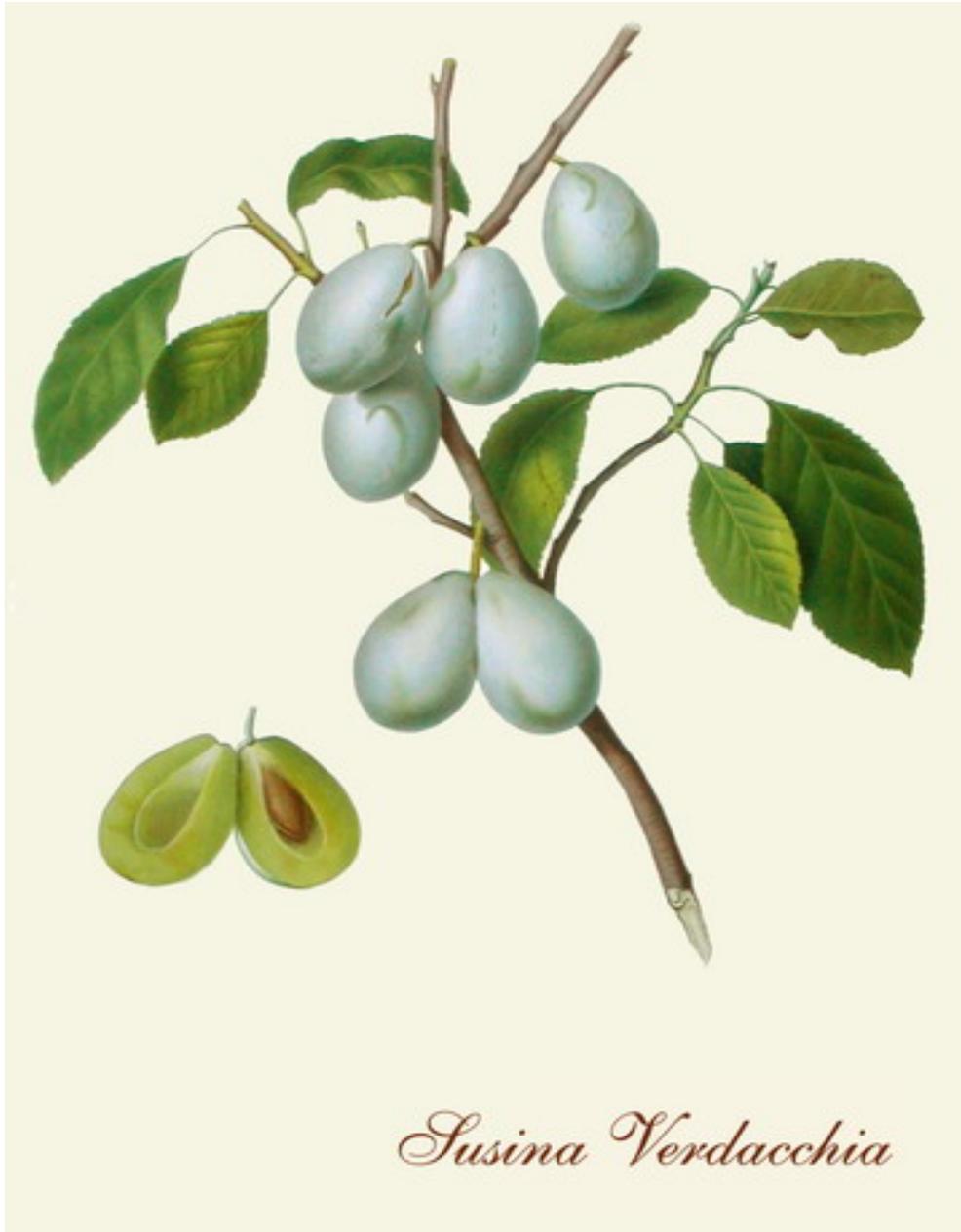
Credo però che meriti di avervi un posto potendo stare al confronto delle susine migliori, e non cedendo forse in bontà che alle Claudie, ai Buonbocconi, e alla Settembrine.

testo trascritto da Riccardo Bocci (Scandicci, Firenze)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 40 di 354

SUSINA VERDACCHIA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 42 di 354

Susino Verdacchio

P. PRUNUS VERDACCHIA, *fructu autumnali medio, oviformi; epicarpo graviter virente, poline albo velato; sarcocarpo viridi, succoso, sapidissimo. Vulgo, Susina Verdacchia.*

La VERDACCHIA è una delle migliori susine che si conoscano; forse non vi è che la *Claudia* che le sia superiore, nè credo che possa essere eguagliata da altre che dal *Buon-boccone*, e dalla *Damaschina autunnale*, e forse dalla *Santa Caterina*: tutte le altre susine a me note sono molto inferiori.

La *Verdacchia* forma una pianta di una fisionomia particolare. Ha i rami lunghi e aperti, i quali continuano in messe sottili, lunghe, pendole, e a nodi assai radi.

I fiori sono piccoli e riuniti a due o tre per gemma, ma allegano con difficoltà, sicchè il frutto, che rade volte è bino, o trino, resta rarissimo, e sparso così distintamente sui rami che si potrebbe contare.

La sua forma è ovale, tondeggiante alla punta, un poco tumeggiante nel mezzo degradante appena verso il picciuolo ove finisce in una punta molto ottusa.

La buccia è verde, e tale si conserva nella massima maturità, ma è velata da un polline bianco, che modificando il verde del fondo, la fa comparire come cinericia: questo polline sparisce per poco che si maneggi, e allora la buccia riprende nella parte toccata il verde carico e opaco che le è proprio.

La polpa è verde come la buccia, di un tessuto croccante, che si fa sugoso e gentile, quando è nella massima maturità, e che spiega un gusto grazioso e dolcissimo.

Il nocciolo, oblungo come il frutto, è piatto e sottile, e non riproduce la varietà che con molta differenza.

La *Verdacchia* matura in Settembre. È una della più tardive fra le buone susine, mangiandosi l'ultima, all'eccezione solo delle *Settembrine*, e della *Santa Caterina*, che sono le più tardive di tutte.

Bisogna coglierla nella sua maggior maturità per sentirne il pregio; poichè, se non è di perfezione, la polpa resta dura e croccante, e non vi si sente il sapore, nè vi si sviluppa il sugo: essa dura nella dispensa, e regge al trasporto, sicchè potrebbe entrare con vantaggio nel commercio; ma non è molto coltivata attesa la poca abbondanza de' suoi frutti dovuta non solo alla difficoltà di allegare, quanto ancora alla

disposizione delle gemme, che sono meno ravvicinate nei rami di quelle delle altre susine.

Così, noi la troviamo rara nei mercati, ma la troviamo frequente nei pomarj dei dilettanti. Io l'ho veduta in Piemonte, nello stato Veneto, nel Parmigiano, negli stati del Papa, in Toscana, e nel Regno di Napoli, e quasi da per tutto sotto il nome di *Susina Verdacchia*. Il Genovesato è il paese ove abbonda di più, quantunque non si trovi frequente presso i fruttivendoli.

La *Verdacchia* non si moltiplica che coll'innesto, il quale riesce sopra qualunque susino. Probabilmente la prima pianta che deve averle data l'origine, provenendo necessariamente da un seme, avrà prodotti dei polloni coi quali si sarebbe certamente potuta moltiplicare senza l'aiuto dell'innesto, ma io non la conosco in tale stato in alcun luogo; perciò bisogna aver ricorso a questo metodo.

Pare strano che una susina così preziosa non sia nota agli Oltramontani: pure io posso assicurare di non averla trovata in alcuno dei loro Pometi, siccome non la trovo nelle loro Pomologie: ho esaminate con cura le infinite varietà di Duhamel, di Knoop, di Mayer e di Brookshaw, e non ne riconosco alcuna che combini con questa.

In Italia la nostra *Verdacchia* potrebbe essere confusa con la *Catalana verde*, se non ne differisse grandemente nel volume, e un poco anche nel gusto.

La *Catalana* è già stata figurata nel Fascicolo ottavo, e si vedrà che è molto più grossa, e di un verde meno rilevato. Quanto al sapore quello della *Verdacchia* è più concentrato, e la sua polpa, un poco più croccante, riesce più grata al palato.

Ambedue però sembrano esclusive alla nostra Penisola, e meritano uno dei primi posto fra la Susine.

testo trascritto da Riccardo Bocci (Scandicci, Firenze)

UVA ALBAROLA
o BIANCHETTA GENOVESE



Uva Albarola genovese

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 46 di 354

Uva Albarola o Bianchetta Genovese

VITIS VINIFERA GENUENSIS, *racemis mediis maxime congestis, acinis compressis albicantibus, succo dulci suavissimo. Vulgo, Albarola, o Bianchetta Genovese.*

L'ALBAROLA è una delle uve colle quali è composto il vino famoso delle *Cinque Terre*, e quello specialmente con cui si fa il *vino-liquore* celebrato dal Baccio sotto il nome di *Amabile*. Il suo grappolo è oblungo, rilevato sommamente serrato e di una grossezza piuttosto distinta. Gli acini sono tondi, ma così stretti fra loro che restano compressi dai lati e di forma ineguale. La polpa che chiudono è tenera e dolce; e la sostanza resinosa che l'avvolge trasparendo dal fiocine gli dà una tinta di bianco che supera quello del Trebbiano, e che si avvicina all'albezza del latte. È un'uva che matura facilmente, e che contiene molta parte zuccherina; quindi essa si presta alla composizione dei vini dolci; ma è scarsa di tartaro, e il suo vino naturale, fatto puro, resta un poco debole. Bisogna mescolarla col *Vermentino* (Picca-bon), il quale tende al *secco* e col *Rossese* che abbonda di gaz carbonico e vi dà il pizzico. Con questa composizione si ottengono dei vini squisiti tanto per pasteggiare quanto per gli arrostiti, e che somigliano un poco ai vini del Reno: essi riescono più o meno spiritosi in ragione delle proporzioni delle uve che vi entrano o della loro maturità ma sempre sono bianchi, limpidi, gentili, *secchi* e di serbo.

L'*Albarola* pare un'uva esclusiva del Genovesato: la sua coltivazione comincia nella Polcevera, dove è conosciuta sotto il nome di *Bianchetta*, e dove forma il fondo dei vini secchi e gentili di Coronata e dei suoi contorni. Essa continua nella Riviera di Levante e conserva il nome genovese di *Bianchetta* sino a Sestri. Giunti a Levanto comincia a cangiarlo per prendere quello di *Albarola*, che conserva nelle *Cinque-Terre*, ove spiega tutte le sue qualità in grazia del modo ingegnoso con cui è tenuta a pergole basse che l'espongono a tutta la forza del colore solare riverberato dal suolo.

Dalle *Cinque-Terre* l'*Albarola* passa alla Spezia, e di là a Sarzano dove prende il nome di *Calcatella* a causa dei suoi acini che sono sempre calcati gli uni sopra gli altri, e per distinguerla dalle molte uve bianche che vi somigliano, e che vi si coltivano in quel territorio.

Io non l'ho trovata in Toscana dove è rimpiazzata dalla *Trebbiana* colla quale ha molta analogia, sia nel colore che nella natura del vino. Mi è parsa sconosciuta egualmente nelle Provincie Romane del

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Mediterraneo così ricche di uve bianche, siccome nel resto dell'Italia.
Essa però merita di essere propagata.

testo trascritto da Chiara Percivale (Genova)

UVA ALEATICO
o LIATICA DI FIRENZE



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 50 di 354

Uva Liatica o Aleatico di Firenze

VITIS VINIFERA *florentina, racemis parvis, acinis rotundis, cortice rubescente, succo purpureo, dulci muscato, suavissimo. Vulgo, Uva Liatica, o Aleatico di Firenze.*

La LIATICA è un vero *Moscato*, ma è la più gentile di tutte le Uve moscate. Il suo aroma ha un non so che di soave che alletta il gusto e l'odorato senza ferirlo, e perciò è preferito dai palati fini a quello dei moscatelli più rinomati.

Il vitigno non è vigoroso e produce poco: i grappoli sono piccioli e spargoli: gli acini, tramezzati sovente di peduncoletti di fiori falliti, sono minuti, rotondi, di buccia vermiglia e trasparente, e di polpa densa, dolce ed odorosa: il vino è rosso, e di un profumo soavissimo.

Io non credo che si faccia in alcun luogo del vino di *Aleatica* pura. In generale essa è mischiata con delle altre uve, e serve a dare della fragranza. In Toscana si prescelgono a tale uso la *Trebbiana*, il *San Giovetto*, e la *Lagrime forte*. Con questo miscuglio si ottiene un *vino liquore* prezioso che gareggia coi vini più prelibati di questo genere.

Pare che la *Liatica* sia un'uva originaria della Toscana. In un paese ove da secoli si coltivano i moscati in quantità, dovevano nascere spesso delle nuove viti dai loro semi e non vi è niente di più probabile, che uno di questi, modificato nella sua concezione dall'influenza di un clima, dove tutto si ingentilisce, abbia dato l'essere all'*Aleatico*, o *Uva Liatica*.

È strano che questo nome non si trovi fra quelli delle uve descritte dal Soderini, il quale pure parla delle Moscadelle, e ne annovera molte, ed è più strano ancora che non si incontri nel Baccio, scrittore che vanta tanto le Moscadelle del Fiorentino ove ai suoi tempi ne esistevano degli intieri vigneti. Io me ne meraviglio perchè lo trovo in Crescenzo che viveva tanti anni prima (1): ma dall'altra parte osservo che ai tempi di questo geonico le *Moscatelle Liviatiche* (così si trovano scritte in Crescenzo), erano pregiate molto da alcuni e non lo erano punto da altri perchè di poco prodotto e facili a guastarsi, nè servivano ancora che per mangiarsi.

Il Trinci è il primo che ne parli come uva da vino. Ei dice che è vitame venuto di Grecia, ma non appoggia a nulla la sua asserzione: era un vecchio costume di attribuire una provenienza straniera e tutto ciò che si distingue dal comune, e la Grecia e la Spagna in punto a frutti ricevono spesso quest'onore, perchè sono nomi che suonano ubertà e fertilità: ma si sa che queste supposte provenienze sono spesso

smentite dall'osservazione e dalla storia, e che le varietà le più preziose non sono che *fisionomie* venute dal seme, le quali compariscono fra i coltivatori senza che le avvertino, e perciò senza che se ne conosca l'origine. Qualunque però sia il luogo dal quale ci è pervenuta quest'uva sarà sempre vero che la Toscana è il paese dove il vino di *Liatica* ha presa la sua riputazione.

Una volta l'*Aleatico* era nel commercio, ed era ricercato come un *vino liquore* di molto pregio, e si preferiva con ragione al *Lunel*, al *Fontignano*, al *Moscato di Taggia* e a molti vini di Grecia. Ora, il gusto per i moscati è caduto, e quello dei vini dolci è molto diminuito, e perciò l'*Aleatico* è meno ricercato. I progressi dell'arte della vinificazione hanno fatto nascere in Italia un'infinità di *vini liquori* meno mielosi; e il metodo di riporli in bottiglie, assicurandone la conservazione e migliorandoli, li ha fatti preferire all'*Aleatico Toscano*, il quale, spedito in fiaschetti, è esposto ad inacidire ed è di trasporto difficile e pericoloso.

L'uva però che gli dà il nome è coltivata da per tutto, e si fa dell'*Aleatico* in tutta l'Italia. Esso è più o meno *moscato* secondo le proporzioni delle uve che entrano nella sua composizione, siccome è più o meno mieloso secondo i metodi coi quali è fatto. I gusti del giorno amano di sentirvi appena l'aromo, e lo vogliono più spiritoso che dolce, ma è certo che, usandola con moderazione nella mistura, la *Liatica* sarà sempre un'uva preziosa, e la fragranza che dà ai vini troverà sempre dei partigiani.

La *Liatica* è una vite fallosa; e tale è riconosciuta da Crescenzi e dal Trinci : il primo però dice che prospera quando è posta sugli alberi. Io non credo che si usi ora in alcun luogo di tenerla in questa maniera, ma non sarei sorpreso che riuscisse. La vite in genere ama di distendersi, e più si stende più ingrossa e produce: vi sono dei vitigni la cui indole particolare è così analoga a quella della *Specie*, che restano sterili se sono sforzati dalla potatura, e che producono in abbondanza se sono abbandonati al vigore della loro vegetazione.

L'Uva *Liatica* è una delle piante che smentiscono l'opinione della generazione e del miglioramento delle varietà per l'influenza del clima e del terreno.

Nata in Toscana è passata in quasi tutti i paesi viniferi dell'Europa, e conserva in tutti la stessa forma, la stessa indole, la stessa fragranza. Prende un maggiore sviluppo dove trova un terreno più sciolto e più nutritivo, allega meglio il fiore dove non è disturbata dalle nebbie di Estate, e l'uva acquista più zuccherino e più fragranza nei climi caldi e nelle esposizioni apriche ove può giungere ad una maturità più completa; ma i suoi caratteri distintivi sono sempre li stessi; e i maglioli della

pianta che, vivendo in un terreno umido ed ombroso, non dava che grappoli acerbi e poco odorosi, trasportati in una collina esposta al meriggio ritornano a produrre delle uve dolci e fragrantissime.

Il disegno che rappresenta la Liatica è stato eseguito in Firenze sopra un campione preso in quelle colline. I Lettori vi riconosceranno il pennello dell'Artista distinta che continua ad onorarmi della sua collaborazione.

(1) Sono anchora altre manere d'uve bianche delle quali alcune advenga che appresso alcuni in grande honore s'abbino appresso noi per diverse ragioni, overo per pochezza di frutto loro, overo che troppo il mollume temono, meno bone per sperienza si trovano, et queste sono moscatelle livatiche, le quali ottime sono da mangiare et in arbori; ma in vigne spesse et appresso la terra non rispondono alla volontà. Crescentio, Opera di Agricoltura, lib. 4, cap. 4, pag. 88.

testo trascritto da Anna Ferro (Borgosesia, Vercelli)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 54 di 354

UVA BARBAROSSA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 56 di 354

Uva Barbarossa

VITIS VINIFERA *fructu suavissimo, in mensis expetito, vetustatem ferente, (Quintil.) racemis mediis, acinis ex-rotundo-ovatis roseo colore fulgentibus, vino eleganter rubescente, sicco, levi simul et generoso, gusto gratissimo, Vulgo. Uva Barbarossa.*

UVA BARBAROSSA. SODERINI. TRINCI. MICHELI

La BARBAROSSA è la regina delle Uve da serbo, e una delle migliori fra le Uve da vino. È un vitigno vigoroso e fecondo che allega facilmente, e il di cui frutto resiste alle nebbie del giugno e alle meteore dell'autunno.

I suoi tralci a nodi piuttosto frequenti portano foglie grandi e a lobi ottusi ondate sovente di una velatura di rosso che annunzia il colore dell'Uva.

I grappoli di una grossezza media non sono nè pignati, nè spargoli: gli acini qualche volta tondi, il più sovente ovati, sono composti di una buccia sottile colorita di un roseo freschissimo e di una polpa molle e gentile che ha un dolce leggero ma grazioso che alletta il palato senza pungerlo e che la rende gratissima in istato di frutto da mensa.

Il vino che ne viene è una bevanda sottile, e leggiera che rinfresca e disseta, e nello stesso tempo non lascia di essere spiritoso, sicchè riesce salubre insieme e grato ed il più adattato per le mense di famiglia.

È da credere che queste qualità provenghino da una combinazione così giusta di acqua, di alcool e di tartaro misti ad un poco di aramo, che non lascia che alcuno prevalga, e concilia così la scioltezza dei vini piccioli collo spirito dei vini grossi.

La parte colorante, che è probabilmente quella che fa l'aspro e il pizzicante della maggior parte delle Uve nere, è nella Barbarossa una sostanza così tenue, che resta diluta nel liquido senz'addensarlo, e serve solo per dare al vino quella bella tinta di rosa che lo distingue. Così il vino ha poco corpo, ma è secco, leggero, ed eminentemente dissetante.

È da sorprendere come con questi pregi la Barbarossa non sia più coltivata di quello che la vediamo, nè goda la riputazione che merita. La cagione di quest'obblìo sta nelle precauzioni che esige per svolgere le sue qualità.

Se è mischiata colle altre uve essa non concorre punto a migliorarne il vino. La parte zuccherina che contiene non è sufficiente per sostenere

una combinazione diversa dalla propria, e le qualità che la distinguono restano perdute nella concorrenza, nella quale sempre prevalgono quelle più pronunziate.

Così bisogna che sia vendemmiata a parte, e fare un vino separato. Nè questo basta: le uve forti e quelle che soprabbondano di zuccherino danno un vino più o meno perfetto secondo le località, ma sempre generoso e di corpo.

Quello della Barbarossa non ottiene la sua bontà se l'uva non acquista la maturità la più completa, e se la quantità del frutto non sia in proporzione colla forza del ceppo.

Quindi è necessario che la piantagione sia fatta in poggio, in esposizione aprica, a ceppi bassi o a filagni e potata con moderazione. Le Uve non devono bollire più di cinque a sei giorni, e il vino, lasciato in botte dopo la svinatura sino al febbraio, vuol essere mutato in quell'epoca, o poi schiarito coi metodi conosciuti in enologia, e riposto in nuova botte e solfato.

Con queste precauzioni in maggio il vino è fatto, e si può bere con soddisfazione. Può essere conservato anche per anni, e dura, ma il suo vero punto è la state che succede la vendemmia e la successiva: se si tiene di più non degrada, ma non migliora. Tali sono i caratteri della Barbarossa come Uva da vino. Essa ne ha degli egualmente interessanti come Uva da mensa.

Molte sono le varietà che formano questa classe di uve. I Toscani vantano l'uva Regina e il san Colombano, i Napoletani la Cattalanesca, i Bolognesi la Paradisa, i Romani il Pizzutello (Galletta) i Genovesi il Vermentino e la Verdepolla, i Piemontesi l'Erba-luss, i Francesi il Chasselas, tutta l'Europa finalmente le Lugliatiche (compresa l'uva greca o laciniata) e i moscati, e prima fra questi la Salamanna.

Nessuna di tante eguaglia nell'insieme delle sue qualità la Barbarossa. I Moscati allettano pel loro profumo e le Lugliatiche per la loro precocità, altre per la dolcezza della loro polpa, altre finalmente pel volume dei loro acini e per la durata.

La Barbarossa riunisce tutti questi pregi. Non ha il profumo dei Moscati, nè è così dolce come il Vermentino e la Cattalanesca, ma il suo dolce è più gentile e non manca d'aromo. Ciò poi che la mette al di sopra di tutte è il suo colorito e la proprietà di conservarsi per tutto l'inverno. Le altre si prosciugano ed avvizziscono nell'avanzare della stagione, e il giallo dorato che ne fa la bellezza si volge in livido; molte non passano il mese di dicembre e infracidiscono. La Barbarossa sola si conserva intatta sino alla primavera, e se è colta asciutta e tenuta con

cura mantiene sino all'ultimo una polpa fresca e piena di sugo, e una buccia liscia e colorita come quando si coglie.

La Barbarossa può essere annoverata fra i Vitigni Toscani. Quantunque sia rara nel Fiorentino, nel Sanese e nelle Valli dell'Arno, abbonda però nella Val di Nievole, a Carmignano, a Pomino, e nel Lucchese. Il Trinci la mette tra i migliori vitigni del Pistoiese e ne dà una descrizione piena di vita come sono tutte quelle di questo scrittore. Ora però la sua coltura non è molto estesa, nè gode in alcun luogo la considerazione che merita. Dapertutto è coltivata come uva da vino, e mischiata colle altre, sicchè le sue qualità restano perdute. I Lucchesi ne fanno uso come uva da mensa e la serbano per l'inverno, ma non generalmente.

Io l'ho cercata inutilmente nelle Spagne e in Francia. Non l'ho potuta vedere in alcuno dei Vigneti che ho percorsi nello stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico; mi è sembrata sconosciuta nella Lombardia e nello stato Veneto.

Il paese in Italia ove l'ho incontrata anche in qualche abbondanza è l'Astigiana. In quelle belle Colline la Barbarossa è coltivata fra i Nebbioli, le Barbere e le Malvagiole, ma solo per uso di cibo. Le mense di Torino ne fanno lusso nell'Inverno, quando l'Erbalus comincia a mancare. I Gustaj l'apprezzano sopra qualunque altra, e si vende carissima.

La Costa Ligustica e specialmente il Nizzese coltivano molte uve con questo nome. In generale però sono Vitigni che vi somigliano ma che sono diversi e non ne hanno che il colore. Le forme, il gusto e la proprietà di conservarsi fresca nell'inverno sono pregi esclusivi alla Barbarossa Toscana.

Il Territorio di Finale è il solo ove sia stata introdotta con successo e dove la sua coltivazione si sia estesa più che nel suo paese indigeno. Colà Vigneti vastissimi sono piantati esclusivamente di Barbarossa, e il suo vino riempie le più ricche cantine. È il vino il più ricercato lungo la Riviera ove se ne fa un commercio considerevole, e dove si paga assai caro. È certo che si estenderebbe anche alla Città se i Proprietarj che lo raccolgono vi dessero un poco più di cura e adottassero i metodi dello schiarimento e della solfatura, ommai riconosciuti indispensabili per rendere il vino capace di sostenere il trasporto per mare e di conservarsi nei calori estivi.

È da sperare che i progressi della civilizzazione estenderanno per tutta l'Italia questo sistema, che è quello al quale è dovuta in gran parte la superiorità di cui godono i vini oltramontani sui nostri, e l'estensione del loro commercio.

Il Racimolo figurato nella tavola sotto il nome di *Barbarossa Verdone* rappresenta una varietà coltivata in Finale assieme all'altra e che molti apprezzano di più. Essa non si distingue che per la grossezza degli acini e per una velatura di verde che varia il suo colorito, e nel resto è ancora dubbio se vaglia la Barbarossa comune.

Coloro che ammettono le degenerazioni e le migliorazioni la riguarderebbero come una modificazione della varietà primitiva operata dalla coltura o da qualche altro agente esterno.

Però è evidente, che se ciò fosse possibile, la Barbarossa Toscana non si manterrebbe eguale dappertutto siccome la vediamo da secoli, e le sue modificazioni si graduerebbero all'infinito.

Bisogna dunque ricorrere ad una teoria più conforme all'esperienza e alla ragione, bisogna considerarla come una di quelle fisionomie che si somigliano perchè le combinazioni che le producono nella concezione hanno una grande analogia fra loro. Sarebbe una sorella, o più probabilmente una figlia dell'altra. Noi abbiamo degli esempj frequenti di questo fenomeno nel Regno Animale. I figli qualche volta somigliano al padre o all'avo, e più sovente si somigliano fra di loro, specialmente quando sono gemelli. Nel primo di questi ultimi casi formano delle fisionomie di famiglia che si distinguono a prima vista, e nel secondo presentano una somiglianza tale fra i gemelli che non si distinguono senza una lunga pratica. Il Regno Vegetale soggiace alle medesime leggi, e presenta le stesse anomalie.

testo trascritto da Sergio Circella (Ne-Valgraveglia, Genova)

UVA BARBERA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 62 di 354

Uva Barbera

VITIS VINIFERA MONTISFERRATENSIS, *racemis oblongis congestis, acinis ovoidalibus nigris, succo denso purpureo, vino generoso duraturo. Vulgo, Uva Barbera.*

La BARBERA tiene uno dei primi posti fra le uve del basso Monferrato e gareggia col *Nebbiolo* e col *Tedone*. Ha i tralci grossi e striati, le foglie glabre al di sopra e tormentose al di sotto, i grappoli allungati e col peduncolo bruno, e gli acini ovali, neri e pruinosi.

Il vino di questo vitigno è vermiglio, generoso, e pieno di spirito, ma denso e di difficile schiarimento: è di molta durata; e se è fatto con cura si perfeziona nell'invecchiare e prende il secco dei vini da arrosto. I distillatori ne cavano un alcool abbondante che è preferito a quello delle altre uve del Piemonte; e i negozianti di vino se ne servono con vantaggio per migliorare i vini deboli e darvi del colore.

A malgrado di tanti vantaggi la sua coltivazione non è estesa come lo meriterebbe. La *Barbera* a dir vero si trova in quasi tutti i vigneti del Monferrato e in molti ancora del Piemonte, ma non è coltivata in grande che nei mandamenti di Porta-Comaro di Moncalvo e in tutte le belle colline che uniscono l'Astigiana al Casalasco.

È là che i negozianti di vino di Asti e di Torino vanno a comprare le loro uve per manifatturarle, o i vini già fatti per perfezionarli e porli in commercio, ed è da quei paesi che si spargono in tutto il Piemonte. E' probabile che quei territori siano più adatti all'indole di questo vitigno che qualsiasi altro del Monferrato; ma è più probabile ancora che, trovandosi essi da secoli in possesso della sua coltura, e colla riputazione di avere un terreno ed un clima che ne favorisce la perfezione, i loro abitanti lo coltivino di preferenza e con più cura, e giustifichino così il pregiudizio stabilito in loro favore. Io non entrerò nel dettaglio dei diversi metodi di vinificazione che si seguono in quei paesi per la *Barbera*: essi sono tanti quanti sono i proprietari agiati che la manifatturano per loro conto, e i negozianti che ne fanno il commercio. Così, molti e diversi sono i caratteri che distinguono i vini che sono conosciuti sotto il nome di Barbera, ed io ne ho gustati dei dolci e dei secchi, dei densi e dei gentili. Tutti però annunziano un'uva piena di spirito e fatta per comporre dei vini eccellenti.

Si pretende che la maggior parte dei vini che il commercio vende per *Barbera* provengano da un misto di queste uve col *Grignolino*. Io non

esito a crederlo; e penso, che coloro che hanno adottata questa composizione, abbiano scelto il partito il più savio.

La *Barbera* dà un vino colorito e generoso, ma dolce e denso: il *Grignolino* invece fa un vino secco e gentile, ma chiaro e leggero. Combinate insieme in una proporzione conveniente, queste due uve devono comporre un vino sciolto ed asciutto da potersi pasteggiare, o un vino generoso da servirsi ai rosti: Esse contengono gli elementi di queste due sorta di vini che sono i più difficili ad ottenersi perfetti perchè sono quelli che dipendono più specialmente dalla qualità delle uve.

Gli Astigiani, mediante la concentrazione, formano coll'uva *Barbera* dei vini liquori, che sono stimati da molti, ma che in generale sono troppo dolci, e si possono chiamare piuttosto mosti che vini. Questo difetto, che non è corretto neppure dal tempo, è dovuto ai metodi di vinificazione che sono in uso, piuttosto che alla natura delle uve, e vi sono già dei negozianti in quest'articolo, e dei proprietari istruiti, che, con dei migliori processi, ne ottengono degli eccellenti.

Io non dubito che il loro esempio sarà seguito dalla generalità dei coltivatori, e che l'industria dei possessori di *Barbere* arricchirà lo stato di un articolo che l'estero ci fa pagare ben caro.

Frattanto che si stanno preparando questi miglioramenti, io mi compiaccio di potere offrire al Pubblico un disegno della *Barbera* che non invidia quelli dei migliori pennelli che figurano nella Pomona. E' uno di un caro e rispettabile amico, il quale, per obbligarmi, ha voluto consacrare le poche ore di riposo, che gli hanno lasciato nell'Autunno del 1831 i lavori importanti del suo impiego, a dipingere un grappoletto di quest'uva raccolto nelle sue vigne di Saluzzo. Egli ha associato a questo tratto di gentile amicizia un ufficiale suo collega, il quale ha disegnata la foglia. Io non posso che testimoniare all'uno e all'altro la mia gratitudine, e il desiderio che nutro di poter ornare i disegni delle poche uve piemontesi che ancora mi mancano coi nomi di Muletti e di Gardel.

testo trascritto da Luigi Macciò (Genova)

UVA BERZEMINO
o MERZEMINO DELLA TERRA FERMA VENETA



Uva Berzemino

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 66 di 354

Uva Berzemino o Merzemino della Terra Ferma Veneta

VITIS *Veneto-Longobardica racemis oblongis, acinis rarioribus, parvis, rotundis, cortice atro-purpureo, succo dulcissimo. Vulgo, Uva Berzemina o Uva Merzemina. Marzimino.* Soderini, *Trat. delle Viti* pag. 119.

Il BERZEMINO è il Vitigno classico di quella bella parte della Penisola che resta fra il declivio delle Alpi Giulie e il Reno Italiano. È una varietà vigorosa e feconda. I grappoli che porta sono sottili, allungati, piuttosto spargoli che serrati; gli acini sono minuti, rotondi, coloriti di un nero pieno che non è rotto della solita velatura di polline bianco propria alla maggior parte delle altre uve, e che perciò riesce atro e cupo.

Il mosto che produce è denso, mieloso e purpureo; il vino prende diversi caratteri secondo i metodi coi quali è fatto, ma per sè stesso è nero, di molto corpo, dolce e generoso.

In generale il *Berzemino* è misto nella vinificazione a molte altre uve, e in questo modo produce delle combinazioni diverse, ma forma sempre il nerbo dei vini migliori delle provincie ov'è coltivato. Da solo produce un vino troppo denso, e perciò è diluito con uve più acquose; ci serve però in questo stato per fare dei *Vini-Santi*, che sono eccellenti, ma un poco troppo mielosi.

Il paese del *Berzemino* è la Terra-Ferma Veneta. Io l'ho trovato a Padova, ove ho fatto eseguire il disegno che accompagna quest'articolo, e poi a Vicenza e Verona. Il Sig. Acerbi nel suo *Progetto di una classificazione geoponica delle Viti*, lo riconosce ugualmente per l'uva principale di quelle regioni e lo chiama coi nomi diversi di *Marzemina* e *Berzemina*.

Il Parmigiano lo conta anch'esso fra le migliori varietà del suo territorio. Comincia ad essere raro nel Piacentino, e sparisce affatto nei colli del Lodigiano e dell'Oltre-Po Pavese. L'ho trovato solo a Morsasco vicino alla Stradella nella Villa del celebre Scarpa, ma era una piantazione fatta da lui con maglioli tirati da Verona sua patria. Egli ne faceva del *Vino-Santo* che ho trovato vigoroso e pieno di profumo, ma troppo dolce.

Dal Parmigiano il *Berzemino* è passato nel Modenese, e ora forma una delle varietà più apprezzate di quella Provincia, eminentemente vinifera, ove rivaleggia con la *Lambrusca*, la *Gusciamara*, la *Tosca*, il

Negrettino ec. Si vantano specialmente i *Berzemini* di Sassuolo, paese che, come dice il Tassoni,

Suole dell'uve far nettare a Giove.

Pare che il Berzemino non oltrepassi i confini del Modenese verso oriente, ma dalla parte di mezzogiorno ei passa al di là dell'Appennino, ed io l'ho veduto a Pontremoli nella Val-di-Magra, dove mischiato con poche altre varietà scelte, forma un *vino da rosti* asciutto e generoso che rivaleggia coi vini Francesi. Tale lo ha riconosciuto il più illustre degli Agronomi Toscani il M. Ridolfi, il quale, scrivendo al Sig. Michele Zangrandi di Pontremoli che gli aveva mandato delle mostre di quei vini, gli dice: «Il carattere speciale che li distingue e li raccomanda si è di avere quel gusto *freddo* che si rileva nel vero e buono Bordò.» (Giorn. Agrar. Tosc. n.° 48, pag. 312.) Il Crescenzi che scriveva a Bologna nel 13.^{mo} secolo, e che descrive le Uve dei paesi circonvicini, non fa cenno della *Berzemina*. Ciò mi fa credere che quest'uva, originaria dei paesi Veneti, non si fosse ancora estesa in quei tempi nel Parmigiano e nel Modenese.

Essa invece è nominata dal Soderini fra le uve Toscane, e ora è sconosciuta in questo paese. Forse egli l'aveva trovata nel Pontremolese, provincia considerata come Toscana, ove abbonda ed ove ha sempre abbondato, senza però essersi mai estesa nei paesi che l'avvicinano. La propagazione delle buone piante è, come quella dei buoni metodi, l'opera del caso, e noi vediamo che anche al presente si continuano a coltivare delle uve mediocri in luoghi circondati da vitigni eccellenti, e sovente in comune con essi.

Il *Berzemino* è una delle poche Uve Italiane che gli Oltremontani hanno introdotto nelle loro collezioni. Io lo trovo figurare nella grand'Opera sulle Uve, intrapresa a Stouctgart dal Sig. Kerner e che disgraziatamente è restata limitata ad un primo volume contenente le sole figure delle Uve senza descrizione, precedute, fascicolo per fascicolo, da un catalogo di nudi nomi, i quali si vedono ripetuti sotto le tavole, e che qualche volta portano l'indicazione della patria del vitigno.

In questa grande Opera, che la munificenza del Principe scienziato che governa la Toscana ha posto a disposizione dei Dotti Italiani, ai quali apre la ricca sua Biblioteca, si vede rappresentato al Fascicolo terzo sotto il n.° 30 un grappolo d'uva che qualunque pratico riconosce alla semplice vista pel nostro *Berzemino*.

È un grappolo piuttosto spargolo, lungo e sottile, diviso in racemi piccioli, distinti quasi eguali fra loro, portanti degli acini tondi, minuti, coperti di una buccia nera e atra, e pendenti da un pedicello rossiccio.

Nel Catalogo esso porta il nome di *Marcemino noir*, sotto la figura si legge *Marcemino nero*. Questi nomi, evidentemente Italiani, e l'epiteto *nero*, messo in questa lingua sotto la tavola, giunti ai caratteri fisionomici della figura, non lasciano dubbio sull'identità di questo vitigno col nostro *Berzemino*, e sono una prova della celebrità di cui egli gode anche fuori d'Italia.

Resterebbero a determinarsi con precisione i caratteri del vino che se ne potrebbe ottenere se fosse trattato con una vinificazione ragionata ed industriosa. Pare che sino al presente coloro che ne hanno fatto del vino puro senza mescolanza di altre uve si sieno limitati a farne dei *Vini-Santi*. In generale esso è mischiato indistintamente colle uve secondarie dei diversi paesi ove si coltiva, e forma perciò il nerbo dei vini comuni. Ma ciò prova soltanto che è un'uva ricca di parte zuccherina, e perciò fatta per produrre dei vini generosi.

Non è però la sola generosità che faccia il pregio dei *Vini da pasto*. È anzi un difetto in questi l'averne troppa, ed è provato che il Borgogna, il primo certamente fra i vini, è quello nella classe dei *Vini da rosto* che contiene meno d'alcool. Orazio, che era un buon giudice, vuole che il vino sia *generoso* ma *lene*, ed è solo con questa riserva che un vino può servire di bevanda da dissetare, e distinguere in questo modo dalle comuni le mense di lusso.

Per conoscere dunque il partito che si potrebbe tirare dal *Berzemino* in questo senso, bisognerebbe cominciare per farne del vino solo con i processi comuni di una buona vinificazione, indi provarlo colla mescolanza di diverse altre uve in differenti proporzioni, e in questo modo scuoprire le combinazioni le più proprie per ottenere un *Vino da pasto fino* (Vino da rosti), che è il solo che resti a desiderarsi dall'Italia.

testo trascritto da Laura Cirioni (Roma)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 70 di 354

UVA BIZZARRIA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 72 di 354

Vite di Bizzarria o Uva di due colori

VITIS VINIFERA BICOLOR, *racemis mediis, acinis parvis, aliis albicantibus, aliis nigricantibus, aliis ex nigroalbescentibus, succo insulsulo. Vulgo, Uva di Bizzarria, o Uva a due colori.*

L'UVA DI BIZZARRIA è una varietà che non interessa nè l'economia rurale, nè la domestica, ma serve di ornamento nei vigneti, e forma uno degli anelli i più curiosi nella collezione delle Uve. La pianta non ha cosa che la distingua sensibilmente: i suoi tralci e le sue foglie presentano presso a poco gli stessi caratteri degli altri vitigni: il capriccio è tutto nell'uva. Nello stato normale ogni vitigno produce un'uva di un colore proprio, ristretto fra il bianco e il nero, il verde e il rosso, e nelle loro gradazioni, ma che si conserva costante non solo in tutti i grappoli e in tutti gli acini di ogni raccolto, ma in tutti quelli che si succedono nel corso della vita della pianta.

La vite di *Bizzarria* segue invece un'economia affatto diversa: i suoi grappoli non sono di un solo colore: alcuni hanno gli acini bianchi, altri gli hanno neri, e ve ne sono di quelli, i di cui acini partecipano di ambo i colori. Nè questi miscugli sono regolari e costanti: essi cangiano in ogni ceppo e ad ogni grappolo, e cangiano a ogni evoluzione annua di vegetazione senza sistema, senz'ordine e senza simetria, come cangiano nelle *Arancie di Bizzarria* le combinazioni e gli impasti delle due specie che vi sono riunite, presentando ogni anno delle forme sempre nuove e dei composti sempre variati. È questo dunque un mostro della *Vitis vinifera*, un individuo singolare, che non sorte dai caratteri essenziali della specie, ma che ha una *fisionomia* straordinaria che lo distingue da tutti i vitigni *normali*.

Una volta gli Agronomi avrebbero spiegato il fenomeno col processo dell'infusione di un seme dentro sostanze colorite o con quello dell'innesto di due mezze gemme riunite in una sola dall'arte, e poi amalgamate dalla natura. Ora la filosofia ha fatti troppi progressi perchè si possa mettere in questione simili ipotesi; e sebbene i fisiologi non si sono ancora messi definitivamente d'accordo sull'origine precisa delle *fisionomie*, e delle *mostruosità*, è certo però che nessuno sin'ora è ancor riuscito a darne una spiegazione soddisfacente, nè io credo che si possa uscire da questo laberinto senza ricorrere ai misteri della concezione.

Difatti, quando si risale col pensiero all'origine delle piante che ci circondano, si riconosce che tutte hanno un *tipo*, il quale consiste nel

modulo che la natura ha posto nell'organizzazione del primo individuo uscito dalle mani della creazione. Ora, siccome la vita vegetale non è che *assimilazione*, così le mollecole sessuali che si svolgono nei fiori per dar origine colla loro combinazione a nuovi individui non possono uscire dalle forme primitive del *modulo* da cui derivano; e questo si conserva e si ripete di generazione in generazione per tutta la vita della specie.

Bisogna però osservare che queste mollecole elementari sono di due sorta, e che la *riproduzione* consiste nella loro combinazione. Così quantunque le loro forme sieno sempre modellate sopra un primo tipo, e che perciò debbono necessariamente ripetersi in tutti i loro risultati, pure le combinazioni che ne derivano non possono essere identiche, dovendo venir variate nei caratteri secondarj dalla diversità individuale di ogni mollecola e dalle differenti proporzioni nelle quali si incontrano. Ed ecco l'origine di tutte le differenze che distinguono gli *individui* (1). Sino a che le proporzioni degli elementi si conservano nello stato regolare della natura le differenze si restringono a semplici *lineamenti* e si risolvono in *fisionomie*. Ogni volta poi che queste proporzioni vengono alterate da qualche causa straordinaria come l'incrociamiento dei sessi di due fiori diversi, o il miscuglio di differenti maschj nella concezione, allora le *fisionomie* si risentono del disordine della composizione, e, distaccandosi più o meno dai lineamenti ordinarj del *tipo*, finiscono anche qualche volta per diventare mostruose.

La *Vite* costituisce una specie, e perciò ha un *tipo*. Ei consiste nell'organismo della prima pianta che ha data l'origine a tutte quelle che esistono: *individuo* anch'essa in natura, ha avuto un principio, una vita, e ha finito per morire; ma i suoi caratteri essenziali si sono conservati nei suoi figli, e sono passati di generazione in generazione sino agli *individui* che vivono fra noi e nelle loro *frazioni*. Tutti nell'essenziale delle loro forme sono simili al *tipo*, ma tutti hanno una *fisionomia* propria che gli distingue e che risulta dai principj della concezione e dalle differenze della loro individualità. Così tutti i vitigni che esistono si mostrano senza equivoco e senza esitazione per piante di *vite*; ma in mezzo ai caratteri comuni che gli riuniscono, hanno ciascuno dei lineamenti proprj che gli separano.

Il colore dei frutti sarebbe anch'esso uno di questi lineamenti fisionomici? A prima vista tutto porterebbe a farcelo credere, mentre è certo che questi colori variano come le *fisionomie* in ogni *individuo*, e variano in un modo indefinito percorrendo tutte le gradazioni che passano fra il bianco e il nero e fra il verde e il rosso, e sempre senza uscire da certi estremi perchè sono quelli del *modulo* originario che ha

principiata la specie; ed è certo ugualmente che, qualunque sia il colore portato dalla nascita da un vitigno, ei più non cangia nel periodo della sua vita, ma si conserva intatto e costante come le *fisionomie* non solo nel *ceppo primario* prodotto dal seme, ma in tutti i *ceppi frazionarij* che ne provengono per *divisione* e che vivono isolati sopra radici proprie.

Dall'altra parte sembra strano che in una concezione *normale* il figlio possa differire interamente dal padre in un carattere così distinto. Il tipo che ha cominciata la specie non poteva avere che un colore. Da dove hanno avuta origine gli altri? I colori non sono modificazioni accidentali di dimensione o di forma come i lineamenti: sono caratteri *idiosyncratici* che suppongono della combinazioni nuove nell'essere che gli sviluppa e una variazione nell'organismo. Noi esamineremo in seguito questa questione: per ora ci limiteremo a vedere se la *Bizzarria* può essere considerata sotto lo stesso punto di vista dei vitigni comuni, o, nel caso contrario, quali possono essere le cause dei suoi capricci.

Il fenomeno generale nella specie consiste nel cangiamento che si è operato e si opera continuamente nelle generazioni sul colore dei frutti nei figli relativamente a quello dei frutti nel tipo. Ma nella *Bizzarria* il fenomeno è più complicato ed è accompagnato da molti di quei capricci che si presentano solo nelle piante *ibride*.

Nel comune dei vitigni i colori che spiegano o sono soli e distinti, o sono molti e fusi gli uni negli altri; e, quali si spiegano nel primo ceppo che nasce dal seme e nel primo anno della fruttificazione, tali si conservano in tutte le sue *frazioni* in tutte le evoluzioni annue di vegetazione che accompagnano la sua vita.

Nella *Bizzarria* la cosa è molto diversa. In primo luogo i due colori che vi si spiegano, il bianco e il nero, sono sempre distinti, nè si confondono mai anche quando si trovano uniti in un acino stesso, mentre, in questo caso ci è fra loro una linea di demarcazione che gli divide. In secondo luogo la loro distribuzione nei grappoli e negli acini non solo non è costante ed uguale fra i *ceppi frazionari* che provengono dalle gemme del ceppo primitivo, ma non lo è neppure in ciascuno dei ceppi medesimi da un'annata all'altra e da una ad un'altra gemma, sicchè si vedono ogni anno e in ogni piede dei grappoli bianchi avvicendati irregolarmente coi neri, se ne vedono di quelli parte bianchi e parte neri a proporzioni sempre varianti, e finalmente degli acini che offrono le stesse combinazioni sempre diverse e in proporzioni egualmente irregolari. Tutto questo esce dal sistema delle *variazioni fisionomiche* ed entra in quello dell'*ibridismo*. L'analogia che passa fra la nostra *Bizzarria* e la *Bizzarria degli Agrumi* tende a confermare in

questa ipotesi, e la facilità con cui ne restano spiegate le anomalie ne forma quasi una dimostrazione.

La sola obbiezione che si presenta a combatterla è la seguente. L'*ibridismo* suppone l'esistenza di due specie congeneri. Ora la vite non forma che una specie unica variata nelle *fisionomie* degli individui che la compongono, ma legata nei suoi caratteri essenziali ad un *modulo* solo dal quale non si può dipartire. In questo caso come stabilire l'ipotesi dell'*ibridismo*? Il problema sembra a prima vista imbarazzante; ma, se si esaminano bene le circostanze che accompagnano il fenomeno della riproduzione vegetale, si riconoscerà che non è senza soluzione.

Le piante *diclinie* sono nel caso degli animali. Le femmine non si trovano collocate nello stesso fiore ove sortono i maschj: esse esistono isolate in fiori proprj, e perciò sono tutte capaci di ricevere indistintamente la fecondazione di qualunque dei tanti maschj che si aprono separati nella pianta medesima se si tratta delle *monoecie*, o in una pianta diversa se appartengono alle *dioecie*. Quindi le alterazioni della concezione non hanno luogo che per una sproporzione di *quantità*.

Nelle *monoclinie* la cosa è diversa: ogni fiore è un sistema nel quale la Natura ha posto una femmina con i maschj necessarj per fecondarla. Nei principj di regolarità seguiti dalla Natura una disposizione come questa suppone che quei maschj che circondano la femmina siano i soli destinati per essa, e quelli che hanno ricevuto dalla Natura delle *dimensioni* proprie per fecondarla. Ora, in questo caso ogni fiore forma un sistema separato che non può mischiarsi con un altro senza uscire dall'ordine normale. Certamente questi sistemi presenteranno più analogia fra di loro che non ne presentano le specie congeneri, perchè in quelle le mollecole sessuali devono differire in qualche modo nelle *forme*, mentre in questi, esse probabilmente non differiscono che nelle *dimensioni*. Ma se queste differenze sono minori non lasciano però di esistere, e di portare una sproporzione nella mescolanza dei pollini.

È chiaro in primo luogo che questa mescolanza non avrà luogo che di rado e in forza di circostanze straordinarie. Quando poi succede, è chiaro che uno o più maschj destinati, per le *dimensioni* delle mollecole sessuali che contengono, ad una data femmina non potranno combinarsi con un'altra o si combineranno in una maniera imperfetta e per effetto di una certa violenza. Ora due principj che non sono stati creati l'uno per l'altro, e che si uniscono per eccezione non possono confondersi insieme e formare un tutto ben identico.

Nelle combinazioni di specie questa etereogeneità produce dei *muli*; nelle combinazioni dei fiori questa etereogeneità produce dei mostri che non sono sempre *muli*, ma che presentano sovente molti fenomeni

del *mulismo*. Egli è da queste ultime che provengono le *razze*, quell'ordine di esseri equivoco che ha ingannato e inganna ancora i botanici e che porta la confusione nelle classificazioni. Chiunque segue senza prevenzione le vicende delle generazioni nelle piante si convince che si operano nelle specie delle *modificazioni fisonomiche* straordinarie le quali acquistano sino ad un certo punto della permanenza (2). Siccome le differenze che spiegano sono nell'organismo, così esse diventano facilmente *caratteristiche*, e si conservano nella discendenza in forza delle stesse leggi che le rendono difficili in origine, cioè a dire in virtù della legge di assimilazione che è quella che regge la vita dei vegetali. Quando queste si incrociano, la complicazione si aumenta, e si fa luogo ad una specie di *ibridismo*, perchè le mollecole sessuali, conservandone la nuova combinazione i loro caratteri acquisiti non si possono fondere nella concezione al segno da neutralizzarli intieramente e formarne dei nuovi: ed ecco il fenomeno della *Bizzarria* nella *Vite*.

L'incrociamiento dei fiori, ossia la combinazione dei maschj di un fiore colla femmina di un altro nei *tipi*, cioè a dire negli *individui normali*, ha prodotto le differenze di colori e ha formate le *razze*. L'incrociamiento di queste *razze* ha formato il *mostro*, ossia l'individuo *pseudo-ibrido*, che partecipa di ambedue, senza che i loro lineamenti, resi permanenti dalle modificazioni operate nell'organismo possano fondersi insieme e risolversi in un terzo. Sarebbe interessante per la scienza il seguire questo *mostro* nelle sue generazioni se ne è capace, ed io lo farei come l'ho fatto per alcuni altri se la mia età mi lasciasse la speranza di poterne vedere i risultati, o se le mie circostanze di famiglia mi dessero la lusinga che i miei lavori potessero essere apprezzati e continuati ... Ma nella crudele sicurezza di non poter ottenere uno scopo nè in un modo nè nell'altro, io lascio a coloro che provano la passione per lo studio della Natura che ha fatto le delizie della mia vita e che ne addolcisce ancora i dispiaceri ad intraprendere queste ricerche.

Il Disegno che accompagna quest'articolo è opera di un distinto dilettante di Pietrasanta, il quale ha voluto onorarmi della sua collaborazione, il Sig. Digerini; e il grappolo ch'egli ha copiato è stato fornito da un mio amico, che coltiva con molto successo la Scienza Agraria nella città di Massa, il Sig. Antonio Giorgeri.

Io non so se si coltivi altrove questo singolare vitigno: io possiedo dei ceppi di un'uva, che mi ha mandata il Sig. Bourdin di Torino sotto il nome di *Uva a tre colori*, e sono ansioso di vederli fruttare per istudiarla: ma le mie piante sono ancora troppo giovani; e il Sig.

Bourdin che me le ha fornite, non ha potuto farmi vedere i ceppi dai quali provengono perchè non li possiede, nè sa indicare ove si trovino. È un danno, che un Pepinierista così istruito e così intraprendente, che ha saputo dare tanta estensione al magnifico suo stabilimento, e che ha concorso con esso a diffondere in Italia il gusto e la coltura delle piante di ogni genere, non abbia pensato a formare una collezione di campioni viventi, ossia di piante madri, l'esame delle quali in istato di fruttificazione possa dirigere gli acquistatori nella scelta, e che possano rispondere delle qualità delle pianticelle che mette in commercio. È questo, a dir vero, il difetto di tutte le pepiniere di oltramonti, nelle quali, in punto a piante fruttifere, io ho sempre trovati dei ricchi cataloghi senz'avervi mai potuto vedere una pianta in frutto, e mi hanno così ingannato più volte con dei nomi pomposi sotto i quali ho trovato sovente di frutti mediocri.

Toccherebbe al Sig. Bourdin a dare quest'ultimo grado di perfezione ad uno stabilimento che gli fa tanto onore, e nel quali l'Italia non ha altro a desiderare che una collezione di piante fruttifere del proprio suolo garantita dai suoi campioni in istato di produzione.

testo trascritto da Chiara Percivale (Genova)

(1) Per evitare gli equivoci bisogna richiamare alla memoria l'idea che io attacco alla parola *individuo*.

«Nell'uso comune si chiama *individuo* qualunque vegetale le di cui parti sono continue, e che ha una vita e un'esistenza separata da un'altra». (Individuo vegetale. Decand. Physiolog. pag. 958). Così si riguardano come *individui* egualmente, e il *vitigno* nato di seme (Individuo embrione. Dec.) e le sue frazioni viventi isolate perchè staccate dalla pianta madre in istato di gemme e propagate. (Individuo propagine. Dec.) In questo sistema tutti i ceppi di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo*, ec. sono ciascuno *individui*, e il complesso di questi, cioè a dire l'insieme delle piante di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo*, ec. che si coltivano, formano come una famiglia che gli Agronomi distinguono col nome vago di *varietà*. Io invece chiamo *individuo* esclusivamente la pianta venuta di seme, ossia l'*individuo embrione*, perchè è la sola che abbia caratteri propri originati dalla concezione e che formano la sua fisionomia; e chiamo col nome di *frazione di individuo* tutte le piante che ne provengono per gemme, perchè hanno tutte dei caratteri comuni e una fisionomia unica. Così tutti i *Nebbioli* che cuoprono i nostri vigneti non formano che un individuo perchè provengono tutti da una concezione sola e hanno tutti gli stessi caratteri. Invece le piante che nascessero dai semi di questi *Nebbioli* sarebbero tutte altrettanti individui, perchè, provenendo da concezioni diverse, avrebbero ciascuna una fisionomia propria e delle qualità distinte. Da questo sistema ne vengono i seguenti teoremi, cioè:

1. Le specie sono il complesso o l'aggregato di tutti gli individui che provengono da un tipo primitivo e che perciò sono riuniti da caratteri comuni.

2. Ogni *individuo* ha una fisionomia propria originata nella concezione, e che non può subire alcun cambiamento.

3. Le gemme che si staccano dall'*individuo*, e si portano a vivere isolate sopra radici proprie o sopra una pianta congenere conservano la stessa fisionomia che distingue l'*individuo* da cui provengono, e che è inalterabile come in quello.

4. Il nome di *varietà* che si è dato a questi complessi di individui frazionarii si riduce in sostanza al senso di *fisionomia*.

5. Le piante di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo ec.* che si coltivano non sono che frazioni degli *individui embrioni* dai quali provengono e dei quali conservano e conserveranno sempre i lineamenti senza alterazione.

6. Finalmente le così dette *specie giardiniere, sotto-specie, alberi franchi, ec.* altro non sono che individui di fisionomie distinte dovute tutte agli accidenti della concezione, più o meno feconde, o più o meno affette da sterilità secondo che la loro origine è stata più o meno normale, ma sempre inalterabili e indipendenti da qualunque artificio anticipato di coltura, di innesti-sopra-innesti, di seminagioni calcolate, o di simili illusioni. (Vedi POMONA. Nota all'art. *Pistacchio spontaneo*).

(2) Per ben trattare la questione della *permanenza* nei vegetali bisogna distinguere la *permanenza per estensione* dalla *permanenza per seme*. (Decand. Theorie de la Botanique, pag. 203). La prima è un fatto che non si può contrastare. L'individuo, una volta nato, è quello che è, nè può essere cangiato senza rifonderlo, ciò che importerebbe lo stesso che distruggerlo per formarne un nuovo. Le gemme che si staccano da lui per passare a vivere isolate sopra radici proprie, non lasciano di far parte di un solo tutto, e perciò ne devono conservare necessariamente i caratteri. Quindi la loro stabilità non costituisce una *permanenza di razza*, ma una *stabilità di individuo*. La *permanenza per seme* è la sola sulla quale possa cadere questione. Nel rigore della parola essa non ha luogo neppure nella specie, perchè ogni concezione forma un essere nuovo: ma, nel senso in cui è intesa dai Naturalisti essa può esistere, e merita di essere posta in esame. In questo senso la *permanenza per seme* consiste nella ripetizione nei figli e nelle loro generazioni di certe modificazioni particolari che si sono sviluppate nel padre, e che lo distinguono dai suoi congeneri. E qui bisogna fare una distinzione. Se queste modificazioni non sono che *fisionomiche*, esse variano sempre perchè non vi è mai un figlio che sia identico col padre o coll'avo, ec. Se poi sono *caratteristiche*, e che si distaccano perciò dalle forme normali del tipo, allora esse possono godere di una *permanenza*, ma questa dura soltanto sino a che durano le cause che le hanno prodotte, e che non è alterata da nuove combinazioni. Nel primo caso queste differenze svaniscono a poco a poco colla ripetizione delle seminagioni, e gli individui che ne provengono ritornano al tipo. Nel secondo caso, esse si complicano e danno dei *muli*; e così le generazioni si arrestano e la questione della *permanenza* per essa è sciolta. Si vedano le prove di questo sistema nei molti articoli della Pomona relativi alla riproduzione vegetale, e più specialmente nella mia *Memoria sulla Canapa*, premiata dalla Regia Società Agraria di Torino, e pubblicata nel suo Calendario Georgico del 1833.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 80 di 354

UVA BRACHETTO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 82 di 354

Uva Brachetto

VITIS VINIFERA NICEAENSIS, *racemis parvis, irregularibus, acinis parum congestis, rotundis, inequalibus, aliis per excessum maturitatis passis, aliis glabris purpurescentibus, aliis imperfectis virescentibus, vino amabili suave-olente.* Vulgo, Uva Brachetto.

Il BRACHETTO è una di quelle uve che si possono chiamare uve di lusso. In nessun paese forma oggetto di grandi colture, nè serve per fare *vini da pasto*. È un'uva gentile che si impiega unicamente per comporne *un vino liquore*, il quale riesce squisito, e rende celebre il contado di Nizza, ma che si fa in poca quantità e si trova raramente nel commercio.

Il *Brachetto* non si distingue per il pregio della fecondità. I suoi grappoli sono piccioli, irregolari, spargoli e composti di acini di diverse età e sviluppo. La maggior parte sono tondi, diafani, e di nero che traluce di rosso. Alcuni avanzano gli altri in maturità, e passano ad uno stato di avvizzimento che gli somiglia all'uva appassita artificialmente al Sole. Ve ne sono non pochi che restano piccioli e acerbi, e molti che falliscono intieramente. È difficile spiegare questo fenomeno: i contadini pretendono che dipenda dall'azione delle nebbie marine, le quali bruciano i fiori che colgono nel punto dell'emissione del polline, e ritardano quelli che non sono ancora aperti. Io credo che un'altra causa concorra con questa a portare una sì grande diversità nel loro sviluppo. Ho osservato che nell'aprirsi del grappolo, i fiori non si mostrano tutti insieme come nelle generalità delle uve, ma si sviluppano a gradi gli uni dopo gli altri. Così ve ne sono degli anticipati che giungono i primi alla maturità, dei secondi che li seguono, e alcuni pochi che escono come aborti, e non godono della vita ordinaria degli altri. In questo stato di cose è naturale che le nebbie marine devono offendere facilmente e far fallire molti di questi ultimi, i quali perciò o si perdono intieramente o restano minutissimi. Gli acini che allegano i primi, acquistano la maturità la più completa, e avvizziscono alla pianta. I secondi non presentano tal fenomeno, perchè sono prevenuti dalle vendemmie, ma maturano anch'essi assai bene e danno un vino eccellente.

I colore dell'Uva *Brachetto* è un nero diafano nel quale traluce un poco di rossiccio come nel *Nebbiolo*. È questo l'effetto della tenuità di quella sostanza resinosa che cuopre l'interno della buccia e costituisce la parte colorante del vino.

Coloro che non conoscono queste uve per pratica le credono ancora immature, perchè, nelle uve nere, la parte colorante non si perfeziona

colla maturità, e se ne forma così un indizio. Ma quando la mancanza o la chiarezza di questa sostanza è nell'indole del vitigno, la maturità si compie senz'essa, e il rossiccio, che traluce dal diafano della buccia, non sparisce mai intieramente.

Il *Brachetto* abbonda di parte zuccherina e ha un aroma particolare, e perciò si presta assai bene a formare dei *vini liquori*. I Nizzardi lo mischiano colla *Fuella*, colla *Trincherà*, e colla *Claretta*, e lo manipolano all'uso dei *vini santi*. È un *vino da frutta* che può gareggiare coi *vini di paglia* più squisiti.

Nel girare l'Italia ho trovato sovente dei vitigni col nome di *Brachetto*, ma non ne ho mai riconosciuto uno solo che vi somigli. Si danno questi nomi celebri a viti diverse, e con ciò si porta una grande confusione in questo ramo di scienza agraria.

testo trascritto da Giancarlo Pizzo (Varazze, Savona)

UVA CANAJOLA



Uva Canajola

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 86 di 354

Uva Canaiola

VITIS VINIFERA ETRUSCA, *racemis mediis, oblongis, acinis subrotundis, nigris, pulpa dulci, vino amabili. Vulgo, Canaiolo nero, o Uva Canaiola.*

Vitis vinifera parvo botro, acinis parvis, subrotundis, nigris, dulcibus. *Uva Canaiolo nero piccolo*, TARG. Diz. Bot. Ital. p. 244.

Canaiola, SODERINI, p. 117.

La CANAIOLA è l'uva principale della Toscana: è un vitigno fecondo, a foglia grande colla pagina inferiore bianca e vellutata, a grappoli oblonghi, appuntati, più serrati che spargoli, e cogli acini neri, tondeggianti, polposi e dolci.

Il vino della *Canaiola* passa per essere morbido e abboccato ma di poca durata: quindi essa si unisce al *San Gioveto*, perchè si crede ne corregga l'austerità senza diminuirne la forza, e che colla combinazione di questa qualità colla dolcezza che le è propria ne risulti un composto ben assortito. Ignoro se siano state mai fatte delle esperienze precise per constatare la verità di queste opinioni, ma osservo che la *Canaiola* e il *San Gioveto* sono le uve con cui si compongono i migliori vini della Toscana. I vigneti di Chianti, di Carmignano, e di Pomino sono composti nella maggior parte di queste due uve. Non si trova il *San Gioveto* nei vigneti di Monte-Pulciano, come non si trovano in quelli dell'Aretino e delle belle colline che circondano la Val-di-Chiana, se pure non si riconosce nella *Calabrese* di Arezzo che vi somiglia al segno da far illusione: ma la *Canaiola* si trova da per tutto in Toscana e sempre col medesimo nome. Essa entra per un terzo nel famoso *Vino Nobile* di Monte-Pulciano, che è senza dubbio il vino il più fino della Toscana, e il solo che rivaleggi col Chianti, e vi è combinata col *Prugnolo* che è il *Pignolo* di San Colombano, il quale vi fa l'effetto del *San Gioveto*, col *Brocanico* che è il *Trebbiano* dei Fiorentini e con un poco di *Mammolo*.

Il *Canaiolo* è un vitigno fecondissimo: tenuto sugli alberi, come si usa in Toscana, ei presenta dei festoni tutti formati di grappoli e nei quali non si vedono quasi le foglie. Questa fecondità nuoce certamente alla qualità del suo vino, il quale in quei luoghi non riesce nè può riescire un vino di durata: ma dove la vite viene tenuta con più riserva il *Canaiolo* unito al *San Gioveto* e a qualche altra uva fine dà dei vini generosi che durano degli anni.

Alcuni Agronomi distinti lo hanno messo alla prova dei viaggi e ha resistito a navigazioni lunghissime. Io non esito a credere che potesse concorrere nel commercio con vini oltramontani se fosse coltivato a viti basse e fatto colle cure più che coi metodi dei vini di Francia. Forse non

acquisterebbe mai il *morbido* dei vini di Borgogna nè l'*asciutto* dei vini di Bordò e di Nizza, ma sarebbe ricercato da molti anche all'estero per quel pizzico grazioso che lo distingue e col quale vellica aggradevolmente il palato. I gustaj trovano che questa qualità non conviene ai vini di *tutta mensa*, e che costituisce piuttosto un *vino da frutta* che un *vino da pasto*, perchè pensano che i *vini da pasto*, come quelli *da arrosti*, che ne sono un raffinamento, debbono essere generosi ma semplici, leggieri, e senza alcun carattere particolare meno la fragranza. Io non saprei decidere se il vellicante grazioso dei vini toscani nei quali dominano il *Canaiolo* e il *San Giovetto* dipenda dalla natura delle uve o dal modo con cui si manipolano i vini: posso però assicurare che l'ho trovato dal più al meno in tutti i vini i più rinomati, e che ne ho bevuti pochissmi veramente asciutti nel genere dei vini francesi. Quelli che mi sono sembrati avvicinarsi di più a questi sono i *vini nobili* di Monte-Pulciano e alcuni vini particolari del Fiorentino come quelli del Cav. Leopoldo Fabbroni, e un vino della fattoria del Marchese Venturi di Poggibonzi che ho bevuto dall'illustre agronomo il Proposto Malenotti di San Geminiano.

La *Canaiola* deve essere uno dei vitigni i più anticamente coltivati, ma non è conosciuta che in Toscana. Crescenzio non la nomina; Soderini invece, parlando delle *uve principali per fare assai vino e buono* nomina le *Canaiole* e le *Schiave*, le quali sono quelle che gli antichi tanto celebravano per vino da durare, dette da loro *amerine* o *falerne*. COLTIV. p. 117. Trinci ne descrive due sorta ambe *rosse* cioè che corrisponde a nere.

I Toscani coltivano un altro vitigno col nome *Canaiolo bianco*. Io l'ho veduto in moltissimi luoghi, e ho trovato che è considerato da per tutto come una delle uve migliori. La sua foglia si distingue per la lanugine bianchiccia che cuopre la pagina inferiore, circostanza che gli ha fatto dare il nome di *Canaiola bianca* perchè è questo appunto il carattere che si osserva nel *Canaiolo nero*. Così si chiama nei contorni di Firenze, nel Val d'Arno sino a Figline e altrove, ma cangia di nome in altri luoghi, e l'ho trovato nella Villa di Bibbiani del Marchese Ridolfi col nome di *Primaticcio*, nome che riceve pure in San Geminiano e in diversi altri paesi.

Il vino del *Canaiolo bianco* è più generoso di quello del *Trebbiano*, ma è meno abboccato. Il *Canaiolo* è più proprio per fare i vini alla Sciampagna, e il *Trebbiano* per fare dei *Vermutti*: unito colla *Malvasia* si presta a fare dei *vini liquori* e dei *vini secchi* come quelli del Reno, ed io ne ho bevuti degli eccellenti nel primo genere alla mensa del marchese Ridolfi, e ne ho gustati degli assai buoni nel secondo genere

dal Sig. Pipini, negoziante a Firenze. Ma per averne in grande bisognerebbe rinunciare a quell'abbondanza che forma il primo scopo dei vignajoli, e proporzionare il prodotto alla forza delle piante. Senza di ciò l'Italia non giungerà mai a dare ai suoi vini il vigore necessario per durare molti anni e migliorare nelle botti come succede ai vini oltramontani, nè avrà mai i *vini da arrosti fini* e delicati che si apprezzano tanto nelle tavole di lusso, e che è molto più difficile ottenere che i *vini liquori*.

testo trascritto da Marc Tibaldi (Milano)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 90 di 354

UVA CLARETTA DI NIZZA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 92 di 354

Uva Claretta di Nizza o Pignola bianca

VITIS VINIFERA NICIENSIS, *valde ferax, facile maturescens racemis parvis oblongis, acinis ovoidalibus paululum congestis e-viridi-albescentibus diaphanis, pulpa duracina succosa, vino albescente, generoso, austero, duraturo. Vulgo, Uva Pignola bianca o Claretta di Nizza*

La CLARETTA è una delle uve che entrano nella composizione del vino di Nizza, conosciuto sotto il nome di *Belletto*, e concorre a dargli la fragranza, ed il *secco* che lo distingue. Il fusto non viene molto grosso, ma ha una cacciata vigorosa, e, se è appoggiato a dei sostegni e in terreno grasso, si spiega in tralci forti e rigogliosi. Il grappolo è picciolo, lungo, sottile, composto di racimoli alterni, e portato da un peduncolo corto e tenace. Gli acini, nè fitti, nè spargoli, sono ovoidali, regolari, ineguali, e chiudono, sotto una buccia liscia bianco-verdognola e diafana, una polpa duracina dolce e fragrante, e uno o due semi che compariscono a traverso della buccia nella prima maturità, ma che più non si distinguono quando l'azione del Sole ne addensa il colore e lo rende ambrato. Le foglie sono grandi, quinquelobate a lobi larghi, divisi da un'incavatura poco profonda, col lembo dentellato, e a dentellatura irregolare, colorite nella pagina superiore di un verde liscio e lucente, e nell'inferiore coperto di una lanugine bianca, che risalta alla vista, Il mosto che ne sorte è dolce e sciolto, e il vino è bianco, asciutto e spiritoso. Tale è la vite che i Nizzardardi distinguono col nome di *Claretta*, e che coltivano come una delle migliori nelle loro belle colline assieme alla *Fuella*, al *Brachetto*, e a molte altre. Io non ardirei determinare se questo vitigno sia conosciuto nel resto dell'Italia, nè con quale denominazione.

Il Baccio parla sovente dei *Vini claretti*, ma pare che con questo nome egli intenda esprimere i vini bianchi, che si distinguono per la loro limpidezza, piuttosto che una varietà di uva.

Il Trinci invece annovera la *Claretta* fra le Uve Toscane dei suoi tempi, e la descrive in modo da non lasciar dubbio sulla sua identità colla *Claretta di Nizza*. È probabile che continui anche al presente ad essere coltivata nel Lucchese ove scriveva il Trinci, ed è da credere che dal Lucchese sia passata nel resto della Toscana, ma bisogna che vi riceva qualche nome diverso. Spetta agli Eneologi di quella bella regione a farne la ricerca e a fissarne la sinonimia. Per me non ho saputo riconoscerla che nel Genovesato, ove gode di molta riputazione, sebbene sotto altri nomi. I Savonesi la distinguono con quello di *Caviorna*, ed è una delle uve che entrano nella composizione dei vini

famosi di Albisola e di quelli di Legino che hanno ispirato così felicemente il nostro Chiabrera.

In Finale, ove è stata introdotta da tempo antichissimo, vi riceve il nome di *Uva Pignola bianca*, e lo conserva in molti altri luoghi del litorale: è un nome adottato quasi da per tutto per designare le uve a forma oblunga, e viene probabilmente dalla loro somiglianza coi pinocchj.

Il vino della *Claretta*, fatto separatamente con metodi ordinarij, è bianco, sciolto e secco, ma leggero e di poco corpo: unita al mosto delle uve nere concorre a darvi l'asciutto, e ne corregge l'asprezza e la densità.

I Nizzardi la tengono a filari, ma bassa; e non vi lasciano nella potatura che un solo tralcio di due a tre occhj: essi piegano poi a dritta e a sinistra i getti che mette, e ne intrecciano le cime coi tralci corrispondenti dei due ceppi vicini, facendo così tante arcate, il di cui centro, sostenuto da un paletto, è occupato dal fogliame, e i di cui piedi, formati dai fusti, contengono i grappoli. Con questo metodo l'uva è sempre scoperta, e pendendo sul ceppo vicino alla terra e fuor dall'ingombro dei pampani, ne riceve il riverbero e matura più facilmente.

I metodi del Genovesato sono meno favorevoli alla sua maturazione, ma la compensano colla quantità. Le viti potate a più tralci e con quattro a sei occhj ciascuno, si slanciano sopra alti bronconi, e si cuoprono di grappoli, il di cui mosto è meno ricco di principj zuccherini: i dilettranti però che la risparmiano, ne ottengono dei vini eccellenti; e quando è posta in luoghi aprichi, vi si perfeziona quanto a Nizza, e matura prima delle piogge del San Michele contemporaneamente al *Rossese*, e poco dopo del *Vermentino*. Il grappolo che ha servito di campione per la Tavola che accompagna questa descrizione è stato preso in Finale, sopra viti venute da Nizza, ed è lavoro dell'illustre amica che ha dipinto il *Dolcetto*. Io non dubito che anche questo corrisponderà ai desiderj degli artisti, e al bisogno degli Eneologi.

testo trascritto da Giacomo Nervi (Toirano, Savona)

UVA COLORINO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 96 di 354

Uva Colorino o Colore dolce

VITIS VINIFERA AUXILIARIA, *racemis parvis, acinis pumilibus, rotundis, nigris, pulpa crassa, obscure-rubente, dulci. Vulgo, Uva Colore, o Colorino dolce*

Uva Abrostine nero, o Colore dolce. MICH.

Vitis Labruscæ varietas. Vitis vinifera parvo ac densiore botro, acinis rotundis, parvis, nigris, dulcibus. MICH. *Rar. TARG. Diz. Bot. Ital.*

Abrosti o Abrostini. SODERINI, *Trat. della colt. della Vite*, pag. 122.

Il COLORINO è una vite che i Toscani coltivano nei loro vigneti perchè l'uva che produce è riguardata come propria a dar del colore e della forza ai vini coi quali si mescola. I suoi grappoli sono piccioli e restano spargoli perchè i fiori che portano non allegano che in parte. Gli acini sono minuti e sorpassano appena quelli della *Passolina* o *Uva di Corinto*. Sono rotondi, di buccia nera, contenenti molta materia colorante, e una polpa densa e dolce. Io non conosco la natura del vino che produce perchè non ho trovato alcuno che ne faccia del puro, ma pare che debba essere nero, denso e generoso.

La Toscana è piena di viti spontanee che producono delle uve somiglianti al *Colorino*; e i coltivatori, che le vedono svilupparsi sotto i loro occhi provenienti dal seme, le chiamano col nome di *Lambrusche* o *Labrusche*, nome che esprime *Uve salvatiche*. Essi distinguono col nome di *Colorini* o *Abrostini* quelle che si trovano già nella coltura, e che hanno gli acini un poco più grossi.

Tutti riconoscono che le une e le altre hanno avuta una medesima origine, ma si crede che quelle ad acini più minuti, che si trovano nelle siepi, sieno tutt'ora *salvatiche*, e quelle che sono nei campi, e che hanno gli acini un poco più grossi, sieno venute tali in virtù della coltivazione. È questo un pregiudizio che cominciava a cadere, ma che da alcuni anni è stato riprodotto da uomini dotti, e si è sostenuto colle teorie della scienza.

Non si ha che a leggere la *Pomologia fisiologica* del Sig. Sageret stampata in Francia nel 1832, e i molti articoli che il Sig. Turpin ha inseriti nel Giornale della Società di Orticoltura di Parigi per vedere con quant'ingegno si è adornato questo paradosso.

Tutti gli sforzi però della dottrina non potranno distruggere mai l'evidenza dei fatti. Chiunque vive in campagna e segue con attenzione i fenomeni e gli accidenti della vegetazione è convinto che le *varietà* che coltiviamo sono le stesse quali erano ai tempi dei nostri padri. Nessuno ha veduto nascere da seme la *Canaiola*, nè il *San Gioveto* perchè sono vitigni di antichissimo acquisto; ma in tanti secoli di coltivazione

nessuno ha mai potuto avvedersi del minimo miglioramento nelle loro forme e qualità. Molti forse avranno veduto nascere delle *Labrusche*, e fra queste dei *Colorini*, e ne avranno veduto più d'uno passato nella coltura: ma in questo passaggio nessuno certamente vi ha potuto riconoscere alcun cangiamento.

Se si esaminasse il principio delle più belle fra le nostre uve si troverebbe che hanno avuta tutte la medesima origine, ed io ne conosco più d'una comparsa spontanea ai nostri tempi e propagata per la sua bellezza.

Questi casi non sono frequenti come non è frequente la nascita di uomini straordinari per forme e talenti, ma dobbiamo appunto a questi casi tutte le *varietà* che chiamiamo *domestiche* e che conserviamo col mezzo della coltura.

I *Colorini* sono in questo numero: la Toscana ne conta due *varietà* principali che il Soderini distingueva coi nomi di *Abrosti* e *Raverusti*, e che i coltivatori dei nostri tempi distinguono coi nomi di *Colorino dolce* e *Colorino forte*. Il *Dolce* passa per il migliore, ed è quello che si adopera per *governare* i vini. Il *Forte* fa i grappoli più serrati, e la sua polpa è aspra e acidula: esso è distinto col nome di *Abrostine* e serve per fare dell'*Acquarello*.

Il *Governo* dei vini non è una pratica esclusiva della Toscana: è un uso conosciuto in tutti i paesi viniferi, e se è eseguito a proposito e con discernimento non lascia di avere i suoi vantaggi.

Tre sono i modi coi quali si *governano* i vini: il primo ha per oggetto di *colorirli*, il secondo di *conciarli*, il terzo di *assortirli*.

Vi sono delle uve che sviluppano dello spirito e dell'aromo, ma che hanno poco colore: il loro vino è chiaro, e i palati fino lo amano schietto perchè lo giudicano più colla bocca che colla vista: ma vi sono dei gusti che amano un colore pieno, o per prevenzione, o perchè realmente il colore è accompagnato da un certo *corpo* che piace a molti. Per ottenere queste qualità senza pregiudicare le altre si usa la mescolanza di certe uve, che abbondano di parte colorante, e con ciò si ottiene un liquore più nero, più denso, che ha più incontro nel popolo e si vende meglio.

Anche in Francia si segue la medesima pratica: i vini di Cahors sono coloriti con un uva chiamata *Auxerrois*, e quelli di Blois lo sono col *Teinturier*, ma in quei paesi questa operazione non ha solo per oggetto la colorazione. Il Sig. Julien a dir vero pretende che queste uve per se medesime non diano che del colore, e crede che la forza dei vini di Cahors provenga dai metodi usati per farli. Sta di fatto però che in Cahors i soli vini fatti coll'*Auxerrois* sono così forti che non si usano per

bere, e servono unicamente per colorire e dare del *corpo* ai vini deboli, o a quelli destinati per l'Inghilterra ove si amano i vini forti e spiritosi come quelli di Porto; e certo se queste qualità dipendessero dai metodi di vinificazione, esse si otterrebbero egualmente da altre uve.

La *conciatura* è dunque il secondo oggetto del *governo* dei vini. Quando si ha un vino grazioso ed aromatico, ma debole, si rinforza con un mosto generoso e di molto *corpo*. Io convengo col Sig. Julien che l'appassimento delle uve, o la concentrazione del mosto col mezzo della cottura producono l'aumento di spirito e di densità propri ad invigorire i vini deboli, ma credo che vi sieno delle uve che possiedono naturalmente una soprabbondanza di materia zuccherina e perciò di alcool, e che ve ne sono di quelle che abbondano di quella sostanza resinosa che è sempre unita alla parte colorante, e dalla quale dipende in gran parte ciò che si chiama *corpo* dei vini.

La mescolanza del mosto di queste uve nei vini deboli deve produrre e produce un composto assai vantaggioso specialmente quando questi vini sono dotati di una certa fragranza.

Il *Colorino* è probabilmente una di quelle uve che abbondano di zucchero e di sostanza resinosa; ed in questo caso la sua mescolanza non solo darebbe ai vini del colore, ma vi aggiungerebbe del nervo e dello spirito.

Tale appunto la vuole il Soderini, dicendo che *il suo vino non si guasta mai, e conserva tutti i vini e gli dà della forza e della bontà*, e per tale la riguardano anche al presente i coltivatori Toscani, i quali ne tengono sempre una certa quantità nei vigneti, non tanto per uso delle loro cantine, quanto ancora per venderne a coloro che ne mancano e che credono di non poterne far senza.

Resterà ad esaminare se i metodi adottati in Toscana per questa operazione sono i più propri ad assicurarne l'effetto.

Ecco come vi si procede. Il *Colorino*, raccolto poco prima della vendemmia, è posto sulle grati in casa, e tenuto in questo modo fino al Dicembre. Ridotto così ad *uva passa* e convertito in mosto, e messo in fermentazione, è gettato nel vino svinato già da molto tempo. Con quest'infusione la fermentazione che andava continuando, ma in un modo lento ed insensibile, riprende del vigore e ridiviene tumultuosa. Il vino si combina col mosto del *Colorino* e prende corpo e calore, ma pare che in questo ribollimento ei debba perdere dello spirito, e una gran parte di quei principj che tendono a conservarlo.

Gli Eneologi credono che sarebbe più utile il mischiarlo ne' tini al tempo della vendemmia, o convertirlo in mosto cotto, e gettarlo nel vino svinato dopo che sia raffreddato e depurato. In questo modo la

fermentazione insensibile, che è quella che perfeziona i vini, non sarebbe turbata, e il mosto cotto potrebbe mettersi all'unisono col vino della botte, combinarsi a poco a poco con esso, e darvi della forza e del colore senza aumentarne le parti eterogenee che lo rendono grasso e pastoso e lo dispongono ad alterarsi.

L'esempio però dei Bordelesi dimostra che una seconda fermentazione non è sempre dannosa. I negozianti Inglesi che fanno il commercio dei vini in Bordò vi danno una preparazione che si chiama colà *travaglio all'Inglese*. Essa consiste a rimettere in fermentazione, nella state che segue la raccolta, una parte del vino, mischiandovi 13 a 14 bicchieri di vino di Spagna, un bicchiere di *vino muto*, ossia di *vino solfato*, e una bottiglia di spirito per ogni *baricca*. Con questa operazione il vino acquista una gran forza, ma è *capitoso* e non è così sano come i vini naturali, perchè nei vini naturali l'alcool è combinato così fortemente colle altre sostanze che compongono il vino che non si sviluppa se non se nello stomaco, mentre invece nei vini artificiali, ancorchè sieno meno spiritosi, ei vi esiste in istato libero almeno in parte, e perciò si separa più prontamente nel beberlo e monta alla testa. Come però gl'Inglesi lo amano tale, i negozianti si adattano al gusto dei consumatori: ma è questo un genio particolare che non può far regola. I gustaj di tutti i paesi preferiscono i vini naturali nei quali lo spirito è combinato cogli altri principj in una proporzione tale che non si sente che pel calore che produce, e che lascia al vino la grazia e la morbidezza che gli sono proprie. Tali sono in Toscana i vini di Monte-Pulciano, di Chianti, di Carmignano, e di tanti altri vigneti distinti nei quali non si usa *governo*.

Io non negherò che quelle località presentino qualche vantaggio per dare dei vini fini, e converrò ancora che una parte della bontà di questi è dovuta al modo di tenere le viti, ossia alla proporzione che passa nelle viti basse fra la quantità del loro prodotto e la forza del ceppo. Ma sosterrò pure che la causa primaria della superiorità dei vini di Monte-Pulciano, di Chianti, e di tanti altri vigneti privilegiati dipende principalmente dalla qualità di vitigni che vi si coltivano. I vini *nobili* di Monte-Pulciano, che sono i più asciutti e i più morbidi di tutta la Toscana, si fanno col *Canaiolo* e col *Prugnolo* misti ad un quarto di *Brocanico* (TREBBIANO), e a un poco di *Mammolo*. Le uve che dominano nel Chianti sono il *San Giovetto*, il *Canaiolo*, e il *Trebbiano*, e tutti conoscono la reputazione di quei vini e di questi vitigni. Essi formano pure il fondo dei vigneti famosi di Carmignano e di Pomino e della maggior parte dei luoghi nei quali si fa del vino generoso e di serbo.

È dunque la scelta delle uve e il loro assortimento che determina principalmente la bontà dei vini. Il *governo* è un rimedio per quelli che non hanno della qualità in se stessi: ma quelli che ne hanno non abbisognano di rimedio. Se il *Colorino* ha la virtù di dare della forza e della fermezza ai vini che ne mancano, ne avrà molta egli stesso. In questo caso si potrebbe coltivare come uva da vino, e, abbandonando le uve di cattiva qualità, risparmiare il *governo*.

Il terzo modo di *governare* i vini consiste nell'*assortirli* con delle mescolanze ben calcolate. È un'operazione molto in uso presso i Francesi i quali la chiamano col nome di *coupage*. Essa consiste nel mischiare dei vini neri con dei bianchi, dei vini deboli con dei vini molto robusti, dei vini ricchi di spirito ma grassi e pastosi con dei vini leggeri e gentili. Con simili mescolanze fatte con intelligenza si corregge l'eccesso di una qualità colla combinazione di un'altra opposta, e si ottengono dei vini grati e salubri che sono migliori di ciascuno di quelli coi quali sono composti.

Se il *Colorino* fosse convertito in vino potrebbe servire con vantaggio anche a questi assortimenti. Si potrebbe conoscere le sue qualità proprie, e l'effetto che produrrebbe mescolato colle diverse altre uve. Se ciò che possiede in grado eminente fosse solo della materia colorante, esso non potrebbe servire che a dar del colore o forse un poco di corpo. Ma se fosse ricco di parti alcoolose o di alcuno di quei principj non ancora ben determinati i quali entrano nella composizione dei vini fini, allora ei potrebbe fornire da se stesso un vino particolare che converrebbe fare isolato e che potrebbe riuscire prezioso.

È da desiderarsi che qualche coltivatore istruito istituisca delle esperienze sopra quest'uva, e determini con precisione le sue proprietà, e gli effetti che produrrebbe la sua mescolanza colle altre. Io intanto ho creduto di doverla comprendere fra le uve distinte dell'Italia perchè è vantata dal padre dei nostri Eneologi il Soderini, e perchè è oggetto di un sistema di vinificazione ancora in questione e che merita di essere esaminato.

Il disegno che la rappresenta è lavoro di una nuova collaboratrice, che mi consola in qualche modo della perdita di molti dei miglior pennelli che hanno adornata la Pomona. Figlia ed allievo della sola fra i più distinti dei miei disegnatori che ancora mi sostenga, la Sig. Carolina Bozzolini rivaleggia colla madre in espressione ed in esattezza, e mi dà la speranza di poter sostenere sino all'ultimo la bellezza e la riputazione dell'Opera.

testo trascritto da Marcello Maimone (Genova)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 102 di 354

UVA CROVINO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 104 di 354

Uva Crovino o Trinchera di Nizza

VITIS *vinifera Liguriæ occidentalis, racemis pyramidalibus, acinis subrotundis, nigricantibus, ceruleo poline velatis, succo dulci obscure-rubente, vino limpide-purpureo, austero, generoso, duraturo. Vulgo, Uva Crovino o Trinchera*

La TRINCHERA, che si coltiva in Savona e Finale sotto il nome di *Crovino*, è una delle uve che entrano nel vino di Belletto, ed è, dopo la *Fuella* e il *Brachetto*, la varietà la più pregiata del Nizzese. È un vitigno vigoroso a tralcio bruno a foglia più frequentemente sem-intera, a grappoli piramidali, ora serrati ora semispargoli, ad acini subrotondi, neri, resi indachini da un poline bianchiccio che li vela, sostenuti da pedicelli rossi e contenenti una polpa vermiglia che si scioglie in un mosto dolce e colorito, il quale si converte colla fermentazione in un vino nero, generoso, sciolto, asciutto e di serbo.

La prima prerogativa che distingue il *Crovino* è la fecondità, ei mette molti fiori anche con una potatura corta, e gli allega facilmente, resistendo al mordente delle nebbie marine, che è così fatale all'allegagione delle uve. I grappoli crescono lentamente al principio, e non cominciano a colorirsi che sulla metà di Agosto, ma la loro maturazione si accelera in seguito, e si trovano ordinariamente in istato di essere vendemmiati prima della fine di Settembre, e perciò non sono esposti al danno delle piogge, che, nei paesi meridionali, aprono quasi sempre il mese di Ottobre. Questo vantaggio però, che è tanto importante per le uve delicate, è secondario per il *Crovino*, perchè ei resiste all'acqua, e non marcisce: così quando l'annata è tardiva, e che le uve non sono ben mature, o quando si desidera farvi acquistare un grado maggiore di perfezione nel lasciarle più a lungo sulla pianta, si può ritardare la raccolta del *Crovino* dopo le piogge, cioè sino alla metà di Ottobre senza rischio di perdere la vendemmia, cosa che succederebbe sicuramente alla maggior parte delle altre uve.

Il vino di *Crovino*, fatto con i metodi ordinarj, è sciolto insieme e vigoroso, ed ha l'*asciutto* che distingue i *vini da arrosto*. Ei non ha alcuna fragranza particolare; ma invecchiando, prende naturalmente il *catrame*, gusto che rende pregiati i vini di Francia. Se si lascia bollire molto nel graspo prende facilmente il rinforzato e rischia di girare all'acido; ma se si svina presto si sostiene sanissimo, e, messo in bottiglie passato l'anno, dura eccellente per due o tre anni: ei fa buona

lega colle uve bianche le quali ne correggono l'asprezza e gli danno della grazia.

Nel Nizzese non si fa vino di sola *Trincherà*: essa è sempre combinata con diverse altre uve, e principalmente colla *Fuella*, dalla quale si distingue appena, e solo dalle persone ben pratiche. Nel Genovesato si mischia pure in generale, ma si vendemmia anche sola, e da essa si ottiene in un modo o nell'altro il miglio *vino da pasteggiare*.

Il *Crovino* riesce anche a meraviglia nella composizione dei *vini liquori*: col *Crovino* appassito si fa un mosto, che, posto subito in un botticello ben chiuso, e lasciato così per due o tre anni, si converte in un vino ambrato, spiritoso, più o meno *amabile* o *secco* secondo che è trattato nel farlo, e che somiglia ai buoni vini di Spagna: in questo stato ei dura quanto si vuole, e migliora continuamente: io ne ho conservate delle bottiglie per dieci anni, e sono state bevute in compagnia di persone intelligenti in concorrenza del Pakaret, senza che siano state distinte.

Chiunque visiterà le Vigne del Monferrato riconoscerà la *Trincherà* nella *Lambrusca*. Io ho esaminata e riesaminata questa varietà in cento vigneti, e specialmente in quelli del Conte Cardenas di Valenza, culto amatore dell'agricoltura e delle scienze, e non ho saputo distinguerla dal nostro *Crovino*. Ma confesso che mi sono trovato in grande imbarazzo quando ne ho gustati i vini: essi hanno un *grasso* che non piace ai palati avvezzi ai vini limpidi e sciolti del mezzogiorno, e sono ben lontani dal partecipare di quello spiritoso e di quel maturo, che colla loro unione formano ciò che conosciamo sotto il nome di *asciutto*.

Per isciogliere un problema di tanta importanza bisognerebbe coltivare i due vitigni in un medesimo luogo, e fare del vino separato di ognuno di essi, e farlo col medesimo metodo. Io ho intrapresa quest'esperienza piantando dei maglioli di *Lambrusca* nella mia villa sperimentale piena di *Crovino*, e in pochi anni spero di poter rendere conto del risultato delle mie osservazioni.

testo trascritto da Guglielmo Bonaccorti (Savona)

UVA DI CANETTO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 108 di 354

Uva o uvetta di Caneto

VITIS VINIFERA CIRCUMPADANA, *racemis parvis, oblongis, parum congestis, acinis pusillis, rotundis, cortice nigerrimo, pulpa sapidissima cito maturescente, vino purpureo, dulci suavissimo. Vulgo, Uvetta di Caneto, Uvetta di Fassolo, Vespolina.*

L'UVETTA DI CANETO tiene il secondo rango tra i vitigni dell'Oltrepò Pavese, e forse meriterebbe di esser posta nel primo. Meno celebre del *Pignolo*, e di una coltivazione meno estesa non ispiega una vegetazione egualmente vigorosa, nè tanta fecondità, ma è più precoce, matura meglio, e il suo vino, naturalmente più gentile, si presta maggiormente a fare dei *vini liquori*.

I suoi grappoli somigliano a quelli dei *Colorini* toscani. Sono piccioli, oblonghi, più sovente spargoli, ad acini un poco ovali, minuti, coloriti di un nero opaco, e chiudenti una polpa sugosa che ha più zucchero di quella del *Pignolo*, e della *Spana*. Io credo si possa contare per uno dei migliori vitigni d'Italia.

Il villaggio di *Caneto* situato nel territorio della Stradella in una delle colline dell'Oltrepò Pavese è quello che ha dato il nome a quest'uva, perchè è il luogo ove abbonda di più e dove se ne fanno dei vini speciali che godono una riputazione nel Milanese, e nei paesi vicini. Io però l'ho trovata quasi da per tutto da Casteggio alla Trebbia, e ovunque molto stimata. Non vi è abbondante perchè non è tanto feconda, nè rende tanto in vino quanto il *Pignolo* e la *Moradella*, che sono le uve principali di quei vigneti, ma il suo vino passa per il più fino ed è ricercato come vino di lusso. Non so se si estenda al di là della Trebbia: è probabile però che si trovi nel Piacentino, ove si fanno dei vini santi di molta celebrità. Essa passa il Po, ed è coltivata come uva di sommo pregio nell'alto Vigevanasco, ove riceve il nome di *Uvetta di Fassolo* perchè in luogo di tal nome si fanno con essa i vini i più stimati di quei paesi.

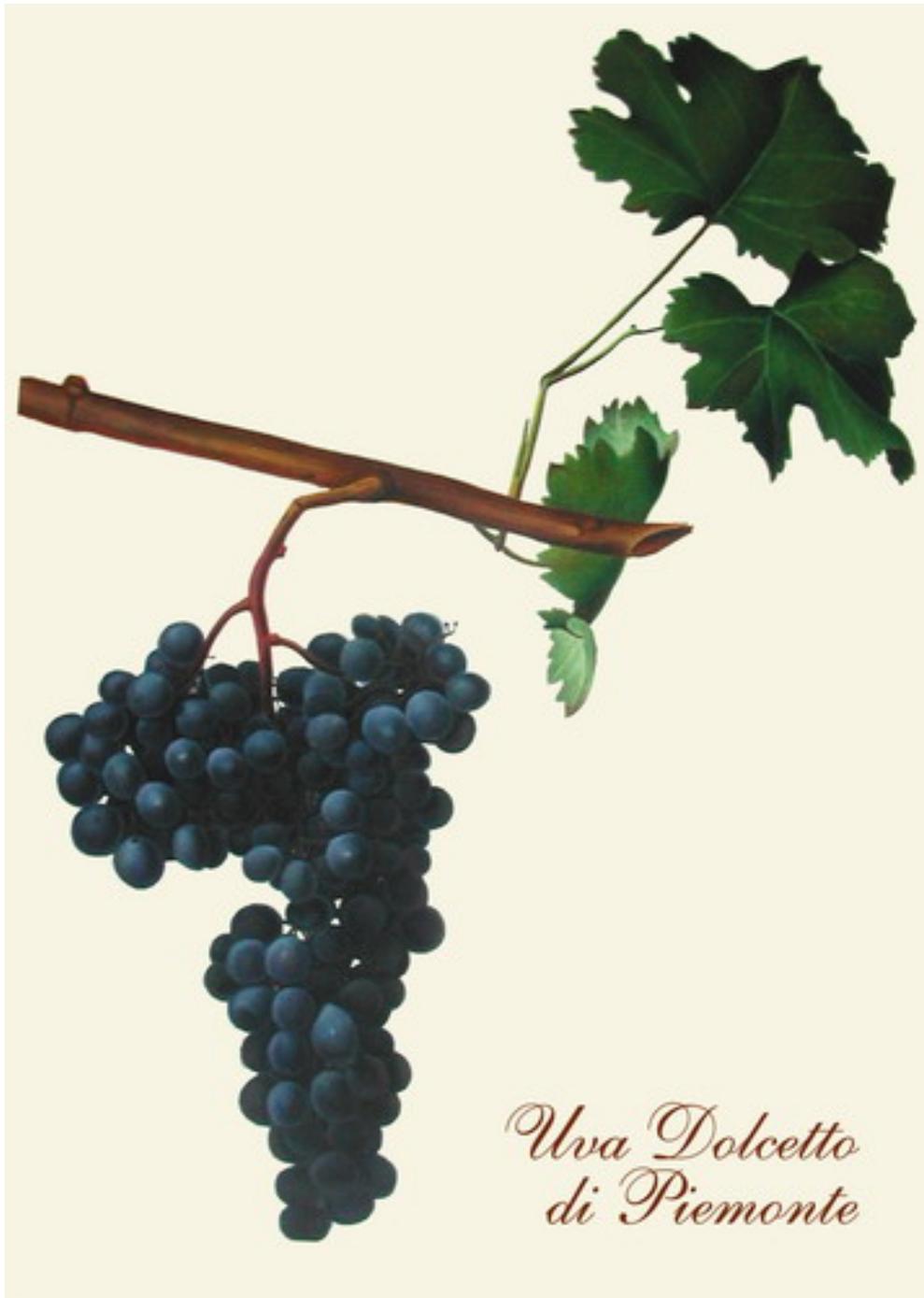
Il Novarese la conta anch'esso per uno dei suoi migliori vitigni, e vi è conosciuta sotto i nomi di *Uvetta* e di *Vespolina*. Questo secondo è quello che prende nei territorj di Bocca, Romagnano, Ghemme, Gattinara, e generalmente in tutte le colline di Valdisesia così celebri per i loro vini. Essa vi è combinata colla *Spana* e col *Pignolo*, e si è osservato che i vini di quei paesi sono più vigorosi dove domina la *Spana*, e sono più amabili dove domina la *Vespolina*. La sua coltivazione cessa a Gattinara, ove comincia ad esser rara, non formando più il decimo dei vigneti.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Il vino di *Vespolina* è naturalmente amabile, e si presta più di ogni altro alle qualità de' *vini santi*. Non se ne fa del puro che in Caneto e in Fassolo, e per questa ragione vi è più rinomata che altrove.

testo trascritto da Santo Grammatico (Genova)

UVA DOLCETTO
DI PIEMONTE



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 112 di 354

Uva d'Acqui, Dolcetto di Monferrato Dolcetto di Piemonte

VITIS VINIFERA AQUÆSTATELLÆNSIS, *omnibus præcocior, racemis mediis, simplicibus, oblongis; acinis rotundis, parvis, nigricantibus, petiolo rubescente; vino atrepurpureo, tenui, dulci, bene digesto, promptuario. Vulgo, Uva d'Acqui, o Dolcetto di Monferrato.*

LA VITE conosciuta specialmente sotto il nome di *Dolcetto*, forma l'oggetto principale della coltura di uno dei paesi i più viniferi dell'Italia, ed ha delle qualità particolari, che la distinguono da quasi tutte le altre viti.

Il *fusto* prende una grossezza mezzana, ed ha una mediocre cacciata: i *tralci* sono sottili, lunghi e ad occhi spessi: le *foglie* sono piccole, quinquelobate, dentellate, glabre al di sopra, nude al di sotto, e portate da un peduncolo sottile e colorito di rosso vinoso: il *grappolo* è solitario, oblungo, picciolo, nè serrato, nè spargolo: gli *acini* neri, minuti, tondi, staccaticci, sono portati da un picciuolo sottile, rosso nella prima maturità, poi bruno, e contengono una polpa vermiglia, densa, sugosa, che produce colla concentrazione un vino dolce e mieloso, e che fermentando dà un vino nero, sciolto, leggero e passante, ma non di serbo.

Tale è la Vite che si coltiva di preferenza ad ogni altra nelle colline settentrionali dell'Appennino, dal Mondovi sino a Novi, e principalmente nel territorio della città di Acqui, ove forma quasi esclusivamente tutti i vigneti.

Il suo carattere distintivo è la precocità; ed appunto in grazia di questa si vede così estesa in tutte le montagne dell'*Alto Monferrato* e delle *Langhe*, ove il clima si ricusa alla maturazione della maggior parte delle altre varietà un poco pregiate.

Questa preziosa prerogativa, accompagnata da molte altre qualità non spregevoli, ne ha estesa la coltivazione anche nelle colline delle Alpi verso Saluzzo, e nell'interno delle vallate dell'Appennino Piemontese, ove il clima è reso molto rigido dall'altezza del suolo.

Non dappertutto però essa conserva il nome di *Dolcetto*: comincia a perderlo appena usciti dal territorio di Acqui entrando in Ovada, e vi prende il nome di *Nebbiolo*: forse è stata questa a principio una frode di coloro che ne fanno commercio per dargli riputazione, essendo il vero *Nebbiolo* il vino tanto stimato dell'Astigiana.

Nel Milanese, e specialmente nelle colline di San Colombano, come pure nella valle di Scrivia e nella valle di Trebbia, è conosciuta sotto il nome di *Acqui*, o *Uva di Acqui*.

Nelle montagne delle Langhe, dove scorrono le Bormide e il Tanaro, è denominata dove *Dolcetto*, dove *Ormeasca*, forse dal Borgo di Ormea, donde si sarà esteso il nome nei luoghi vicini.

Nel Genovesato è conosciuta sotto il nome di *Uva di Monferrato*.

Quasi in ogni luogo però riceve, come sinonimo, anche il nome di *Dolcetto*, e sembra che sia quello che più le conviene.

Il vino che si fa col *Dolcetto* prende diversi caratteri, secondo le località ov'è coltivato, e i metodi coi quali è fatto.

Nelle alte montagne non produce un vino di pregio, ma provvede agli abitanti un vino discreto, a malgrado del rigore del clima che vi rende imbevibile quello di tutte le altre uve.

Nelle situazioni più temperate si scioglie in un mosto denso e mieloso con cui si fanno dei *vini liquori*, stimati in quei paesi, ma che hanno il carattere di siroppo più che di vino.

Serve ivi con più vantaggio a dar del colore e della morbidezza ai vini di diverse altre uve, le quali hanno più spirito, ma sono meno dolci e di una maturità meno perfetta, e fa con esse una mescolanza felice.

Il vino ordinario del Dolcetto è un vino nero, sciolto, leggero, e di cui si può bere con intemperanza senza pericolo, e, se viene da luoghi aprichi, ed è ben fatto, è un *vino da pasto* eccellente: non ha il corpo dei vini Lombardi, nè lo spirito e l'aromo dei vini del mezzogiorno, ma è asciutto, sano e saporito.

Il Baccio, che descriveva i vini di Acqui sulla fine del decimosesto secolo, gli chiama *mediocris naturae, et bene digestis*. (BAC. DE VINIS ITALIAE, LIB. 6, PAG. 311). È vero però ch'egli parlava dei *Dolcetti* della Valle di Bormida, e delle valette che l'avvicinano, i quali non sono i migliori.

I più stimati sono quelli di Ovada e dei suoi contorni, cioè a dire, di tutte le colline che formano il piede dei contrafforti settentrionali dell'Appennino da Novi sino a Nizza della Paglia, e anche sino ai colli del territorio di Alba.

In quei paesi il *Dolcetto* è misto a molte altre varietà specialmente bianche, colle quali combina assai bene; e, sia mescolato con esse, sia fatto solo, ei forma la delizia delle mense di quelli abitanti e un ramo importante del loro commercio.

In Ovada specialmente se ne fanno i depositi e le scelte, e di là si spedisce in Genova e nel Milanese; ivi risiedono gli speculatori in questo genere, e perciò vi si trovano le migliori qualità e le più

salvative. Pare che il clima di quelle colline sia il più appropriato alla natura di quest'uva, mentre essa vi matura perfettamente senza che cadano gli acini, come avviene nei paesi meridionali, e vi acquista un grado di perfezione a cui non giunge in verun altro luogo.

Il Dolcetto è passato anche nel Genovesato, e vi si coltiva con vario successo: le alte vallate che restano sotto il giovo a tre in quattrocento metri sul livello del mare lo hanno adottato come la sola uva che convenga a quelle temperature; ma nei monti più bassi che guardano il mare, esso non può rivaleggiare colle uve del mezzogiorno, e vi è coltivato ad intervalli e per capriccio. La precocità che gli dà merito nei paesi freddi, è appunto il carattere che glielo toglie nei paesi ardenti della costa marittima. Ivi è esposto all'inconveniente di non poter essere mescolato perchè anticipa troppo anche sopra le più precoci, e perde con ciò uno dei principali vantaggi che se ne potrebbe ricavare, poichè col suo miscuglio si combinerebbe felicemente la morbidezza che lo distingue colla forza e lo spirito che caratterizzano le uve del litorale, e si otterrebbe un vino eccellente.

Un altro inconveniente non lieve si trova nel difetto che hanno i suoi acini nei nostri climi di appassire prima di essere perfettamente maturi e di cadere. Fatto forse dalla natura per crescere in una temperatura umida, e perfezionarsi all'azione di un calore moderato ed interrotto, la sua maturazione è precipitata quando si trova esposto all'azione di un'aria secca e bruciata, e resta piuttosto cotto che maturo.

Il solo vantaggio che può farlo ricercare anche nei paesi di clima caldo si è quello di essere al sicuro contro gli inconvenienti delle piogge autunnali, le quali perdono così spesso le nostre vendemmie.

Nel resto, il *Dolcetto* si presta a tutti i modi di coltura e prospera in tutti i climi. Nel Genovesato è tenuto diritto a filari o sopra pergolati, e frutta discretamente. Nelle colline dell'Appennino Piemontese e sulle falde delle Alpi è messo a filari piegati da un lato, e produce benissimo. Altrove è tenuto in diversi altri modi e dappertutto è una vite feconda che fallisce di rado. Il metodo dell'alto Monferrato pare però il più adatto a quella indole, ed è tutto proprio a quei paesi. Le colline che tagliano il territorio di Acqui sono in generale composte di un tufo bianco, o per meglio dire, di una marna argillosa compatta, la quale rotta dal ferro, e decomposta dall'azione dell'aria e dell'acqua, si converte in terra. È in questo terreno artificiale che il *Dolcetto* è piantato a filari nei larghi solchi che l'industria ha praticati nel pendio dei monti.

Quando il suo fusto è formato, il portatore vi lascia due o tre tralci di quattro occhj ciascuno, i quali legati a mezzo metro di altezza dal suolo

ad un paletto, si piegano verso il solco superiore: a questi tralci messi a frutto si dà il nome di *catene*: essi si caricano di grappoli sotto la curvatura, e ne portano in ogni nodo sino alla punta: gli occhj della porzione che resta appoggiata ai pali gettano invece dei tralci succhioni, che non ne producono o ne producono pochi, ma si allungano e ingrossano, e servono nell'anno seguente a formare le nuove catene.

Con questo metodo ingegnoso le viti non si allungano mai come quelle del Genovesato, nè sono forzate ad una produzione di pochi grappoli come quelle della Provenza: i tralci, determinati alla fruttificazione mediante la curvatura, si potano a più occhj, perchè destinati ad esser recisi dopo la vendemmia presso le prime cacciate; e queste, rese vigorose dalla posizione verticale dell'occhio da cui sortono e dallo sviluppo che prendono elevandosi dritte sopra piccoli pali, preparano dei nuovi tralci per la fruttificazione futura: e così la vite non corre, e resta sempre presso a poco alla medesima altezza.

È difficile, e forse impossibile il rapportare le varietà delle viti dei nostri tempi a quelle degli antichi, perchè le descrizioni che ci restano negli scrittori non ce ne danno un'idea sufficiente da potervi stabilire un confronto.

Pure sembra probabile che una gran parte delle nostre varietà provenga da paesi che godevano anticamente una celebrità per i loro vini, e che perciò sieno le stesse. Il *Dolcetto* però è una di quelle che debbono far eccezione a questa regola, e tutto fa presumere che sia nato nel Monferrato. È provato che i semi che le piante concepiscono nel frutto ricevono nella loro concezione delle modificazioni dal clima, dal terreno, e dall'aria, e che per lo più le varietà che ne provengono, sono adattate, per quanto lo comporta la specie, al luogo ove hanno avuta l'origine.

Ora, il *Dolcetto* pare creato appostatamente pel clima in cui da tanti secoli se ne trova stabilita la coltivazione, perchè la sua evoluzione vegetale segue appunto le fasi delle stagioni di quei paesi. È dunque evidente che non vi è stato trasportato da altri climi, ma che è il prodotto di una replicata riproduzione per seme, che la natura ha operata in quei luoghi; e che, di modificazione in modificazione, è giunto al punto di seguirne le stagioni nel loro corso, ed acquistarvi la perfezione propria alla specie. L'epoca di questa successione di generazioni deve riportarsi ai secoli di spopolamento che le invasioni hanno cagionato in quelle montagne. Ritornate esse alla coltura, i nuovi abitanti avranno avvertita, in mezzo a cento viti di ogni sorta nate spontanee, una varietà così utile e così precoce, e l'avranno moltiplicata.

È questa certamente la genesi del nostro *Dolcetto*, siccome lo è, colla differenza delle rispettive circostanze di natura e di luogo, di tutti i frutti che possediamo. Io mi rimetto nel resto al disegno che accompagna quest'articolo: è lavoro di un'amica, illustre cultrice delle arti e delle lettere, la quale ha voluto farsi mia collaboratrice in quest'intrapresa. Io spero che adeguerà l'aspettativa degli artisti, e l'oggetto dell'opera.

Finirò quest'articolo coll'espore ai lettori i motivi che mi hanno determinato a comprendere le Uve nella Pomona, e il piano che mi propongo di seguire in questo nuovo lavoro.

Nel calcolo che feci quando cominciai la mia opera, le varietà scelte dei frutti italiani erano contate per circa centosessanta: ma dopo di aver viaggiato l'Italia e verificati in Francia i frutti descritti dai Pomologi, ho riconosciuto che quelle che meritano veramente di essere figurate, descritte e coltivate sono in numero molto minore.

Nel bivio dunque si restringe di troppo l'opera, o di comprendere nella scelta frutti mediocri, o preso il partito di supplirvi colle Uve. Costante però nel sistema adottato, non mi lascerò illudere dalla follia delle monografie. La collezione di tutte le Uve è uno di quei sogni che hanno ingannati molti agronomi illustri, ma che ormai dovrebbe essere dissipato. Sarebbe la stessa cosa che voler dare il ritratto di tutti gli uomini esistenti. Nessuno oserebbe intraprendere un progetto così strano, ed ognuno si contenterebbe di conoscere le fisionomie degli uomini grandi che hanno reso dei servigj all'umanità.

Diretto da questi principi io mi limiterò a dare la figura e la descrizione delle Uve principali della nostra penisola, e la descrizione sola di molte fra le migliori fra le secondarie.

Questo lavoro sarà accompagnato da un *Trattato sulla Vite* che farà corpo colla parte scientifica, e che sarà corredato da un Dizionario ragionato dei termini dei quali avrò fatto uso per formare una lingua tecnica e precisa in questa materia.

Nell'entrare in un laberinto così intricato, non me ne nascondo le difficoltà; ma confidato nella giustezza e nei vantaggi del piano che ho scelto, penso che avrò sempre reso un servizio alla mia Patria nell'intraprendere l'esecuzione, mentre si tratta di un lavoro più difficile a cominciarsi che a finirsi, e che, una volta tracciato, può essere facilmente continuato da altre penne, e da molte insieme.

testo trascritto da Mario Zefelippo (Godiasco, Pavia)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 118 di 354

UVA FUELLA DI NIZZA
o BELLETTO NERO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 120 di 354

Uva Fuella o Belletto nero

VINIS VITIFERA BELLETTENSIS, *racemis plenis, congestis, acinis rotundis, nigricantibus, succo purpuscente, austero, generoso. Vulgo, Uva Fuella, Belletto nero.*

La FUELLA è il vitigno classico delle campagne Nizzesi, e quello che forma il fondo dei vini famosi conosciuti sotto il nome di vini di *Belletto*. È una vite feconda che fallisce di rado. I suoi grappoli sono piuttosto grossi, raccolti, pieni, di forma piramidale e per lo più racemolati. Gli acini sono rotondi, e il fiocine che gli cuopre è nero-chiaro quasi trasparente come quello del *Nebbiolo*. La polpa è vermiglia ed ha un non so che di pastoso al senso che la distingue. Essa si scioglie in un mosto nero-chiaro e piacevole, il quale si converte con una fermentazione ben regolata ma semplice in un vino vermiglio generoso ed asciutto che somiglia al *Borgogna* nel suo stato naturale, ma che, con un aumento di concentrazione, si rende ancora più spiritoso e prende la forza dei vini di Bordeaux.

Tutte le colline che formano i piedi del gran controforte che costeggia il Varo, e che sporgono sul mare fra quel fiume e Nizza, sono coperte di questo vitigno. Egli è alternato colla *Trincherà* che gareggia seco in bontà ed è la seconda delle Uve di Nizza, ed è misto a riprese col *Negrau*, col *Sauvaget*, col *Role*, e più specialmente colla *Rossane*. È con un assortimento di queste Uve che si fanno vini famosi che vanno nel commercio sotto il nome di *Belletto*, e che figurano sulle tavole come *vini fini da arrosti*. Sin'ora nell'opinione generale è stato attribuito il merito e le qualità dei vini alle circostanze delle località, e più specialmente alla natura del terreno. Io non negherò anche a queste le loro parte. Certamente le condizioni topografiche e geologiche delle colline di Nizza devono contribuire alle qualità dei vegetabili che vi vivono e specialmente a quelle delle uve situate lungo la costa; esse godono di un orizzonte vastissimo, aperto al Sole da tutte le parti, umettato dai vapori del mare, senza l'ingombro di piante di alcuna sorte e con un terreno schistoso misto di ciottoli e perciò soffice e facilmente permeabile. Quindi la vite deve trovare in quel suolo una grande facilità per lo sviluppo delle radici, e, nell'ambiente la proporzione di calore e di umidità necessarie per mantenere l'equilibrio dal quale dipende il perfezionamento dei frutti nei limiti della loro natura, e perciò lo sviluppo di quelle qualità che sono inerenti alla loro organizzazione. Tutto questo è ancora accompagnato nel Nizzese da una potatura che tende a concentrare la nutrizione nei grappoli, e che

perciò è perfettamente assortita alle condizioni della località. Ma tutti questi vantaggi non sarebbero per se stessi capaci a dare ai vini di Nizza i caratteri che gli distinguono, se questi non si trovassero nella natura stessa delle uve che si coltivano e specialmente in quella della *Fuella*.

Difatti, checchè se ne dica dai proprietari di Belletto, e da coloro che prevenuti da un'opinione ricevuta non si fanno una premura di esaminare in loco le cose, i vini i più squisiti che il Nizzese dà al commercio non sono esclusivi al picciolo territorio di *Belletto*. Essi provengono da tutti i punti ove dominano le uve indicate, e si fanno persino nelle cantine della città con uve portate dai paesi che restano al di là del Varo, ove le condizioni della località variano in cento modi diversi ma dove primeggiano i vitigni Nizzesi. Io ho seguiti i vigneti della costa francese sino a Grasse al tempo delle vendemmie, e ho riconosciuto che i vini i più celebrati di quelle ragioni sono quelli appunto dove la *Fuella* è quasi esclusiva. Tali, per esempio, sono i vini di *La Gaude* che gli Eneologi Francesi riguardano come di prima classe fra i vini rossi della Provenza, e nei quali riconoscono il difetto attribuito a quelli di Nizza, di essere un poco fumosi sino a che sono giovani. (Vedi Julien, *Topographie de tous les Vignobles* etc. p. 246).

In quel paese la *Fuella* prende il nome di *Folle* ma non varia di qualità e si mantiene la stessa di quella di Nizza. Essa conserva il nome di *Folle* in tutto il resto della costa sino ad Antibo, e ritorna a cangiarlo nell'entrare a Grasse, ove è chiamata *Esgrassiene*.

Chi sa che non continui nel resto della Provenza, e non primeggi in tutti i vini di prima classe e da per tutto sotto nomi diversi? Io spero che col tempo gli Eneologi Francesi intraprenderanno la sinonimia delle loro uve e l'eseguiranno con più successo che non si è fatto sotto il ministero del celebre Chaptal, il quale, a tale oggetto, aveva fatto riunire in un gran giardino presso Parigi tutti i vitigni dell'Impero; cosa che non produsse che della confusione.

L'illustre Bosc, che era stato incaricato dal Ministro scienziato di quelle operazioni per conto del Governo, ne riconobbe l'insufficienza e si rivolse in seguito al solo molto suscettibile di riescita, cioè a dire all'esame individuale dei vitigni Francesi percorrendo al tempo della vendemmia i paesi ove si coltivano: ma la morte ha rapito alle scienze e agli amici questo grande agronomo quando appunto cominciava ad eseguire il suo nuovo progetto, e nessuno in Francia, sin'ora lo ha seguitato. Io, che ho conosciuto personalmente quell'uomo sommo e che sono stato onorato della sua amicizia, ho profitato di una così

felice circostanza per penetrarmi delle suo idee, ed eseguire in Italia ciò ch'egli aveva in pensiero di fare in Francia.

Il mio lavoro è già molto avanzato, e se portarlo a compimento, come spero, la nostra penisola sarà la prima in Europa ad avere un quadro delle sue Uve principali accompagnato dalle loro figure e dalla loro sinonimia.

La *Fuella* e le altre uve Nizzesi sono state trasportate in diversi luoghi d'Italia; e il successo di queste nuove colture ha confermato il principio che le qualità distintive dei vini dipendono dalla natura particolare dei vitigni, e non già dalle condizioni della località o del terreno, cose che non influiscono che come agenti subalterni capaci di facilitare o contrariare il perfezionamento dell'uva e lo sviluppo dei principj che gli sono proprj, ma che per se stessi non ne danno alcuno. Io ho bevuto dei *Bellet* eccellenti fatti colle Uve di Nizza in diversi paesi e specialmente in Levanto nella Liguria occidentale in casa del Sig. Fontana, e ne ho fatti io stesso degli squisiti nei miei vigneti di Finale. Nessuno di questi vini è identico, e forse nessuno giunge alla perfezione di quelli di Nizza, perchè in nessuno le uve che vi entrano si trovano nelle proporzioni, e perchè in nessuno si combinano le stesse condizioni di località, le stesse vicende meteorologiche, gli stessi modi di piantazione e di potatura; e finalmente gli stessi metodi di vinificazione. Tutti però conservano dal più al meno il carattere dei vini Nizzesi, e superano la maggior parte di vini Italiani nelle qualità proprie di *vini fini da pasto* e in quelle di *vini da arrosti*.

testo trascritto da Maddalena Guidi (Finale Ligure, Savona)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 124 di 354

UVA LAGRIMA DOLCE



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 126 di 354

Uva Lacrima

VITIS VINIFERA VALLISARNENSIS, *racemis sæpius pyramidalibus, acinis rotundis, spissis, e-violaceo-nigris, vino purpureo. Vulgo, Uva Lacrima.*

Vitis, parvo ac densiore botro, acinis rotundis parum compressis e violaceo nigris, dulcibus. MIC. Fr. = Lacrima dolce. = TARG. DIZ. BOT. IT.

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis compressis, e-violaceo-nigris, subacidis. MIC. RAR. = Lacrima forte. = TARG. DIZ. BOT. IT.

La LACRIMA TOSCANA si divide in due varietà che non differiscono quasi punto fra di loro nella forma dell'uva, ma che differiscono nella natura del vino: la prima è chiamata *Lacrima dolce*, e la seconda *Lacrima forte*. La prima partecipa dei caratteri della *Canajòla*, la seconda di quelli del *Sangiovéto*.

Il mosto della dolce levato dal tino si converte in vino perfetto dopo pochi mesi di fermentazione instabile nelle botti e forma una bevanda abboccata che si beve con piacere nella State, ma che non regge oltre l'anno, e che richiede delle precauzioni per resistere alla variazione delle stagioni.

La forte invece si scioglie in un mosto aspro ed acerbo che ritarda a passare nello stato di vino formato, e prolunga il movimento della fermentazione al di là dell'anno, ma che si sostiene senza guastarsi, e migliora quando l'altro s'indebolisce.

I coltivatori Toscani le piantano indistintamente, e le mischiano nella vendemmia insieme a diverse altre uve, non solo per costume, ma ancora collo scopo di correggere la debolezza dell'una colla forza dell'altra, e viceversa l'acribità di questa colla dolcezza di quella. È lo stesso principio che fa unire il *Canajòlo* al *Sangiovéto*.

Io non ardirei pronunziare un giudizio su questo sistema che ha dei sostenitori e dei contraddittori anche fra gli Eneologi i più distinti, e che ha degli esempj favorevoli e dei contrarj in molti dei migliori vini d'Europa.

Inviterò solo i Proprietarj instruiti che si dilettono di Eneologia ad istituire delle esperienze, facendo dei vini separati di queste due varietà, e facendone dei combinati. Il paragone di questi tre vini potrebbe spargere della luce sulla questione e prepararne lo scioglimento.

L'Uva *Lacrima* delle due qualità è comune nella maggior parte della Toscana. Io l'ho trovata nella Val d'Arno in tutta la sua estensione, nel Chianti, nella Valle di Pesa, nella Valle di Elsa e in molti altri luoghi, e da per tutto col nome di *Lacrima*.

È un'uva a grappolo grosso, piramidale, pignato, ad acini mediocri, tondi, neri resi indachini dal polline che gli cuopre, e pendenti da un pedicello verdastro. Essa sorte in quantità, allega bene, e matura facilmente.

Non bisogna confonderla colla *Lacrima Bianca* che si coltiva assieme alla nera nelle vicinanze di Napoli sotto il nome di *Lacrima Cristi*, la quale produce un vino chiaro, secco, spiritoso, e leggero che somiglia al vino del Reno e che perciò è distinta dalla nera. Non si deve cercare neppure negli altri paesi Italiani a vino nero: è un'uva esclusivamente Toscana, nè mi è avvenuto di ritrovarla in alcune delle uve della Lombardia e del Piemonte. Essa difatto si trova descritta da tutti gli Eneologi Toscani.

Il Villinfranchi la distingue col nome di *Lacrima di Spagna* o *Tinto di Spagna*, ma non ne dà una descrizione sufficiente per precisarne le qualità.

Il Trinci la chiama *Lacrima di Napoli rossa*, ed è noto che sotto il nome di *rosso*, il Trinci parlando di uve, intende sempre che comunemente si chiama *nero*.

Il Micheli, riportato dal Targioni, che ne possiede i manoscritti, descrive le due varietà sotto i nomi che ricevono dai coltivatori di *Lacrima dolce* o *Lacrima forte*.

Ora, essa è tanto estesa nelle campagne Toscane, che non è più possibile che nascano degli equivoci sulla sua identità, e i lettori che vorranno conoscerla viva, la troveranno facilmente in tutti i vigneti.

testo trascritto da Antonio Onorati (Roma)

UVA MOSCADELLA NERA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 130 di 354

Uva Moscadella nera

VITIS *vinifera apiana, racemis mediis, acinis rotundis purpureis, apyrinis, succo dulci odorosissimo, vino leni periocundo. Vulgo, Moscadella Nera.*

Vitis Apiana C. B. Pin. 298. *Uva Muscatella*. Car. Steph. Pred. rust. 342.
Muscat. Tournef. Inst. R. Herb. p. 613.

Il MOSCADO è un aroma che si sviluppa in certi vegetali e ne forma carattere, e la Vite è una delle piante che lo presentano più frequentemente. Quando si pronuncia, esso accompagna l'individuo che ne è dotato in tutto il periodo della sua esistenza e in tutte le diramazioni indefinite che ne provengono mediante gli innesti, le propagini o gli altri modi di propagazione usati dalla coltura.

È dunque un carattere particolare che non appartiene alla specie, ma che è intrinseco al vitigno che lo possiede, perchè dipende dalla sua organizzazione intima e perciò dagli accidenti della concezione che sono quelli che la determinano.

Quindi ei può trovarsi e si trova sovente in piante nate da semi di viti non moscate, e non si sviluppa sempre in quelle che provengono da semi di viti moscate. È una proprietà secondaria e accidentale che dipende dalla conformazione speciale degli organi di quel dato germe, e che cessa o si rinnova in ogni generazione: è una proprietà che varia da individuo ad individuo in intensità, in delicatezza, in soavità, ma che una volta spiegata non si perde più e si perpetua nelle diramazioni indefinite che dividono il vitigno in milioni di parti separate, le quali vivono tutte indipendentemente quasi tanti individui isolati, ma che sempre ne formano un solo.

Indefinito dunque deve essere il numero delle Viti moscate, e indefinite le differenze che le distinguono; nè si potrebbe descriverne una come tipo, siccome sarebbe inutile il descriverne molte, e impossibile il descriverle tutte. Quindi sceglieremo le principali, e ci limiteremo a quattro, perchè crediamo che, conoscendo queste quattro, si conosceranno tutti i caratteri essenziali di questa classe di Uve.

Le prime due si distinguono pel colore, che è nero, e sono la *Moscadella comune*, e la *Liatica*. Le altre due sono bianche, e si conoscono sotto i nomi di *Moscadella bianca* e di *Moscatellone* di *Spagna* o di *Salamanna*.

Io ne ho vedute molte altre nei diversi paesi che ho scorsi, e fra queste le *Malvagie* della Romagna e del Piemonte: ma non ho trovato in alcuna delle differenze tali da meritare di essere coltivate come varietà.

Perciò le intendo tutte comprese nelle quattro prescelte per rappresentarle nella Pomona.

Cominciamo per la comune. La moscadella nera è una vite vigorosa che prende molto sviluppo e che produce assai. Ha i tralci di color di marrone, razzati di rosso, colle gemme grosse e rilevate: le foglie sono lustre al disopra e greggie al disotto, rabescate di rosso e a lacinie spesse ed acute: i grappoli variano in volume ed in forma, ora grossi ora piccioli, ora serrati ora spargoli, e per lo più lunghi ed appuntati: gli acini, sempre tondi e di un vermiglio diafano, chiudono una polpa dolce gentile e per lo più senza semi.

È un'uva mangiareccia che matura in Agosto, e che è ricercata pel suo aromo e pel zuccherino della sua polpa. Se si converte in mosto senz'essere concentrata all'aria o al Sole, dà un vino odoroso e saporito, ma leggero e che non dura. Se è concentrata produce un vino mieloso odorosissimo che si conserva, ma che sviluppa poco spirito e che non diventa mai asciutto. Se si mischia con delle altre uve, come si fa coll'Aleatico, essa non vi figura che come un aromo, e il vino che ne sorte conserva le qualità delle uve colle quali si unisce.

Tali sono i caratteri della Moscadella nera, e tali in gran parte sono pure i caratteri di tutte le Moscadelle. In generale, queste uve sono dolci e precoci, ma i vini che producono sono mielosi e di poco spirito. Quindi esse sono più pregiate come uve da mensa che come uve da vino. Come uve da mensa si distinguono per due caratteri ambi importanti, cioè, la fragranza e la mancanza di semi. La prima è una qualità che alletta il gusto, ma che non piace a tutti: la seconda è un difetto di natura, che diventa un pregio per l'uomo, perchè i semi incomodano in bocca e la polpa che non ne è imbarazzata riesce più gentile e più sugosa.

È un *mulismo* dovuto ad una combinazione annormale degli elementi sessuali nell'atto della concezione; e l'aromo che vi si combina è probabilmente dovuto all'alterazione che portano nell'organizzazione queste irregolari composizioni. Certamente egli non è nel terreno ove vive la vite, nè nel Sole che la matura: è il prodotto di un'operazione chimica che si fa nei vasi del vegetale, e che è determinata dalla loro organizzazione speciale.

Tali sono tutte le fragranze dei vini che i Francesi chiamano *Bouquets*, le quali dipendono intieramente dalla natura del vitigno quantunque sieno state attribuite dalla maggior parte degli Eneologi alle località ed al terreno. Come uve da vino, le *Moscadelle* non hanno altro pregio che quello dell'aromo: esse non possiedono che in grado ben leggero gli elementi di quelle qualità che costituiscono un buon

vino: il palato non ne giudica in questo modo perchè le trova dolci; ma gli elementi del vino non sono tutti nello zucchero, ne ricevono il loro compimento nell'uva.

Ho detto che l'aromo è il prodotto di una combinazione chimica che si opera nei vasi del vegetale: il vino invece pare il prodotto di una combinazione della stessa natura ma operata nel tino. Gli elementi dell'aromo sono nei sughi che circolano nei vasi della vite, ed è in essi che esiste l'elaboratorio ove sono decomposti, e che determina la natura di questo prodotto: gli elementi del vino invece si formano bensì nell'elaboratorio medesimo e dipendono egualmente dalla sua organizzazione speciale, ma abbisognano poi di una seconda elaborazione chimica esterna per cangiarsi in vino.

Gli organi del vitigno determinano le loro proporzioni, e la fermentazione ne determina la combinazione. Quando le prime mancano, la seconda non può supplirle: essa può solo profittarne se vi sono, e modificarne i risultati. È per questo che le Uve moscate, anche trattate convenientemente dall'arte, non producono che dei vini mielosi: esse non isviluppano mai lo spirito delle tante altre uve che forniscono i vini fini, che deliziano i palati delicati dei nostri tempi.

Tale, in genere, è la natura dei vini moscati. Io non esito a dipingerli sotto questo aspetto perchè mi trovo d'accordo con un Autore che scriveva in un'epoca in cui i Moscadelli erano di moda, e in cui forse il genere dei vini gentili non aveva ancora ricevuti i perfezionamenti che ha avuto in seguito: ecco cosa ne dice il Baccio lib. 5, pag. 226: «Il Vino di *Moscadella* non è ammesso dalla medicina, nè concesso ai malati o ai convalescenti. È vino da crapoloni e da tavernanti: quando è ben fatto e può sostenere la State, si usa per vezzo nelle merende e anche nei conviti, ma appena per assaggio e al primo servito: sempre è schivato dalle persone sobrie e dagli studiosi, come un vino insalubre: in somma, le uve moscate sembrano fatte per dilettere come frutto piuttosto che per deliziare col vino (1).»

Gli Eruditi hanno disputato sul nome dell'Uva Moscata presso gli Antichi, e vi è stato chi ha dubitato se fosse conosciuta dai Greci e dai Romani: e di fatto, fra le tante uve citate dai Geoponici latini non se ne trova alcuna indicata in maniera da poter essere riportata alla nostra *Moscadella*, nè un vino che corrisponde al *Moscato* dei nostri tempi.

Non è già nella crassezza delle *Sape* di Catone e di Plinio, nè sul colore nero (che Galeno pretende esclusivo ai vini dolci), nè sopra altri indizii di questa natura che io mi appoggerei, come il Baccio, per escludere la pretesa corrispondenza del nostro *Moscato* con *Vino Greco*, col *Scybellite*, col *Thereo*, o col *Carino*. Sono desse proprietà

che dipendono specialmente dal modo di fare il vino, e che perciò potrebbero associarsi facilmente anche coi *Moscatelli*, i quali sono o bianchi o neri o crassi o limpidi secondo la manifattura che subiscono: in vece, la fragranza che gli distingue, e che ha colpito e colpisce i moderni, è una proprietà che non poteva essere senz'importanza per gli Antichi, nè pare possibile che non l'abbiano rilevata, e non se ne sieno fatti capo per distinguere il vino di queste uve dagli altri. È questo, a mio giudizio, il solo argomento che indebolisce la forza delle congetture degli eruditi, i quali si contorcono inutilmente per riportare la *Moscadella* all'uva *Apicia* di Catone cangiata in *Apiana* da Plinio, e che vogliono così chiamata perchè appetita dalle api. (Bac. pag. 224).

Del resto, è un vecchio errore la mania di voler trovare nelle opere degli Antichi tutti i frutti che deliziano le nostre mense. Già ho osservato che le così dette *varietà* non sono che fisionomie individuali che nascono e passano, come fra gli uomini nasce e passa un artista, un matematico, un poeta. Se l'industria riesce a salvarne qualcheduna dalla sorte comune, ciò si deve alla sorprendente prerogativa dei vegetali di poter essere moltiplicati indefinitivamente per suddivisione, prerogativa che perpetua l'individuo nelle sue frazioni, e lo conserva al di là della morte. Ma questa prerogativa preziosa esige quasi sempre l'ajuto dell'arte; e non è che nelle piante pollonifere, e in altre di simile indole che la natura opera da sè medesima questa moltiplicazione.

L'aroma delle viti moscate è una qualità che può essersi pronunciata sino dal principio dell'esistenza della vite, perchè sembra che l'organizzazione di questa pianta sia naturalmente disposta a svilupparla. Ma siccome questo caso costituisce un'anomalia, e che perciò non è comune, così può darsi che sia stata lungo tempo inavvertita dall'uomo, e perita cogli individui che l'avevano spiegata. È solo dal momento che è comparsa fra' popoli industriosi che la coltura può averla accolta e propagata, cosa che è succeduta probabilmente in tempi più vicini ai nostri; e le molte razze di Moscadelle che possediamo provano che è succeduta più volte, e in più di un paese.

Pare che le prime uve *Moscate* ci sieno venute dall'Arcipelago greco; e, difatto, le *Malvagie di Candia* hanno conservata per lungo tempo la primazia in questo genere di vini. Una volta introdotte è poi in regola che i loro semi abbiano data origine alle molte altre che coltiviamo al presente; mentre è sicuro che, se il seme rinnova l'individuo, e spesso con caratteri intieramente diversi da quelli del padre, ei porta però frequentemente in se stesso i principj dell'organizzazione paterna e ne ripete facilmente le disposizioni e le tendenze. Quindi, una volta comparsa la prima anomalia, ne seguono necessariamente delle altre

analoghe nella sua discendenza; e, il carattere nuovo, che è stato nel primo individuo l'effetto di un accidente o di una malattia, diventa ereditario e quasi normale. È questa sicuramente la storia della *Moscadella*. Nata in Grecia e passata in Italia col mezzo delle propagini, vi si è moltiplicata anche coi semi, e si è suddivisa con questo mezzo nelle tante varietà che coltiviamo al presente. Quanto al nome, pare certo che ha principiato per ricevere quello di *Malvagia* o *Malvasia* dal nome della città dalla quale ci venivano i vini, e da dove ci erano venuti i primi tralci. In seguito, essendosi riconosciuta una certa analogia fra la fragranza di quest'uva e l'odore del *muschio* conosciuto sotto il nome di *moscado* si è tirato da quello il nome di *Moscadella* variato poi in *Moscatella*.

L'Italia è piena di *Moscadelle*, e la nera è fra le più comuni. Nel quindicesimo e sedicesimo secolo il commercio faceva molto caso del *Moscatello di Taggia* nella Liguria, il quale è vantato dall'Alberti, dal Baccio e da altri come un vino che andava in tutta l'Europa. Il territorio Fiorentino produceva anch'esso in quei tempi una quantità di moscati che gareggiavano con quelli dell'Arcipelago. Se ne facevano nella Lombardia, nel Regno di Napoli, nello Stato Romano e nel Piemonte, e non vi era provincia in Italia che non vantasse i suoi *Moscatelli*.

Dopo che i Francesi hanno applicato i metodi dell'incollamento e del solfamento ai Moscati di Lunel e di Fontignano, tutti gli altri hanno ceduto il posto a questi, e non vi era rimasto che l'Aleatico di Firenze che si sostenesse a malgrado della mancanza dei due suindicati artificj, i quali avevano perfezionati i *Moscati* francesi, e a malgrado dell'inconveniente gravissimo dei fiaschetti.

Ora, i *Moscati* sono caduti tutti, nè ardiscono più comparire nelle mense di lusso, ove si preferiscono i Madera, i Heres, i Xjmenes, o i vini locali di simile genere, i quali si fanno da per tutto con molto successo.

I *Moscati* si sostengono solo nelle taverne, o nei conviti famigliari dei paesi che ne abbondano e nei quali il gusto pel dolce e pel profumato prevale ancora.

Non è già che il sapore di *Moscato* non possa combinarsi coi vini dolci nei quali lo zuccherino è mascherato dallo spirito, o anche nei vini secchi: ciò è possibile, ma non è in uso; e pare che quest'aroma non si confaccia che coi vini liquori.

Il disegno che accompagna questa descrizione è lavoro di un pittore Toscano sul quale avevo poste molte speranze quando incominciai la mia opera. Ei dipinse in quell'epoca la *Moscatella* per prova; e la riescita di questo saggio mi tentò sino d'allora a comprendere le Uve nella Pomona. Ma la partenza di quest'artista per Costantinopoli ove

poi è morto, e le infinite difficoltà che presentava l'intrapresa, mi scoraggiarono e ne abbandonai il pensiero.

Ora, che vi ritorno, profitto di quella bella prova, e non la credo indegna dell'opera.

(1) Omne Muscatelli genus experimur usu plus vel minus fumosum ... quo fit ut nec ab antiques, ac minus a posteris in aliquem medicinæ usum admittatur, nec ægris conceditur, nec convalescentibus. Multi vero, cum reperiatur nutrimenti et gustui delectabile, gratum vinolentis ac cauponibus habetur post primos præsertim menses. Si optimè verò comparatum sit, firmumque per æstatem habeatur ob aliquam quam habere solet in ientaculis gratiam, et quandoque in conviviis, in prima duntaxat mensa, vel Vappæ usu, sicut alia id genus suavia, ac unico semel haustu concedendum. In totum moderatæ vitæ hominibus ac studiosis gravat caput ac obtenebrat ingenium, obnoxios reddit obstructionibus, ac morbis calidis et calculorum vitiis, quorum scilicet Uva nata videtur potius pro delectabili inter fruges alimento quam vino. BAC. de Vin. Ital. lib. 5, pag. 226.

testo trascritto da Simona Capogna (Roma)

NEBBIOLO CANAVESANO
o UVA SPANA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 138 di 354

Uva Nebbiolo canavesano o Uva Spana

VITIS VINIFERA PEDEMONTANA, *racemis, pyramidalibus, sæpius congestis, acinis subrotundis, nigricantibus, poline caesio asperis, vino generoso, austero, duraturo. Vulgo, Nebbiolo Canavesano, o Uva Spana.*

In dialetto Piemontese Nebieul = Picoutener = Spana = Melasca

IL NEBBIOLO CANAVESANO è uno dei pochi fra i nostri vitigni a uva nera che produca un vino naturale nel genere dei vini chiamati *da arrostò*. I caratteri esteriori che distinguono la pianta e l'uva che porta non sono assai rilevati da potersi fissare con sicurezza da chi non gli conosce per pratica, sicchè quest'uva si confonde facilmente con molte altre che le sono analoghe. Se però si esaminano bene, si trova che, presi in complesso, costituiscono una fisionomia determinata che è propria al vitigno, e che si conserva in tutte le suddivisioni che lo moltiplicano senza alterarlo.

I grappoli variano di forme, ma la più comune è la piramidale. Sono appuntati alla cima, lunghi alla base e spesso alati, piuttosto uniti che spargoli, ma non serrati. Gli acini sono tondeggianti di un nero chiaro e velati da un poline bianco che gli rende indachini. Il vino è vermiglio, leggero e fragrante, e nello stesso tempo asciutto, generoso e serbatòjo, ma austero come i vini del Bordelese, e acquista difficilmente il morbido di quei di Borgogna. Fatto con i metodi ordinarij e coll'uva fresca riesce un *vino da pasteggiare* nel genere dei buoni vini francesi. Se poi si sceglie l'uva, si sgrappola e si mette della cura nella vinificazione, allora ei riesce un vino fino da darsi *agli arrosti* e somiglia al Belletto di Nizza. Ei prende i caratteri di *vino liquore* quando è fatto coll'uva appassita; e in questo caso varia di qualità secondo i modi coi quali è trattato, ora prendendo il *secco* come i vini del Reno, ora conservando un dolce unito allo spirito che lo somiglia ai vini di Spagna.

I vini di Gattinara passano per i migliori fra quelli del primo genere. Sono vermigli, generosi ed austeri, ma limpidi e leggeri, e non lasciano in bocca nè il *grasso* che si trova nei vini Lombardi, nè il *pizzico* dei vini Toscani. Io gli ho esaminati replicatamente sul luogo ove ne sono stato regalato dal Sig. Pignoli, dal medico Fioretti, dal Sig. Bigliocca e dal Sig. Parodi, e gli ho poi riesaminati in Finale in compagnia di amici intelligenti coi quali ne abbiamo fatto il paragone coi vini di Biella, con quelli del Canavesano, col mio Crovino e con diversi vini francesi.

I vini di Careme e di Lessona sono i più stimati nel secondo genere. Hanno un colore più chiaro di quelli di Gattinara e sono più maturi e

più spiritosi: durano molti anni, e possono servire *agli arrosti* come vini di lusso. Io gli ho bevuti in Biella ed in Ivrea, ove sono stato secondato nelle mie ricerche da molte persone gentili, e specialmente dai Sig. Villani e Mina in Biella, ed in Ivrea dal Dottor Verardi, dal Dottor Bona e dal Dottor Gatta, il quale ha poi presentata una bella memoria sulle uve di quella Provincia alla Società Agraria di Torino, che l'ha pubblicata nel Calendario Georgico del 1832. Le mie osservazioni sono state poi ripetute in Finale sottoponendo i detti vini all'esame di molti gustaj, ed hanno sostenuto il confronto di molti vini di lusso e fra gli altri del *Belletto* di Nizza.

Il territorio di Giambava nella Valle d'Aosta ha una riputazione fatta per i vini del terzo genere: ma i migliori che io abbia trovati in questa classe nel Piemonte sono quelli del Conte Civrone di Valperga, il quale me ne ha fatto gustare degli squisiti in tutte le specie. I vigneti che circondano il delizioso castello di quest'illustre Agronomo gli producono naturalmente asciutti, generosi ed austeri come quelli di Gattinara. Egli però ne fa dei più raffinati colla concentrazione delle uve e colle cure di una vinificazione ragionata e diligente, e questi gareggiano coi vini fini di Lessona e di Careme, e superano i *vini santi* di Giambava.

Il *Nebbiolo* è il vitigno proprio della falda dell'Alpe che circonda il Piemonte. Ei comincia a comparire nelle colline che si trovano al di qua del Ticino, e forma l'essenza di tutti i vigneti da Olleggio sino a Valperga.

Nel Novarese e nei colli di Val di Sesia riceve il nome di *Spana*, ed è alternato colla *Vespolina* (uvetta di Canetto) e col *Pignolo*. I vini famosi di Ghemme, Bocca, Romagnano, Grignasco, Prato, Sizzano e Fara sono composti di queste tre uve.

Gattinara è il primo luogo ove la *Spana* si coltiva quasi sola, e il vino di quei monti annunzia il suo predominio. È più austero, più generoso e più fragrante di quello di Val di Sesia, il quale passa per più morbido, ma che non si conserva così bene, nè migliora invecchiando come quello di Gattinara.

L'esclusiva di questo vitigno non continua nel territorio di Biella, ove si coltiva sotto il nome di *Melasca*, e dove si trova mischiato con molte altre varietà, ma vi è distinto sempre come il migliore, ed è colla *Melasca* sola o mista a poche altre uve scelte che si fanno i vini fini di Lessona, e i *vini da pasteggiare* tanto pregiati di Cossato, Ceretto, Valdengo, Vigliano, e dei due contorforti che scendono a destra e a sinistra della città, costeggiando il Cervo da un lato sino alla pianura

del Vercellese, e radendo l'Elvo dall'altra sino ai vigneti famosi di Salussola, Cavalià e Piverone.

Il territorio d'Ivrea e i paesi viniferi della Val d'Aosta coltivano anch'essi il *Nebbiolo* come il migliore dei loro vitigni, e lo distinguono col nome di *Picotenero* (PICOUTENER, *Piciuolotenero*), ma vi è alternato col *Neretto*, colla *Mostera*, colla *Bonarda* e colla *Fresia*, e mischiato con esse. La proporzione di queste mescolanze determina le qualità dei vini che ne provengono: ed è riconosciuto che riescono più generosi e più serbatòj in ragione della quantità di *Nebbiolo* che vi entra. I più pregiati sono quelli di Careme, ove il *Nebbiolo* è quasi esclusivo come a Gattinara, quelli di Giambava ov'è il dominante, e quelli di Piverone, di Settimo e di Bullengo, ove non è mescolato che col *Neretto* e colla *Fresia*.

Il *Nebbiolo* continua a cuoprire i vigneti in tutto il resto del Canavesano, e primeggia specialmente in Valperga, ove conserva la sua riputazione in mezzo alle molte altre uve colle quali si trova alternato, compreso il *Neretto di Salto* (Neret de Saut), uva preziosa che mi è sembrata la stessa che il *Neiret* di Biella e di Ivrea, e che non è forse diversa dal *Pignolo* del Novarese: sono queste le regioni del *Nebbiolo*. All'uscire del Canavesano, egli sparisce, o è così soperchiato dalle *Fresie*, dalle *Bonarde* e dalle *Barbere* che appena si distingue. Io ho creduto di riconoscerlo nel *Puerperio* di Saluzzo, ma non ho avuto il comodo di osservare abbastanza in grande quest'uva preziosa per istabilirne con esattezza un confronto: il mio sospetto però è fortificato dall'analogia che si trova tra i loro vini. Un'osservazione della stessa natura mi fa credere che il *Nebbiolo Canavesano* sia un'uva diversa dal *Nebbiolo dell'Astigiana*. Non ho ancora potuto istituire un paragone materiale fra queste due uve, perchè non ho veduta la seconda che staccata dalla vite; ma, giudicandone dal vino, debbo concludere che hanno delle qualità ben differenti. Il vino del vitigno Astigiano è di sua natura amabile, e ha un pizzico singolare che ne forma il carattere. Queste qualità non si trovano mai nel vino del Canavesano.

La lista di paese ove si coltiva il *Nebbiolo Canavesano* è tutta situata sulle falde dell'Alpi. Infinite ciò non ostante sono le differenze che distinguono le diverse località di questo declivio, sia nella composizione del terreno, sia nella loro esposizione. A malgrado di ciò il *Nebbiolo* è da per tutto lo stesso, e i vini che ne provengono diversificano poco fra loro. In tutti i paesi ove è fatto senza mescolanza di altre uve ei conserva press'a poco egualmente gli stessi caratteri. Essi non vengono alterati che dai metodi della vinificazione o dai diversi gradi di maturità

che vi acquista, ma in mezzo a tali modificazioni il palato vi sente sempre ciò che lo distingue.

Non vi è dubbio che il *Nebbiolo* ha anch'esso un'indole sua propria, e che perciò prospera di preferenza in certe esposizioni, e ama certe particolari circostanze. Naturalmente precoce e di fioritura dilicata, ei soffre le nebbie e non vien bene in pianura; ma nel resto acquista la sua perfezione a condizioni assai facili. Tutto il paese ov'è coltivato è montuoso, esposto al mezzogiorno, difeso dal Nord dalla catena delle Alpi, e di una temperatura assai dolce contenendosi il termometro fra i gradi otto a dieci, e venticinque a ventisette. Ma il terreno è da per tutto umido ed ubertoso; ed io ho veduto nell'Autunno del 1831 tutti quei monti, e fra gli altri i bei vigneti di Gattinara e di Valperga floridi d'erba e coperti di una vegetazione vigorosissima. Ivi le viti, sempre ricche di grappoli, sono tenute con dei sistemi che contrariano in tutti gli altri paesi il perfezionamento dell'uva, e perciò la riescita dei vini. Se ne vedono molte adattate a pergolato: la maggior parte sono disposte a festoni, i quali partono da un palo che sorge nel mezzo di un gruppo di fusti, e vanno ad unirsi ai festoni dei gruppi vicini tutti disposti a-piè-di-pollo, e corrispondenti fra loro. Questi festoni, è vero, non sono elevati come in Lombardia ed in Toscana, ma non so se la loro vicinanza al suolo in un terreno così ubertoso sia più favorevole o dannosa alla maturazione delle uve. In ogni modo l'Eneologo che è avvezzo a riguardare la quantità come nemica della qualità, non sa persuadersi come possano sortire da quei vigneti i vini squisiti che producono. Io mi sono trovato imbarazzato a sciogliere questo problema; e, nell'imbarazzo in cui mi ha messo, me ne sono proposto un secondo.

Cosa sarebbe il *Nebbiolo Canavesano* tenuto a fusti bassi, potati a due occhj come la *Trincherà* in Nizza, il *San Giovetto* in Chianti, e il *Norien* o *Pinneau* in Borgogna? Il suo vino sarebbe egli migliore? Nessuno esiterà a persuadersene. E che vino prezioso non si dovrebbe ottenere nelle colline secche e sassose di Belletto da un vitigno che lo dà così buono nei monti ubertosi del Novarese e del Canavesano! Difatto: dopo di avere esaminata e riesaminata quest'uva, ho creduto trovarvi una somiglianza tale col *Crovino* di Finale, ossia colla *Trincherà* di Nizza che mi sono quasi persuaso della loro identità. Questa somiglianza esiste ancora nei vini, giacchè il vino di Careme e di Lessona ha gli stessi caratteri del *Crovino* del Genovesato, e si avvicina al *Belletto* di Nizza. Io parlo dubitativamente su questo punto perchè ho riconosciuto coll'esperienza che non vi è cosa più difficile di quella di determinare le differenze o l'identità delle uve. Non vi è dubbio che le

così dette *varietà* non sono che individui nati di seme e suddivisi in milioni di parti viventi ciascuna separatamente come individuo distinto ma aventi tutte la stessa fisionomia. Ma è vero pure che nella vite questa fisionomia presenta tante modificazioni e tanti cambiamenti nelle parti che si rinnovano annualmente come le foglie e i frutti, che l'osservatore ne resta imbarazzato, e trova difficile il fare dei confronti e delle descrizioni. Da ciò ne vengono le così dette *sotto varietà*, le quali osservate con seguito in tutte le loro fasi e nella diversità delle circostanze si riducono poi alla *varietà* medesima.

Così il *Nebbiolo* si distingue nel Novarese in *Nebbiolo* a grappoli serrati e pedicelli verdi, e in *Nebbiolo* a grappoli spargoli e pedicelli rossi, conosciuti in quel paese sotto i nomi di *Spana comune* e di *Spana Pignolo*. Le stesse differenze e la grossezza degli acini lo fanno dividere in tre sorta nel Biellese, distinte coi nomi di *Melasca comune*, *Melaschin*, e *Melascon*. Esse si osservano egualmente nella provincia d'Ivrea e in tutto il Canavesano, ove il *Nebbiolo* è diviso in *maschio* e in *femmina* o in *Picotenero grande* e *Picotenero picciolo*. Tutte queste distinzioni però spariscono quando le uve sono convertite in vino, nè ho mai inteso distinguere in verun luogo il vino del *Melascino* da quello del *Melascone*, nè il vino del *Nebbiolo maschio* da quello della *femmina*. Ho inteso asserire che il secondo è più gentile del primo, ma non ho potuto trovare chi ne abbia fatta l'esperienza.

Il vino del *Nebbiolo Canavesano* è da per tutto un vino generoso, austero, eminentemente asciutto, senza grasso e senza pizzico, e che si conserva e migliora col tempo. Queste qualità gli hanno acquistata da tempi antichissimi una riputazione e gli assicurano anche al presente uno smercio assai vantaggioso. I Milanesi lo ricercano di preferenza a qualunque altro vino, ed è così apprezzato in quella città, che nel 1831, trovandomi in Gattinara all'epoca della vendemmia fui testimone della vendita di molti *bottalli* di vino del Settembre antecedente che fu pagato franchi 80 al bottallo. Quello del 1829 fu venduto dal Sig. Pignolo a fr. 146. Il bottallo di Gattinara è composto di sette brente di Piemonte da pinte 36 per ciascuna, e contiene perciò 252 pinte.

I Torinesi non sono dello stesso gusto dei Milanesi, e pare che preferiscano ai vini del Canavesano il *Nebbiolo* dell'Astigiana, il *Tedone* di Barolo, e la *Barbera* di Moncalvo, ma anche a Torino i *gustaj* regalano ai loro amici coi vini di Careme e di Lessona che figurano *agli arrosti* come vini fini, ed io ne ho gustati più volte alla mensa del mio rispettabile amico l'Abate Pollini che ne possiede dello squisito. Nè questo gusto per i vini di *Nebbiolo* è recente nella capitale del Piemonte. Il Baccio dice che nel 1590 i vini d'Ivrea e quelli del

Novarese e del Vercellese erano ammessi come vini prelibati alla mensa dei Duchi di Savoia, e aggiunge che, portati in Savona, erano imbarcati in piccioli bottalli per Roma, ove gareggiavano colla *Lagrime*, e con altri vini di lusso (1).

Un'Uva così preziosa meritava di esser figurata da un pennello distinto, e lo è stata difatto. Il Sig. Comminotti, segretario del Cav. Mosca, si è prestato alle istanze di questo illustre amico, e a quelle del Sig. Inspettore Petrini, e ha eseguito il disegno che accompagna questa descrizione sopra di un campione provveduto dal Conte Civrone e colto nei suoi vigneti di Valperga.

Ma questo bel lavoro è stato per la Pomona il primo e l'ultimo di un così abile artista che ho conosciuto troppo tardi e di cui piango la perdita. Egli fu tolto alle arti e agli amici poco dopo di averlo eseguito ...

_____ *testo trascritto da Stefania Medeot (Montanaro, TO)*

(1) Sunt tamen et ex rubicundis aliqua robustiora, quale in agris Ivreæ trans Padum colligitur, quæ civitas situ sub montanis illis magis edito et apricis locis, sicut et Novaria proxime et Vercelli; firmiora hoc in genere habent in suis vinetis, item arboreis vina, quæ ut in mensis Sereniss. Sabaudicæ Ducis laudabilem obtinent gratiam; sic ex Savonæ portu Romam nonnunquam parvis doliis convehuntur, in comparatione cum Lachrymis, aliisque generosis hoc in censu vinis (ita sua cuique placent) ab indigenis iactantur. BACC. *lib. 6, pag. 311.*

UVA PICCIOLITO DEL FRIULI



Uva Picciolito del Friuli

VITIS VINIFERA FOROJULIENSIS, *racemis parvis, puumilis ovoidalibus ex albolutescentibus, vino dulci, odoroso, suavissimo, duraturo. Vulgo, Uva Piccolito o Picolit.*
Piccolit. V. Vitis vinifera Piccolita. = Zucc. = TARG. DIZ. BOT. ITAL.

Il PICCOLITO è una vite che ha ricevuto il nome dalla picciolezza dell'uva che produce. I suoi grappoli non eguagliano quelli del *Colorino*: sono di lor natura serrati: ma i molto fiori che falliscono nell'allegagione e qualli che restano anche dopo senza sviluppo gli rendono irregolari e con dei vuoti che gli fanno comparire spargoli. Gli acini sono un poco più grossi del *Colorino*: la loro forma è ovoidale: la buccia è bianca, e si rende ambrata nella maturità: la polpa è mucillaginosa e si concentra con facilità. Il vino è un *vino-liquore* che ha la riputazione di gareggiare col *Tokay* e col *Capo*. È dolce come i *vini santi*; ma il suo dolce è gentile; e lo spirito che lo anima è così ben combinato che ne rileva la fragranza e gli dà una soavità tutta propria.

L'insieme di queste qualità dipende in gran parte dai processi coi quali è fatto, ma il loro elemento principale sta nella natura dell'uva. Forse vi concorrono ancora le condizioni della località in cui si coltiva. Gli agronomi hanno estesa di molto l'influenza del terreno e del clima sulla natura dei prodotti vegetali e specialmente sulla fragranza dei vini; e quest'opinione è resa rispettabile dal nome di Chaptal che l'ha adottata: ma se si studia bene la Natura si riconosce che questa teoria è contraddetta dai fatti, mentre l'esperienza dimostra che la forza di questi agenti esterni si riduce a favorire o contrariare lo sviluppo di quelle qualità che sono proprie all'organizzazione del vitigno, e di quelle condizioni che si richiedono per la perfezione convenzionale del suo prodotto. Sotto questo rapporto solamente le circostanze del luogo dove si coltiva il *Piccolito* possono essere valutate nel merito del suo vino.

La natura di queste circostanze non pare a dir vero, concordare colle idee che abbiamo sulle località proprie alla vite, giacchè il luogo ove ha avuto principio la coltura del Piccolito e da dove sono usciti i primi vini di fama è una pianura: ma la storia dei vini ci presenta un'infinità di esempj in favore delle pianure, e di altre località umide e basse, e concorda così colla scienza nel dimostrare che la località la più favorevole è quella che si presta di più alla maturità dell'uva, e che questa può ottenersi per una data varietà in un luogo, e per un'altra in un altro, e con delle condizioni diverse.

L'organizzazione propria del vitigno è dunque la prima condizione a cui sono dovute le qualità che distinguono il vino del *Piccolito*. La località vi può entrare per qualche cosa, ma dopo la natura dell'uva si deve accordar senza dubbio una grande influenza ai metodi di vinificazione in quel paese per questo vino.

Il Sig. Zanon nelle sue lettere sull'agricoltura e sul commercio, e il Sig. Conte Bertoli nel suo bell'opuscolo sul *vino di Borgogna nel Friuli* ci danno dei dettagli interessanti su questo soggetto.

L'uva del *Picolit* si raccoglie verso la metà di Ottobre, e perciò in una stagione in cui la maturità deve esser compita. Nè questo basta: essa si lascia appassire sulle grati sino a tutto il Dicembre, e con ciò si spoglia quasi interamente dell'acqua di vegetazione che conteneva. Ridotta in tale stato si pigia e si preme sotto lo strettojo, e il mosto che ne deriva si pone in un botticino impeciato nelle giunture, e vi si lascia un anno.

All'epoca del nuovo raccolto, cioè a dire nel successivo Dicembre, si cava una metà di questo vino per porlo in bottiglie, e si riempie il botticino così smezzato col mosto nuovo, il quale riceve dal vecchio e forza, ed aramo, e dà nell'anno seguente un vino anche migliore. Si rinnova ogni anno la stessa operazione e con ciò si aumentano le qualità del vino, che diventa sempre più prezioso quanti più sono gli anni che conta il botticino.

È questo press'a poco il sistema che si segue in Malega per i vini scelti di *Pedro Ximenes*.

Io ho assistito a quest'operazione nel 1798 nelle cantine di due de' principali negozianti di Vini in Malega, i Sigg. Martins ed i Sigg. Darippes, e ho bevuto alla tavola del primo del vino di 80 anni, che si vendeva in commercio a due prezzi duri la bottiglia. Il loro metodo però era accompagnato da circostanze particolare che lo rendevano di un successo più sicuro. La botte di 80 anni, che datava dall'anno dello stabilimento della casa Martins in Malega, faceva capo, ed era seguita da una fila di botti eguali che contenevano ciascuna il vino dell'anno in cui era stata riempita dal 1718 al 1798.

Erano già 40 anni che si estraeva dalla prima alcune *arrobe* di vino per il commercio. E queste poche *arrobe* che si estraevano erano supplite subito da altrettante *arrobe* del vino della botte successiva, e così da una all'altra sino a quella dell'anno in corso che si riempiva del mosto nuovo. In questo modo le botti restavano sempre piene, e il supplemento che vi si versava non differiva di molto dal vino che vi era sottratto, mentre la botte di 80 anni era riempita del vino di quella di 79, e questa di quello di 78, e così successivamente sino alla botte dell'ultimo anno che si riempiva del vino della nuova raccolta, dal quale non differiva che per un solo anno di età.

Io suppongo che il vino della prima botte fosse schiarito per mezzo della colla di pesce prima di esser passato nella seconda, perchè so che questo schiarimento, di cui allora si faceva un segreto, era il mezzo potente con cui si garantivano i vini dalle malattie a cui vanno soggetti, e con ciò il vino passava da una botte all'altra, in uno stato di perfetta purità, e la *madre* delle botti che lo ricevevano consisteva unicamente nella sostanza più spiritosa del vino, in un poco di tartaro, e nell'aroma che vi si concentrava.

Io ignoro se la chiarificazione si pratici in Friuli pel *Piccolito*. Credo però che senza di questa il sistema di conservare la *madre* del vino vecchio per migliorare il nuovo possa andar soggetto a degli inconvenienti.

Il Friuli è il paese del *Piccolito*. Tutto fa credere che non vi sia stato trasportato da altro clima, ma che provenga da un seme sviluppato in quel luogo per caso, e che gli abitanti avranno messo in coltura e propagato subito che avranno avvertita la dolcezza dell'uva che produce.

È un *Abrostine* bianco, che è stato sperimentato dai coltivatori, e del quale si è tirato un partito per fare un vino distinto in vece di servirsene per mischiarlo coi vini deboli onde darvi della forza come si usa in Toscana.

Chi sa quanti vini squisiti risulterebbero da questi Abrostini o *Lambrusche* che compariscono nelle siepi e che si trascurano come viti selvatiche, o che s'impiegano solo al governo dei vini cattivi!

L'*Abrostine* del Friuli non è coltivato sin'ora in grande che nella pianura di Fagnana presso la città di Udine, e si pretende che solo in quel luogo ei possa acquistare la perfezione che gli è propria ci possa acquistare la perfezione che gli è propria, e dare il vino squisito che se ne ricava.

Io credo che si troverebbero in Italia molte varietà adattate alla sua complessione, e credo, che in qualunque luogo ei potesse acquistare una perfetta maturità, darebbe un vino egualissimo a quello del Friuli.

Ne abbiamo un esempio nelle colture che si sono stabilite nel finire del secolo scorso nel Trevigiano, nel Bassanese, nel Vicentino, e negli ameni colli di Conegliano, ove è coltivato al presente di *Piccolito*, e dove produce un vino che non si distingue da quello di *Fagnana* (Nuovo Giorn. D'Ital. T. 5, 178 p.).

Io invito i dilettanti e gli agronomi a farne la prova nel resto dell'Italia ed arricchire così col risultato delle loro esperienze l'agricoltura e la scienza.

La coltivazione del *Piccolito* non è antica: l'Alberti nella sua descrizione d'Italia non ne fa parola: ei parla dei vini del Friuli, e gli

dice delicati, ma non ne specifica alcuno, e per lodarli, si appoggia alle parole di Plinio che celebra quelli di Pucino, il quale è un castello lontano da Udine e vicino al mare.

Ho osservato l'istesso silenzio nel Baccio, il quale non cita alcun vino particolare nell'Udinese, e chiama anch'esso l'attenzione sull'antico vino celebrato da Plinio, e ricercato da Livia Augusta.

Tutto questo conferma la congettura esposta di sopra sull'origine del *Piccolito*, e concorda con ciò che raccontano il Zanon e il Bertoli, i quali attribuiscono al Conte Asquino il perfezionamento di questo vino, e la riputazione che ha acquistata in Europa.

testo trascritto da Elisa Ossari (Conselve, Padova)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 150 di 354

UVA PIGNOLA DI SAN COLOMBANO



Uva Pignola di S. Colombano

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 152 di 354

Uva Pignola o Pignolo di San Colombano

VITIS VINIFERA *Sancti Colombani, racemis parvis cylindricis, acinis rotundis sibi invicem confertis, cortice nigro, succo rubescente, linguam suggente, austero. Vulgo, Uva Pignola, o Pignolo di San Colombano.*

IL PIGNOLO è l'uva classica della Lombardia milanese: è un vitigno vigoroso che si adatta egualmente al colle e alla pianura, e che fallisce di rado.

Ha i tralci tinti di un giallo bruno, i nodi rapprossimati, la foglia picciola, leggermente dentata a picciuolo rosso, lustra al di sopra e un poco tomentosa al di sotto.

I suoi grappoli sono piccioli, cilindrici, serrati, composti di racimoli eguali, di acini rotondi sempre fitti e spesso schiacciati gli uni dagli altri, di buccia nera, leggermente indachina e di polpa vermiglia.

Il suo vino è nero, spumoso, e ha un poco di pizzico. Io non so se ne faccia in alcun luogo dello schietto senza miscuglio. In generale il *Pignolo* è coltivato insieme a molte altre uve. Nei Colli di San Colombano nel Lodigiano è il dominante, e il vino di quelle vigne è il più stimato fra i vini del milanese. La Brianza lo conta per una delle uve migliori dei suoi vigneti, ma non vi primeggia. Nell'Oltrepò Pavese e nelle colline del Piacentino la sua coltura è alternata con quella della *Moradella*, dell'*Uvetta di Caneto*, e della *Trebbiana*. Il celebre Professore Scarpa, che mi ha accolto colla cordialità che gli era propria nella sua Villa di Bornasco, lo combinava colla *Berzamina*, e ne faceva dei vini squisiti. Essi riescono quasi imbevibili nelle pianure pavese e nel Lodigiano, ove pure domina il *Pignolo*, ma ciò non deve sorprendere, perché quei terreni fatti per le cereali e le praterie sono di loro natura nemici della vite.

Il *Pignolo* riprende le sue qualità nel Novarese, ove gareggia con l'*Uvetta*, col *Neiret*, e colla *Spana*, e dove, salendo sui Noci e sui Ciliegi si stende in un modo straordinario, e spiega una fecondità prodigiosa, trovandosene delle piante sulle quali si colgono sino a nove brente di vino.

Le colline della Valdisesia sono coperte di *Pignolo*, ed entra colla *Vespolina* e colla *Spana* nei famosi vini di Bocca, di Grignasco, di Prato, di Fizzano, di Maggiore, di Romagnano e di Ghemme, e comincia solo a diventar raro nei monti di Gattinara ove la *Spana* diventa quasi esclusiva, e dove i vini spiegano un carattere nuovo, sconosciuto nelle Vigne Lombarde.

Sono queste le regioni del *Pignolo*, e forse sono quelle che si trovano più confacenti alla sua indole e alla sua perfezione.

In tutti i tempi esso vi ha goduto di una reputazione distinta. Crescenzio dice che il Pignolo non fruttificava nel Bolognese, ma che era molto amato presso Milano: e il Baccio lo vantava come un'uva particolare che distingue il territorio Pavese e il Lodigiano. Ecco come ne parla nel Libro Sesto della sua Opera alle pagg. 313 e 316 ... "inter communia singulare habet uvæ genus, quam Pignolam diximus, a figura racemulorum, quæ nigris acinis, iisque pineorum similitudine parvis ac nigris, adeoque sibi invicem confertis, ut nec avelli possint, nisi digitis, aut potius morsu dentium dilacerentur. Succosa in sui substantia liquore, ac grato suctu ex austero permixto ac dulci, ut et vinum reddant, quod simili gustu, ac vulgò piccante dicitur, ac blandulis in crateres subsiliens bullis, colore splendido, sapore ac odore pineoli, mediocris roboris, ut nec nostratibus cedat Lachrymis". Più sotto poi, parlando del Lodigiano, dice: "Vinctis præterea passim consita, quæ citrà Sancti Colombani amœnissimi cænobj colles, summam obtinent in vinis suis generosis laudem, rubris primùm, helveolis, et nonnullis Vernaciis et albis optimi generis ... Participat et uvis et vinis Pineolis, quas Ticinij proprias diximus, et in Placentinis ex adverso collibus propagari, et pauca præter hæc abet ex selectis uvis albis subaustera et clara, quæ olygophora æmulantur, perdurantque ad usum egrotantium in totam æstatem".

Un'uva che godeva di tanta riputazione sino dal sedicesimo secolo doveva passare naturalmente nelle province vicine, e specialmente nell'Italia meridionale. Eppure, io non l'ho potuta riconoscere in alcuno dei vigneti delle altre regioni italiane, nè la trovo descritta che dal Trinci. Il Solderini parla di due uve che portavano il nome di *San Colombano*, e una di queste si coltiva anche attualmente in Toscana, ma è un'uva bianca più in uso per le frutta che per fare del vino. Quella invece descritta dal Trinci corrisponde perfettamente col *Pignolo Lombardo*, ed ei ne vanta il vino, e fatto solo, e mescolato: ecco come si esprime: "Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile e spiritoso: piace infinitamente a beversi solo, ma non prima che abbia sentito il caldo, e mescolata questa con altre uve proprie fa meravigliosamente bene, non solo per il colore, ma per il sapore e odore che sono cose molto stimabili. *Trinci*, Tratt. delle Uve e dei Vini, cap. 22. Dell'Uva Pignola rossa e delle sue qualità". Io non la coltivo che da poco tempo, e non posso ancora parlarne per esperienza propria: rimetto quindi i Lettori a quello che ne è stato scritto.

Il disegno che presento al Pubblico è dono di un Naturalista illustre, che ha portata la sua amicizia al segno di consacrare alla Pomona un pennello reso celebre per tanti lavori di Storia Naturale. Io mi compiaccio di testimoniare a quest'amico, il Professore Rusconi di Pavia, i sentimenti della mia riconoscenza.

Mi è dolce di estenderli pure al Professore di Agraria il Sig. Moretti, il quale mi ha accompagnato nelle mie peregrinazioni dell'Oltrepò Pavese e del Lodigiano, e mi ha assistito co' suoi lumi e colle sue relazioni.

È l'aiuto di così distinti Collaboratori che mi ha ispirato il coraggio di intraprendere quest'ultima parte dell'opera, che presenta in se stessa tante difficoltà e tanti ostacoli.

testo trascritto da Mario Zefelippo (Godiasco, Pavia)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 156 di 354

UVA ROSSANA
o BIANCA DI NIZZA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 158 di 354

Uva Rossana o Bianca di Nizza

VITIS VINIFERA NICEÆNSIS, *racemis oblongis exilibus, acinis parvis ex-rubro-albicantibus, cito maturescentibus, succo dulci suavissimo. Vulgo. Uva Rossana. Bianca di Nizza. Belletto bianco.*

La ROSSANA è un'uva bianca che abbonda nei contorni di Belletto, e che concorre colla *Fuella*, colla *Trincherà* e col *Negrau* a fare il vino famoso dei Colli Nizzesi.

I suoi grappoli ordinariamente oblungi e sottili sono qualche volta grossi ed alati. Gli acini sempre minuti, tondeggianti e di un bianco velato di rosso, contengono una polpa saporita che si scioglie in un mosto dolce il quale diventa amabile colla fermentazione, e modera la forza delle uve nere colle quali è mischiata.

È un'uva che si confonde facilmente con il *Trebbiano* e che ha della somiglianza coll'*Albarola* delle *Cinque Terre*, coll'*Erbalus* del Piemonte, e un poco col *Rossese* dei Genovesi. Si distingue dal primo perchè il bianco dei suoi acini è sempre velato di rossiccio; dalla seconda perchè ha i grappoli meno serrati e gli acini un poco minuti; dalla terza perchè è più rosseggiante, e ha i grappoli più sottili e più lunghi; e dall'ultima perchè non è così spargola, e ha i grappoli molto più grandi.

Tutte queste differenze però sono difficili a precisarsi in una descrizione. Esse colpiscono l'occhio come le fisionomie negli uomini, ma si confondono in modo l'una nell'altra che la lingua non riesce a determinarle: si riconoscono pure nelle foglie e nei tralci, ma presentano anche in questi le medesime difficoltà.

Il carattere il più facile a fissare è quello della precocità, e in questo la *Rossana* supera tutti i vitigni citati. Essa sorpassa lo stesso *Vermentino* che io trovo il primo a colorirsi fra le uve bianche. La fecondità è un'altra delle sue prerogative, e in questa rivaleggia col *Trebbiano* e coll'*Albarola* che sono fecondissime; ma come farne il confronto nella complicazione delle tante cause che concorrono a determinare questa qualità?

La natura del vino è anche un carattere che si può determinare con facilità, e che è il più importante: ma per stabilire delle comparazioni esatte vi vorrebbero delle esperienze precise, e queste non sono ancora state istituite. Ciò che si può dire si è che il suo vino tende all'amabile, e che perciò ha dell'analogia con quello del *Trebbiano*, dell'*Albarola* e dell'*Erbalus*, e si distacca da quello del *Rossese* che è frizzante e spiritoso, e da quello del *Vermentino* che è vigoroso e secco.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Qualunque sieno queste differenze la *Rossana* sarà sempre uno dei migliori vitigni d'Italia, e merita uno dei primi posti nei vigneti dei dilettanti.

Il disegno è lavoro dell'insigne Del Pino. L'originale è stato colto nelle mie vigne di Finale, ma la pianta che lo ha prodotto è venuta da Nizza, ed è figlia di vite vivente nei colli di Belletto.

testo trascritto da Maddalena Guidi (Finale Ligure, Savona)

UVA ROSSESE



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 162 di 354

Uva Rossese

VITIS VINIFERA MONTIS-ROSEI, *racemo parco, oblungo irregolari, racemulis exiguis, acinis pumilis, rotundis rarioribus, inequalibus, cortice partim albescente partim roseo, pulpa gratissima, succo albo spiritoso duraturo. Vulgo, Uva Rossese.*

Il ROSSESE è la vite classica della Liguria orientale: è un vitigno vigoroso che produce bene in qualunque modo si tenga: Ha i tralci di color di marrone, divisi in nodi spessi e rilevati, le foglie piccole, leggermente laciniate in tutto il loro giro, bianchiccie al di sotto ma senza lanugine, e tinte al di sopra di un verde così chiaro che le fa distinguere a colpo d'occhio da quelle di tutte le altre varietà.

I grappoli sono piccioli, lunghi, spargoli, a racemoli eguali e regolari. Gli acini sono minuti, tondi, di grossezza ineguale, spesso falliti, e la loro buccia, che è bianca, si tinge nella maturità di un rosso sfumato che ha dato il nome al vitigno.

Il vino è bianco, sottile, secco, spiritoso e di serbo, e se la vite è in luogo aprico, somiglia ai vini del Reno. Quando se ne limita la fermentazione prende un pizzico che piace a molti, e quando è concentrato acquista uno spirito che lo avvicina al vino di Madera.

È impossibile il rimontare al di là di tre o quattro secoli per mettere insieme la storia dei nostri vitigni. Si deve credere che quelli che si coltivano al presente nella *Lunigiana* e nella porzione di Liguria che vi confina, vi esistessero già dai tempi di Plinio; e si può supporre che il *Rossese* entrasse fra le uve che producevano in quei tempi i vini celebrati di *Luni* e della *Liguria*.

Ciò che è certo si è che nei primi secoli del risorgimento dell'agricoltura in Italia, la Liguria Orientale si era resa di nuovo celebre per i suoi vini e specialmente per quelli delle *Cinque Terre*.

Ne abbiamo un attestato in un passo delle novelle del Sacchetti già da me citato dal quale risulta che in quei tempi, cioè verso il 1350, i Toscani per avere dei vini fini, facevano venire le viti dalle *Cinque Terre* in Liguria, e specialmente da *Corniglia*.

La celebrità del vino delle *Cinque Terre* continuava ancora nel XV. secolo quando già il commercio dei vini, che le Colonie di America chiedevano alla Spagna e alla Francia, avendo portato quei popoli a perfezionare i loro, gli aveva messi in voga in maniera da escludere al confronto tutti gli antichi vini d'Italia.

Il Baccio, che ha scritta la sua storia dei Vini Italiani nel 1590, ne parla come di vini ricercatissimi, e distingue fra tutti il Vino di *Rossese*,

dicendo che era portato in Francia, e nel Belgio pel Rodano, e sino nell'Inghilterra, e che in Roma specialmente era pregiato assai per la sua limpidezza, pel suo gusto, e per la sua salubrità di modo che il Papa Paolo Terzo, lo preferiva ai vini ultramontani, e ne faceva la sua bevanda favorita (1).

Nè la coltura del *Rossese* si limitava alle sole Cinque Terre. Era estesa da tempi remotissimi a tutta la Liguria, e specialmente alle belle colline di Savona, conosciute anche al presente per i loro vini bianchi, che riuniscono al secco dei vini francesi la fragranza dei vini di Spagna e una leggierezza che gli rende proprj a pasteggiare.

L'Avv. Giuseppe Nervi, distinto cultore delle Lettere in Savona e degno genero dell'illustre antiquario Belloro, mi ha fatto vedere diversi articoli nei libri di amministrazione di quella città del XV. secolo dai quali si conosce che il vino di *Rossese*, che si faceva in quel territorio, era in allora in gran pregio anche fuori della Liguria.

In essi si legge che in data del 1416 la città fece regalo di una *mezzarola di Vino di Rossese* a Spinetta Fregoso, Signore di Savona, e ne è notato l'importo in L. 2. 10. di Gen. Un secondo regalo di questo vino si trova registrato sotto l'anno 1436 nella quantità di due *mezzarole*, che costarono L. 11. e che furono mandate a Gio. Batt. Fregoso, Capitano delle Galee Genovesi. Un terzo fu fatto nel 1487 a Giano Fregoso, personaggio appartenente alla frazione che governava in quei tempi la Repubblica di Genova, e un quarto, di quattro *mezzarole* fu mandato nel 1468 ai M. Sforza e Pasterola inviati del Duca di Milano.

Tutti questi regali, fatti da una città in allora potente a personaggi di tanto riguardo, provano che il vino di *Rossese* era tenuto in gran pregio anche dai forestieri, e che era considerato come un vino di lusso.

Nè le sue qualità hanno cangiato col variar dei secoli: esso è ancora al presente un vino squisito; e potrebbe stare al confronto dei migliori vini di Europa, se i nostri agricoltori, più solleciti della qualità che della quantità, coltivassero la vite con più riserva, e dassero alla fattura del vino le cure e le diligenze che vi impiegano gli ultramontani.

Le belle colline di *Albisola*, e quelle di *Legino*, così care al Chiabrera, sono sempre le stesse, e l'uva *Rossese* dei nostri giorni contiene come quella del XV. secolo, i principj di un liquore delizioso.

Ma la coltura ha molto variato: le viti, in generale, sono tenute alte sopra bronconi di castagno o sopra pergole; e con questo metodo producono troppa uva perchè possa essere sufficientemente nudrita ed acquistare la maturità conveniente. Le poche che si tengono basse nei luoghi più aprichi e meno ubertosi, provvedono i vini scelti che i

proprietari agiati fanno per proprio uso e che si consumano nei loro conviti senza che mai ne vadano nel commercio.

Non si può dire totalmente lo stesso del vino delle *Cinque Terre*, sebbene non si curi neppur esso come una volta. In quelle rocche situate sulla riva del mare, una gran parte delle viti sono tenute distese sul suolo a pergolati bassi, e i grappoli, che pendono quasi a tocco di terra e ne ricevono il riverbero, acquistano una maturità completa, sicchè ne sorte un vino da pasteggiare prezioso che è venduto in Genova per le tavole di lusso, e che gareggia coi vini bianchi di Bordò conosciuti sotto il nome di *Grave* e coi vini del *Reno*. Ma la loro bontà è tutta dovuta alla qualità del vitigno e alle circostanze della località che favoriscono la maturazione delle uve. Pochi vi aggiungono le cure di una buona vinificazione, e queste sono riservate anche alle Cinque Terre ai vini ricercati che i particolari fanno per proprio uso, e che si devono alle loro mense per festeggiare gli amici, e per celebrare qualche giorno distinto.

Questi però possono stare al confronto di qualunque vino forestiere; ed io ne ho bevuto alla mensa di un amico istruito e agiato che possiede molti vigneti a *Monte-Rosso*, il *Cav. Gritta*, e posso assicurare che non lo avrei distinto dal migliore *Madera*.

Il *Rossese* è un vitigno che tiene le nebbie di mare; e, se queste lo colgono quando è in fioritura, i fiori falliscono. È perciò che i suoi grappoli restano per lo più radi e spargoli, e che gli acini si trovano quasi sempre frammezzati di peduncoletti a grano abortito.

Quest'inconveniente è meno sensibile quando le viti sono tenute molto alte come nel *Savonese*, perchè allora il vento le scuote, e dirada la nebbia salina del mare che le corrode. Esse lo sfuggono pure quando sono tenute distese sul suolo a pergolati bassi come nelle *Cinque Terre*, o almeno ne soffrono meno che nel sistema dei filagni, che è in uso nel resto della Liguria: in genere però il *Rossese* è un'uva fallosa e non è di tanto reddito come molte altre. La picciolezza dei suoi grappoli, la rarezza degli acini ne rende il prodotto minore di quello che si aspetta, ma questo difetto è compensato dalle sue qualità, e non vi è coltivatore agiato che non voglia averne nei suoi vigneti.

Il Baccio dice che a *Monte-Rosso*, il *Rossese* comincia a maturare in Luglio ed è vendemmiabile in Agosto. Io convengo che in quelli scogli situati sulla costa e riscaldati dall'aria di mare, l'uva, che quasi tocca il terreno, matura più presto che altrove, ma so che, malgrado di questo, non vi si vendemmia che dopo la metà di Settembre.

Nei miei vigneti in Finale, il *Rossese* comincia a maturare verso la fine di Agosto e non è nella sua perfezione che sul cader di Settembre. Qualche volta mi sono trovato bene di lasciarlo alla pianta sino ai primi di Ottobre.

Lo stesso succede nelle colline di *Albisola* e di *Legino*, che sono situate sulla costa e che godono di tutto l'orizzonte marino.

Quantunque il *Rossese* possa considerarsi come una uva precoce è però preceduta dalla maturità non solo dal *Dolcetto* di *Monferrato*, ma ancora dal *Vermentino* dal *Trebbiano Fiorentino*, dal *Rossano di Nizza*, e da molte altre uve: le precede però tutte nella vegetazione di primavera, e non ne conosco alcuna che metta così presto.

Non farò parola in questo articolo della sua coltura, per non ripetermi, e rimetterò su questo punto i lettori al mio Trattato sulla Vite.

testo trascritto da Guglielmo Bonaccorti (Savona)

(1) Ex ora Genuensi vina ... primi ... meriti ad Ripam Romanam habentur quæ è Quinque terris pro horum vinorum fama cognominantur, quas a Lovanto antiqui nominis, hodie M. Rosseum appellant, Varnaciam, Corniliam, Manarolam, Rivum majorem. Quorum locorum vina audent cum Centulis comparare: nempe quæ si non robore, suavitate quidem ac salubritate eadem ac similia ex Neapolitano tractu adlata æmulentur. Et illa precipue, quæ hausta in vasis firma consistunt substantia, nec mutantur colore. Unde non modo in Italiam convehuntur, ac Romam, sed in Galliam, et per Rhodanum ad Belgas, et usque in Angliam, mediocribus doliis, ac circulis ferratis mittuntur. In summa vero laude habetur, quod *Amabile* appellant, ac primi meriti in mensis Principum. BAC. ... *De vinis Italiæ*, pag. 308.

Razzese, et a M. Roseo in Liguria ... Hoc enim uvarum genus ex veementi sole, ac repercossu assiduo caloris super illis lapidum solebris, cum vehementer excoquantur, a primis ferè diebus mensis Julij incipit maturescere, ac tractu dierum ad Augustum usque dulcescit, vitibus presertim pumilis uvisque, propterea per aliquot dies antè vindemiam semipassis, ac simpliciter conculcatis ac expressis syncerissimum vini liquorem fundit. BAC. *De vinis Italiæ*, pag. 308.

Syncerissimæ substantiæ ejusmodi vina hic Romæ experimur, grandia potius quam suavia, cum insigni odore, ac aureo nitore limpida blandeque in cyathis scintillare. Gratissimi potus, ac multi nutrimenti, maximæ senibus. Pauli III. Auctoritate, atque usu, qui autumnò præsertim atque hyeme sub Boreæ algoribus eo potu utebatur, et ex eis præsertim vinis, quæ dulcoris sensum suctu grato preferrent gustui. Sanis utilissimum et valetudinariis. Cæterum ad portum Genuensem, tam ex patriis collibus, quàm aliunde omnis generis advehuntur vina, ex Gallia et ex Italia validiora, nec non suavissima ex Creticis Malvasia, immo et ex Hispaniis gloriosa. BAC. p. 309.

UVA SALAMANNA
o MOSCATELLONE DI SPAGNA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 168 di 354

Uva Salamanna o Moscatellone di Spagna

VITIS VITIFERA MOSCATA, *racemis màgnis, acinis maximis rotundo subovatis, epicarpo flavescente, in maxima maturitate flave-rubente, succo dulci, moschati saporis gratissimo. Vulgo, Uva Salamanna. Uva Seralamanna. Uva Zibibbo. Moscatellone di Spagna.*

Uva Salamanna. Vern. LASTRI. v. Vitis Vinifera Bumastos. BAUH. PIN. Seralamanna lunga, o Zibibbo bianco vero. MICH. Vitis parvo ac rariore botro, acinis ovatis uncialibus et majoribus flavescens præsuaui moschati saporis. MIC. RAR. Vitis Vinifera Bumastos. BAUH. PIN. Vitis Vinifera passa major. BAUH. PIN. TARGIONI, Diz. Bot. p. 192.

Vitis Apiana, acino maximo, ovato, e viridi flavescente, Moschato Alexandrino. Muscat d'Alexandrie. Passe-longue musquée. DUHAMEL, Traité des arbres fruitiers.

The raisin Muscat. MILLER. The gardener Dict.

Moscadel gordo blanco. Vitis Apiana acinis obovatis subaureis. Moscatel Real. SIMON-ROXAS CLEMENTE, Saggio sulle Varietà della Vite che vegetano in Andalusia. pag. 338

Moscatel Romano blanco. FUENTE Duena. Trattato sulla Vite inserito nelle Memorie istruttive e curiose di Don MIGUEL SUAREZ. T. 6. p. 290.

Moscatel Romano. Varcancel. Agricoltura generale T. 8. p. 17. Valenza 1791. Ivi. DELVAO. p. 249.

Moscatelon, o Moscatel Flamenco. GARCIA DELLA LENA nelle Conversazioni Malaguegne stampato in Malaga nel 1789, e nella Dissertazione e difesa del famoso Vino di Malaga. Pero-Ximen. Malega 1792.

La SALAMANNA è la più bella e la più gustosa delle uve e quella che primeggia specialmente fra le Uve da mensa.

Il suo fusto è forte, vigoroso, e di molta cacciata; i tralci grossi e rigogliosi; le foglie grandi, appena lobate, a lobi ottusi, lisce al di sopra, scabre al di sotto, qualche volta sparse d'un poco di peluria bianca ma rada e interrotta, e col picciuòlo grosso, e colorito di rosso. I grappoli grandi, lunghi, spargoli, portano degli acini grossi, tondeggianti, spesso ovati, composti di una buccia verde-biancognola che si volge nella maturità in un giallo sfumato di rosso, e di una polpa consistente, zuccherina, sugosa ed esalante un odore e un gusto di moscato soavissimo, che la rende grata a mangiarsi tanto fresca che secca, e che dà al vino che ne sorte un profumo delizioso.

È un vitigno robusto che riesce bene in tutte le località, ma ama di preferenza un terreno grasso e umido e un esposizione calda. Dotato di una vegetazione vivacissima, ei tende a spiegarsi e distendersi, e perciò prospera meglio nelle pergole che nei filagni o tenuto a ceppo basso; ed è difatto sopra pergole che io l'ho veduto quasi sempre in Ispagna, in Francia, e in quasi tutta l'Italia.

La Salamanna è una delle uve più precoci. Comparisce subito dopo le *Lugliatiche*, ed è contemporanea dell' *Uva Greca* (*Vitis laciniata* LIN.), della Galletta (*Pizzutello* dei Romani, o *Cornichon* dei Francesi), e delle altre Uve moscate.

In generale è un' uva riservata per le mense, perchè è una delle più grate a mangiarsi fresca; ma riesce squisita in istato di uva passa: vi sono dei dilettranti che ne fanno anche del vino.

Il Sig. Don SIMON-ROXAS CLEMENTE dice che il suo mosto ha il colore del sugo di limone grigiastro, e che il 15 Settembre pesava dodici gradi. Ei proveniva da uve raccolte in Chipiona nell'Andaluzia state esposte per tre giorni al sole. Quello di Palmosa il 26 Settembre pesava tredici gradi e in Ottobre nel 1808 ne ha pesato quindici.

Questo Scrittore ne descrive una varietà a color paonazzo, sotto il nome di *Moscatel gordo morado*, e la riporta all' uva *Niuridduni* del CUPANI, al *Moscat long violet* di LIGER (*Nouvelle Maison rustique*, pag. 454), al *Moscatel Romano morado* di FUENTE DUENE, pag. 290, al *Moscat Violet* di DUHAMEL pag. 209, al *Violet Muscat* di WESTON pag. 153, al *Moscatelon Encarnado o Uva de Constanza* dei traduttori Spagnoli di ROZIER, pag. 72; e dice che nel Vigneto di San Lucar detto *Hornillo*, ha veduto un ceppo che portava quattro tralci, due dei quali davano del *Moscatellone bianco e due del Moscatellone Paonazzo*. pag. 390.

Io non conosco questo *Moscatellone paonazzo* ad acini grossi come il bianco. probabilmente esso non è coltivato in Italia. Quanto poi al ceppo che produceva dei grappoli delle due varietà, io sono persuaso che non era una *Bizzarria* come l' uva a due colori, ma bensì una pianta nella quale una delle due era innestata sull' altra.

È inutile il cercare l' origine di questo Vitigno; sotto il punto di vista storico, essa si perde nell' oscurità che cuopre il principio della maggior parte dei nostri frutti. Sotto il punto di vista fisiologico, non si può mettere in dubbio che è una pianta straordinaria, dovuta ad un seme così costituito nella sua concezione e che ha portato dalla nascita le qualità che la distinguono.

Il paese in cui è nata deve essere certamente una di quelle regioni nelle quali la vite è indigena, e dove le piante, che si sviluppano spontanee, lasciate a se stesse, spiegano le qualità sortite nella concezione prima che l' uomo le sopprima per far luogo a vitigni che già affeziona, come succede in tutti i paesi viniferi ove la vite è un oggetto di coltura.

Ora il *Moscatellone* si trova in tutti i paesi dove può vivere la vite, ed è una delle varietà che si scelgono per le coltivazioni artificiali dei paesi freddi, dove la vite esige dei ripari, o dove si tiene nelle serre.

La Spagna è il paese in cui si trova in maggior abbondanza. Il Sig. ROXAS CLEMENTE nel suo Saggio sulle Viti Andaluze la mette nella sua classificazione nella tribù quindicesima fra le Uve appiane (*acinis moschatis*), e dice che si coltiva in tutta l'Andaluzia e nella nuova Castiglia e più specialmente in Malaga dove è conosciuta sotto il nome di *Moscatelon*, o *Moscatel Flamenco*, e dove serve per fare il Zibibbo di prima qualità conosciuto sotto il nome di *Moscatel gorrón*, del quale si fa una grande esportazione da Almunecar e altri luoghi della costa.

I Francesi conoscono il Moscatellone sotto il nome di *Muscat d'Alexandrie* o *Passelongue musquée*. Così è nominato da DUHAMEL e così lo chiamano anche gli Agricoltori. Nella Francia Meridionale si trova in tutte le vigne e nei giardini, ma non si coltiva che in picciola quantità e solo per mangiarsi fresco. Nell'interno si coltiva pel medesimo oggetto, e si tiene in ispalliera con dei ripari.

Gl'Inglese lo coltivano nelle serre e dicono che riesce eccellente. Essi lo distinguono col nome francese di Moscato di Alessandria.

L'Italia è piena di questi Vitigni, ed io l'ho trovati dappertutto e quasi sempre sopra pergole, ma solo per uso delle mense.

In qualche luogo è chiamato *Uva Zibibba*, quantunque non si converta in *passa* come a Malaga. I Toscani gli danno il nome di *Uva Salamanna*, nè saprei dirne l'etimologia. Il Soderini lo chiama *Moscadella grossa di Napoli*. In generale però esso è conosciuto sotto il nome di *Moscatellone* o *Moscatello di Spagna*

testo trascritto da Mauro Traini (San Gimignano, Siena)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 172 di 354

UVA SANGIOVÉTO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 174 di 354

Uva Sangiovéto

VITIS VINIFERA ETRUSCA, *racemis pyramidalibus congestis, acinis rotundis, nigricantibus, vino purpureo, generoso, austero, duraturo. Vulgo, Sangiovéto o Sanzoveto o San Gioghéto.*

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis, minimis, nigris, subacidis. MIC. RAR. San Gioghéto piccolo = TARG. DIZ. BOT.

Il SANGIOVÉTO è l'uva che forma il fondo dei vini i più generosi della Toscana. Ha la foglia piccola, sottile, colla punta acuta, spesso increspata, a lacinie pronunziate, lustra di sopra e senza lanugine di sotto. Il grappolo è grosso, il più sovente piramidale, spesso alato, appuntato e serrato. Gli acini mediocri, rotondi, di guscio duro, meno neri di quelli del Canajòlo, e di polpa meno dolce. Il vino senza odore, colorito, generoso, acerbo, ritarda molto a perfezionarsi, ma in compenso si conserva per lungo tempo e migliora invecchiando.

I Toscani riguardano il Sangiovéto come il migliore dei loro vitigni, ma non ne fanno del vino separato: essi lo combinano con diverse altre uve, e più spesso col Canajòlo e col Mammolo: è opinione che il primo corregga la sua austerità collo zuccherino di cui abbonda, e che il secondo gli communi l'odore di viola mammola che gli è proprio. Si unisce pure colla Lacrima, e col Trebbiano, e questi lo rendono più sciolto e più saporito.

Il Sangiovéto è l'uva favorita del Fiorentino, ed entra come principale nei vini di Chianti, di Pomino e di Carmignano. Essa si coltiva pure come uva di primo pregio nel Pistoiese e nel Sanese, e si mischia con delle uve secondarie nel Lucchese e nel Pisano. È sorprendente che non si estenda al di sopra della Valle d'Arno, nè al di là di Buonconvento. Io non l'ho trovata nell'Aretino, ove invece si coltiva un'altra uva sotto il nome di *Calabrese*, la quale ha i caratteri del Sangiovéto, e che si usa come quello per dare della forza ai vini di Canajòlo e di Albano; nè l'ho trovata nel territorio di Montepulciano, ove è rimpiazzata egualmente da un'altra uva che ha un carattere analogo, e che è conosciuta sotto il nome di *Prugnolo*. Essa non si estende di più da questa parte, ma passa l'Appennino dalla parte opposta e primeggia fra le uve del Faentino, ove produce un vino generoso che porta il suo nome.

Tali sono i limiti del Sangiovetto: è un'uva tutta Toscana, ed è forse la più preziosa delle uve di questo paese così caro a Bacco.

Tutti gli Eneologi Toscani descrivono il Sangiovéto, e non lo descrivono tutti nella stessa maniera, nè tutti lo restringono ad uno solo.

È questo l'effetto della confusione che regna nei nomi delle uve e della facilità con cui i contadini gli cambiano spesso, e gli applicano a caso, battezzando le uve che non conoscono con dei nomi che ne rappresentano delle altre sopra una semplice analogia, o anche a capriccio. Ecco perché si trovano tanti *Sangiovéti* negli Scrittori di Eneologia e di Botanica senza che si possano rinvenire vivi nei vigneti.

Il Villifranchi gli ha ristretti a tre soli, che ha distinti coi nomi di *Sangiovéto Toscano*, *Sangiovéto Romano*, e *Sangiovéto forte*. In fondo poi anche questi si riducono ad un solo, perchè il *Forte* o non esiste o è un'uva poco conosciuta o di niun pregio, e il *Romano* è lo stesso del Sangiovéto Toscano, mentre la sola proprietà per cui egli lo distingue è un grado maggiore di acidità, e questo si trova sovente negli stessi vitigni fra ceppo e ceppo e fra grappolo e grappolo.

Il Trinci difatto non ne descrive che un solo, ed è quello che si trova nei vigneti Toscani, e che abbiamo figurato con questo articolo.

Il Sangiovéto entra ancora con successo nella composizione dei *vini santi*. Ciò prova che è ricco di sostanza zuccherina, la quale intanto non si scuopre nella degustazione dell'uva perchè è mascherata da un resto di acidità che ritiene anche nella maturità ordinaria, e da una certa asprezza che ne forma il carattere. Queste qualità dipendono da un residuo di acido malico che gli rimane quando si coglie, e da una soprabbondanza di acido tartaroso che gli è proprio. Il primo deve sparire col completamento di maturazione che riceve nell'essiccamento artificiale a cui è sottoposta l'uva; e il secondo deve combinarsi vantaggiosamente coll'alcool, e produrre nel suo sviluppo e nelle nuove sue combinazioni dei fenomeni particolari dai quali forse dipende la maggior durata dei vini.

È da desiderarsi che gli Eneologi istruiti istituiscano delle esperienze su questo soggetto, facendo dei *vini santi* di solo *Canajòlo*, altri di solo *Sangiovéto*, ed altri misti, e sottoponendoli poi all'esame comparativo del gusto, e a quello di un'analisi chimica, la quale potrebbe gettare della luce sull'Eneologia, e su i misteri che ancora l'inviluppano.

Nessuno meglio del Marchese Cosimo Ridolfi potrebbe eseguire queste operazioni e completare così le molte ricerche che ha già fatte con tanto successo per la miglioramento dei vini Toscani.

testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)

UVA TREBBIANA FIORENTINA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 178 di 354

Uva Trebbiano Fiorentino

VITIS vinifera *Trebulana Florentina* racemis mediis, oblongis, acinis rotundis, parvis, spissis, ex albolutescentibus, seminibus sæpe carentibus, succo dulcissimo, vino lutescente, amabili, duraturo. Vulgo, Trebbiano Fiorentino.

Il TREBBIANO FIORENTINO è il migliore di tutti i *Trebbiani*. Il suo grappolo è oblungo, serrato, composto di acini minuti, tondi, di buccia dura, bianca nella prima maturità, poi ambrata, indi razzata di rosso con una puntetta bruna in cima, e contenente una polpa dolce con un solo granello, e talvolta nessuno.

Il suo vino naturale è bianco al principio, poi giallognolo, odoroso, sottile, spiritoso e durevole. Se si fa con dei processi complicati diventa un vino liquore più o meno concentrato, più o meno dolce, secondo che si preparano le uve e che si tratta il mosto, e allora ei dura dei secoli.

Tutti accordano al *Trebbiano* il pregio della fecondità, e tutti gli accordano una grande facilità di maturare e perciò una precocità preziosa che influisce moltissimo sul perfezionamento delle uve, e per conseguenza su quello dei vini. Nei miei poderi in Finale è maturo sulla metà di Settembre. Il Trinci, che scriveva nel Lucchese, dice che comincia a maturare la seconda settimana del mese di Agosto: in nessun paese vinifero la sua maturità è protratta al di là della fine di Settembre: da per tutto per ciò precede le piogge e assicura una buona vendemmia.

L'Italia è piena di *Trebbiani*, e da per tutto sono vantati come vitigni preziosi coi quali si fanno dei vini stimati, ma che hanno in ogni luogo delle qualità diverse. Quale è mai la ragione di queste differenze? Sono esse dovute all'influenza delle località e dei metodi di vinificazione, o provengono dalla diversità dei vitigni? È questo il problema che importa di sciogliere.

Il Baccio, e con esso la massima parte degli Agronomi e dei Coltivatori, credono che il *Trebbiano* della Toscana sia il padre di tutti i *Trebbiani* d'Italia; e siccome si trovano imbarazzati a conciliare quest'opinione colle differenze reali che gli diversificano non solo col vitigno Fiorentino, ma anche fra di loro, così ricorrono all'influenza del clima e del terreno, e da essa ripetono tutte le variazioni che incontrano (1). Io credo che la loro opinione non regga in principio, perchè è riconosciuto che le differenze di località e di clima possono bensì favorire o contrariare la maturazione e il perfezionamento dell'uva, ma non ne cangiano mai i caratteri: essa non regge in fatto, perchè si

s'incontra il *Trebbiano* Toscano in molti paesi ove si coltivano dei *Trebbiani* indigeni, ed in alcuni altri posti in clima assai diverso dal suo clima nativo, e da per tutto ei conserva le sue qualità originarie. Io ne ho fatta l'esperienza anche nei miei vigneti, e molti amici miei l'hanno fatta nei loro. In qualunque luogo è stato portato il vitigno Toscano si è sempre mantenuto identico, nè ha subito altro cangiamento che un'anticipazione, o un ritardo a maturare, e perciò un maggiore, o minore perfezionamento nelle uve e nei vini che ne provenivano; ma le sue forme si sono mantenute le stesse, e i vini fatti coi metodi naturali senza l'appassimento di uve e senz'altro processo complicato hanno conservato presso a poco gli stessi caratteri. Esistono dunque dei vitigni diversi conosciuti tutti sotto il nome di *Trebbiani*. Io ho trovato il *Trebbiano* nella Brianza, nei colli Pavese, e nel Piacentino: i Modenesi contano la *Trebbiana* fra le più preziose delle loro uve; non si trovano che *Trebbiani* nella Romagna, e, secondo il Baccio, si coltivano i *Trebbiani* nel Piceno, nell'Umbria, nella Transalpina, a Roma, e nel Regno di Napoli. (BAC. p. 267. 277. 280. 303. 306. 312. 313. 370.). Tutti producono un'uva bianca ad acini piuttosto minuti, di polpa dolce, che matura facilmente, e che dà un vino pregiato: tutti perciò si somigliano, ma non tutti sono identici: ognuno forma individuo, ognuno viene da un seme distinto, ognuno si distingue per un'organizzazione propria che determina la forma dell'uva e ne caratterizza il vino.

Sarebbe difficile il fissare il numero delle sue varietà: esse si dividono in grandi gruppi, e da quanto ho potuto giudicare dalla vista nei miei viaggi, credo che si riducano a poche. La Toscana ne conta tre, il *Trebbiano Fiorentino*, il *Perugino*, e il *Trebbiano di Spagna* o *Uva Greca* (2).

Un'altra è sparsa nel Milanese, nei colli dell'Appennino Pavese e nel Piacentino. Una quinta è quella che forma il fondo delle vigne della Romagna, e mi è parsa la stessa di quella del Modenese. Io lascio agli Enologi locali a descriverne i caratteri e fissarne le differenze: sarebbe un lavoro interessante, e mi accingerei ad intraprenderlo se fossi più giovane; ma all'età in cui sono debbo limitarmi al capo-razza che coltivo, cioè al *Florentino*.

Una seconda questione è quella dell'identità del *Trebbiano* con molte altre uve aventi un nome diverso, ed è una questione che presenta ancora più difficoltà della prima.

L'*Albarola* delle *Cinque Terre* nella Liguria orientale, ne ha tutta la fisionomia. Gli Agronomi di quei paesi pretendono che sia la madre del *Trebbiano* dei Fiorentini, e ripetono il nome Toscano dalla terra di Trebbiano che appartiene all'agro Lunese, paese celebre in ogni tempo

per i suoi vini, e da cui i Toscani hanno tirati molti vitigni (3). I Genovesi lo vedono nella loro *Bianchetta*, ed è certo che anche questa vi somiglia assai.

Chi sa con quanti altri nomi sarà esso coltivato in altri paesi?

Quello di *Trebbiano* però è il solo che le dia una vera celebrità. Ei si trova in tutti gli scrittori di Enologia, e vi sono pochi paesi in Italia ove non sia conosciuto.

Il Baccio pensa che il nostro *Trebbiano* sia lo stesso che il *Trebulanus* di Plinio (lib.14, cap. 4), e che perciò la sua coltura rimonti ai tempi di Roma antica (BAC. pag. 267 e 306). Io non credo si possa molto contare sulle etimologie che posano sopra un'analogia di suono nei nomi, ma sono d'accordo con lui sull'antichità di questa coltura, specialmente nella parte d'Italia che pende sull'Adriatico. In quei paesi la popolazione non è mai stata estinta affatto, e i terreni hanno sempre ricevuta una coltura anche nei secoli di barbarie nei quali è rimasta quasi annientata in tanti altri luoghi. Difatto, le Vigne della Lombardia e della Romagna si presentano precisamente quali le ha descritte Virgilio, formate da alberi, ed è da credere che le viti che cuoprono dei loro ricchi festoni quelle belle campagne sieno le figlie di quelle che vi lussureggiavano ai tempi di Augusto.

Ciò che è senza contrasto si è che l'uva *Trebbiana* si trova vantata dai nostri scrittori i più antichi. Crescenzo, il padre dei nostri Geoponici, la descrive colla maggior precisione: ecco le sue parole: "et è una altra maniera d'uve la quale Trebbiana è detta, et è bianca col granello ritondo piccolo et molti acini havente: nella gioventù è sterile et procedendo in tempo diventa feconda facente nobile vino et bene serbatojo: et questa maniera per tutta la Marca spetialmente si commenda". *Pietro Crescentio, Opera di Agricoltura... In Venetia, per gli heredi di Joanne Padovano MDLIII lib.4, cap. 4, pag. 87*. Il Tassoni sceglie il vino di Trebbiano per la cena degli Dei che scesero a Modena, e lo chiama *dolce e rodente* (4). Tutti gli Enologi Toscani lo annoverano fra i migliori dei loro vitigni (5), e il Baccio lo celebra come il più esteso in Italia e uno dei più pregiati. La Descrizione ch'ei fa del Trebbiano di Chianti, merita di essere riportata: "Aureo et fragranti fulgore, ut non sitientem nivitet (sic) etiam ad potum, suavi non fastuosa dulcedine, suctu (sic) quodam abblandiens gustui, capiti et stomacho blandissimum et hilare: nisi in hoc moderandum, quod pro nimio, ad quem se exhibet potu, opplet longo usu urinæ vias, obesis præsertim corporibus: alioqui parce epotum gracilibus utile, et impinguans macros. In morbis vero quibusdam curandis olygophorum est". BAC. p. 306.

Sarebbe espormi a delle ripetizioni se volessi descrivere i diversi modi coi quali è coltivato il Trebbiano, e le diverse qualità di vino che se n'estraggono. Ogni paese ha il suo metodo di coltura e di vinificazione; nè è così facile il farne paragone. Mi rimetto perciò su questo particolare agli Enologi dei paesi ove è più coltivato.

testo trascritto da Franca Damico (Ne-Valgraveglia, Genova)

(1) Il Soderini dice: "Tutti i vitigni di qualsivisa sorte d'uve s'alterano secondo la qualità del paese, del sito e del terreno," pag. 120. Il Baccio sostiene la medesima massima. Ecco come si esprime alla pag. 267 parlando dei *Trebbiani* di S. Quirico nel Piceno; "Suavium quorundam vinorum affines aliqua ejusmodi invenio nomina ac forsitan genera. *Trebulanum* apud Plinium lib. 14, cap. 17 a *trevio* oppido quod descripsimus in Calabria: *Trebianus* secus Arnun Florentiæ et illi emula.... Ex propaginatis in alias terras *Trebbiani* vitibus, alia genera: quæ tanquam a soli proprietate variant qualitates et etiam genus". De Naturali Vinorum Historia, De Vinis Italiæ Andreæ Baccii. Romæ 1596.

(2) Il Soderini annovera fra i *Trebbiani* un'uva che chiama *Trebbiano nero*, e che è troppo diversa per riceverla sotto questo nome: vi ho ammesso invece l'*Uva Greca* che il Trinci chiama *Trebbiano di Spagna*, e che somiglia molto al nostro *Trebbiano*.

(3) Si veda il Sacchetti, Novella 177, nella quale racconta "che un certo ricco Cavaliere di Firenze per vaghezza di porre nel suo vigneto alcuno nobile vino straniero pensò trovare modo di far venire maglioli di Porto-Venere della *Vernaccia* di Corniglia" (terra della Liguria occidentale) e gli introdusse in Toscana.

(4) Ecco l'Ottava del Tassoni, Secchia Rapita, Canto II, Ottava 63.

"Posciachè passeggiata a parte a parte
Ebber gli Dei quella città fetente,
E ben considerato il sito e l'arte
Del guerreggiar, e il cor di quella gente,
A un'osteria si trassero in disparte,
Ch'avea un Trebbiano di Dio dolce e rodente,
E con capponi e starne e quel buon vino,
Cenaron tutti tre da Paladino".

(5) Il Soderini, nel descrivere le Uve che riuniscono alla proprietà il far del buon vino quella di essere proprie a mangiarsi, vi comprende i *Trebbiani*.

Ecco le sue parole: "E il Trebbiano di ogni sorta massimamente il Perugino che ha proprietà di bastare (conservarsi), sebbene è acquoso assai" E più sotto: "I Trebbiani sono fertilissimi o a terra o in pergola, nè fallano mai, e se ne trovano delle nere". *Trat. della Colt. delle Viti*, pag. 17 e 120. Il Baccio poi, parlando del Trebbiano della Val d'Arno, dice che è ricercato in tutta l'Italia, e figura anche in Francia alla tavola del Re. "Trebulana producunt vina, famæ inclitæ non modo in Italia ad quas convehuntur partes, Romam, Neapolim, Genuam, Bononiam, verum etiam Lugdunum, et in Gallia Regum etiam magnificent mensas". BAC. pag. 306.

UVA TRIFERA O DI TRE VOLTE
o VITE DI TRE RACCOLTE ALL'ANNO



Uva Trifera o di tre Volte

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 184 di 354

Uva trifera

VITIS VINIFERA VEGETATIONE INSANA, *racemis simul florentibus, turgescentibus, et maturescentibus, acinis magnis ex-nigro-rubescens, pulpa molli aquosa satis sapida. Vulgo, Vite trifera. Vite di tre volte all'anno. Vite folle. Vite di Ischia. Vite di Chio.*

Il Vitigno conosciuto sotto il nome di VITE TRIFERA è una vite che non ha un pregio straordinario nè per l'agricoltura nè per l'economia domestica, ma è coltivato per curiosità come una pianta singolare, o per un lusso come un frutto fuor di stagione. Noi gli accorderemo un posto nella Pomona, non solo per questi due motivi, ma più ancora perchè presenta uno dei fenomeni i più singolari della vegetazione, e può servire di documento nello studio della fisiologia vegetale.

La vite, allo stato normale è una pianta a fiorazione unica e simultanea. La sua vita vegetale si apre in primavera con il germoglio, è seguita immediatamente dalla fioritura e dall'allegagione, ed è terminata in autunno con la maturazione del frutto, colla quale è chiuso il giro annuo della sua vegetazione.

In questo corso di vita essa segue il sistema delle piante a *fiorazione immediata* (Lazzerolo, Giuggiolo ecc.). Le *gemme* dell'anno antecedente maturate nell'inverno si aprono nella primavera in *germogli*, i quali si distendono in *messe* conosciute sotto il nome di *tralci*, si allungano rapidamente e sbucciano nei primi nodi i grappoletti di fiori che poi allegano in uva.

I nodi che succedono nell'allungamento progressivo dei tralci sono guarniti, come i primi, di foglie, ma le gemme che portano non si aprono più in fiori: esse restano come dormenti, e corrono una vita di maturazione come quelle delle piante a *fiorazione successiva* (il Melo, il Pesco, la Susina, ec.) per aprirsi poi nell'anno seguente in germogli, e rinnovare l'evoluzione eseguita dalle gemme madri. Solo qualche volta, quando la pianta è rigogliosa, o che il terreno e la stagione la seconda, escono da alcune di queste gemme dei tralci secondarj che i vignaioli conoscono sotto il nome di *femminelle*, e che regolarmente sono deboli ed infeconde.

La *Vite trifera* segue un andamento diverso. La sua vegetazione si apre in primavera come nelle *viti normali*, e si spiega in tralci che sbocciano nelle prime gemme i grappoli a fiore, ma le gemme che

seguono, invece di rimanere dormenti come nel *tipo* si aprono quasi tutte in *femminelle*, che sviluppano i caratteri dei tralci, producendo fiori come quelli, e formando così una successione di generazioni secondarie le quali prolungano il periodo di fruttificazione e lo rendono continuo sino alla stagione in cui il freddo arresta la vita della pianta.

È questo il fenomeno della *Vite trifera*. Esso consiste in una continuità di vita particolare, che, prolungando l'impulso impresso ai sughi nella primavera, determina in tutta la lunghezza del tralcio lo sviluppo delle gemme dormenti, le quali invece di aspettare ad aprirsi nell'anno seguente, come nelle viti normali, si aprono appena formate, e si spiegano in tralci secondari che somigliano alle *femminelle*, ma che hanno una maggior consistenza e sono fecondi. Ed ecco le *tre raccolte*, o per meglio dire, la successione progressiva di molte raccolte che si mostrano nella medesima pianta dalla primavera all'autunno in uno stato diverso di sviluppo e di maturità.

La prima è quella del *tralcio maestro*, e questa ha i caratteri delle uve *delle Viti normali*, e matura in autunno. La seconda comprende i prodotti delle *femminelle* che si spiegano nella state, e i suoi grappoli restano più indietro di quelli del *tralcio maestro*, ma acquistano anch'essi una certa maturità, e danno le uve del Novembre. La terza è quella che sorte dalle *femminelle* che sbucciano nel movimento autunnale, e questa consiste in un *agresto* che prende un certo sviluppo, ma che giunge rarissimamente ad una piena maturità. Tutte e tre si trovano riunite in una pianta e mostrano lo stato diverso della loro vegetazione, ma si risentono tutte nel loro particolare di quella continuità di vita che è propria al vitigno e alla quale devono la loro esistenza.

In tutti i grappoli sono ineguali e si compongono di acini di diversa grossezza e in uno stato diverso di maturità. Soltanto col lasciarli assai tardi alla pianta quelli della prima fioritura si avvicinano fra loro assai da cuoprire quest'ineguaglianza, ma è raro ch'essa non trapeli nel loro colore, perchè, anche nello stato di perfezione è nericcio nei più maturi, rosseggiante in molti altri, e in alcuni di un bianco velato di rosso.

I grappoli delle ultime generazioni sono piccioli e sembrano racimoli. Quelli delle generazioni intermedie hanno la grossezza dei grappoli ordinari degli altri vitigni, ma quelli del tralcio maestro sono di dimensione straordinaria. Ne ho raccolti diversi che pesavano quindici libbre di Genova cioè quarantacinque chilogrammi. Quindi essi si presentano molto favorevolmente alla vista, ma le loro qualità non

corrispondono alla loro bellezza, giacchè non solo non producono un vino di pregio, ma non si distinguono nemmeno come uve da mensa.

Tale è la *Vite a più raccolte*, che io coltivo in Finale, e che ho veduta eguale senz'alcuna differenza in molti luoghi d'Italia o principalmente nei contorni di Firenze, nel di cui Giardino botanico è stato colto il grappolo che ha servito di originale al disegno dell'annessa tavola. Essa esiste, ed esistono i fenomeni che ho descritti. Quale è dunque la sua origine, e quali sono le cause del suo sistema singolare di vita? Sono queste le questioni che si presentano da se stesse allo spirito e che importa di sciogliere. Cominciamo dalla prima.

La vite a vegetazione prolungata costituisce essa una specie distinta dalla vite comune, o è una delle infinite varietà (*fisionomie*) che sono nate dal tipo? Io non credo che si possa esitare un istante fra queste due opinioni. Se la vite a vegetazione prolungata fosse una specie conterebbe sicuramente un gran numero di generazioni, e queste presenterebbero un gran numero di *varietà* conservanti tutte il carattere distintivo del *tipo*, ma diverse fra loro nelle *fisionomie*; e avremmo delle viti a più raccolte di tutte le forme e di differenti colori in tutta la scala delle gradazioni che si osservano nelle varietà delle *Vite unifera*. Ma la *Vite trifera* non è sin ora che una sola, e si riconosce quando si esamina, che tutte le piante di tal natura che si coltivano, sono propagini di un primo vitigno e rappresentano un solo individuo. Ne abbiamo una prova nell'identità dei loro caratteri i quali si conservano eguali in tutte, nè presentano altre differenze nei tanti paesi nei quali sono coltivate, che quelle leggiere modificazioni di dimensioni o di sviluppo che si debbono all'influenza determinata dal terreno, della coltura, del clima, o delle stagioni. Essa dunque non è che una fisionomia individuale che non si distingue che leggermente per i suoi lineamenti particolari nelle viti sorelle, ma che si distingue in modo straordinario dal *tipo* perchè un carattere unico non è proprio della specie.

Resta ad esaminarsi come o dove sia nata questa varietà singolare e per i quali leggi essa abbia potuto sortire dai caratteri essenziali che distinguono il tipo. Due sono le ipotesi che si presentano per sciogliere il problema. Le qualità anormali che caratterizzano la *Vite trifera* sono esse dovute ad un'alterazione accidentale, sia semplice o sia morbosa, resa persistente nel tralcio che l'ha ricevuta col separarlo dal tralcio madre, e portarlo a vivere isolatamente, o per radici proprie in istato di propagine, o per innesto sopra di un'altra pianta? Oppure è un mostro

nato dal seme di una vite normale formato tale nella sua concezione in seguito a delle combinazioni strardinarie dei principj sessuali? La prima opinione è la più ricevuta, ma non ha ancora per se alcuna esperienza, nè alcun dato sicuro che possa sostenerla. Io parteggio per la seconda, e ne esporrò le ragioni.

Il fenomeno dell' *Uva trifera* è di sua natura un'eccezione nel sistema generale della vegetazione, e lo è particolarmente nel sistema proprio della specie. Eccettuato il Limone, noi non conosciamo alcuna pianta che goda nello stato normale di una successione costante di fiorazione, Tutti gli esempj che possono essere opposti sono appunto anomalie come quella dell' *Uva trifera* e non si incontrano che nelle così dette *varietà*, cioè a dire in qualche individuo straordinario che esce dai caratteri della specie e che forma *mostruosità*.

Ora, le anomalie sono di due sorta, le une estrinseche e le altre intrinseche. Il fenomeno è dovuto a cause intrinseche quando è inerente all'organizzazione originaria di una specie o di un individuo, e che, cominciato dalla nascita, si mantiene in esso costante non solo in tutto il corso della sua vita, ma anche in quella delle *frazioni*, in cui è diviso dall'industria, le quali si cangiano in tanti individui isolati. È dovuto a cause estrinseche quando non proviene dalla nascita, ma si spiega accidentalmente in un individuo o nei suoi *frazionarj*, nè si mantiene costante, ma varia secondo le circostanze, le località o le annate.

Nel secondo caso è evidente che il fenomeno è prodotto da cagioni casuali, cioè a dire dall'influenza degli agenti esterni e specialmente dall'umidità e dal calore. Ma nel primo caso bisogna necessariamente ripeterne la causa nel temperamento dell'individuo e nelle disposizioni originarie della sua organizzazione, cioè a dire nell' *Idiosyncrazia* del vegetale. Il fenomeno che appartiene alla seconda classe, ossia a cause estrinseche, si presenta ogni giorno sotto i nostri occhi in tutti i paesi e in tutte le piante.

I Meli, i Peri, i Susini e molte altre fruttifere spiegano qualche volta dei fiori nell'autunno, e se l'inverno viene dolce gli allegano ancora e gli portano ad un certo grado di grossezza. Ma quest'anticipazione di sviluppo non è che nelle gemme, le quali maturate prima e più dell'ordinario dal calore e dalla siccità della state, ricevono dall'umidità e dalla temperatura dell'Agosto lo stesso slancio che riceverebbero dal calore e dall'umidità della primavera: la vegetazione dell'insieme dell'albero non cambia punto per questo, e i prodotti che spiega fuor di

stagione non acquistano mai la perfezione di quelli della primavera. Le altre gemme restano nello stato normale, e l'albero tutto rientra nell'anno seguente nell'ordine ordinario della vegetazione propria alla specie. Io ho veduto frequentemente lo stesso fenomeno nell'Arancio e nell'Ulivo, nel primo con delle fioriture di autunno, e nel secondo con delle fioriture estive; e in queste due specie non essendo soggette alla sospensione di vita che cagiona l'inverno, i fiori allegano bene, e i frutti acquistano una certa maturità; ma nessuno ha mai veduto che quest'anomalia si ripeta periodicamente e si renda abituale: essa si riduce ad un accidente che si spiega, sotto l'influenza di certe circostanze, o cessa colla cessazione di quelle.

È vero che quando le cause persistono e sono continue, l'effetto diventa permanente ancor esso. Ne abbiamo l'esempio in molte piante dell'antico emisfero portate a vivere nei paesi tropicali dell'America. In questi climi, nei quali l'elevazione del suolo combinata col grado della loro latitudine modifica la temperatura in maniera da mantenervi una primavera continua, gli Ulivi e le Viti vi godono di una vegetazione permanente e vi spiegano più fioriture ogni anno. Ma quest'anomalia quantunque si ripeta continuamente è però sempre accidentale, ed è certo che, se gli innesti o le propagini di quelle piante fossero portati in Europa, ritornerebbero subito allo stato primitivo: io sono accertato da molti dei nostri contadini stati per lungo tempo in quei paesi che anche colà questa continuità di fioritura è interrotta qualche volta da crisi atmosferiche e da altre circostanze particolari. Tutte le piante si prestano a variare sino ad un certo punto il corso della loro vita vegetale col variare degli elementi che la sostengono; e da questo principio ne derivano le modificazioni secondarie che si osservano nei loro fenomeni, e che riguardano l'anticipazione, o le posticipazione della fioritura o della maturazione, la rapidità e le proporzioni della crescita, la quantità e la ricchezza del prodotto, e persino la durata degli individui.

La Natura opera da se sola queste modificazioni e l'arte coll'imitarla le porta a dei gradi, e ad effetti più straordinarij. Io ho mangiato a Vienna nel mese di Maggio delle *pesche* perfettamente mature, ed erano ottenute nelle stufe da piante nella quale era stata soppressa la vegetazione di primavera collo sradicarle prima che movessero, e poi risvegliata in autunno col riporle in buona terra ben concimata, in un'esposizione calda, e continuarle nello stesso stato di temperatura, aumentato gradatamente nell'inverno col mezzo del fuoco. Un illustre Personaggio, che si trovava a Mosca all'epoca dell'incoronazione

dell'Imperator Niccolò, mi raccontava che l'Ambasciatore Francese in una festa che diede nel cuor dell'inverno aveva tutto il suo palazzo ornato di vasi di gigli in piena fioritura preparati a tale oggetto col mezzo delle stufe.

Delle inversioni di vita analoghe si ottengono nelle piante dall'agricoltura giardiniera. Una potatura artificiale unita ad una coltura speciale fa replicare la fioritura delle rose: gli innaffiamenti straordinarij combinati con delle soppressioni di coltura ben calcolate fanno replicare la fioritura di altre piante specialmente quando sono *mule*, e nelle piante monocarpie si ottengono perfino la prolungazione dell'esistenza ordinaria dell'individuo col solo ritardarne la fruttificazione, nella quale per loro finisce la vita. Finalmente l'azione dell'arte è stata portata al punto di aumentare la quantità dei prodotti e accrescerne il volume, di rendere feconde le piante sterili e produrre molti altri miracoli di questo genere, siccome appare dalle teorie delle *incisioni annullari* e di altre pratiche simili adottate da poco tempo nell'agricoltura moderna. Ma queste anomalie non si perpetuano mai: esse durano quanto l'azione che le ha prodotte, e dal momento che questa cessa, tutto rientra nello stato naturale.

Alcuni Fisiologi hanno fatto una distinzione fra l'azione degli agenti esterni sulle funzioni vitali, e quella delle affezioni morbose, e hanno creduto che queste ultime possano attaccare lo stesso organismo e modificarlo da cangiarne la natura. È questa una teoria che ha avuti molti sostenitori. Essa è fondata specialmente sopra il principio dell'*individualità delle gemme* stabilito da Darwin: e certamente, se si ammette questa *individualità* si può ammettere ancora che «una gemma attaccata da una malattia o da una mostruosità speciale come quella delle foglie screziate, dei rami appiattiti (*fascies*) o dei fiori doppij, passando col mezzo dell'innesto sopra di un piede estraneo possa conservare il fenomeno, e mantenerlo costante quasi al grado delle varietà.» (Decand. Phisiolog. Veget. p. 961) Ma se si esamina bene il principio si riconosce facilmente che non regge nè in ragione nè in fatto. L'*individualità* di due esseri esclude necessariamente la loro *identità*. L'*individuo* è una cosa che sta per sè stessa e che esprime *unità*: ora, due esseri identici non possono essere distinti, nè possono avere ciascuno un'esistenza propria perchè la loro identità li riunisce e li confonde: dunque non possono avere ciascuno una *individualità*.

Tutti convengono che «vi è un'identità assoluta negli *individui gemme* nati dalla separazione delle gemme che provengono dallo stesso

embrione» siccome esiste un'assoluta differenza fra gli *individui embrioni*, figli ciascuno di una combinazione distinta nei principj della concezione. Ne segue dunque che per consenso comune l'*individuo embrione* è un vero *individuo*, e le gemme che produce non sono che *frazioni* eguali fra loro perchè provenienti da un medesimo principio, formate sopra un medesimo *modulo*, e legate necessariamente all'organizzazione primitiva dalla quale traggono origine.

Difatto, la parola *individuo* esprime l'idea di un essere organico avente una nascita, una vita, una morte, e delle forme proprie, e un modo di essere distinto. La *gemma* non ha alcuno di questi caratteri: è un punto *di arresto ove si fissa una mollecola modulo*, che chiama a sè e si assimila le mollecole analoghe che vi affluiscono coi sughi, si ingrossa con esse e si forma in *rudimento di germoglio*. Appena ha preso la consistenza propria a questo nuovo organo essa si apre in un *tubo vegetale* che finisce in un *nodo* guarnito di foglie, nel quale si fissa di nuovo una *mollecola modulo*, per ripetere la medesima operazione, e così la *gemma* sparisce prima di aver avuto una vita e si cangia in tessuto come il resto dell'albero.

In tutto questo non vi è nè nascita, nè vita, nè morte, nè forme proprie, nè modo di essere distinto. Non vi è nascita perchè le *mollecole modulo* esistono tutte formate in virtù e sotto l'influenza dell'organismo dell'*individuo embrione* e non fanno che fissarsi nel nodo, e assimilarsi le mollecole alimentari per prendere la consistenza che esige il loro sviluppo. Non vi è vita, perchè dal momento in cui l'amalgamazione è compita si aprono in un organo nuovo tutto diverso da esse nel quale si ripetono le stesse evoluzioni ma che spiega una forma distinta e un'organizzazione sua propria. Non vi è morte perchè la gemma cessa di esser gemma ma senza scomporsi, e solo cangiando di forme e di funzioni, e riducendosi ad un semplice *punto di distacco* dal quale parte una porzione dell'individuo vero per distenderlo ed accrescerlo. Non vi è forma propria perchè tutte le gemme di un albero provengono egualmente da un primo *modulo* combinato nella concezione dell'*individuo embrione*, il quale si ripete in tutti i punti di arresto (i nodi) ove si fissa una *mollecola primaria* per assimilarsi le secondarie, e ripete così le medesime agglomerazioni senza mai cangiare di forme nè di carattere. Non vi è modo di esistere distinto perchè tutte si formano colla medesima economia, hanno lo stesso sviluppo, ripetono le stesse forme e finiscono nello stesso modo.

Non vi è dunque *individualità* nelle gemme: esse non sono che una parte dell'essere destinata a servire di punto intermedio fra le evoluzioni annuali della vegetazione senza poterle cangiare. *L'individualità* sta nell'*embrione*; e «l'albero in massa, che ne è lo sviluppo, è un individuo che può essere comparabile a ciò che noi designiamo sotto questo nome negli animali vertebrali, ma colla differenza che l'individuo vegetale non si sviluppa tutto in una volta e non ha i suoi organi essenziali situati al centro, e invece si sviluppa gradualmente per l'addizioni di nuove parti situate all'esteriore e queste nuove parti sono egualmente attive quanto lo sono state le antiche.» Decand. *Physiol. Veg.* p. 964.

L'obiezione più forte che si possa presentare a sostegno della teoria della persistenza delle alterazioni morbose sta nel fatto di alcune piante le quali presentano il fenomeno in modo diverso da quello delle piante mostruose conosciute nel giardinaggio.

Tali per esempio sono sembrate al sig. Decandole un *Xylosteon* coltivato nell'orto botanico di Ginevra, il quale dopo di aver vissuto per molti anni nello stato di normalità spiegò tutto ad un tratto in un solo ramo delle foglie screziate; un Gelsomino giallo che sviluppò dai rami regolari dei germogli appiattiti (*fascies*), e un Castagno d'India che produsse fiori doppij (*Dec. Physiol.*).

Io comincio per osservare che le mostruosità delle prime due non è di natura da non poter essere cagionata da uno sconcerto accidentale e morboso, e che perciò può benissimo spiegarsi in un ramo per un accidente senza doversene ripetere la causa nell'organizzazione dell'albero. Sostengo solo che in questo caso, appunto perchè è locale, non può passare nelle gemme che vi succedono, e che deve di necessità restar limitata alle foglie o ai rami che ne sono affetti, o a un certo determinato loro prolungamento. Quanto poi alla terza, io chiamerò l'attenzione dei fisiologi sopra l'analogia che passa fra questo fenomeno e le stravaganze di alcune piante mostruose riconosciute per originarie, e domanderò se non potrebbe essere riportato alle medesime cause.

L'*Arancio di Bizzarria* è un mostro che porta ordinariamente nel medesimo ramo e confusamente delle *arancie forti* (*Bigarades*), dei *Cedrati*, e dei frutti impastati di *arancia* e di *cedrato*. È questo il suo capriccio ordinario: ma io ho avute delle piante che hanno cessato per un anno intiero di spiegare questa mostruosità, limitandosi a svolgere tutte le gemme nel prodotto normale che è l'*arancio forte*. Il *Fico Fetifero* presenta la stessa incostanza: (vedi art. *Fico Fetifero*) e la

presentano in un modo ancora più deciso, i garofani a fiore stradoppio, i quali lo producono screziato di rosso e di bianco dopo averlo dato per molti anni soltanto rosso, o di bianco e paonazzo dopo averlo dato sino dalla nascita di puro paonazzo. Tutti questi capricci sono la conseguenza di un'organizzazione più o meno guazzabugliata e non si spiegano nè costantemente nè a epoche fisse: quindi la prima volta che si presentano, o anche la prima volta che sono scoperti, sono presi per malattie, ma in realtà essi stanno nell'*Idiosyncrazia* dell'*individuo* che gli spiega, e si devono alle combinazioni primitive che hanno avuto luogo nella sua concezione.

Del resto, il Sig. Decandole dice di aver osservato questo sviluppo nuovo e inaspettato di mostruosità nelle tre piante citate, ma non dice di averlo reso permanente col mezzo degli innesti, o delle margotte. Quindi io non mi trovo punto discordante da un fisiologo così insigne, e posso perciò con confidenza aggiungere alle prove razionali che ho esposte, alcune esperienze che servono a convalidarle.

Da molti anni mi sono occupato di questo problema, e a tale effetto ho spiato con impegno le screziature accidentali delle foglie o il loro arricciamento, l'appiattimento e le scannellature dei germogli, e le altre malattie che attaccano le piante, e, tutte le volte che mi è riuscito di scuoprirne alcuna non ho lasciato di far degli innesti colle gemme del ramo malato sopra soggetti sani. La maggior parte di questi tentativi mi è andata fallita, perchè se le gemme che si innestano sono veramente malate è difficile che attacchino, ma i pochi che mi sono riesciti mi hanno dato un risultato contrario alla teoria della permanenza. Le gemme dei rami malati, che ho potuto attaccare sopra soggetti sani, si sono sempre sviluppati coi caratteri normali, nè mai hanno dato indizio delle malattie del ramo da cui provenivano. Ho conservato così delle varietà preziose che parevano degenerare nella pianta che possedeva, sia per vecchiezza del piede che le portava, sia pel deperimento accidentale delle sue radici o degli strati corticali corrotti dall'umidità o disorganizzati dal gelo, sia da altre alterazioni delle funzioni vitali, ma le ho sempre conservate quali erano nate, nè mai mi è accaduto di veder passare nei miei innesti la malattia che affettava la pianta madre, e che o è sparita o ha finito per farla perire.

E difatto, che cosa sono le malattie? Sono alterazioni sforzate che attaccano l'organizzazione, e che perciò devono di lor natura risolversi o nella guarigione o nella morte del vegetale. Niente però di tutto questo si osserva nelle piante mostruose che coltiviamo. Esse vivono,

crescono, invecchiano e muoiono come le altre. nella gioventù sono piene di vita e di salute: nella vecchiezza sono soggette alle malattie ordinarie: le forme bizzarre che le distinguono seguono gli stessi andamenti che le forme normali: la loro mostruosità non aumenta mai nè diminuisce, ma si mantiene costante ed uniforme, tanto nella pianta che la spiega per la prima, quanto in tutte quelle che ne provengono mediante le gemme che si innestano, nello stesso modo che si mantengono i caratteri propri di tutte le piante: ora tutto questo non può combinarsi collo stato di malattia. Quindi bisogna concludere che il fenomeno deve essere originario e che sta nell'organizzazione speciale dell'individuo.

E' dunque in un fiore della vite comune che si è combinato il seme singola reda cui è nata la *vite trifera*, ed è nella sua organizzazione originaria che sta la proprietà di svolgere anticipatamente le gemme destinate a spiegare i *tralci* dell'anno successivo, e di svolgerle in *femminelle* feconde le quali producono fiori e le allegano, e presentano così una serie di generazioni che si succedono insieme e si confondono.

Così il Fico, che nello stato normale è *unifero* e sboccia in primavera delle gemme dell'anno antecedente sulle cicatrici delle foglie cadute, cangia natura nelle *varietà mule* che coltiviamo, e, o diventa *bifero*, o sboccia i fiori in estate dalle gemme nuove nell'ascella delle foglie viventi.

Così il Ciliegio, che nello stato normale ha una fiorazione *unica e simultanea* e sboccia i fiori nelle gemme dell'anno antecedente per mantenere i frutti nella primavera medesima e riposar nella state, ha dato una varietà, il Ciliegio Progressifloro, (Vedi quest'articolo) la quale si distacca affatto da tale economia, e svolge invece una parte delle sue gemme fiorifere in una specie di ramicelli anomali, che sono caduchi come quelli del Giuggiolo, o che nel distendersi formano delle gemme subalterne e successive che si aprono in fiori appena formate come nella vite, e che in questo modo si cuopre pel corso di quattro e più mesi di fiori e di frutti di tutte le età e in tutti i gradi di vita come i Limoni.

Così nei Ranuncoli, nelle Scabiose, negli Ananassi (1) e in molti altri fiori *muli* la forza della vegetazione, deviata dal suo corso naturale per il guazzabuglio degli organi nei quali è sforzata a sfogarsi, svolge sovente nel punto ove doveva vivere il pistillo un germoglio fiorifero al quale ne succede un secondo e talora anche un terzo tutti rigogliosi di vita, ma sterili e mostruosi.

In tutti i tempi il lusso ha ricercati i mostri vegetali, ma la loro origine è sempre stata un mistero. I pochi che l'hanno rintracciata si sono perduti nelle favole, o hanno dati per fatti le imposture dei giardinieri o le tradizioni più gratuite. L'arancio della *Bizzarria* è il solo che sia sfuggito in questo alla sorte comune ed è stato sorpreso, dirò così, nella sua origine da un naturalista Fiorentino il quale ne ha constatato il principio. Tutti gli altri mancano di genealogia, e si sono veduti comparire nei giardini senza saperne la provenienza.

Così è succeduto alla *Vite trifera*: essa vive da tempi immemorabili fra noi, ma non abbiamo alcun dato per iscuoprire dove e quando sia nata. Nel sistema delle degenerazioni e del perfezionamento individuale sarebbe impossibile il sortire da quest'oscurità, ma colla guida della teoria del *mulismo* non è difficile il diradarla.

La Vite è indigena nei climi temperati dell'Asia: e in quei luoghi essa spiega uno sviluppo così grande che ha potuto fornire delle tavole per le porte dei Tempj. Uscita dal suo paese nativo essa ha subito la legge del clima, e le sue propagini si sono adattate alle condizioni della nuova patria in cui erano portate a vivere. Quelle che sono passate verso il settentrione sono state ridotte a vegetare in istato di arbusti; e i semi che hanno prodotti, combinati nella loro concezione sotto l'influenza degli agenti esterni che la circondavano, hanno sviluppato dei temperamenti analoghi alle condizioni delle località ove erano stati concepiti: così i caratteri originarij del *tipo* hanno sofferto in queste nuove combinazioni tutte quelle modificazioni che distinguono le varietà Europee. Nell'estendersi verso del mezzogiorno la Natura ha seguito lo stesso sistema, e le modificazioni operate dalle condizioni della località si sono risentite in senso opposto tanto nelle propagini quanto nei semi. Quindi, i vitigni del settentrione nati meno vigorosi si sono adattati facilmente alla vita artificiale delle nostre coltivazioni, e le loro uve hanno sviluppato delle qualità particolari che sarebbero degenerazioni per la natura, ma che l'uomo ha trovate di suo genio, e che forniscono i vini aciduli e secchi del Reno, i vini gentili e delicati di Borgogna, e i vini asciutti e robusti del Bordolese; nel mentre che i vitigni nati verso il mezzogiorno hanno spiegato un lusso di fogliazione straordinaria e hanno date delle uve a grandi grappoli e a polpa mielosa, e dei vini siroppati o sopracarichi di spirito. Al di là di un certo limite il clima del settentrione ha arrestata la vegetazione della vite, e l'ha ridotta a non fruttare o a produrre solo *agresto*. Sotto i Tropici invece le propagini stesse che vi sono passate da' climi temperati dell'Europa o dell'Asia si sono risentite dell'azione eccitante della

temperatura, e si sono prestate ad una vita continua che le rende ricche di una fogliazione sempre vegeta e di una fruttificazione replicata, ma che non permette alle uve di acquistare quella perfezione che è necessaria per cavarne del vino. Era questo il primo passo per venire ad un'organizzazione adattata a quei climi: i semi di quelle propagini, sforzate a spiegare una vita estranea alla loro indole originaria, dovevano necessariamente ricevere nella loro concezione delle disposizioni organiche analoghe all'azione degli ambienti che le circondavano; e il modo di vivere accidentale della madre doveva diventar naturale nei figli o in alcuni di essi. Ed ecco delle Viti a vegetazione continua o a produzione replicata. Queste disposizioni essendo inerenti al temperamento proprio dell'individuo, devono aver avuto il loro massimo effetto nel paese ove sono state combinate, ma non perciò potevano essere soggette a cangiare col cangiare di località. Quindi la *Vite trifera* è passata fra noi quale è nata, e sebbene le circostanze che ne hanno data l'origine non continuino, pure essa conserva sempre il suo carattere senza alterazioni. Ei può essere modificato nel suo sviluppo annuale dagli agenti esterni che la circondano, ma questa modificazione sarà sempre temporaria. Nello stesso modo che un vitigno nato in Europa può svolgere nell'umidità e nei calori dei Tropici una vegetazione prolungata senza che gli sia naturale, un vitigno che ha ricevuto dalla nascita un'organizzazione propria a spiegare questo carattere può trovarsi sforzato dall'azione dell'ambiente o da altre cause ad interromperla.

Così la *Vite trifera* spiega questa qualità in un modo più deciso nei paesi caldi e nelle località più riparate che nei luoghi freddi ed esposti all'azione delle meteore, e si è osservato che in certe località essa la perde quasi intieramente; ma questa specie di degenerazione non è accidentale, e dal momento in cui ne cessa la causa, le sue propagini, passando in miglior clima riprendono tutto il vigore della pianta originaria, e ritornano nel suo primo stato.

È questa la genesi della *Vite trifera*. Veramente essa non è fondata che sopra delle indicazioni razionali, perchè la scienza ancora bambina non poteva tener dietro a questi accidenti oscuri della vegetazione, ma non è perciò meno evidente: nel resto noi ne troviamo qualche traccia anche nella storia.

L'*Uva trifera* era nota agli antichi: il lusso Romano già aveva osservato nelle regioni tropicali a cui confinava l'Impero o nelle contigue questa pianta singolare, e ne aveva trasportate le propagini in

Italia. Plinio la descrive con tanta precisione che non lascia dubbio sulla sua identità con quella che coltiviamo al presente. Ecco le sue parole: «*Vitis quidem et triferæ sunt, quas ob id insanas vocant, quoniam in iis aliæ maturescunt, aliæ turgescunt, aliæ florent*». Alcuni hanno creduto di riconoscerla nel verso di Virgilio nel quale, lodando l'Italia, dice che i frutti vi maturano due volte all'anno, ma l'interpretazione che hanno data a quel verso, non solo non è adattata a questo vitigno, ma è evidentemente sforzata per qualunque altra pianta.

Al presente l'*Uva trifera* è coltivata quasi da per tutto ove vien bene la Vite: sempre in poca quantità perchè è più curiosa che utile, ma sempre con premura e per la bellezza dei suoi grappoli, e per la stagione in cui matura. Bisogna convenire che il fenomeno non si spiega egualmente in tutte le località: e il Sig. Bourghers, che la coltiva con successo a Lumigné in Francia, conviene che in alcuni luoghi il suo prodotto diventa *unifero* come quello degli altri vitigni, cosa a cui attribuisce l'asserzione del Sig. Du-Chesné di Coulommiers, e del *Bon Jardinier*, i quali affermano che non esistono in Francia viti producenti molte raccolte successive. (Vedi Annales de la Societæ d'Horticult. de Paris, T., Mai 1830).

I Francesi hanno dato a questo vitigno il nome di *Vite di Ischia*, e il Sig. Barone di Martemar che ne presentò nel 1828 due piantine alla Società d'Orticoltura di Parigi, lo deduce dall'isola di quel nome, da dove dice che fu trasportata dal Sig. Van-Stryp dei Paesi bassi. Invece il Sig. Fontenelle sostiene ch'essa è sconosciuta in Ischia, e aggiunge che il Sig. Monticelli illustre naturalista di Napoli lo aveva assicurato che l'*Uva di tre volte l'anno* non solo era ignota in quell'isola, ma lo era pure in Calabria, e propone di chiamarla *Vigne de Chios*, dicendo che anticamente la sua coltura principale era a Chio. Circostanze accidentali possono aver dato luogo a questi nomi relativi, e possono conservarli, ma il nome più proprio sarà sempre quello che nasce dalla natura del vitigno. Il nome di *Vite insana*, usato dagli Antichi, sarebbe appropriatissimo, perchè la sua vegetazione esce dall'ordine normale ed è come *folle*, ma noi abbiamo adottato quello di *Trifera* perchè prescelto da Plinio, e perchè corrisponde al nome volgare che riceve in Italia di *Uva di tre volte all'anno*.

testo trascritto da Marcello Maimone (Genova)

(1) Anche nell'Ananasso si vede un fenomeno che è riguardato come una *proliferazione*. Tale è quello descritto dal Rumfio nell'*Ananasso domestico* che gl'Indiani distinguono col nome di *Fajama*. In questa varietà la corona che sormonta il

frutto ne produce un secondo, e a questi ne succedono molti altri sino al numero di dieci, e tutti cogli stessi caratteri del primo. Io comincio per osservare che la *proliferazione* consista nello sviluppo di un germoglio sopra di un fiore o sopra di un frutto, e che, nel caso della Fajama, lo sviluppo non si fa sopra l'asse della spica fiorifera. Noi non conosciamo sinora l'Ananasso che nello stato di mostruosità. In questo stato tutti gli organi fiorali della *spica* sono cangianti in una sostanza tenera e polposa che costituisce la *pina* conosciuta sotto il nome di *frutto di Ananasso*, e l'asse del fusto destinato a prolungarsi e a produrre delle nuove *spiche* si ferma in un getto fogliaceo che chiamiamo *corona dell'Ananasso*. Io non ho ancora potuto trovare una descrizione compita dell'Ananasso nello stato normale. quella che ne ha dato il Rumfio nel parlare della *Fasagua* o *Ananasso salvatico* non è sufficiente per farsi un'idea giusta dell'economia vegetale del tipo. Ma io sono certo che in questo stato la pianta dell'Ananasso deve produrre una successione di spiche fiorifere una sopra l'altra composte di fiori asillari, i quali allegati, maturati e caduti devono lasciar nuda quella parte dell'asse intorno a cui si riuniscono, e che deve formar parte del fusto, come succede nella fiorecenza dei maschi del Pino. Ora, pare che quest'economia di vegetazione propria al Tipo si conservi nella varietà descritta dal Rumfio, la quale in ciò, segue il sistema normale, quantunque nel resto spieghi il *mulismo* il più completo, perchè i fiori che compongono le *spiche* si trovano tutti cangianti in sostanza polposa e agglomerati in maniera da formare la *pina* deliziosa che mangiamo. Ma in tutto questo non vi è altro di straordinario che il *mulismo* dei fiori: la ripetizione delle *spiche* è in natura.

UVA VERMENTINO



Uva Vermentino

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 200 di 354

Uva Vermentino

VITIS LIGUSTICA FERACISSIMA, *racemis magnis, irregularibus, acinis rotundis, cortice flave-albescente, in maxima maturitate ocracea rubedine maculato, pulpa dulcissima, succo helveolo, lene, sicco, generoso, duraturo. Vulgo, Vermentino.*

Il VERMENTINO è il vitigno prediletto del Genovesato, e quello che gode la riputazione la più estesa fra le varietà che si coltivano da Ventimiglia a Sarzana. La sua fecondità, la precocità e la dolcezza della sua uva, e le qualità del vino che produce formano un insieme di pregi difficili a trovarsi riuniti in un altro vitigno.

Ha il fusto grosso e vigoroso, i tralci sfumati di un poco di rosso, le foglie grandi, col pezzuolo rossiccio, per lo più trilobate, col lembo dentellato, colla pagina superiore liscia e di un verde vivo, e coll'inferiore vellutata e bianchiccia. I grappoli sono grossi, lunghi, appuntati, ora alati e piramidali, ora quasi cilindrici ad acini grossi, rotondi, nè serrati nè spargoli, di buccia sottile, biancognola, macchiata di un ruggineo giallo, più o meno carico in proporzione della maturità o dell'esposizione ai raggi del Sole. La polpa è dolce, gentile, e consistente senz'essere carnosa.

Come *Uva da mensa* il *Vermentino* non cede che alla *Barbarossa* e ai *Moscati*. Io lo trovo migliore della *Galletta* dei Toscani, del *Pizzutello* dei Romani, della *Paradisa* dei Bolognesi, e della *Catellanesca* dei Napoletani. Queste uve lo superano in durata sostenendosi più lungo nell'inverno senz'avvizzire, ma nessuna l'eguaglia in dolcezza e in sapore.

Tale è il *Vermentino* in istato di frutto fresco. Le sue qualità come uva da vino sono ancora più pregevoli. Il suo mosto è dolce e spumoso, e si mantiene in questo stato anche dopo la prima fermentazione nel tino, a meno che non sia molto prolungata. Tenuto nelle botti per alcuni mesi, il dolce sparisce, e prende un *secco* morbido, maturo e generoso, che lo somiglia ai vini del Reno. Posto in bottiglie si conserva in questo stato anche alcuni anni. Si intende che il vino di cui parlo è quello che proviene da viti coltivate in luoghi aprichi, tenute basse, e potate a pochi occhj.

Se la vite vive in un terreno umido e grasso ed è abbandonata alla sua fecondità naturale, l'uva resta necessariamente sopraccarica di mucillagine e di acqua, e con ciò, le proporzioni dei principj che costituiscono la sua polpa venendo alterate, il vino che ne sorte riesce debole, leggiero e di poca durata. È questo il destino di tutte le uve,

qualunque ne sia la natura, e lo è pure del *Vermentino*. Ma in mezzo alle modificazioni a cui va soggetto per le influenze della località e della coltura, ei conserva sempre il suo carattere, e il vino che produce è sempre più spiritoso e più *secco* di quello delle altre uve.

È ammesso che le uve che danno i vini fini per gli *arrosti* non sono le più proprie per fare i *vini santi*. Questo principio non sta pel *Vermentino*. Ei fa la migliore riescita e per gli uni e per gli altri. Abbiamo veduto che il suo vino naturale è un vino asciutto, maturo e gentile che somiglia ai vini del *Reno*. Quando si fa prendere all'uva un mezzo appassimento e si priva così di una parte della sua acqua di vegetazione, queste qualità aumentano di intensità, e si ottiene un vino *secco* ma più generoso e di maggior corpo somigliante ai vini di *Grave*. Se poi il disseccamento dell'uva è tale da lasciare la parte zuccherina in una proporzione più forte, allora la porzione che soprabbonda, non trovando con che combinarsi, resta libera, e il vino che ne risulta prende le qualità di *vino liquore*. Ma anche in questo stato il vino di *Vermentino* si distingue da quello delle altre uve: ei non ha mai il *mieloso* dei *vini moscati* e dei *vini santi*; ei conserva il *secco* che gli è proprio, e il dolce che spiega resta così ben combinato cogli altri principj che cangia carattere, e prende un rilievo che lo fa gareggiare coi vini di Spagna e lo avvicina al *Tokai* del commercio e al *Capo*.

Io chiamo in testimonio coloro che conoscono le cantine del Generale Staglieno, del March. Gasparo Saoli, e del Cav. Gritta, i quali, avendo applicato ai vini di Levante e di Monte Rosso i metodi di una buona vinificazione e il sistema dello *schiarimento*, gli hanno portati ad un grado di perfezione poco conosciuto sin ora in Italia. Non negherò che i vini fini di questi miei amici provengono in generale da un misto di *Vermentino*, di *Rossese* e di *Albarola*, ma farò osservare che il *Vermentino* è sempre quello che determina la maggiore o minore finezza del composto. Io poi posso far valere la mia propria esperienza avendo fatto più volte del *Vermentino* puro e del *Rossese* puro, e avendo sempre trovato che il vino naturale del *Vermentino* è di sua natura più asciutto e più proprio a pasteggiare di quello del *Rossese*, e il *vino-santo* più gentile e più fino. Il *Rossese* è più adatto per i *vini della Sciampagna*: ei tende naturalmente a spumeggiare, e, quando ancora è fatto senza ricerca e per pasteggiare, ei spiega un certo pizzico che piace ai bevitori, ma che è più proprio a un *vino da frutta* che ad un *vino d'arrosti*. Quanto all'*Albarola* è fatta più propriamente per i *vini-santi* perchè è un'uva essenzialmente dolce, nè credo che gli altri principj che contiene sieno proprj a combinarsi collo zucchero in

modo da dare al suo vino le qualità che si riconoscono nel *Vermentino* e nel *Rossese*.

Un vitigno così prezioso non poteva essere ignoto in Italia nei tempi in cui i nostri vini andavano nel commercio in paragone di quelli di Francia e di Spagna non ancora perfezionati dagli sforzi dei speculatori, i quali presero a lavorarli quando si cominciò ad aprirsi il commercio con l'America, onde renderli capaci a sostenere quel viaggio.

A dir il vero il suo nome si cercherebbe invano nelle memorie di quei tempi; ma io credo di poter dimostrare che il *Vermentino* dei nostri giorni è l'uva famosa che gli Scrittori Italiani del 14.^{mo} e 16.^{mo} secolo hanno celebrato sotto il nome di *Vernaccia*. Di fatto, se si esaminano i passi di quelli autori, si trova che, parlando della *Vernaccia* la riconoscono tutti come un vino proveniente dalle *Cinque Terre* in Liguria. Le Novelle del Boccaccio e quelle del Sacchetti lo dicono positivamente: il primo, raccontando come Ghino di Tacco medicò l'Abate di Cligni dal male di stomaco, dice che "gli portò due fette di pane arrostito, e un gran bicchiere di *Vernaccia di Corniglia*": il secondo racconta che "un Cavaliere ricco e savio nella città di Firenze ... veggendosi in grande stato, per onore di sè, e per vaghezza di porre nel suo alcuno nobile vino straniero, pensò trovare modo di fare venire maglioli da Portovenere della *Vernaccia di Corniglia*" (Novella 177).

È noto che *Corniglia* è una delle *Cinque Terre* della Liguria, e che *Vernaccia* è un'altra di queste così dette *Cinque Terre*, ed è noto che il vino prezioso che si fa in quei paesi è composto principalmente di un'uva conosciuta nel luogo sotto il nome di *Piccabon* e nel resto del Genovesato sotto il nome di *Vermentino*. Il nome di *Vernaccia* è un nome ignoto fra le uve di quei paesi ed è invece il nome della Terra ove abbonda di più il *Piccabon*. Non si può dubitare che le uve che vi si coltivano al presente non siano le stesse che vi si coltivavano nel 14.^{mo} e 15.^{mo} secolo. Bisogna dunque concludere che il *Piccabon* dei nostri tempi è la *Vernaccia* degli antichi. Nè intendo di dire con ciò che quest'uva abbia cangiato di nome: io sono convinto che sino da quell'epoca essa riceveva nelle Cinque Terre il nome di *Piccabon*: ma questo nome non passava all'estero; e il suo vino, portato in Toscana vi era distinto col nome del luogo ove era fatto e di quello da dove veniva, e così era chiamato *Vernaccia di Corniglia*. Noi abbiamo ancora al presente molti esempj di questo sistema nei vini del commercio. La maggior parte prendono il nome dai paesi da dove si estraggono, quantunque in essi o nei vicini ove si raccolgono, le uve che gli producono abbiano ognuna un nome proprio che la distingue dalle

altre. È vero che vi sono molte eccezioni alla regola come, per esempio, per l'*Aleatico*, per *Pedro-Ximenes*, per *Piccolito* e altri che sono nomi di uve; ma i vini di *Bordeaux*, di *Borgogna*, del *Capo*, di *Tokai*, del *Reno* si chiamano sempre coi nomi del paese che li fornisce, ne si conoscono nel commercio i nomi di *Carmenet* (1), di *Norien* (2), di *Haenapop* (3), di *Hars-levilii* (4), di *Riesling* (5), coi quali sono distinti nei rispettivi luoghi di origine.

I libri di amministrazione della città di Savona, già citati nel art. del *Rossese*, mi somministrano un'altra prova dell'identità di quest'uva in due nomi distinti, uno vernacolo e l'altro letterario: in essi si legge in data del 1391, pag.169, che la città mandò in regalo a Egidio Boccanegra, Ammiraglio di Castiglia, una botte di mezzarole cinque e mezza di vino di *Vernaccia*, il quale fu pagato in ragione di L. 4.4. la mezzarola. Nessuno al presente conosce in Savona nè uva nè vino chiamato *Vernaccia*.

Bisogna dunque supporre che fosse questo il nome di un'uva nella lingua scritta il quale corrispondesse ad un altro nella lingua parlata. Le uve principali del Savonese sono sempre state e sono ancora il *Vermentino* e il *Rossese*: abbiamo dunque in uno di questi due cercare la *Vernaccia*. Non si può riconoscere nel *Rossese* perchè vediamo che quell'uva famosa era conosciuta in quei tempi sotto il nome attuale di *Rossese*. Resta perciò a cercarsi nel *Vermentino*; e questa identità coincide così bene con quella del *Piccabon* delle Cinque Terre che non lascia luogo a dubbio. La sola obbiezione che si potrebbe fare alla congettura che abbiamo esposto nasce dall'autorità di uno storico o cronachista di San Gimignano, il quale, parlando dei prodotti di quel bel territorio, dice che la *Vernaccia di San Gimignano, che è dei migliori e più grati vini che si facciano in Italia, è stata portata dalla Grecia da Messer Perone Peroni*; e lo dice sulla fede di un Poeta Toscano di cui riporta i versi.

Se si trattasse di un'opera di antiquaria si potrebbe entrare a questo proposito in molte ricerche curiose. Si potrebbe cominciare per pesare alla bilancia della critica l'autorità del cronachista e più ancora quella del poeta sul quale si fonda, e più di tutto i versi stessi che cita nei quali non si trova neppure il nome di *Vernaccia* (6): Indi si potrebbe esaminare se le uve preziose che producevano i vini Lunesi tanto celebrati da Plinio (7) abbiano potuto perdersi così facilmente: si potrebbe esaminare in fine se si trova attualmente nelle vigne dell'Arcipelago un'uva identica a questa, cosa che pare smentita dalla natura dei vini che riceviamo da quei paesi, i quali sono tutti dolci. Ma in un lavoro agrario come il nostro io credo di dover rinunciare a queste

discussioni di lusso letterario e limitarmi a far conoscere i migliori vitigni che possediamo, stabilendone i caratteri, indicando i luoghi ove si coltivano, e combinandone la sinonimia nello stato presente della coltura.

Tutto ciò che si può aggiungere con qualche utilità consiste nell'esame dei frammenti storici che ci restano a loro riguardo e nella loro applicazione alla storia della loro antica coltivazione, dei loro antichi nomi, e del loro commercio. Consecriamo dunque ancora una pagina a queste ricerche.

Se si riunisce e si mette a confronto tutto ciò che è stato detto dagli Scrittori Italiani sulla *Vernaccia* si deve credere che al principio questo nome ha dovuta la sua celebrità ai vini delle *Cinque Terre*, e più specialmente a quello di *Vermentino*. In seguito poi ogni paese ha voluto farne nel proprio, e così molti hanno preso dei maglioli dal Genovesato, ed altri hanno dato il nome di *Vernaccia* a delle uve che la somigliavano, sia naturali nel paese, sia portate di fuori. Ne abbiamo delle prove non solo in ciò che ho riferito del Boccaccio e del Sacchetti, ma in molti altri documenti che non sarebbe difficile di riunire. In tutti si trova che il vino delle *Cinque Terre* ha goduto per secoli di una grande riputazione in Europa, ed è stato ricercato da per tutto. Sul principio del 17.^{mo} secolo l'importazione di vini di Corniglia in Firenze era così considerevole che la gabella a cui era assoggettata formava un ramo di rendita pubblica. Non si ha che a vedere su di ciò il *Libro di Riformazioni della Repubblica Fiorentina* in data del 1335, segnato K, del quale abbiamo gli spogli fatti da Monsignor Borghini.

È probabile che in seguito la *Vernaccia di Corniglia* sia stata rimpiazzata in Toscana da quella di San Gimignano. È noto che questo territorio aveva acquistata una celebrità per la sua *Vernaccia*, e che ai tempi del Redi si pregiava sopra tutte quelle di Pietrafitta, che è una fattoria poco lontana da San Gimignano: è questo un fatto che non può esser messo in dubbio, ma ciò non prova che la sua coltura vi fosse così antica come lo pretende il Coppi. Ei racconta che "nel 1284 i Sangimignanesi si collegarono coi Fiorentini e altri Toscani coi Genovesi per umiliare la Repubblica di Pisa, ma che il Conte Ugolino coi Pisani Guelfi per salvare la Patria corrupeo coi danari certi principali di Firenze, mandandogli molto oro dentro dei fiaschi, fingendo di regalare della *Vernaccia*, e ruppero la lega".

Il Coppi riporta questo aneddoto supponendo che la finta *Vernaccia* che figurava essere in quei fiaschi fosse un vino che si estraeva da San Gimignano; ma non riflette che, se erano i Pisani che lo mandavano ai Fiorentini collegati coi Sangimignanesi contro di loro, e più vicini a San

Gimignano di loro, non poteva essere un prodotto di quel paese. È invece più probabile che la supposta *Vernaccia* figurasse il vino famoso dell'agro Lunese tanto pregiato in Firenze, e che non poteva esservi portato che passando da Pisa, a meno che non facesse il giro lungo e dispendioso degli scali marittimi del Senese.

Ma dall'epoca di quell'avvenimento a quella del Redi vi sono passati circa tre secoli, e in quest'intervallo è probabilissimo che i vini di San Gimignano abbiano rimpiazzato quelli delle *Cinque Terre* e sieno andati in lor vece nel commercio sotto il medesimo nome. Resterà solo a vedere se le *Vernaccie* di San Gimignano e per ciò quelle di Pietrafitta erano provenienti da maglioli portati dalle *Cinque Terre* o se erano fatte con delle uve analoghe ma non identiche. Io propendo per questa seconda opinione: in primo luogo osservo che il nome di *Vernaccia* venuto originariamente da quello di una delle *Cinque Terre* suddette è divenuto col tempo il nome distintivo di vino distinto in genere, ed è stato applicato in Italia a delle uve diverse.

Il Soderini parla delle *Vernaccie* in plurale, e le nomina e come uve e come vini (8). Il Baccio dice, che nel Regno di Napoli si coltivano delle uve nere sotto il nome di *Vernaccie* o *Veracie*, dette ai suoi tempi *Mangiaverre* (9), ed io ne ho trovato nella Romagna e specialmente in Urbino. Si sa che la Sardegna mette anche attualmente la *Vernaccia* fra i migliori vini dell'isola.

Il Baccio non si serve di questo nome quando parla dei vini di San Gimignano, che celebra come vini bianchi e generosi, ma gli chiama *Vini Greci* (10). Il nome di *Vernaccia* non si trova nel Villifranchi il quale al N.º 58 celebra il vino di *Tribbiano di Spagna*, e lo chiama col sinonimo di *Uva Greca bianca*. Finalmente il Coppi medesimo, vantando le *Vernaccie* di San Gimignano, dice che anticamente erano conosciute sotto il nome di Vini Grechi (11).

È dunque chiaro che il nome di *Vernaccia* è derivato da quello della terra che per la prima ha fornito al commercio il vino prezioso che godeva di tanta riputazione in Italia nel secolo decimo terzo, ma che in seguito è stato applicato a molte uve di ogni colore, e specialmente ad un'uva bianca che si coltivava nel territorio di San Gimignano sotto il nome di *Uva Greca*.

Pare che una confusione di nomi come questa e le applicazioni arbitrarie che se ne facevano avrebbero dovuto moltiplicare le *Vernaccie* e portarle in tutti i vigneti. Pure è successo tutto l'opposto. Il nome di *Vernaccia* è quasi sparito, e l'uva, che lo ha portato per la prima e che lo ha esteso in tanti paesi non è uscita che poco dal luogo originario ove aveva acquistata la sua celebrità.

Il *Vermentino* è ancora al presente un'uva tutta genovese. Dalla parte occidentale di questa regione essa non è andata al di là della Provenza, ed io non l' ho potuta vedere che a Nizza sotto il nome di *Role* ed in Antibo sotto quello di *Verlantin* (12).

Dalla parte orientale io non l' ho trovata che sino a Pietra-santa. Nell'interno dell'Italia io non l'ho riconosciuta in verun luogo.

Il primo paese ove si trovi come uva classica è il territorio di Ventimiglia. A dir vero essa non abbonda moltissimo in quel paese, perchè vi regnano le uve nere, e fra queste il *Rossese di Dolciacqua*, uva particolare da cui si cava un vino da pasteggiare asciutto che ha dell'analogia col vino di Nizza. Vi primeggia però fra le bianche e cuopre i pergolati che circondano le magnifiche villeggiature dei Ventimigliesi nella deliziosa valletta di Latte. Tutti conoscono e apprezzano il *Vermentino* nel resto della Liguria occidentale, ma soltanto il Finarese e il Savonese forniscono dei vini fini. Nel resto di quel territorio eminentemente oleifero, si coltiva come uva di lusso da servire alle mense più tosto che da far vino. È questo l'uso del *Vermentino* nei contorni di Genova e in tutta la provincia di Chiavari, ma nell'entrare nel territorio di Levante ei ritorna a prendere il suo ascendente e lo conserva nelle *Cinque Terre* ove primeggia sopra tutte le altre varietà fra il *Rossese* e l'*Albarola* sotto il nome di *Piccabon*.

Usciti dalle Cinque Terre, ei riprende di nuovo il nome di *Vermentino*, e lo mantiene nel Sarzanese, nel Massese e nel Pietrasantino, ove la sua coltura diventa meno estesa e dove finisce. Io l' ho ricercato inutilmente nel Lucchese e nel Pisano, nè mi è riuscito di vederlo nel Fiorentino e nel Sanese. Credeva di trovarlo in Pietrafitta, luogo reso celebre dal Redi per le *Vernaccie* squisite che produceva ai suoi tempi: ma sono stato sorpreso non solo di non vedervi alcun'uva che vi corrisponda, ma di non incontrarvi neppure il nome di *Vernaccia*.

Le mie ricerche sono state meno infruttuose nel territorio di San Gimignano. Un Agronomo illustre che mi ha data l'ospitalità in quel luogo il Canonico Malenotti, mi ha condotto in una vigna ove si coltiva un'uva sotto il nome di *Vernaccia*. Io confesso che vi ho riconosciuto il *Vermentino*: la forma dei grappoli, quella degli acini, il loro colore biancognolo, le macchie di ruggine bionda che lo screziano, il dolce della sua polpa, tutto rappresenta la nostra uva. Ma come conciliare le qualità preziose del nostro vitigno colla poca considerazione che gode questa *Vernaccia* nel paese che aveva tratta tanta celebrità dal suo vino? Il ripiego della *degenerazione* non è più nel buon senso, nè vi sono cause a cui poterla attribuire. Io propendeva ad attribuire l'abbandono di quest'uva all'avidità dei contadini che non vogliono che i

vitigni di molto rapporto: ma questa spiegazione è contrariata anch'essa dal fatto della fecondità conosciuta del *Vermentino*. Bisogna dunque restringersi ad attribuire la caduta di questa coltura alla mancanza di smercio.

Dopo che gli speculatori oltramontani hanno trovato il modo di dare ai loro vini la resistenza all'azione intima del fermento e a quella del contatto dell'aria rendendoli capaci di agitazione e di viaggi, essi hanno invasa l'Italia, e il loro basso prezzo, unito alla proprietà di conservarsi lungo tempo, gli hanno vinta la concorrenza, e hanno scacciato dalle mense di lusso i vini fini del nostro territorio. Forse la moda vi ha avuta la sua parte, e il gusto deciso dei Toscani per i vini neri si è unito alla moda per escludere le uve bianche. Qualunque sia la ragione di queste vicende il fatto sta che le *Vernaccie Toscane* più non si conoscono, e che all'eccezione del *Trebbiano*, le uve bianche che si coltivano in questa bella parte d'Italia si riducono a poche, e non servono che a fare dei *vini santi*, e a dare della morbidezza ai *vini neri*.

Le vigne dello Stato Romano sul Mediterraneo presentano invece una scena tutta diversa. Quantunque a contatto e quasi intrecciati colla Toscana, quei paesi sono coperti di vitigni generalmente differenti e quasi tutti a uve bianche. Vi ho trovato il *Trebbiano* dei Fiorentini, sotto il nome di *Brocanico gentile*, e il *Rossese* dei Genovesi sotto quello di *Brocanico Rossetto*, ma non vi ho veduto il *Vermentino*. L'*Uva Romana* di Montefiascone è la sola che ne abbia l'aspetto, sia per le forme che pel colore; ma il palato non è d'accordo colla vista; e il mediocre conto che si fa del suo vino dagli abitanti, conferma il giudizio del gusto.

Non passerò in rivista le uve degli altri paesi viniferi dell'Italia perchè non sono mai stati celebri per le *Vernaccie*; e già ho osservato che le uve che ricevono questo nome nel Regno di Napoli e nella Romagna (a Urbino) sono uve nere. Farò solo un cenno di due uve bianche del Piemonte, le quali all'aspetto hanno dell'analogia col *Vermentino*, cioè la *Cortese* dell'Alessandrino, e la *Favorita* dell'Astigiano. La prima è coltivata in grande nel Vogherese e in una parte del Monferrato, ma il suo vino piuttosto dolce che secco è debole e di poca durata. La seconda è rara, e non l'ho veduta che a Torino come frutto da mensa: quindi non ne posso formare un giudizio, nè questo presenterebbe dell'importanza perchè si tratta di un'uva che non forma una coltura estesa in alcun luogo.

Ecco dunque anche in Italia dei vitigni capaci di fornire dei vini squisiti. In generale queste varietà privilegiate sogliono essere di poco prodotto. Il *Vermentino* è fecondissimo: quindi con esso si può conciliare la qualità colla quantità: ma in tutto vi vuole una misura: io

ho stabilito in principio che la prima condizione per avere un buon vino è la qualità dell'uva: ho dimostrato, e dimostrerò meglio in seguito che le località, i climi, i modi di coltura, e i processi della vinificazione non intervengono che come secondarii; ma non intendo che sieno indifferenti: è l'insieme di tutte queste cose che forma il buon vino, e l'Italia può averle tutte.

Il disegno del *Vermentino* è uno degli ultimi lavori del mio caro Del Pino: il Pubblico vi riconoscerà il suo pennello; ed io vi contemplerò con compiacenza e con dolore uno dei più bei lavori di un artista coscienzioso che ho perduto, e alla cui collaborazione piena di onore io debbo il successo della mia opera.

testo trascritto da Chiara Percivale (Genova)

(1) *Julien*. Cépages de la Gironde, p. 169.

(2) *Morellet*. Statistique de la Vigne de la Côte d'or, p. 156.

(3) *Jul*. Cépages de l'Afrique meridionale, p. 493.

(4) *Zirmay de Zirna*. Notitia topografica politica Incliti Comit. Zempliniesis. Bude, 1803.

(5) *Jul*. Cépages du Rhin, p. 319.

(6). Vedi il libro intitolato: *Annali, Memorie ed Uomini illustri di San Gimignano ... del Dottor Gio. Vincenzo Coppi*. Firenze 1695, ove si legge: I Maglioli della Vernaccia furono portati di Grecia (in San Gimignano) da Messer Perone Peroni, e ne fa piena testimonianza il Lapi quando dice:

"Græcia namque tuo cedet suavissimo vino

Insignis probitatæ viri sive arte Peronis

Qui primum vestras vitem portavit in oras".

(7) *Hetruriæ Luna palmam habet*. PLIN. *Hist. Nat.* p. 6, 14.

(8) Le Vernaccie, si come le Malvagie, ne fanno poca, ma è il vin loro di polso buono sì come i Buriani, e quelle bianche del contorno di Portercole, ove nasce un generosissimo vino di forza eguale al Greco, ma di più gustevole e soave sapore. SODERINI, *Trattato della Colt. delle Viti etc.* pag. 120 ... In questa stessa maniera si fa alla Vernaccia che si cava dell'uva della vite Bergo, imbottandola in botticini di tre o quattro barili ... SOD. pag. 82.

(9) *Verum eodem ferè nomine invexit posteritas Vernacias et Vernaciolas suas seu Veracias* Mangiaverre hodiæ dictæ species genere a supradictis vinaciolis diversissimo, nigras similiter et crassas uvas, quo pasto valde apri seu verres delectantur et impinguntur, unde illis nomen. BACC. *De Nat. Vin. Hist.* pag. 120.

(10) *Sub Appennini suga ... conspicuum est Sancti Geminiani nobile oppidum ac suis vinis valde celebre, quæ in aliquam generosi vini emulationem Græca ab incolis cognominantur substantia quidem valida, colore aureo, grato odore ac sapore vinoso*. BACC. *De Vinis Italiæ*, lib. 6. p. 304.

(11) Ecco come si esprime il Coppi, fol. 195: "Perone Peroni quale portò dalla Grecia i maglioli delle viti dalle quali oggi ne scaturiscono delicatissime Vernacce, che anticamente dalla loro origine Vini Grechi si chiamavano, e sono (secondo l'attestato

di Francesco Scoto, nel suo Itinerario d'Italia,) da annoverare tra i migliori vini d'Italia".

(12) Anche i Nizzardini hanno un'uva che chiamano *Vermentin* ma i suoi caratteri non combinano con quelli del Vermentino Genovese. Essi invece si trovano nel *Role*, e questa di fatto è una delle uve che entrano nei vini di Belletto. Io gli ho riconosciuti invece nel *Verlantin* di Antibo, il quale è uno dei componenti il vino famoso de La Gaude.

CAROBBA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 212 di 354



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 214 di 354

Il Carobbo

CERATONIA, *foliis alternis pinnatis quinquejugis, foliolis ovatis, floribus racemosis in vetustis ramis locatis, aliis masculis, aliis foemineis, aliis per abortum androgenis, calice brevi quinquedentato patenti, corolla deficiente, staminibus quinis subulatis patentibus, in calicis denticulis insertis, antheris incumbentibus bilocularibus, Germine supero arcuato lineare tomentoso, stylo vix ullo, stigmatate peltato bilobo, fructu siliquiforma, compresso, intus carnosio, multiloculari, mellifluo; semine solitario duro nitido compresso ovato. Vulgo, Carobba.*

Siliqua edulis. C. B. Pin. 402. *Siliquae arbor sive Ceratia.* I. B. 1, 413. *Ceratonia,* Dod. Pempt. 787. Tournef. 578.

Siliqua edulis fructu vario, Ceratia arbor. Siliqua varia longa, una tortuosa et macri, brevi alia multum carnosio multumque sapida. Cup. Hort. Cathol. Tournef. 578.

Siliqua edulis fructu breviori. Ceratonia multorum minus longa minusque crassa acinosior. Cup. Hort. Cathol.

Siliqua non edulis. Ceratia arbor sylvestris, extenuata atque ineduli siliqua. Cup. Hort. Cathol. Tournef. 578.

Caroubier à siliques. Ceratonia siliqua, Lin. *Ceratonia.* Dod. Pempt. 787. *Ceratia siliqua.* Lob. Ic. 2, p. 104. *Siliqua edulis.* Bauh. Pin. 400. Tournef. 578. Duham. Arb. 2, p. 261, t. 69. *Siliqua arbor f. Ceratia.* J. B. 1, 403. Raj. Hist. 1718, vulgairement Caroubier ou Careuge.

Il CAROBBO è una delle più singolari, delle più utili e delle meno conosciute fra le piante coltivate in Europa, e forma per l'Italia un ramo importantissimo di ricchezza agraria. Non sarà dunque fuor di ragione l'accordargli un posto fra gli alberi fruttiferi della Penisola.

Quantunque i suoi frutti non sieno fatti per le mense nè servino di alimento all'uomo, non lasciano d'essere frutti, e il ricco prodotto che danno, supplisce alla mancanza di gentilezza e di gusto. Questo motivo può giustificare bastantemente l'articolo che gli consacriamo.

CAPO PRIMO

DELLA VITA VEGETALE DEL CAROBBO, E DE' SUOI FENOMENI

Tutto in natura viene dal seme: quello del *Carobbo* posto in terra in Primavera germina in pochi giorni, e più presto se si tiene prima per qualche tempo ad ammolire nell'acqua. La sua germinazione è *ipogea*. I cotiledoni si aprono in due fogliette che persistono, e in mezzo alle quali sorge un germoglietto rossiccio contenente una gemma, che è il rudimento della pianta futura. In ciò ei segue l'economia delle altre piante a foglia composta, le quali cominciano sempre ad aprirsi in due foglie semplici, e non ispiegano il carattere che loro è proprio che in quelle che le seguono. La sua crescita è lenta, ma se vivono in buon

terreno non lo è tanto quanto si crede. Io ho avute alcune piante le quali in sei anni hanno acquistata l'altezza di sei metri, e la grossezza di un manico di zappa, e ciò perchè si trovavano in un terreno fertilissimo. La natura delle località dove vivono le piante influisce ancora sopra l'epoca della pubertà, ma nello stato di vegetazione regolare il Carobbo è pubere fra i dieci a dodici anni.

I nostri agricoltori pretendono che l'innesto concorra ad aumentare lo sviluppo dei rami: essi si fondano sull'esempio di alcune poche piante lasciate senz'innesto e rimaste assai piccole. Io ho osservato che queste sono tutte individui maschj: ed ai maschj si dà il nome di *salvatici*. Può darsi che il maschio spontaneo ingrandisca poco: quanto alle femmine non innestate posso assicurare che vengono più grandi delle *domestiche*.

In tutto il tempo che precede la pubertà la pianta non svolge che delle gemme ramifere, e la loro uscita ha luogo in Primavera. Non è così per i suoi fiori: quando la pianta comincia a produrne, essi sbucciano sul principiar dell'Autunno, e, meno il primo anno, nascono sempre a lato dei frutti maturi o della cicatrice da essi lasciata. È questo un fenomeno che si lega ad un insieme di economia vegetale di una natura singolare e diversa da quella delle altre piante: ecco ciò che ho osservato.

Il *Carobbo* è in istato di vita per tutto l'anno come l'Arancio, ma nella Primavera questa vita riceve un impulso straordinario che aumenta il movimento del sugo e determina la germogliazione. Nell'Arancio, come nelle altre piante *monoclinie*, questo sugo comincia per discendere direttamente dai rami alle radici e rimonta quasi subito ai rami per svolgere le gemme, nè si travasa fra il libro e l'alburno che dopo di avere sviluppata la testa dell'albero e compita l'allegagione dei fiori. Nel *Carobbo* ei segue un sistema contrario. Il primo movimento comincia anche in esso nel sugo che circola entro dei vasi, e comincia con un aumento di fluido, e con un acceleramento nella circolazione, ma lo sviluppo delle gemme non si opera che a *sugo travasato*. Il mese di Maggio è l'epoca di questo travaso, ed avviene allora che il Carobbo mette i nuovi germogli e comincia il suo corso di vita annuale. È questo il sistema di tutte le piante *diclinie*, e perciò in questa classe di piante si fa luogo agli innesti *a sugo travasato*, come sono quelli *a cannello*, e quelli *a gemma* o *a scudetto* prima del risveglio della vita annuale, nel mentre che nelle piante *monoclinie* essi non si possono eseguire che col *secondo sugo* dopo l'intero sviluppo della vegetazione. Le gemme che svolge questo *primo sugo* sono tutte *fogliifere* e situate tutte nell'ascella delle foglie, meno le *gemme avventizie* che uno squilibrio di

vegetazione determina eventualmente sul legno e che producono i così detti *rami succhioni*.

Le gemme di Primavera si distendono lungo la State, e si suddividono qualche volta in molte diramazioni che rinnovano la testa dell'albero e portano nei nodi e foglie e gemme, ma nessuna di queste si apre in fiori, nè subito formata come succede nelle piante a *fiorazione immediata* (la Vite), nè alla Primavera seguente come ha luogo nelle piante a *fiorazione successiva* (il Pero ec.). Esse restano dormienti per il corso di diciotto mesi alimentate dalle foglie che vi sono a lato e maturate da due giri di sugo. In questo tempo si fa luogo alla nuova cacciata che prolunga ancora i rami, e che, togliendo il nutrimento alle foglie della cacciata antecedente, ne provoca la caduta, la quale succede a poco a poco lungo la State quasi senz'essere avvertita. Soltanto dopo aver perdute queste tutrici da cui erano allattate le *gemme fiorifere* diventano feconde e tendono a svilupparsi. Esse si trovano in questo stato appunto al momento in cui cessa il distendimento della cacciata di Primavera, e in cui il frutto maturo cessa di assorbire i sughi già condensati dell'albero: è questo il mese di Agosto. Ricche allora di tutti questi sughi esse si aprono in fiori, i quali sortono in quei nodi ancora novelli in numero di uno o due per nodo. La loro allegazione è lenta, e più lenta ancora la crescita dei frutti: essi restano quasi stazionari per tutto l'Inverno, e non prendono un movimento di vita che nell'Aprile: i calori della State gli spingono con rapidità, e si trovano nella maturità sull'avvicinar dell'Autunno. E qui comincia l'economia più singolare della vegetazione del *Carobbo*.

Nel mentre che il frutto nato sul *nudo* cresce e si perfeziona si vanno sviluppando al suo lato delle nuove gemme *fiorifere* che sembrano prodotte dalle antiche, come i bulbilli nelle piante bulbose. Appena il frutto è maturo esse si aprono accanto a lui e si distendono in fiori, i quali ripetono il corso dei primi, e fanno luogo alla nascita di un'altra generazione di gemme che si schiudono ogni anno le une dalle altre, e sempre sul medesimo nodo. Con questo sistema ogni nodo continua a produrre *gemme fiorifere* per un lunghissimo corso di anni; e la loro continua emissione va formando una specie di tubercolo che ingrossa ogni anno e cuopre i rami nudi in tutta la loro lunghezza. Così i due sistemi della *germogliazione* e della *fiorazione* si presentano intieramente divisi. Tutta la testa dell'albero è composta di messe a foglia sempre verde che gli danno un aspetto ridente in tutte le stagioni, ma che non presentano fiori, e la parte nuda dei rami è coperta nella loro lunghezza di una quantità di tubercoli alterni, sui quali si vedono continuamente o fiori o frutti, ma che sono privi di

foglie. In questo modo il sistema *florifero* è stabile, e soltanto aumenta ogni anno di un nuovo ordine di gemme sul ritiro del sistema *fogliifero*, nel mentre che questo si rinnova in ogni cacciata, e in proporzione che si veste di nuovi germogli abbandona le foglie della cacciata antecedente, la quale entra in tale maniera nel sistema della *florazione*. Ambedue però si trovano continuamente in azione: la testa dell'albero non manca mai di foglie, perchè non le abbandona che dopo che si è rivestita di una nuova cacciata, e i rami non restano mai senza prodotto, perchè i fiori si succedono ai frutti senz'interruzione, e vi nascono accanto. Io non so se esista un'altra pianta in natura che offra tali fenomeni.

Il Giuggiolo è il solo che ne presenti una parte, mentre anche in lui il sistema *florifero* è fissato, e si ripete continuamente nei medesimi nodi, e vi forma egualmente una specie di tubercoli mediante la riproduzione continua di gemme che si addossano le une sopra le altre e vi si uniscono in gruppetti. Ma i fiori del Giuggiolo non solo nascono nei tubercoletti che si formano colle gemme sui nodi delle vegetazioni antecedenti, ma sbucciano ancora sulle gemme della cacciata novella e cuoprono così tutta la pianta: oltre di ciò, essendo essi portati da una specie di foglia, le due cacciate si confondono insieme, e la *florazione* e la *fogliazione* si trovano riunite.

Si aggiunga a queste due differenze una terza, ed è che nel Giuggiolo la *florazione* è contemporanea alla *fogliazione*, e che cessano ambedue nell'Inverno coll'abbandono dei frutti e delle foglie e coll'arresto della vegetazione, nel mentre che nel *Carobbo* la *fogliazione* si sviluppa in Primavera, e la *florazione* in Autunno; e l'una e l'altra si rinnovano senza interruzione, sicchè le nuove foglie si distendono senza scacciare le antiche, e i fiori sbucciano e si aprono prima che sieno caduti i frutti che gli hanno preceduti.

CAPO SECONDO

CARATTERI BOTANICI E FISIOLGICI DEL CAROBBO

Il *Carobbo* è dioecio (1): i Naturalisti lo considerano come poligamo, e pare che esistano infatti degli individui nei quali si spiegano dei fiori feminei in mezzo ai fiori maschj, o piuttosto dei fiori che riuniscono i due sessi: ma questi fiori feminei, sebbene godano di una tal quale allegazione, non abboniscono mai. Essi si aprono in una siliqua sottile, torta, senza polpa e senza semi che marcisce sulla pianta.

Nella costa della Liguria io ne ho veduti diversi. Vi ricevono il nome di *Cornette*, e sono rigettati come piante *salvatiche*. Sono maschj, i

quali in mezzo ai fiori *polliniferi* che loro sono proprj, portano dei fiori che hanno nel centro del disco che gli serve di calice un pistillo che si sviluppa, ma che non è perfetto. È un fenomeno che si osserva anche più deciso negli individui feminei, mentre in questi la maggior parte dei fiori *pisilliferi* portano intorno al disco su cui sorge il pistillo dei rudimenti di stami consistenti in un'antera abortita. La sola differenza che distingue questi due casi si è, che le false antere periscono, perchè in qualità di antere sono caduche anche quando sono perfette, e che invece i falsi pistilli persistono, perchè nelle *diclinie* è della natura del pistillo di vivere anche quando non è fecondato. Del resto è noto che tutte le piante *dioiche* offrono qualche aberrazione dal carattere della loro classe, sviluppandosi spesso dei fiori maschj negli individui feminei, e viceversa, siccome si osserva nel Canape, nel Gelso, e nel Pistacchio; nè sarebbe strano che il *Carobbo* presentasse un'eguale anomalia.

Due sono i fiori nel *Carobbo*, perchè ogni sesso ha il suo, ma l'apparato che circonda le parti sessuali è in ambedue lo stesso. Esso consiste in un disco carnosio, che fa le funzioni di calice, e che porta gli stami nel maschio, e il pistillo nella femmina. In ambi i sessi è senza corolla; ma nei maschj è circondato da cinque stami inseriti nei denti delle cinque incavature che ne tagliano il giro e composti di un filamento quattro volte più lungo del calice e di un'antera biloculare che si apre in polline. Nella femmina il calice è sormontato da un pistillo arcato, lineare, tomentoso, quasi senza stilo, e finito da uno stigma bilobo e peltato. Nei maschj il centro del disco è nudo, ma presenta una specie di incavatura che sembra la cicatrice di un'articolazione disciolta, e che si annunzia per l'inserzione di un pistillo abortito. Nelle femmine il suo contorno è diviso come nei maschj in cinque incavature dalle quali sortono cinque corpi bruni, sottili, corti, lanceolati, sessili, incarcerati nei denti del calice e che si annunziano per rudimenti di stami. Nel maschio i fiori sono disposti intorno ad un asse corto e lineare, e prendono la forma di un *amento* breve ovoidale, colorito di un rosso vivissimo, il quale si volge in giallo dopo l'emissione del polline. Nella femmina sono portati da un asse lineare sei volte più lungo di quello del maschio, il quale prende la forma di un grappolo semplice, e che è sempre di un colore pallido e bianchiccio. Nell'uno e nell'altro i fiori si spiegano lentamente e prolungano la loro vita per molti mesi, circostanza che favorisce la fecondazione. In questo tempo essi esalano un odore di sperma acutissimo, che si fa sentir da lontano e che è disaggradevole.

Il Fiore del *Carobbo* non varia col variare degli individui, ossia di quei gruppi diversi di piante che conosciamo sotto il nome di *varietà*, ma i frutti che allega presentano tutte quelle differenze di lineamenti e di forme che costituiscono le fisionomie vegetali, e che ne determinano la conservazione col mezzo della coltura. Secondo i diversi accidenti o le diverse complicazioni della concezione i semi del *Carobbo* danno delle piante a frutto diverso. Tutte le *Carobbe* consistono in una siliqua oblunga, fibrosa, e ritorta, contenente dei semi duri, elittici, e compressi, destinati alla riproduzione. Ma questa siliqua varia in grossezza, in consistenza, in quantità e in qualità di polpa e in altri accidenti. La maggior parte di quelle che nascono ordinariamente, portano una siliqua sottile, legnosa e piena di semi. Quelle che hanno sortita dalla nascita una fisionomia straordinaria, e che per questa sono state conservate coll'innesto, danno una siliqua grossa, carnosa ed edule, e ve ne sono alcune nelle quali la polpa si fonde in un miele abbondante e dolcissimo. È probabile che ne esistano delle sterili, cioè a dire che non portano grani, e in esse la siliqua deve avere in compenso un volume maggiore e una maggiore polposità. Tutte queste varietà sono figlie del seme, e dipendono dai diversi accidenti della concezione. Le più comuni sono semplici *fisionomie*, le più singolari sono *mostri*. Nei paesi ove questa pianta nasce spontanea e non è limitata dalla coltura se ne incontrano di tutte le forme, e ogni individuo ha la sua. Ma dove il *Carobbo* forma un ramo di ricchezza agraria l'innesto distrugge la maggior parte delle varietà normali e conserva le mostruose.

Così nel regno di Valenza, secondo le osservazioni dell'illustre Cavanilles, se ne coltivano di tre qualità distinte coi nomi di *Melars*, *Lindars*, e *Costelats*. I *Lindars* e i *Costelats* hanno le foglie più grandi e le silique della lunghezza di un piede, ma sono poco carnose ed asciutte. I *Melars* hanno le foglie più corte egualmente che le silique, ma queste sono più polpose e piene di un miele dolcissimo, ed è appunto per l'abbondanza del miele che si chiamano *Melars*, mentre ne hanno tanto che stilla qualche volta spontaneo e va sino a terra.

In Sicilia se ne conoscono quattro varietà: la prima lunga e grossa, la seconda più corta, meno grossa e dentro più piena di granelli, la terza con frutti varj, alcuni lunghi, torti e magri, ed altri brevi molto carnosì e gustosi, la quarta con frutto magro e di mal gusto. Così le descrive il Nicosia, e sembrano le stesse descritte dal Cupani nell'Orto Catolico, e riportate dal Tournefort nelle sue Istituzioni.

In Liguria ne coltiviamo di tre sorta, cioè la *Carobba di Spagna*, la *Carobba nostrale*, e la *Sonaglina*. La prima fa la siliqua grossa e

carnosa, la seconda la fa più magra, ma ne produce in maggior quantità. La terza fa una siliqua così asciutta, che i semi vi suonano dentro quando si scuote. Chi sa quante se ne coltiveranno nelle Isole Greche, in Egitto e nella Siria? In quei paesi, ove l'innesto non le sopprime nell'infanzia, ne devono sortire anche delle *mule*. Io non ho potuto avere sotto gli occhi la famosa varietà che si coltiva nel Valenzano sotto il nome di *Melars*. Forse se si esaminasse si troverebbe che manca di semi. La carnosità della sua polpa e l'abbondanza di miele che la caratterizza lo fanno congetturare con fondamento.

Non vi è dubbio che anche il *Carobbo* deve avere i suoi *muli*. Essi si trovano in tutte le piante, e gli incontriamo più o meno frequenti nella coltura in proporzione che questa qualità li rende più utili perchè l'utilità è quella che li fa ricercare e determina la loro conservazione.

La Palma stessa (*Phenix Datilifera*. Lin.) ha i suoi, e sappiamo che ne esiste una varietà in cui i datteri sono più polposi dei comuni e mancano affatto del seme (2). Essa si moltiplica col mezzo di certe gemme che nascono fra le foglie come nelle dicotiledoni, e si spiegano in polloni, i quali posti in terra radicano e sorgono in Palme. È questo un'anomalia per una pianta monocotiledone, giacchè è nella natura di questa classe di piante di non avere che la sola gemma terminale; ma bisogna riflettere che nel *mulismo* le piante che lo spiegano, provenendo da una concezione anormale, non sono che un guazzabuglio di organizzazione, e si distaccano perciò qualche volta anche dai caratteri che sono proprj alla specie.

I Naturalisti sostengono che l'allegagione, e perciò l'abbondanza, e la perfezione delle silique nei *Carobbi* dipenda dall'influenza delle piante maschie; e il Cavanilles dice positivamente che per ottenere molto frutto bisogna innestare un ramo maschio in ogni pianta feminea. Io sottopongo all'esame dei Naturalisti alcune osservazioni su questo punto.

È riconosciuto che nelle piante *monoclinie* l'ovaio che non è fecondato perisce e cade, e che perciò senza fecondazione non vi è allegagione. Ciò è visibile nel Pero, nel Pesco, nell'Arancio, e in tutte le piante a sesso riunito. Questo principio però non sta per le piante *diclinie*. In esse l'influenza del maschio è limitata al puro seme: l'apparato fiorifero si sostiene senza fecondazione e si forma in frutto. È vero che questo frutto non è che un semplice pericarpo più o meno sviluppato secondo la specie e privo di seme, ma allega come se lo avesse e matura come quelli che lo hanno.

Il Dattero si spiega nella Palma, e cresce anche senza fecondazione: ei non chiude il nocciolo, ma si sviluppa e prende tutta l'estensione e la

forma di quelli che sono fecondati e abboniscono. Manca solo di polpa, perchè è quella che costituisce lo *spermoderma*, e lo *spermoderma* è parte di seme. Io ne ho raccolto più volte in una pianta in Finale degli spadici che avrebbero fatto illusione a chi si sia.

Il Pistacchio allega i suoi frutti anche senza l'aiuto del maschio: essi restano vuoti, ossia senza mandorla, ma la cocca che forma il pericarpo acquista uno sviluppo così seducente che non fa distinguere i frutti all'esterno da quelli che son fecondati e chiudono il grano. Il frutto del Canape si forma anch'esso nel fiore femineo, sebbene sia privo dell'influenza del maschio, e si lega in un granolino che è vuoto, ma che non si distingue all'esteriore da quelli che sono pieni.

È difficile il poter conoscere se succederebbe lo stesso nelle piante *monoecie*, perchè, per farne la prova, bisognerebbe privarle artificialmente dei maschj, i quali, circondando così da vicino le femmine, non danno luogo a simile accidente. Si osservi però che nel Castagno la *riccia* che forma il pericarpo del frutto è di sua natura persistente e perciò indipendente dall'influenza dell'*amento*. È questo sicuramente necessario per l'allegazione del seme, ossia della *Castagna*, e la *Castagna* fallisce quando la fecondazione non è perfetta; ma anche in questo caso la *riccia* persiste, nè si dà esempio che perisca. Si può dire lo stesso delle Noci e delle Nocciole, nelle quali il pieno è composto di *spermoderma* e di *germe* e fallisce sovente, nel mentre che il *mallo* persiste. L'eccezione è dunque generale per le piante *diclinie*, e il *Carobbo*, che è in questo numero deve presentare i caratteri che sono comuni alle altre. Nessuno metterà in dubbio che i suoi grani abortiscono ogni volta che manca di maschio, ma pare certo che la *siliqua* allega e persiste anche senza di esso.

Resterà ad esaminarsi se la fecondazione, dando una vita al seme, faciliti lo sviluppo della *siliqua* che lo chiude, e possa aumentare o diminuire la sua grossezza e la sua carnosità. L'esempio del Dattero potrebbe farlo credere: esso si forma senza fecondazione e prende la più bella apparenza: però non solo ei resta privo del nocciolo, ma ancora l'inviluppo che lo avvolge e che è quello che si mangia, resta magro, cartilaginoso e senza polpa. Per ispiegare quest'anomalia basta riflettere che la *siliqua* della *Carobba* non corrisponde alla polpa del Dattero ma bensì alla sua scorza. Nel Dattero il nocciolo è quello che costituisce il germe, e la parte polposa che l'avvolge è lo *spermoderma*: quindi essi formano insieme il seme e debbono avere la medesima sorte. Il resto è pericarpo come la *siliqua* nel *Carobbo*, e questo persiste come in quella, e prende il suo sviluppo anche senza la fecondazione. Alcuni si sono lasciati illudere dalle differenze che si osservano fra le

silique d'un *Carobbo* e quelle d'un altro, e hanno creduto che queste differenze fossero effetto della scarsezza e dell'abbondanza dell'azione maschile. Si osservi che se queste differenze dipendessero dalla fecondazione si troverebbero nella medesima pianta delle silique piccole e asciutte miste alle silique grosse e polpose, mentre nelle piante dioecie la fecondazione non può essere eguale in tutti i fiori specialmente quando i maschj sono pochi e lontani; ma questo non si osserva giammai. Tutte le silique della stessa pianta sono press'a poco eguali, e conservano sempre i caratteri che distinguono la varietà.

Le *Carobbe* che noi chiamiamo *di Spagna* sono sempre più grosse e più polpose delle *nostrali*, nel mentre che queste sono più abbondanti; e le *Melars* di Valenza sono costantemente più polpose delle *Costelats*, le quali sono sempre più lunghe. È vero che il Cupani e dopo lui il Nicosia ne descrive una varietà che fa dei frutti varj, alcuni lunghi, torti o magri ed altri brevi, molto carnosì e gustosi, ma queste differenze non sono accidentali come lo sarebbero se fossero l'effetto della fecondazione: esse sono costanti e stanno nell'indole di quella varietà, e probabilmente dipendono da un'organizzazione anormale che ha sortita dalla concezione, come la *Bizzarria* negli *Agrumi*. Se fosse altrimenti i coltivatori se ne sarebbero avveduti perchè sono cose che non isfuggono neppure all'osservazione delle persone più volgari. Così nei paesi ove si coltivano le Palme, gli abitanti, quantunque barbari, si sono avveduti della necessità del maschio per avere dei datteri eduli e polposi. I Siciliani conoscono l'importanza del maschio per la granitura del Pistacchio, e ne tengono espressamente delle piante frammiste alle femmine. Nessuno fra i pratici si è mai avveduto della necessità del maschio per avere delle *Carobbe* o per averle perfette.

In Liguria i *Carobbi maschj* sono così rari che si ignora in generale che ne esistano, ed io ho durato fatica a trovarne: essi si incontrano solo in qualche pianta obbliata perchè nata e vivente fra gli scoglj e perchè così meschina da non invitare il coltivatore ad innestarla.

Cavanilles conviene che sono rare anche nel Valenzano: eppure in tutti questi paesi il *Carobbo* è fecondissimo, nè il suo prodotto fallisce mai, meno per effetto di crisi meteorologiche. È forza dunque conchiudere che la fecondazione non è di alcuna importanza per l'allegagione e per la bontà delle silique che formano il prodotto agrario del *Carobbo*: essa non influisce che sopra il seme, e questo non è edule, e perciò è un superfluo che si vorrebbe poter fare sparire. A prima vista questo fatto sembra in contradizione con i principj, ma se ne trova la conciliazione nella distinzione che esiste fra l'*utero* e il *feto*, ossia fra l'*ovaio* e il *germe*.

Nelle monoclinie questi due corpi sono così dipendenti fra loro che non possono esistere l'uno senza l'altro, sicchè se il *seme* perisce per mancanza di fecondazione, l'*ovaio* perisce ancor esso; ma nelle *diclinie* l'*ovaio* ha una vita propria che lo rende indipendente dalla vita del *seme*. È un corpo persistente che vegeta come le altre parti dell'albero, e che qualche volta invece di perire per la fallacità del seme ne trae del profitto coll'appropriarsi il nutrimento che era destinato a quello, e che, in sua mancanza, rifluisce nel suo tessuto e lo impingua.

Ci riserviamo a pubblicare il resto di questo Articolo nella Dispensa successiva, nella quale ci proponiamo di dare il Disegno del fiore maschio. I Botanici e i Fisiologi accoglieranno certamente con favore queste due Tavole, perchè vi troveranno una verità e dei particolari che non si incontrano ancora in alcuna di quelle che sono state pubblicate sino al presente.

CAPO TERZO

DELLA COLTIVAZIONE DEL CAROBBO E DELLA SUA UTILITÀ

Il CAROBBO gode di una vigoria di vegetazione così spontanea che è stato riguardato come un'eccezione alla legge generale che sottopone le piante al bisogno di una coltura. Quest'opinione è venuta dal vedere che nasce e frutta anche in mezzo agli scogli i più aridi, ma la facilità con cui vegeta e produce anche senza aiuto dell'arte non impedisce che non provi del vantaggio dalla coltura e non corrisponda generosamente alle cure dell'industria.

A quattro punti si riduce la sua coltivazione: seminazione, trapiantamento, sfrondatura, ed innesto.

Abbiamo già osservato che i suoi semi, quantunque durissimi, nascono facilissimamente, e che la loro germinazione si accelera facendoli macerare per alcuni giorni nell'acqua prima di porli nella terra.

Più delicato è il trapiantamento: si eseguisce in Gennaio, e, se si fa con cura prima che le piante ingrossino molto, è raro che manchi: è però difficile a riescire se si aspetta che le piante sieno adulte.

La sfrondatura è la cosa la più trascurata dai coltivatori del *Carobbo*. Cavanilles si lagna che nel Valenzano i contadini non puliscono mai questa pianta del vecchio, perchè, vedendo che il frutto è sempre nel legno, credono di diminuire il prodotto colla diminuzione dei rami. È questo un pregiudizio. Diradando la pianta e tenendola tutta nel vivo, i rami che rimangono compensano i rami tagliati perchè mettono più gemme e nutriscono meglio i frutti.

L'innesto è di una riescita facilissima, ma deve essere praticato in Maggio quando il travaso del sugo è nella sua pienezza. Già ho osservato che il sugo del *Carobbo* segue nei suoi movimenti il sistema delle piante *diclinie*: esse cominciano la rivoluzione della vita annuale col *sugo travasato*, e questo travaso precede la germogliazione, ossia la cacciata di Primavera: quindi in questo stato non si può innestare che coll'applicazione della gemma fra il *libro* e l'*alburno*. Io non sosterrò che non possa prestarsi anche all'innesto per *combaciamento di corteccia con corteccia*, che è quello che si pratica colle piante *monoclinie* in Primavera. È questo un innesto che riesce in tutte le piante purchè si eseguisca prima che il sugo si metta in movimento: in esso non si tratta che di sanare due piaghe una coll'altra. Senza l'applicazione dell'innesto (domestico) i vasi tagliati del soggetto (salvatico) si sarebbero rimarginati da se medesimi mediante la cicatrizzazione operata dalla sostanza fluida che contengono, la quale,

essendo in quella stagione in un certo grado di vegetabilità, si organizza in tessuto, e rifà la parete mancante del vaso. Coll'applicazione dell'innesto, l'operazione si eseguisce più facilmente perchè la parte tolta al vaso dal taglio è supplita da quella che vi è applicata, e la sostanza fluida che tendeva ad escire in ragione della sua gravità, ritenuta nel vaso rimesso in intiero, riempie gli interstizj che restano tra le due parti e vi forma una saldatura: ma per far questo bisogna che il sugo sia in uno stato di coagolo. Ora si tratta di sapere se ciò abbia luogo mai nelle piante a vita continua come il *Carobbo*. Io lo credo: è vero che esse non si trovano mai in uno stato di sospensione totale di vita come le piante a foglia caduca, ma nell'inverno questa vita è così lenta che non dà luogo all'uscita violenta del sugo, solo impedimento alla saldatura dei vasi e perciò alla riescita dell'innesto. Ciò posto è evidente che il *Carobbo* potrebbe innestarsi anche a *sugo circolante*, prima del risveglio della vegetazione. È questa però una questione fisiologica poichè in agricoltura è certo che i soli innesti che gli sono proprj sono quelli che si fanno fra *libro* e *alburno* e specialmente quello *a scudetto* e quello *a cannello*. Col primo si introduce tra corteccia e legno una gemma munita di un pezzo di corteccia della forma di uno scudo. Col secondo si infila nel legno del *soggetto* (salvatico) un cannello di corteccia *domestica* munito di una o più gemme. Nell'uno e nell'altro è il *sugo travasato* che forma l'unione.

Anche l'innesto *a marza* può essere applicato al *Carobbo*, ma bisogna che si eseguisca in Maggio come quello *a scudetto*, e che si eseguisca nel modo che si usa cogli ulivi al *secondo sugo* introducendo, cioè, la linguetta inferiore della *marza* consistente in pura corteccia fra il libro e l'alburno del *soggetto* (salvatico). Ognun vede che in questo modo l'innesto *a marza* si riduce a quello *a scudetto*, ed è fondato sugli stessi principj. Esso non ne differisce che nella forma del pezzo di vegetale che serve d'innesto; e la forma degli innesti è una cosa inconcludente che ha servito ad un grande agronomo per classarli, ma che non può stabilire una classificazione naturale. Io ho già esposte con più estensione queste mie idee in una Memoria che ho presentata nel 1832, alla R. Accademia delle Scienze di Torino, e mi rimetto a quella pel loro sviluppo.

Il *Carobbo* non si unisce ad alcuna altra pianta. È stato detto da Palladio che piglia sul Pruno e sul Mandorlo, ma sono favole; e il Nicosia, che ne ha fatta la prova, le smentisce. Egli smentisce egualmente l'altra asserzione di Palladio il quale dice che si può moltiplicare di *talea* (ramo posto in terra a far radice). I suoi rami non

radicano mai, nè messi in terra, nè margottati nè propaginati. L'individuo non si moltiplica che coll'innesto, siccome il seme è il solo che moltiplichi gli individui.

La rendita del *Carobbo* è forse la più ricca di quante ne abbia l'agricoltura Europea. Nella Liguria occidentale le piante comuni si valutano del prodotto di due cantara Genovesi di frutto, cioè di un cantaro decimale ciascuna; le più belle danno sino a dodici cantara di *Carobbe*. Questo prodotto non si ottiene che ogni due anni, giacchè anche il *Carobbo* ha un riposo: quindi il prodotto annuo delle piante più belle si può calcolare a sei cantara Genovesi, ossia a tre cantara decimali di frutto.

Il prezzo di questa derrata varia nel commercio fra le quattro e le nove lire Genovesi al cantaro, ma ponendolo al medio di lire 6 si avrà una rendita di annue lire 36, o di franchi 30, per pianta. Quello delle piante comuni sarà solo di lire 6, sul prodotto annuo di un cantaro di frutto; ma, se si farà una comune delle piante minime colle massime, esso riverrà a più del doppio.

Il Cavanilles porta il prodotto dei *Carobbi* del Valenzano a libbre ottocento di *Carobbe* per pianta. Calcolando la libbra Spagnuola a oncie 18 di Genova avremo un peso di cantara 5, e un terzo, e perciò di una metà circa delle belle piante del Genovesato. Bisogna credere però che la libbra Spagnuola sia molto più forte, mentre, non si saprebbe come spiegare una differenza tanto svantaggiosa per un paese così fertile come il Regno di Valenza. Essa mi sembra improbabile, tanto più che trovo che in Sicilia il prodotto di quest'albero supera di molto quello delle piante della Costa Ligustica. Il Giornale Napoletano l'*Omnibus*, 2 Novembre 1833, dice che nelle colline di *Peschici* e di *Rodi* si incontrano assai frequenti gli alberi che producono 50 tomoli di *Carobbe*.

Il tomolo di Sicilia è una misura di capacità che, ragguagliata alla mina di Genova, sta a questa come 46 a 100; ma bisogna riflettere che la forma delle *Carobbe* è tale che non si può ottenere in una medesima capacità il medesimo peso che si ottiene col grano, colla melica e cogli altri generi di forma rotonda e minuta.

I pratici mi assicurano che una mina di *Carobbe* non pesa che da 5 a 6 rubbi; e siccome 50 tomoli corrispondono in misura di capacità a mine 23 di Genova, ossia a rubbi 138 (cantara 23) di Genova, così bisogna conchiudere che il prodotto dei *Carobbi* delle colline di *Peschici* e di *Rodi*, montante a tomoli 50, per pianta, sarà del peso di 25 cantara Genovesi, ossia di dodici circa cantara decimali, e perciò quasi il doppio di quello delle piante più grosse della Costa Ligustica.

Io non entrerò in esami più minuti su questi ragguagli, ma osserverò che, preso per base il prodotto dei *Carobbi* del Genovesato, ne viene per conseguenza che non si conosce in Europa pianta alcuna che dia un prodotto eguale al *Carobbo*.

Nessuno certamente vi metterà in confronto l'Ulivo. Se si stabilisce il calcolo sopra le piante comuni anche nei paesi ove si coltiva l'*Ulivo Gentile*, si troverà che non giungono a dare più di un ottavo di barile d'olio ciascuna, e questo ogni tre anni. Si avrà quindi un prodotto medio di annui franchi 2.50 per pianta, calcolato l'olio a lire 60 il barile. Le piante di un barile sono rare, e quelle di due e di tre sono fenomeni che non possono servire di base per il ragguaglio di una coltivazione. Si aggiunga a questo che l'Ulivo esige un terreno ubertoso, una coltivazione dispendiosissima, e delle fabbriche per l'estrazione dell'olio, e si aggiunga ancora che è molto più fallace del *Carobbo*, perchè non solo è soggetto ai freddi come quello, ma è soggetto ancora più ai calori del Giugno, i quali sovente portano via la più bella fioritura.

L'Arancio e il Limone sembrano presentare una concorrenza più vantaggiosa, ma quanti inconvenienti non vanno uniti al loro ricco prodotto? Essi esigono un terreno da giardino e dell'acqua in abbondanza; esigono un clima dolcissimo, e sono soggetti a gelare anche nei paesi i più meridionali.

Il *Carobbo* invece prospera nei luoghi i più ingrati e senza coltura, e quantunque sensibile al freddo, lo è però molto meno degli agrumi. Si aggiunga a questo che il prodotto degli agrumi non può aspettare la vendita al di là di un certo tempo, e già sono alcuni anni che la incontra difficile, nel mentre che le *Carobbe* possono conservarsi in magazzino e aspettar l'occasione dello smercio il quale dal più al meno non può mancare.

Questi vantaggi non sono sfuggiti all'attenzione degli Agricoltori di molti paesi e specialmente degli abitanti del Regno di Valenza in Ispagna e di diversi luoghi del Regno di Napoli e della Sicilia: ma non sono stati ancora valutati in tutte le località suscettibili di tale coltura.

La maggior parte della costa dell'Italia Meridionale da Nizza sino a Napoli potrebbe coltivare il *Carobbo*. Ne abbiamo un esempio nelle *Carobbieri* che esistono in molti punti del contado di Nizza e della Liguria occidentale. Ivi ei nasce *spontaneo* in mezzo agli scogli nelle località riscaldate dall'aria marina e riparate dalle montagne. Nessuno ne semina perchè nessuno ne ha mai seminato, tale essendo la rotina degli Agricoltori in quasi tutti i paesi; ma quando ne nascono ognuno ne prende cura e gli tien cari più degli ulivi in mezzo ai quali si incontrano spessissimo. Si innestano perchè si è osservato che le piante *di grana*

(così sono chiamate le piante spontanee) fruttano poco, e per lo più danno delle silique picciole o poco carnose, ma si innestano sul luogo ove nascono come si fa in Sicilia coi Terebinti sui quali si innesta il Pistacchio.

Si dice che i *Carobbi* amano i luoghi secchi e gli scogli perchè vegetano anche fra le rocce e gettano le radici nelle fessure dei luoghi sassosi; ma io ne ho seminato in terreno di giardino e gli coltivo fra le Viti e gli Ulivi come nel Valenzano e vedo che vi prosperano e crescono molto di più che nei luoghi incolti. Questo fatto è d'accordo con ciò che ne dice Palladio il quale confessa che nei luoghi secchi si aumenta la loro fecondità coll'adacquarlo.

Io non so se questa coltura abbia sempre presentato i vantaggi che ha in questo momento. Forse i nostri antichi avevano nell'alto prezzo del vino, dell'olio, e degli agrumi un contrapposto più vantaggioso; ma al presente le cose sono cangiate. I prodotti che facevano la ricchezza della costa Italiana sul Mediterraneo sono inviliti come il vino e gli agrumi, o sono di un prodotto fallacissimo come l'olio. Il *Carobbo* invece è sempre di un prodotto sicuro e si sostiene a dei prezzi discreti. Non vi è derrata che convenga più di questa pel nutrimento dei muli e dei cavalli: essa gli ingrassa e li rinfresca, e costa meno delle fave e della biada, che ingrassa e riscalda. Anche le bestie bovine si trovano bene del nutrimento delle Carobbe; e in paesi ove non vi sono prati qualunque supplemento merita di essere apprezzato. Se si riuscisse ad averne una grande abbondanza potrebbero servire per l'ingrasso dei maiali come l'usano in Siria, e supplire alla ghianda divenuta omai molto scarsa, o alle castagne che sono più care. Sin ora io vedo che i prodotti che servono al nutrimento del Bestiame sono quelli che si sostengono di più perchè il Bestiame è ancora il solo articolo che non rigurgita, e perchè i suoi usi sono tanti e così utili all'uomo che è difficile che vi sia del superfluo.

Il solo inconveniente che presenta il *Carobbo* sta nella sua suscettibilità di patire i geli. Siccome la sua vita vegetale non cessa mai, e che si trova in fruttificazione appunto nel cuore dell'inverno, così il gelo offende sovente le picciole silique appena allegate, e qualche volta offende anche la pianta: io non ricordo di aver veduto questo fenomeno. Si dice che le piante abbiano sofferto assai nel gelo del 1789 e in quello del 1792. Il primo è stato uno dei geli i più forti di cui si abbia memoria, e ha fatti dei guasti in tutta l'Europa: i Limoni e gli Aranci soffrirono molto anche in Sicilia: in Liguria furono tutti scapezzati, e molti recisi a fior di terra: non sarebbe strano che anche i *Carobbi* ne avessero risentito. Al dire di Cavanilles gelarono in

quell'anno nel Regno di Valenza ove il clima è più dolce che nella Liguria.

Il gelo del 1792 fu meno forte e più breve non essendo durato che poche ore, ma i suoi danni si estesero a molte piante che vi sono meno sensibili degli Agrumi, e fra queste agli Ulivi, i quali creparono in quantità specialmente nei rami e nei tronchi giovani. Qual meraviglia se ne avessero risentito anche i *Carobbi*? Essi dovevano trovarsi appunto nelle stesse circostanze degli Ulivi. Il gelo ebbe luogo il 17 di Febbraio, e perciò in una stagione in cui nei paesi meridionali la vegetazione è nel suo risveglio. Fu preceduto da un inverno dolcissimo il quale l'aveva anticipata, e perciò le piante si trovarono nella situazione in cui sono ordinariamente sulla fine di Marzo.

In questo stato di cose l'Ulivo e il *Carobbo* dovevano risentirsi dell'azione del gelo come i Limoni, perchè si trovavano per un effetto della straordinarietà della stagione nello stesso stato di vegetazione in cui il Limone è permanentemente.

Io mi ricordo di quel gelo e ne rammento le particolarità in ciò che riguarda gli Agrumi e gli Ulivi, ma in quanto ai *Carobbi* io non ne faceva caso in quel tempo: quindi non posso indicare se fossero recisi al piede o se fossero solo scapezzati, o se resistessero. I vecchi mi dicono che ve ne furono degli uni e degli altri.

Essi hanno resistito ai geli del 1813, 1820 e 1830. In quello del 1820, succeduto in Gennaio il Termometro di Reaumur scese a gradi 5 sotto zero, in quello del 1830 scese a gradi 3 $\frac{3}{4}$. Quello del 1820 preceduto da un inverno dolcissimo durò alcuni giorni. Quello del 1830 succeduto il 3 di Febbraio fu preceduto da un inverno lungo e rigorosissimo e non durò che poche ore.

Non trovo memoria della sorte dei *Carobbi* nel gelo del 1809, ma certamente dovettero soccombere anch'essi in quel gelo di distruzione generale. Pare che abbiano sofferto pure nel gelo del 1677. Ne abbiamo un testimonio in un'opera ascetica di un certo Padre Antero stampata in Genova, nella quale dopo di aver parlato dei flagelli mandati dalla Divina Giustizia, deplora quello del gelo che aveva distrutte in quell'anno sulla costa Ligustica tutte le piante di Agrumi e di *Carobbi* (3).

Tutte queste crisi avranno fatto gemere per alcuni anni i coltivatori di queste piante, ma la loro coltura non fu perciò abbandonata. Esse rigettarono dalle radici o rimisero dai rami mozzati, come fecero gli Ulivi e gli Agrumi, e noi le vediamo tuttora coronare l'industria di coloro che le curano ed arricchire i paesi ove si coltivano.

L'Asia è la patria di quasi tutte le piante fruttifere che coltiva l'Europa, e lo è del *Carobbo*. Pare che la Siria sia il suo luogo di origine: ei vi si trova spontaneo, e le montagne della Palestina ne sono coperte. Il Vangelo dice che il Figlio prodigo cercava le *Silique* che servivano di pasto ai porci per sfamarsi. L'Egitto, la Barberia, la Grecia, e le Isole dell'Arcipelago ne hanno in quantità, e ai tempi di Plinio era comune in Rodi e nell'Jonia.

È difficile il determinare l'epoca del suo passaggio nelle Spagne e in Italia. Non ne troviamo menzione in Catone e in Varrone, e si può mettere in dubbio se fosse conosciuto da Columella perchè i caratteri coi quali descrive la *Siliqua* non combinano abbastanza con quelli delle *Carobbe*.

Plinio è il primo che le descrive in maniera da non lasciar dubbio sulla loro identità, ma non ne parla come una pianta Italiana. Ecco le sue parole: "Haud procul abesse videantur (de Castaneis) et praedulces Siliquae, nisi quod in iis cortex ipse manditur. Digitorum hominis longitudo illis, et interim falcata, pollicari latitudine. Lib. XV. Cap. 24".

Palladio ne parla più a lungo e tratta della sua coltura. Quindi si deve credere che ai suoi tempi ei fosse già conosciuto nel Regno di Napoli, in Sicilia e forse in Sardegna. Ora si trova in quantità nel Regno di Valenza in Ispagna, e vi è coltivato alternativamente cogli Ulivi (4). Io non ne ho veduto in Linguadoca e in Provenza, ma è probabile che vi sia egualmente. I primi Carobbi che s'incontrino in Italia si trovano nel contado di Nizza. Ve ne sono molti lungo la Costa occidentale della Liguria, e specialmente in Alassio e a Verezzi presso Finale. La Toscana interna ne ha o pochissimi o nessuno perchè non reggono al clima. Se ne vedono invece molti nella Toscana meridionale e specialmente nello stato de' Presidj, ove hanno resistito al gelo del 1789, il quale gli ha distrutti nel resto del Granducato. Il Mattioli dice che sono abbondanti nel Regno di Napoli, e specialmente nell'Apulia e nella Campania lungo la via Appia ove i contadini le chiamano *Salequa*. La Sicilia ne è piena e vi sono considerati come un ramo di ricchezza agraria.

Da per tutto il Carobbo è fecondissimo, e si vedono spesso nei suoi rami i nuovi fiori sbucciare a canto dei frutti maturi: ma ciò che si chiama l'*annata* non viene che ogni due anni. Quando questa si spiega, le *Silique* pendono a grossi mazzi dai nodi dei rami vecchi, e gli cuoprono in modo che sorprende chiunque.

Il raccolto si fa sul finire di Agosto o nel Settembre, e non esige altro lavoro che quello di staccar le Carobbe e porle nei sacchi. Esse poi portate nei granai o nei magazzini, si pongono a disseccare, nè se ne fa uso che due a tre mesi dopo il raccolto. Se si danno fresche agli animali

cagionano delle coliche che spesso sono mortali. Quando sono ben stagionate, si possono mangiare anche dagli uomini, e i fanciulli le appetiscono assai perchè sono dolci e pastose. Ciò s'intende delle varietà fine, mentre ve ne sono di quelle asciutte che non hanno miele come le *sonagline* della Liguria e la maggior parte delle spontanee che nascono fra noi, e che chiamiamo *di grana*, cioè a dire di seme.

La Medicina usa le Carobbe come rinfrescanti, e le fa entrare nelle infusioni pettorali. Gli Egiziani, secondo Prospero Alpino ne estraggono un miele che serve di zucchero agli Arabi col quale candiscono i Mirabolani, i Tamarindi e altri frutti. Se ne servono pure per i clisteri e fa lo stesso effetto della Cassia siccome lo ha verificato il Bauchino. Anticamente se ne faceva una specie di vino o liquore fermentato che era di molto uso in Siria ed in Egitto.

I Greci antichi hanno dato a questo frutto il nome di *Ceration* (Keratia) da *ceros* (corno) perchè è curvo come i corni: i Latini lo hanno chiamato *Siliqua* perchè somiglia alle Silique delle Leguminose: gli Arabi lo chiamarono col nome di *Charnub*, ed è probabilmente da questo che ne sono venuti i nomi di *Carobbo* presso gli Italiani, di *Carouges* presso i Francesi, e di *Alcarobas* presso gli Spagnoli. Non saprei indovinare l'etimologia del nome Tedesco *S. Soans brot*, e molto meno quello dei Greci moderni i quali lo chiamano *Xylocerata*.

Il ramo dei fiori maschj rappresentato nella tavola che accompagna questa seconda Parte dell'articolo del Carobbo è stato colto presso Finale nel principio del Dicembre scorso in una pianta spontanea vivente nelle fessure degli scogli di Verezzi. Erano già molti mesi che era in fiore, e ha continuato in tale stato sino alla fine di Marzo. Ecco da dove nascono le differenze degli Autori sopra l'epoca della fioritura del Carobbo. Chi la fissa all'Autunno, chi nell'Inverno, chi nella Primavera. Tutti hanno ragione perchè nel maschio i fiori durano dall'Agosto all'Aprile. Nella femmina essi sortono dall'Agosto al Settembre, ma restano tutto l'Inverno in una specie di inazione, e in istato di ricevere la fecondazione. È una disposizione singolare ma che non è strana per un organo, il quale contiene in se stesso le mollecole di concezione che aspettano il polline per combinarsi. Il maschio invece le deve emettere; e la *fovilla* che sviluppa non può restare inoperosa senza perdersi. Quindi il fiore femmineo sta in istato di polluzione tutto l'Inverno; e il fiore maschio sviluppa le sue antere a poco a poco e le matura gradatamente, e provvede così ad una quantità incredibile di femmine, e a lontananze grandissime.

(1) Linneo lo pone nelle *Poligamie Trioecie* come il Fico. Io ho già dimostrato nel mio Trattato sul Fico, che la poligamia di questa pianta non è che un'illusione. Credo che si possa dire lo stesso del *Carobbo*.

(2) Nei viaggi del sig. Federico Cuilliaud a Meroè, al fiume bianco, agli Oasis nell'ovest dell'Egitto ec. dal 1819 al 1822 si legge che nell'Oasis chiamato Sovah vi si trovano cinque specie di datteri, una delle quali è senza nocciolo. Questo fatto è confermato dal Sig. Desfontaine, il quale gli ha trovati ancora nel Biledulgerid. Le piante che presentano questo *mulismo* si moltiplicano col mezzo di polloni che si sviluppano nell'ascella delle foglie, e più specialmente a fior di terra.

(3) A prima vista nel leggere le lamentazioni del Padre Antero mi sono trovato imbarazzato a spiegare le parole colle quali indica il gelo dei *Carobbi* perchè non sono esatte. Ma dopo di aver ben esaminato tutto il passo di quest'Autore riguardante quel gelo, e aver riflettuto sulle circostanze delle località di cui parla, mi sono convinto che il nome di cui si serve è bensì storpiato o per isbaglio dell'Autore o per errore di stampa, ma che non è applicabile ad altra pianta fuorchè al *Carobbo*. Ecco le sue parole:

Hoc scribens lugere itidem jure possum ego, quia in tota Liguria ora maritima ... hoc anno Redemptionis humanæ 1677 Januarj mense quando arbores Citriæ atque Massilicæ quæ utique pomariorum nostrorum pulcrior, jucundior, ditiorque pars censetur, veluti quæ numquam uberrima fecunditate carent quamobrem per universas Europæ Regiones asportantur a frigoris vehementia ita obriguerunt, ut non solum fructus omnes horribiliter decocti apareant sed ipsæ quoque arbores massilicæ potissimum magna ex parte exsiccatae perierint ... Auri Gemmarunque mistica Fodina ... Opus omnigena eruditione ... a P. Antero M. de S. Bonaventura Genuensi Ord. Discalceatorum ... Elaboratum. Genuæ 1677. pag. 391.

In questo passo il P. Antero deplora il gelo delle *Citreæ* e delle *Massilicæ*, e dice che sono due piante che formano la ricchezza e l'ornamento dei Pomarj della Riviera di Genova, ove non mancano mai di fecondità. Ora queste qualità si trovano unite negli *Agrumi* che sono le *Citreæ*, ma non si possono applicare nè all'Ulivo, il quale è tutt'altro che continuamente fecondo nè ad altra pianta conosciuta fra noi e soggetta al gelo.

Il Carobbo è il solo a cui convengono tali caratteri. La sua fecondità è costante, e la bellezza del suo fogliame sempre verde lo rende, come gli Agrumi, l'ornamento delle nostre campagne. Quindi è la sola pianta fra quelle che coltiviamo a cui possa convenir questa descrizione.

A tutte queste osservazioni si aggiunga il materiale del nome medesimo, e si vedrà che *Massilicæ* altro non è che uno storpiamento di *Siliquæ* che è il nome latino della nostra pianta.

(4) Vedi Ant. Iosephi Cavanilles Icones et descriptiones plantarum quæ, aut sponte in Hispania crescunt, aut in hortis hospitantur. Matriti. Ex Regia Typographia, eas operas dirigente Lazaro Gayguer, 1793.

testo trascritto da Piero Belletti (

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Torino)

CASTAGNA MARRONA



Castagna Marrona

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 236 di 354

Castagno Marrone

CASTANEA SATIVA, *fructu maximo sapidissimo*. Vulgo, Castagna Marrona, o Marrone.

Castanea sativa. Bauh. Pin. 418. Tournef. 587. *Chataigner cultivé*, ou *Marronier*. Enciclop. Metod. *Marron*. Id.

Marrone di Napoli. Nicosia, pag. 234.

Marrone. Savi. Gallizzoli. Targioni.

Chiunque visita con occhio osservatore le vallate settentrionali dell'Appennino si convince facilmente che il Castagno vi è indigeno. Gli immensi boschi di *salvatici* che cuoprono i luoghi meno riparati e meno terrosi, e la disposizione irregolare e fortuita delle piante *domestiche* che popolano i piani e le conche annunziano che tutto è dovuto alla Natura, e che l'industria non ha fatto che cangiare coll'innesto le piante *spontanee*, (salvatiche) quali le ha trovate, in *varietà* più adattate ai suoi bisogni.

Quando l'uomo ha cominciato a popolare questi monti i Castagni dovevano cuoprire tutte le valli e una parte dei dorsi più terrosi; ma, in tanto numero di piante, certamente non esistevano due individui eguali.

Nate tutte dal seme, avevano tutte una fisionomia propria che si era sviluppata con esse e che periva con esse. L'uomo è quello che ha scelto fra tante piante confuse quelle che più gli convenivano per i caratteri del loro frutto, e ha condannate le altre a servir loro di piede per propagarle. In questo modo si sono formati quei gruppi di individui simili che si riconoscono per dei lineamenti comuni, e che designiamo sotto il nome di *varietà*.

Ogni regione ha avute le sue sino dal principio perchè in ogni regione l'agricoltore ha scelti i migliori fra gli individui che gli si sono presentati sotto degli occhi, e gli ha moltiplicati. Così ne sono venute le infinite *varietà domestiche* che si incontrano in ogni luogo e che sono quasi da per tutto diverse. L'uomo in queste scelte è stato diretto da molte considerazioni. Nelle une ha conservato il pregio della fecondità, in altre quello della leggierezza e della morbidezza della polpa, in altre quello del sapore. La grossezza è stata la più apprezzata di tutte: essa forse ha colpito di più gli agricoltori di quei tempi ancora rozzi, e le castagne di un volume maggiore delle ordinarie sono state le prime a comparire nelle città e nel commercio.

Ed ecco il *Marrone*. È questa una Castagna che si trova da per tutto, e che da per tutto figura nelle mense come un frutto piacevole nella stagione invernale. Le sue forme non si distaccano che insensibilmente

da quelle delle altre castagne; ma la sua grossezza la fa primeggiare fra tutte, e in generale essa si distingue ancora per il sapore. Si mangia arrostita sul fuoco, cotta nello spirito, candita nello zucchero, e conciata in molte altre maniere, e sempre è la preferita fra le castagne.

Ma: è essa da per tutto la stessa? E i *Marroni* di Lione sono essi identici coi Marroni delle Alpi Piemontesi, e con quelli dell'Appennino? Ecco la questione che si presenta a sciogliere. Le qualità che distinguono il *Marrone* non hanno nulla di *annormale*, perchè si riducono ad una leggiera superiorità di volume: dunque esse possono essere ripetute facilmente dal seme: queste ripetizioni non sono nè frequenti nè identiche, ma compariscono di tempo in tempo, e le differenze che le distinguono si riducono spesso a lineamenti insensibili che l'uomo appena distingue. Quindi è da credere che in più di un luogo l'agricoltore abbia incontrato fra le infinite varietà di Castagni *spontanei* che cuoprivano i boschi qualche pianta a frutto straordinario e l'abbia moltiplicata. Questo caso succeduto i più luoghi ha fissato molte varietà a frutto grosso, tutte distinte da qualche leggiera differenza, ma però così somiglianti fra loro, che sono state credute una sola, e hanno tutte ricevuto il nome della prima che la coltura ha posto in commercio.

Difatto: chi ha gustato con qualche attenzione i *Marroni* dei diversi paesi ove godono di una certa celebrità, si sarà avveduto che, se si somigliano tutti nella grossezza, hanno però tutti qualche differenza nelle forme, nella morbidezza della polpa e nel sapore.

Gli Agronomi hanno creduto spiegare queste diversità col sistema della *migliorazione* e della *degradazione*: ma questi errori sono ora riconosciuti, e siamo convinti che le generazioni cangiano ma l'individuo non cangia mai. Esistono dunque nel Castagno molte varietà a frutto più grosso del frutto ordinario, conosciute sotto il nome di *Marrone*, e a ragione riunite in una sola. Ciascuna ha avuto origine da un seme, ciascuna è stata conservata coll'innesto, e ciascuna per conseguenza forma un gruppo di piante identiche provenienti tutte da una prima, ma viventi tutte isolate come tanti individui distinti.

Due, in generale, sono per le piante i modi di moltiplicare questi individui straordinarij che la Natura produce di tempo in tempo, e che non si conservano col seme: uno è il *ramo* che si pone a radicare, l'altro è l'*innesto*. Pare che il Castagno non si presti al primo modo: il secondo invece è in lui di un'esecuzione facile e di una riescita immancabile, ma è soggetto a delle leggi particolari.

Il Castagno è *diclinio*: i suoi fiori sono di due sorta, uno maschio consistente in *amenti*, e l'altro femmineo consistente in una *riccia* che contiene l'ovaio e riceve la fecondazione dall'*amento*. Questo carattere

è legato a molti altri, e fra questi all'economia del movimento del sugo, e perciò ai principj dell'innesto.

La Primavera risveglia nel Castagno la vita annuale come nelle altre piante, ma in lui il sugo non comincia per un movimento discendente ed ascendente come nelle *monoclinie*, ma per un travaso fra libro e albarno, che stacca la corteccia dal legno prima della germogliazione e fa luogo a tutti gli innesti *a sugo travasato*. Questi perciò sono i soli che riescano nel Castagno. Gli *innesti per combaciamento di corteccia con corteccia* non sono eseguibili o restano senz'effetto.

Si è preteso da alcuni che il Castagno si possa innestare *a marza*, e non lo credo impossibile. Ma bisogna osservare che l'innesto *a marza* si presta ad ambi i sistemi, mediante la variazione del meccanismo con cui si eseguisce. Se si innesta *a sugo circolante*, come nelle *monoclinie*, la linguetta di corteccia che si appunta nella parte inferiore dell'*innesto* si pone nella spaccatura della corteccia del *soggetto* in maniera che gli orli delle cortecce si combacino insieme; e, in questo modo esse si anastomizzano, mediante l'unione dei sughi che circolano nel tessuto corticale. Se poi si innesta *a sugo travasato*, allora bisogna introdurre la linguetta di corteccia dell'*innesto*, spogliata del legno, fra la corteccia e il legno del *soggetto* (salvatico), senza combaciamento, e allora è il sugo travasato che si organizza intorno a questa corteccia e l'unisce all'altra. È in questo secondo modo che il Castagno può essere innestato *a marza*, ma in questo caso la *marza* equivale allo *scudetto* o al *cannello* che sono i soli modi coi quali si innesta il Castagno.

Si è disputato sulle piante che ricevono l'innesto dal Castagno. Il Bussato sostiene che appiglia sopra le piante ghiandifere. Il Nicosia invece dice che è un innesto che non prospera, ma conviene che la *marza* (bietta) che si pone sul Rovere spiega la gemma e mette germogli. Io ho fatto diverse prove e ho dei *boccioli* (cannelli) posti sul Rovere che hanno germogliato e sono vivi. Esiste poi in un villaggio sopra la città di Noli un grosso Castagno, che si dice innestato sul Rovere, e il suo piede di fatto ha tutta l'apparenza di tale pianta. Questi fatti sono d'accordo con le teorie. L'analogia principale che si esige per gli innesti sta nelle leggi del movimento dei sughi, e queste sono le stesse nel Castagno come nel Rovere. Ambedue piante *diclinie*, cominciano la loro vita vegetale col *sugo travasato*. Quindi il *bocciolo* o *cannello* di corteccia che serve d'innesto, si stacca nel Castagno all'epoca stessa, e nello stesso modo che si stacca nel Rovere, e può introdursi facilmente sul ramo scortecciato quando appunto è nel forte del sugo. Sono queste le prime condizioni per gli innesti. Bisogna però convenire che non sono le sole, ed è appunto per ciò che non credo che

riesca l'innesto del Castagno sul Salice come lo dice Palladio. Per tali unioni si esige ancora un'analogia nel tessuto che deve riunirsi, e non pare che il Castagno ne abbia con altra pianta fuori del Rovere. Forse vi sarebbe il Castagno d'India. Il Sig. Cabanis però non l'ammette, e ne dà le ragioni in una lettera che dirige al Sig. Parmentier su questo soggetto.

Nel presentare la figura e la descrizione del *Marrone*, io credo di avere data un'idea sufficiente della specie. Coloro che si saranno penetrati delle teorie che ho sviluppate in quest'opera, saranno persuasi che la collezione delle *varietà* è una vera chimera, perchè le *varietà* non sono che individui suddivisi dalla coltura, e in numero indefinito. Bisogna dunque limitarsi a scegliere i migliori, e non vi è dubbio che l'agricoltura e l'economia domestica provano dei grandi vantaggi nel conoscerli. Io ho fatto questo lavoro su tutte le altre specie di frutti italiani: lascio ad altri a farlo per il Castagno. È questa un'intrapresa troppo difficile, e che non si potrà eseguire se non che dopo che gli Agronomi dei diversi paesi a castagne, avranno fatto dei lavori parziali per i territorj che abitano. Osserverò solo che in questo caso non sarebbe necessario accompagnare ogni descrizione con una figura. In questa specie le differenze che distinguono le varietà sono più facili a ritrarsi colla penna che col pennello. Quindi la tavola di *Marrone* potrà bastare per tutte.

Per preparare intanto dei materiali a chi vorrà occuparsi della descrizione parziale delle varietà più importanti della Penisola, io comincerò a dare qui un'idea di quelle che si distinguono nell'Appennino Ligustico. Io le riduco a due, perchè non ne trovo che due che presentino delle qualità tali da meritare di essere distinte, e sono la *Gabbiana* e la *Ciria*.

La *Gabbiana* è la varietà dei luoghi freddi: il suo albero non cresce molto, e non fornisce legno per le arti, ma regge agli inverni i più crudi, e fallisce di rado: il suo frutto è picciolo: la buccia ha il colore delle castagne comuni: la polpa è di un bianco cinericcio molto pronunziato; è morbida, butirrosa e così fina che una misura che pel generale delle Castagne contiene un peso di rubbi sei di Genova (lo staro) non ne contiene di *Gabbiane* che cinque. È una varietà proprie alle Valli di *Bormida*, e di *Tanaro*, ove è abbondantissima, e dove forma dei castagneti di molto prodotto.

La *Ciria* è una castagna di un pregio anche maggiore. L'albero è più robusto, e forma un legno più sano. Il frutto è picciolo e rilevato. La buccia ha il colore delle castagne comuni, e la polpa si distingue da tutte le altre per un colore giallo che si carica straordinariamente con

la coltura, e per un sapore che è più grato di quello delle *Marrone*: la sua pasta è gentile e butirrosa, e un poco più forte di quella delle *Gabbiane*: lo storo ne contiene cinque rubbi e mezzo, peso di Genova. È questa la famosa Castagna del *Sassello* (valle situata nell'Appennino Ligustico sopra Savona). Essa abbonda ancora a *Calisano* in *Osiglia*, in *Bormida*, e in diversi altri luoghi del nostro Appennino.

È probabile che non saranno desse le sole che possedino delle qualità così preziose; ma è certo che sono le sole che vadano nel commercio come frutto, e che godano di una celebrità. Sono esportate in Marsiglia e a Barcellona, e vi sono ricercate in istato di *Castagne bianche* per la loro leggierezza e per la delicatezza che le distingue. Io non ne mai trovate delle ugualmente gentili in alcun paese, e ne ho gustate molte nella Garfagnana e nel Pistoiese, paesi eminentemente castagniferi. Da per tutto ho trovati i *Marroni*, e gli ho trovati figurare come la prima fra le Castagne, cosa che non succede dove si conoscono le *Gabbiane* e le *Cirie*. Il Nicosia dice, che la Sicilia ne coltiva sette varietà, e restringe a tre il numero delle buone, e anche fra queste primeggia il *Marrone*, mentre la *Bronda mundalora* si apprezza più specialmente perchè si *monda spontaneamente dall'ultima pellicina* come succede nelle mandorle che chiamiamo *Molusche*.

Sarebbe interessante per la scienza il conoscere se esistono nel Castagno delle *varietà* mostruose e in che consista la loro mostruosità. Io ne ho veduta una, e questa vive in Finale in un bosco della villa Prasca, presso del Collegio delle Scuole Pie. È un Castagno che non produce che fiori maschj, e ne produce una quantità tale, che, quando fiorisce, sembra un immenso mazzo biancheggiante di amenti. Sono essi dotati di polline e capaci di fecondare gli individui a due sessi? È ciò che ignoro, mentre non ho avuto sin ora comodità di istituire le esperienze necessarie per constatarlo. Se si giudica dall'esempio delle altre piante, si deve credere che sia un *mulo*, giacchè tutti i mostri tendono naturalmente al *mulismo*.

Resta a sapersi se esista il mostro analogo mancante di fiori feminei. Io non ne ho mai veduto, ma credo che se ne devono incontrare. I contadini battezzano queste mostruosità per *razze salvatiche*, e non ne fanno caso: quindi è difficile a scuoprirle senza un'ispezione personale e diligente nei boschi cedui, ove crescono i castagni salvatici (spontanei). Se avessi avvertiti questi fenomeni quando ho cominciato a studiar la Natura nella campagna, ne avrei seguitate le fasi, e avrei potuto estendere le mie osservazioni e le mie esperienze. Ma non è che a poco a poco che sono andato scuoprendo questo mistero della vita vegetale, e ho avuto bisogno di molti anni per isvilupparlo.

Fortunatamente sono stato ancora in tempo per istituire molte esperienze difficili, e possedo a quest'ora diverse generazioni di piante delle quali ho potuto esaminare i padri e gli avi, e che ho potuto seguire nella loro vita dal momento della nascita sino alla pubertà; ma queste non bastano per ispiegare tutte le anomalie che si incontrano in un punto di scienza vegetale così complicato, nè si potrebbe completare la teoria della riproduzione delle piante e la dottrina del *mulismo* senza instituirne molte altre: io quindi ne lascerò la cura agli Agronomi che mi succederanno in questa carriera; e contento di aver aperta la strada, a spetterò con piacere, che altri più fortunati possano compire il lavoro.

testo trascritto da Massimo Angelini (Ronco Scrivia, Genova)

GIUGGIOLA A FRUTTO OBLONGO



Giuggiola a frutto oblongo

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 244 di 354

Giuggiolo comune a frutto oblungo

ZIZIPHUS VULGARIS *ramis obtortis, aculeis geminatis, foliis compositis, foliolis ovato-oblongis serratis, floribus in foliis emergentibus, fructu oliviformi. Vulgo, Giuggiola Comune.*

IL GIUGGIOLO è una pianta che non figura ancora nelle Pomone, e che pure merita di avervi un posto distinto. Il suo albero non prende in Europa che una grandezza mediocre, ma si distingue per la sua bellezza: i suoi rami tortuosi, e guarniti di spine acutissime che non fanno alcuna figura nell'Inverno, si cuoprono nell'Estate di una fogliazione ricchissima, la quale offre all'occhio una bella massa di verde, pendente verso la terra come quella del Salice Babilonico, e che risulta dalla quantità straordinaria di foglie che escono a ciuffi da ogni nodo, e che, quasi ramicelli flessibili e pendoli, si allungano in tante fogliole così ravvicinate fra loro, che non fanno che un solo insieme. Il fiore non comparisce che nell'Estate avanzata, perchè esce dai nodi della nervatura mediarica delle foglie, le quali, nascendo in Primavera, non possono diventare fruttifere che dopo di aver acquistata tutta la loro consistenza: allega in Luglio, e si cangia in una drupa che matura in Settembre.

Il frutto è oblungo come l'oliva, ma meno ovato, e quasi egualmente grosso in ambi i lati. La buccia è sottile, cartilaginosa, dura, aderente alla polpa e di un verde acerbo: quando la Giuggiola comincia a maturare, essa si tinge di giallo, indi volge in rosso, che si sviluppa a macchiette, e finisce per vestirsi intieramente di un corallino liscio e brillante che la rende vistosa. La polpa è bianca, compatta, e di un gusto dolce, misto con un poco di acidulo.

Tale si trova nel suo primo grado di maturazione, e in tale stato ha un gusto che piace, e si mangia sulle mense. Se poi si lascia alla pianta sino alla piena maturità, allora la polpa diventa molle, floscia e viscosa, e si cangia in una specie di miele: l'acido sparisce, e il zuccherino si concentra. Sembra che giungendo a questo grado di maturità massima, la Giuggiola si accosti allo stato di frutto secco; e difatto essa si conserva allora per molti mesi come le altre frutta sottoposte al processo del disseccamento: ma è vero pure che questa concentrazione della sostanza polposa, o, per meglio dire, questa decomposizione del pericarpo si opera da se stessa sulla pianta senz'alcun concorso dell'arte, sicchè sembra ch'essa sia lo stato naturale di frutto perfezionato e il compimento della sua maturità.

Il *Giuggiolo a frutto oblungo* è comune in tutta l'Italia. Io l'ho trovato quasi da per tutto, tanto al di qua, quanto al di là dell'Appennino, meno che nelle pianure della Lombardia e del Piemonte: ma vive anche in questi paesi sui luoghi montuosi, e l'ho trovato persino nelle colline di Torino, ove è conosciuto sotto il nome di *Sossombrin*.

Certamente si può moltiplicare di seme, e se ciò si facesse in grande, se ne avrebbero forse molte varietà; ma si trova più comodo il moltiplicarla coi polloni che sorgono in abbondanza dalle radici, e per conseguenza non se ne conoscono ancora che due razze, l'*oliviforme* che è la comune, e la *tonda* che si coltiva in alcuni luoghi dai dilettanti, ma che è rara.

testo trascritto da Elisa Ossari (Conselve, Padova)

Giuggiolo a frutto rotondo



Giuggiolo a frutto rotondo

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 248 di 354

Giuggiolo a frutto rotondo

ZIZYPHUS VULGARIS, *ramis obtortis, aculeis germinatis, foliis compositis, foliolis ovato-oblongis, serratis, floribus in foliis emergentibus, fructu rotundo. Vulgo, Giuggiolo a frutto tondo.*

I Botanici descrivono molte specie del Genere GIUGGILOLO (*Zizyphus*), ma non ammettono alcuna varietà nella specie del *Giuggiolo* (*Zizyphus Vulgaris*), che è la sola che figura fra le piante fruttifere che coltiviamo in Europa. Quelle stesse descritte dal Lippi nelle sue lettere sull'Egitto non sembrano essere che specie.

Quando cominciai a scrivere su questo frutto era determinato a seguire lo stesso sistema, sebbene avessi riconosciuto che Columella faceva menzione di un *Giuggiolo a frutto bianco*, e che ne esisteva in Toscana una varietà rossa *a frutto tondo*.

Aveva pensato che la varietà di Columella, non esistendo più ai tempi nostri ed essendo ancora disputabile se fosse mai esistita, non poteva aver posto in un Trattato dei frutti che si coltivano attualmente in Italia, e che la varietà *a frutto tondo* non presentando altra differenza dalla *Giuggiola comune* che quella della forma del frutto, non meritava di costituire un articolo dell'opera e di dar luogo ad una figura.

Ma dopo di aver riuniti tutti i materiali per l'articolo del *Giuggiolo comune*, m'avviddi che non era senza interesse per i Pomologi l'aver sotto gli occhi qualche osservazione sopra queste due varietà, e la figura delle seconde disegnata sul vero.

Il *Giuggiolo a frutto bianco* non è certo conosciuto attualmente, perchè non vi è viaggiatore che ne faccia alcun cenno. Forse ci sarebbe da eccitare il dubbio se sia mai esistito, malgrado il testo di Columella, essendo strano che nessuno dei Geoponici che lo hanno preceduto o che lo hanno seguito ne abbia mai parlato: e potendo la parola *alba* essere stata intrusa da' copisti in un libro ov'egli non parla di questa pianta che per incidente nel nominare gli alberi sui quali pascolano le api. Ma in mezzo ai dubbj che si presentano sulla sua esistenza di fatto, è però evidente che essa è possibile in principio, e che non ripugna alle leggi della riproduzione vegetale che sia esistita una varietà bianca e che torni ad esistere.

Il colore è il carattere più facile a variare nei vegetabili colla rinnovazione delle generazioni, e il bianco è fra i colori quello in cui degenerano più facilmente le piante.

Come il colore non dipende che dalla meccanica disposizione della materia che riflette i raggi della luce, niente di più facile che nel concepimento di un essere nuovo il suo corpo resti conformato in maniera da riflettere dei raggi diversi da quelli che rifletteva la madre che lo ha prodotto. È questa una differenza della stessa natura di quelle che si riportano alle dimensioni, le quali variano quasi sempre, sebbene non sortano mai da una certa sfera in cui è circoscritta la dimensione della specie.

Così, abbiamo la varietà bianca nella *Ciliegia*, nella *Lazzerola*, nella *Fragola*, nel *Lampone* e in molti altri frutti, e così potrebbe formarsi nel *Giuggiolo* se si propagasse di seme, cosa che succede di rado in Europa, ma che deve essere frequente in Affrica, ove è indigeno.

I lettori sentiranno facilmente che parlando del *Giuggiolo bianco* non si può far caso del *Zizyphus alba* del Mathioli, nè di quello di Dalechampio, i quali sono ambedue piante affatto diverse dal nostro *Giuggiolo*. Ved. *Hist. Generalis Plantarum T. 1. lib. 3. p. 338*.

Dai principj analoghi a quelli dai quali deriva la possibilità di avere due *Giuggioli a frutto bianco*, ne viene quella di averne la varietà *a frutto tondo*.

Essa di fatto esiste in Toscana, ed io ne posseggo una pianta nella mia Villa di Finale, dalla quale è stato colto il ramo che si è figurato nella tavola annessa a questo articolo.

A dire il vero questa varietà non offre altra differenza dalla comune che la conformazione del frutto: gli stessi rami, le stesse foglie, gli stessi fiori, la polpa di una stessa natura, egualmente che il seme, non danno luogo a riguardarla che come una modificazione di poca importanza.

Era però necessario il far conoscere anche questa non solo come una prova in genere che la forma del frutto non può servir di carattere, ma ancora come una prova in specie che la *lunghezza* non forma carattere nel *Giuggiolo*, come pare che sia stato creduto dall'illustre Autore dell'art. *Giuggiolo* nell'Enciclopedia Metodica, il quale se ne serve per distinguerlo dal *Zizyphus lotus*, definendo il *Zizyphus vulgaris* colla frase di *fructibus oblongis*, e il *Zizyphus lotus* con quella di *fructu rotundato*. Enc. Met. T. 3. p. 316.

Del resto la varietà a frutto tondo non lascia d'aver il suo pregio. La sua giuggiola è più polposa, e sembra un poco meno acida sinchè è liscia, e meno viscosa quando è appassita.

testo trascritto da Concetta Vazzana (Firenze)

Fiore di Giuggiolo



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 252 di 354

Fiorazione del Giuggiolo (1)

La FIORAZIONE non è la stessa in tutte le piante, e pare che in generale i caratteri che la distinguano si riducano a due, sui quali ho stabilita una divisione coi nomi di *fiorazione immediata*, e di *fiorazione successiva*.

La *fiorazione immediata* è quella delle piante che svolgono il fiore nella gemma dell'anno antecedente, cioè a dire nella gemma che si è formata col formarsi del ramo nella primavera precedente, che è cresciuta nella state, e che maturata nell'inverno si trova preparata alla produzione da una vita di un anno.

La *fiorazione successiva* invece è quella dei vegetabili, i quali non preparano nei rami che devono continuare la pianta per l'anno successivo che delle *gemme ramifere*, ma che producono le *gemme fiorifere* nei rami nuovi dell'anno, e le svolgono subito e le allegano e le portano a frutto.

Nella prima classe si incontrano la maggior parte degli alberi fruttiferi come il Pero, il Melo, il Ciliegio, il Pesco e cento altri.

Nella seconda si trova la Vite e poche altre piante più singolari come il Lazzero e il Fico.

Il *Giuggiolo* non appartiene nè all'una nè all'altra di queste due divisioni.

Ei getta in primavera nei nodi, ma getta egualmente e nei nodi di formazione nuova dell'anno, e nei nodi di formazione antica che suddividono i rami delle cacciate antecedenti, e di più le messe che sbuccia sono di due sorti.

Le une sono *legnose* e hanno i caratteri delle ramificazioni ordinarie che accrescono annualmente gli alberi: sono grosse, cilindriche, lisce, prima verdognole, poi di un rosso bruno, piegate a zig-zag, e divise in nodi spessi e guarniti di due spine ineguali, una lunga e quasi diritta, e l'altra corta e ricurva: queste messe seguono press'a poco la medesima economia delle *messe ramifere* delle altre piante, ma sortono di rado, e non se ne contano annualmente che una o due per branca, ossia per ramo principale, e ben sovente nessuna.

Le altre sono *fogliacee*, e sono quelle che cuoprono l'albero, lo rendono fosco e fronzuto e servono alla fruttificazione. Nell'anno della cacciata, esse si svolgono sui nodi che si vanno formando nei rami nel loro allungarsi, e hanno per nutrice una foglia, e per custodi due spine. Negli anni successivi esse spuntano nei nodi delle cacciate anteriori, ove sono nate e perite le loro sorelle del primo anno sopra una

protuberanza legnosa che contiene le gemme estinte degli anni antecedenti, e nascono a fascetti di due, tre, e quattro per gruppo. La forma e la fisionomia che presentano le confonde con i ramicelli, e tutti le considerano per tali: sono composte di un nervo lungo, sottile, verde-biancognolo, diviso in nodi alterni come i rami, e guarnito in ciascun nodo di una fogliola ovale-oblunga, liscia, verde, rilevata da tre nervature e leggermente dentellata nel lembo, e nella cui ascella si formano le *gemme fiorifere*, nello stesso modo che si formano nei nodi delle *messe ramosse*. Queste gemme si svolgono in tanti bottoncini picciolissimi giallicci, qualche volta solitarj, più spesso riuniti a due e più insieme, ed attaccati al petiolo comune della foglia con dei peduncoletti appena visibili. Aperti in fiore, presentano la forma di una stelletta piatta giallognola, contenente un calice quinquefido, colorato interiormente e tagliato a lobetti puntuti, sul quale si spiegano cinque petaletti picciolissimi, concavi, inseriti fra le divisioni del calice, più stretti e un poco più lunghi delle divisioni medesime, e dentro questi cinque stami opposti ai petali, sostenuti da dei filamenti più corti di essi, sormontati da antere rotonde e circondanti un pistillo impiantato nel mezzo di un disco carnosio, orbicolare, e colorato, con un ovaio superiore insenato nel disco e finito da due stili corti astimmati ottusi, il quale ovaio si converte in una drupa ovale e rotonda contenente sotto una polpa carnosia un nocciolo biloculare a logge monosperme.

Tali sono i fiori del *Giuggiolo* e le *foglie fiorifere* che li portano: esse sortono in Aprile, si allungano in Maggio, sbocciano i fiori in Giugno, allegano in Luglio, e gli maturano in Settembre; e sino a qui, queste foglie somigliano a tanti ramicelli, e seguono l'economia ordinaria di tali organi, come nelle altre piante.

Ma nel venir dell'inverno esse spiegano dei caratteri che lor sono proprj, e che nell'escluderle dalla classe dei rami le fanno passare in quella delle foglie.

Le messe delle altre piante formano di loro natura una continuazione della sostanza legnosa e del tessuto corticale dell'albero, e perciò sono persistenti, nè si possono distaccare che colla violenza. Nel *Giuggiolo* le messe di cui parliamo non tengono alla protuberanza legnosa da cui escono che pel mezzo di alcuni nervetti interni, che ve le attaccano, ma che sono divisi da una articolazione somigliante a quella del petiolo delle foglie ordinarie, la quale interrompe la continuazione del tessuto, dimodochè quando questi nervetti che le alimentano si disseccano, esse si staccano senza lacerazione, e cadono.

La cicatrice della loro inserzione resta sulla protuberanza che le portava, e ne aumenta il volume; ma si dissecca come quella delle foglie

degli altri alberi, ed ha al suo lato le nuove gemme che si sono formate sotto la protezione della messa che ha fruttato nell'ascella del suo gambo, e che, cresciute nella state e da essa nutrite, compariscono già mature nell'autunno, e rinnovano poi nella successiva primavera il corso naturale della vegetazione fruttifera di questa pianta.

In tal modo, la protuberanza che la natura ha messa nei nodi fra le due spine va ingrossando ogni anno, e forma col tempo un tubercolo legnoso e rilevato che contiene le cicatrici secche delle gemme estinte degli anni antecedenti, e le nuove gemme che vi si formano ogni anno, e continua con tale sistema a rinnovare nel medesimo punto senz'allungarsi la vegetazione annua dell'albero sino ch'ei vive.

Ed ecco la ragione per cui il *Giuggiolo* ha una crescita così lenta. Egli fruttifica ogni anno sul medesimo luogo, e può lussureggiare di una fogliazione ricchissima e di una fruttificazione abbondante senza crescere una linea in lunghezza.

La crescita in dimensione è riservata ai rami propriamente detti, e dei quali abbiamo già fatto cenno. A questi è confidata dalla natura la prolungazione annuale dell'albero, ma la semplice sua prolungazione, poichè senza di essi egli vegeta e si cuopre di frondi e di frutti per un tempo indefinito.

Quindi i veri rami non sortono annualmente che in pochissimo numero, e in certe annate non ne sorte alcuno. Ordinariamente essi escono dalle punte delle grosse branche più forti, e specialmente dalla centrale, più di rado dalle laterali, e qualche volta ancora dal legno come i rami succhioni; ma io ho veduto alcune di queste branche vegetare per molti anni e fruttificare senza mai mettere un ramo. Quando li mettono, essi sortono con molta forza, e si suddividono nell'allungarsi in molte branche; ingrossano straordinariamente nell'anno medesimo della cacciata, e si guarniscono subito ai nodi di gemme e di foglie fiorifere che compiscono nella state medesima tutta la rivoluzione delle altre.

Tale è l'economia vegetale di questa singolarissima pianta. I Botanici avevano ben osservato che vi è una differenza fra le *messe conservatrici* che prolungano l'albero, e le *messe produttrici* che portano i frutti; ma le avevano considerate ambedue come rami, non accordando il carattere di foglie che alla *fogliole* laterali, nell'ascella delle quali sbucciano i fiori, senza far caso di quelle più grosse che nascono nell'anno della cacciata sui nodi del ramo in proporzione che si formano, le quali sono sfuggite intieramente alla loro osservazione, siccome si riconosce particolarmente nella descrizione che ha data di questa pianta il Sig. La Marc nell'Enciclopedia Metodica.

Se avessero osservato che le *messe conservatrici* che sortono di tempo in tempo dai rami sono le sole che sieno persistenti e che prolunghino la pianta, nel mentre che le altre sono caduche, si sarebbero allora avveduti che le prime costituiscono i veri rami, e che le seconde altro non sono che *foglie composte*, le quali, per una singolarità rimarchevole, sono dotate di gemme fruttifere nell'ascella delle loro *fogliole*, e mettono in esse i loro fiori.

Questo carattere forma un'eccezione nel sistema generale della vegetazione, ma non è meno reale per ciò; ed è altrettanto più da rimarcarsi, in quanto che porta seco delle altre eccezioni, che distinguono in diversi altri punti la vita vegetale del *Giuggiolo*. Le più singolari sono quelle che concernono l'economia della *gemmazione*.

Tutte le piante rinnovano annualmente la loro testa; e il punto legnoso che ha frondeggiato in un anno, resta nudo nel successivo, o serve solo di base alla prolungazione ramosa, destinata esclusivamente alla nuova fogliazione o all'emissione del fiore.

Il *Giuggiolo* non segue questo sistema che negli anni che precedono la pubertà. Appena la sua testa è compiuta e i suoi rami sono capaci di fruttificare, egli arresta la sua crescita, o la limita a pochi punti dell'albero, e restringe la sua vegetazione a mettere delle frondi e dei frutti. Così la testa dell'albero non si rinnova mai intieramente, nè in una volta: essa si estende a riprese e lentamente, e invece la porzione che ha frondeggiato nei primi anni della sua virilità continua a frondeggiare sino alla morte, e le foglie fruttifere che si rinnovano ogni anno, come quelle delle altre piante, escono sempre nel medesimo punto, e guarniscono sempre il medesimo ramo e il medesimo nodo.

Quando dico che escono sempre nel medesimo punto, non intendo già di parlare di un punto matematico, ma di un punto fisico che cresce ogni anno in grossezza, e che si cangia col tempo in un tubercolo ovale molto grosso, sul quale si generano ogni anno delle nuove gemme a lato di quelle che si sono allungate in foglia, e vicine alle già estinte che l'hanno portata negli anni antecedenti, e di cui restano le cicatrici.

Ed ecco un'economia tutta propria nella natura e nelle funzioni delle gemme. I rami del *Giuggiolo* non portano mai *gemme fruttifere*: esse si formano ogni anno nell'ascella delle *fogliole* della *foglia* che si spiega in primavera, e mettono immediatamente il fiore, e perciò non sono mai nè cieche nè infeconde, perchè si aprono appena nate, allegano sempre, e non vivono al di là della maturità dei frutti.

Le *gemme ramifere* invece si formano, come nelle altre piante, nei nodi del ramo, e conservano per molti anni la facoltà di sbocciare e di allungarsi in ramo, ma non hanno un'uscita annuale, nè sono necessarie

alla vita dell'albero. Le *gemme fogliacee* sono le sole essenziali nel *Giuggiolo*, e la loro uscita è periodica, ma si acciecano col compimento della fruttificazione, e si riproducono sullo stesso punto da se medesime, come fanno le gemme dei bulbi di cui seguono l'economia sui rami, nel medesimo modo che quelle lo fanno nella terra.

Io non so se esista altra pianta dotata di una *fiorazione* così singolare. Forse si troverà eguale o consimile nelle altre specie di *Giuggioli* riportate dai Botanici, e poco conosciute perchè non ancora introdotte in Europa. Tra noi non ne conosco che una sola che vi abbia dell'analogia, ed è quella di una varietà di *Ciliegio*, fenomeno ancora più strano, e che deve imbarazzare i Fisiologi. Il *Ciliegio progressifloro* è quello che presenta questa singolarità. Esso è dotato di un doppio sistema di *fiorazione*, e dopo di aver gettati dei fiori nelle gemme dell'anno antecedente, i quali maturano nel tempo in cui si aprono quelli degli altri *Viscioli*, ne getta degli altri nei nodi della cacciata dell'anno in proporzione che si formano nel suo allungarsi, e li mette sulla punta di una sorte singolare di ramicelli che vi si svolgono e che somigliano in ciò alle *foglie fiorifere* del *Giuggiolo*, e che come quelle sono caduchi.

Se il *Ciliegio progressifloro* formasse una specie, il fenomeno non sarebbe che singolare, ma formando esso una varietà del *Visciolo*, è difficile il concepire come possa deviare così fortemente dai caratteri normali della specie, e prenderne uno tutto nuovo e così contrario a quelli del tipo. Pure non vi è dubbio che il *progressifloro* è figlio del *Visciolo*, e che perciò i suoi caratteri non possono essere che modificazioni di quelli di questa specie di *Ciliegio*.

Non vi sarebbe che l'*ibridismo* che potesse toglierci dall'imbarazzo in cui ci mettono questi fatti; ma nulla annunzia in questa pianta l'influenza di un miscuglio straniero, nè si conosce una specie con tali caratteri che abbia affinità col *Visciolo*.

Quali dunque saranno le cause che danno luogo a questa singolare deviazione? Certamente esse stanno nella natura e nelle circostanze delle molecole elementari che costituiscono i sessi, e negli accidenti della loro combinazione. Noi non ne possiamo conoscere nè i modi nè le leggi, ma abbiamo in questi fatti un esempio della latitudine accordata dalla natura alle modificazioni, a cui possono essere soggetti i corpi organizzati nella loro riproduzione per seme.

(1) I Botanici hanno distinti due fenomeni nel fatto della vita dei fiori, e Linneo gli ha espressi con due parole diverse. Il primo è il tempo dell'emissione dei fiori, ed è stato chiamato col nome di *Fiorescenza* (*Efflorescentia*). Il secondo è il modo con cui i

fiori sono impiantati sul ramo, e questo ha ricevuto il nome di *Infiorescenza* (*Inflorescentia*). «Efflorescentia est tempus mensis quo singulæ species plantarum primos flores ostendunt». *Lin. Phil. Bot.* p. 272. ... «Inflorescentia est modus quo flores pedunculo plantæ annectuntur quem modum florendi dixere antecessores». *Lin. Phil. Bot.* p. 112.

Ne restavano altri due, cioè l'atto dell'emissione dei fiori e della loro apertura, e il sistema che segue la pianta nella loro formazione relativamente alle altre parti della vegetazione e al suo insieme.

Il primo aveva un nome nella lingua sociale ed è quello di *Fioritura*. Il secondo non ne aveva alcuno né nella lingua sociale, né in quella della scienza. Io dunque ho dovuto formarmelo ed ho scelto quello di *Fiorazione*.

testo trascritto da Piero Belletti (Torino)

LAZZERUOLA ROSSA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 260 di 354

Lazzerola Rossa

CRATÆGUS *poliossea sterilis, ramis inermibus, fructu orbiculato, eduli; epicarpo rubro; sarcocarpo ex alborubescente, læviter acido; endocarpo osseo, aliquando bino, sæpius trino, semine carente. Vulgo, Lazzerola Rossa.*

Il LAZZEROLO ROSSO non si distingue dal *Bianco*, che quando ha i frutti maturi, o prossimi a colorirsi.

Il suo albero, a dir vero, prende meno sviluppo, e i suoi rami, un tantino più sottili, portano delle foglie meno larghe; ma queste differenze sono così poco sensibili, che se non si esaminano con attenzione, non è facile l'avvertirle, nè s'indovina a prima vista da chi osserva queste due piante quale appartenga alla varietà *rossa* e quale alla *bianca*.

Ambidue vivono nel *Biancospino*, e in ambidue il domestico ingrossa più del salvatico. I rami sono in ambidue contorti e fatti ad angoli; e le messe fruttifere sono in ambidue laterali, corte, pubescenti, a nodi spessi, muniti di una foglia cartilaginosa e per lo più quinquifida, e terminati da uno o più corimbi di fiori che succedono alle foglie, e che allegano una bacca ovale, coronata dai residui del calice, e contenente da uno a cinque noccioli ossei, durissimi, privi di semi, o con dei semi imperfetti ed infecondi.

Questa bacca è quella che distingue le due varietà, ma non ispiega i suoi caratteri differenziali che quando si avvicina alla maturità. Sino a che è verde non offre quasi differenza. Nel colorirsi, la *Bianca* prende un maggiore sviluppo, e la sua polpa si svolge in una pasta più fina, più croccante, più saporita, e rilevata da un acido un poco più forte.

La *Rossa* resta più picciola, e di polpa più pastosa, ma che, se è ben matura, è meno acida della *Bianca* anche giunta al medesimo punto. Tali sono le differenze che ho osservato negli individui che coltivo nella mia villa.

Nei miei viaggi mi sono occupato a studiare le due varietà in tutti i paesi ove le ho trovate.

La *Bianca* non mi ha offerto in verun luogo alcuna differenza con quelle che abbiamo fra noi. Gli amici che hanno gustate le mie, hanno creduto e credono che siano di una qualità particolare: ma è un'illusione prodotta dalla cura che ricevono le mie piante, e dal grado di maturità che lascio prendere ai frutti prima di coglierli. Deriva appunto da questa circostanza la minore acidità delle Lazzerole che vengono sulla mia tavola, siccome la loro grossezza è dovuta ad una

coltura più ricercata, e al diradamento: quanto alla *Rossa*, io confesso che mi è sembrato riconoscere nelle piante che si coltivano in diversi paesi una certa differenza intrinseca, sebbene molto leggiera.

Le *Lazzerole Rosse* del Piemonte e della Lombardia mi sono sembrate costantemente più picciole, di polpa più floscia, e di un acido ugualmente pungente di quello delle *Bianche*. Le mie non offrono tanta differenza: esse non giungono mai alla grossezza delle bianche, ma l'avvicinano assai: la loro polpa non è così croccante, ed ha una grana meno fina, ma in parità di circostanze ha un acido più diluto, e un poco più di zuccherino: io non oso ancora decidere se ciò dipenda dalla coltura e dal clima, o se formino invece due o più varietà differenti.

In qualunque delle due ipotesi il *Lazzerolo Rosso* può riguardarsi come un intermedio tra l'*Oxyacantha* e il *Lazzerolo Giallo*, ma un intermedio infinitamente più vicino al secondo che al primo: egli conserva nel pericarpo la fisionomia del padre, e in tutto il restante è quasi uguale al fratello. Forse è stato il gradino che ha data l'origine al *Bianco*, mediante degli individui semi-muli, o forse ancora è estraneo intieramente alla sua produzione, ed ha un'esistenza isolata e senza rapporto. Noi esamineremo queste quistioni nella parte scientifica: per ora ci limiteremo ad osservare, che quantunque il *Lazzerolo Rosso* non possa sostenere il confronto del *Bianco*, ciononostante non deve mancare nella Collezione del Pomologo, potendo ornare aggradevolmente una mensa col suo bel colorito, ed essere ancora preferito al fratello da coloro che non amano l'acido.

La coltura del *Lazzerolo Rosso* è la stessa di quella del *Bianco*: s'innesta sul *Bianco-spino*; si pulisce dalle messe succhione, e dal seccume; s'ingrassa ancora quando è in terreno assai magro, e si dirada per ottenere dei frutti più grossi, i quali sono sempre più delicati e meno acidi.

Il *Lazzerolo Rosso* sembra resistere al freddo più del *Bianco*, o, per esprimermi con più giustezza, sembra esigere meno calore per giungere alla maturità. Egli difatto è il solo che si trovi nei paesi settentrionali come il Piemonte e la Lombardia: il *Bianco* invece è il più comune sulle coste del Mediterraneo, e nelle colline più apriche dello Stato Veneto. Ne ho veduto nel Modanese, ma i suoi frutti erano cattivi, e sono stato assicurato che vi dura poco e deperisce, nel mentre che il *Rosso* vi viene assai bene.

La maturazione delle *Lazzerole Rosse* è contemporanea di quella delle *Bianche*: comincia in Settembre, e segue per tutto l'Ottobre, ma è raro che si compisca prima che cadano: l'articolazione, che unisce il loro picciuolo al ramo, è così poco tenace, che si staccano quasi tutte a

poco a poco prima di essere mature. Si mangiano fresche e si candiscono: coperte di cera si conservano mangiabili sino all'inverno: ma perdono in questo stato più delle *Bianche*, inflorescono e divengono insipide.

Per cogliere con facilità i rapporti esteriori che legano i due *Lazzeroli* col loro supposto tipo, ho creduto utile aggiungere nella Tavola, che accompagna questa descrizione, un ramicello di *Bianco-spino* (*Cratægus Oxyacantha* L.)

Questo Disegno interesserà i lettori, specialmente quando si avrà sotto gli occhi il Trattato del Lazzerolo.

testo trascritto da Piero Belletti (Torino)

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 264 di 354

LAZZEROLO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 266 di 354

Il Lazerolo bianco o Moscatello

CRATAEGUS POLIOSSEA STERILIS. *ramis inermibus, fructu majori, orbiculato, eduli; epicarpo glabro, albescente; sarcocarpo albo, butirroso, delicatissimo, succo grate acido, suavissimo; endocarpo osseo, saepius trino, semine carente. Vulgo, Lazerola Bianca, o Lazerola Moscadella.*

Il LAZEROLO BIANCO è una varietà che il Mulismo ha ingentilita in un modo singolare, e che i gusti di capriccio trovano squisita.

La pianta vien grande quanto un grosso Melo, quantunque abbia per piede un soggetto (*il Bianco-spino*) di sua natura picciolo, e che appartiene agli arbusti piuttosto che agli alberi. I suoi rami sono grossi, corti, ritorti, divisi in nodi spessi e rilevati, coperti di una corteccia nera, grezza, screpolata, ineguale, e terminati da una messa laterale, viva, e da un resto di ramo secco, che è la punta su cui l'anno antecedente posavano i frutti. Le messe sortono da una gemma laterale, e formano un angolo coi rami: sono corte, divise in nodi spessissimi, e coperte di una corteccia pubescente e bianchiccia: ogni nodo porta una gemma, e ogni gemma una foglia; e così le messe formano come un mazzetto di foglie raggruppate e foltissime.

La foglia ha quasi la forma di un cuore: è puntata alla sua inserzione nella messa, e si apre in due ale che si suddividono in tre a sette lobi, il centrale dei quali è un poco più alto degli altri: è dura, cartilaginosa, pubescente, e di un verde biancognolo.

I fiori sortono dalla punta delle messe novelle, e sono riuniti a corimbi.

Il frutto ha l'aspetto di una picciola Mela, ma è più picciolo ancora di una Mela Paradisa, ossia di una di quelle meline estive che maturano a S. Giovanni: è sferico, ineguale e come gibboso, un poco compresso alla cima, sormontato dai resti squammosi del calice, che vi formano come una corona portata da un picciuoletto legnoso, che sorte dalle gemme terminali della messa, e s'impianta nella cavità inferiore del frutto come nelle Mele. La sua buccia è liscia, coperta d'un canarino chiaro e aderente al pieno. La polpa è croccante insieme e butirrosa, e di una grana finissima: ha un sugo grazioso, ma acido: e bisogna che sia nel punto della maturità per mangiarsi con piacere. I noccioli, che ne formano l'interno, sono, nella maggior parte dei frutti, in numero di tre, e consistono in una capsula ossea, durissima, destinata a racchiudere i semi, ma che non ne contiene, o li contiene abortiti ed infecondi.

Tale è il Lazerolo bianco che si coltiva nei paesi caldi, e che abbonda in quasi tutta l'Italia, e specialmente da Nizza alla punta della Sicilia.

Il suo frutto matura in Settembre, ed è ricercato per le tavole di lusso, e amato specialmente dalle donne. Se fosse un poco meno acido sarebbe certamente uno dei frutti i più squisiti della stagione, essendo dotato di una polpa morbidissima, croccante e saporita; ma è difficile il mangiarlo in quello stato di maturità completa, nel quale soltanto la sua acidità diventa graziosa e forma il piccante del frutto. Il picciuolo da cui pende, è attaccato alla messa da una specie d'articolazione così soggetta a contrarsi, che alla minima scossa si stacca e cade. Quindi la massima parte delle Lazerole cadono prima di essere ben mature, e per lasciarle perfezionare alla pianta bisogna esporsi a coglierne molte per terra.

Io ho tentato di godere di quelle che cadono, coprendo il suolo di fieno morbidissimo onde non si ammaccino, ma non sono riuscito nell'intento, perchè la loro polpa è di una delicatezza tale, che la pressione la più leggiera le offende, e non vi è precauzione che le salvi da una ammaccatura quando cadono.

Bisogna quindi adattarsi a perderne una gran quantità, per lasciarne maturare il resto e coglierlo alla pianta. Anche questo però ha i suoi inconvenienti: nei nostri climi le piante del Lazerolo formano un albero alto e ramoso, che presenta moltissima difficoltà a coglierne i frutti colla mano: quando si sale su i rami, o vi si appoggia la scala, la scossa ne fa cadere una quantità, nè si può giungere alle estremità ramoso colle scale di appoggio: bisogna supplire colla *ladra*, ossia con una canna aperta in punta a modo di mezza cannocchia, colla quale si prendono i corimbi delle Lazerole come si prendono i Fichi; ma i frutti di un corimbo non sono tutti egualmente avanzati in maturità, nè è facile a prenderne i più maturi e lasciare gli altri: quindi anche con questo strumento se ne guastano moltissimi.

Il solo mezzo di goderne un maggior numero in perfezione sarebbe quello di metter le piante in ispalliera, o tenerle basse come gli alberi nani. Si osservi però che anche in questo caso le Lazerole ben mature esigono delle grandi precauzioni per aversi intatte: solo che si pongano insieme in un canestro un poco profondo, esse si ammaccano, e tanto più se si versano dal canestro nel paniero o nel cesto: conviene quindi coglierle colla mano una a una, e disporle con cura in un paniero largo e poco profondo dal quale si passano nei piatti per la tavola: in questo modo si otterranno delle Lazerole mature e sane, e degne di gareggiare coi frutti i più gentili.

Il Lazerolo Bianco non esiste in Europa che in istato di pianta innestata: nessuno ne ha mai veduto delle spontanee, e tutte quelle che si coltivano, vivono tutte sulla *Maruca Bianca*, chiamata con altro nome *Bianco-Spino*. Tali sono quelle del Genovesato, della Toscana, di Napoli e della Spagna, che ho esaminate, e tali sono quelle della Sicilia, secondo la testimonianza del Porta.

È da credere che tali pure saranno quelle dell'Asia minore e della Siria stessa, poichè se in quei paesi nascessero naturalmente, ne sarebbe in tanti secoli venuta qualche pianta fra noi. Oltredichè per esistere in istato di pianta spontanea, bisogna supporre che producano un seme, giacchè è questo il carattere e la natura delle piante, che si moltiplicano senza l'aiuto dei mezzi artificiali, inventati dall'Uomo; ma nessuno ha mai potuto trovare un seme perfetto nei noccioli della nostra Lazerola: la massima parte non consistono che in un corpo osseo, diviso in due lobi piatti e senza concavo, che si applicano l'uno all'altro come due lastre: i pochi che hanno la forma di una capsula, o sono vuoti, o contengono dei semi mal formati, e che non nascono: dunque non è possibile che i Lazeroli si propaghino di seme: e se li conserviamo coll'innesto, non facciamo che ubbidire alla legge della necessità, perché senza di questo, la razza sarebbe perduta.

Quale è dunque l'origine di questa pianta? Tutti gli individui che si coltivano al presente vivono sopra un piede non proprio, e si moltiplicano l'uno dall'altro: tutti dunque discendono da una marza primitiva: ma da dove è venuto mai questo primo innesto, da cui sono provenuti tante migliaia di individui che ne esistono adesso?

Ecco il gran problema che i Naturalisti hanno discusso da tanti secoli, e che discutono ancora. Eppure la sua soluzione è facilissima. Il Lazerolo Bianco è un frutto senza semi; e certamente è nato da un seme: dunque è un mulo di una pianta spontanea: ma dove è questa pianta a cui deve l'origine; e perché non si coltiva la madre, e non se ne ripetono degli altri figli, invece di conservare questo primo in uno stato di esistenza precaria quale è quello dell'innesto? Anche in questo la risposta è semplicissima. La pianta che ha prodotto il seme da cui è nato il primo Lazerolo, dal quale provengono i nostri, non è essa stessa eguale al figlio, né produce facilmente dei figli come questo: creata feconda, essa si rigenera in figli fecondi, e non è che per un caso che ha prodotto questo aborto mancante della fecondità, e condannato a morire sterile ed imperfetto. Quindi la natura lo ha abbandonato come un mostro: l'uomo capriccioso lo ha accolto in sua vece: egli ha trovato nel suo frutto un aumento di volume e di delicatezza che gli ha piaciuto: il seme era inutile per lui, e la polpa che ne è il compenso, era invece

propria a deliziare il suo palato: così è ricorso all'innesto, e lo ha propagato. Chi sa che la madre stessa o i suoi fratelli fecondi non siano stati condannati a perdere i loro propri rami per portarlo sopra di essi e nutrirlo?

Io mi riservo a sviluppare questa questione nella parte scientifica con maggiore estensione.

Il Lazerolo Bianco non prospera che nei paesi meridionali: egli abbonda nella Sicilia, nel Regno di Napoli, in alcuni punti delle coste della Toscana e dello Stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico, e in tutta la costa del Genovesato. L'Italia settentrionale coltiva di preferenza la varietà a frutto rosso: essa è la sola che si veda nel Piemonte e nel Milanese: ma la Lombardia le riunisce ambedue, ed io ne ho veduto a Modena ed in altri luoghi. Quelle del Veronese godono di molta riputazione: si mandano sino a Vienna, ove le ho mangiate eccellenti.

Dal Genovesato le Lazerole Bianche continuano nel Rossiglione, nella Catalogna e nel Regno di Valenza, ove si vedono sulle piazze in profusione, e di una grossezza che mi è parsa maggiore delle nostre o alla meno più generale. Ne ho mangiate anche a Cadice, ove le portano da Ronda, ma non vi sono abbondanti.

È da credere che si coltivino in quantità nella Siria e nell'Asia minore. I viaggiatori fanno menzione sovente delle Lazerole di quei paesi, ma non ci dicono se siano bianche o rosse, se grosse o piccole, se innestate o spontanee.

Perchè mai i Naturalisti trascurano certi dettagli che pure sarebbero interessantissimi per istabilire una volta i principj del gran mistero della riproduzione nel regno vegetale? Io ho già invitati i dotti Inglesi che percorrono l'India, ad occuparsi di questa materia in quei paesi: ora invito tutti i viaggiatori a non trascurarla nelle altre regioni dell'Asia e dell'America. È questo il solo mezzo di far avanzare una scienza che da 25 a 30 anni ha occupati i talenti della maggior parte dei Naturalisti Europei, e che ciò nonostante non è ancora stata fissata.

Io credo di averne colto il capo colle mie esperienze sopra alcune piante interessanti, e di averne fissati i principj colla mia teoria del *Mulismo*.

Nessuno sin'ora l'ha combattuta, ma è importante per la scienza il dimostrarne coi fatti e colle osservazioni o la verità, o la falsità, e determinarne con precisione i fenomeni.

testo trascritto da Piero Belletti (Torino)

FIORE DEL LAZZEROLO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 272 di 354

Il LAZEROLO è una delle poche fra le piante fruttifere che la Natura ha dotato di una *fiorazione successiva*, procedente cioè da un germoglio novello, e preceduta perciò dalla *fogliazione*.

Quindi le gemme, che guarniscono i rami, sono tutte *fogliifere*; nate nella primavera antecedente nelle messe dell'anno, cresciute nella state, e perfezionate nell'autunno, esse sbocciano sul finir dell'inverno, ma si aprono tutte in germoglio.

Così il Lazerolo comincia a verdeggiare prima di sbocciare un sol fiore, e forma la primizia dei giardini colla sua *fogliazione*, nel medesimo tempo che il Mandorlo ne forma il primo ornamento colla sua *fioritura*.

Le foglie del Lazerolo sono già spiegate in Febbrajo: in Marzo il germoglio si distende, e nell'Aprile si converte in una messa di due a cinque nodi guarniti di foglie e di gemme, e termina in punta con un gruppetto di bottoncini che si aprono in fiore, e allegano sul finire del mese. Tale è l'economia della *fiorazione* del Lazerolo, il quale perciò si distacca in questo interamente dalla massima parte delle piante fruttifere, e diversifica in qualche circostanza anche dalla Vite. Nell'una e nell'altra i fiori sono prodotti dalla messa novella, e le gemme che si formano per la vegetazione dell'anno successivo sono tutte *ramifere*: ma la messa della Vite getta il grappolo in una gemma laterale, e continua ad allungarsi, nel mentre che il Lazerolo finisce la messa col fiore. Da questo ne vengono i tralci lunghissimi con cui lussureggia la Vite, e i ramicelli sempre corti che distinguono il Lazerolo; siccome nasce da questo la disposizione angolare di questi ramicelli che sortono sempre da un lato, e che perciò formano un angolo col ramo in cui sono impiantati, e danno ai rami del Lazerolo una forma di *zigzag* che lo singolarizza.

La *fioritura* del Lazerolo è dunque l'ultima, all'eccezione di quella della Vite, nella classe delle piante fruttifere a foglia caduca, e precede quella delle piante a foglia persistente, come l'Arancio e l'Ulivo: essa si spiega sul finire dell'Aprile, e riesce più piacevole nel mezzo del verde che ricuopre la pianta.

Pochi alberi hanno una *fiorazione* così costante e una *fioritura* così felice: se la pianta è situata in un terreno adattato, quasi ogni messa porta in punta il suo corimbo, e molte hanno di più dei corimbi secondarj o dei fiori isolati nelle gemme che precedono la terminale; e se non è disturbata da qualche straordinaria meteora, questi fiori allegano quasi tutti.

Ogni corimbo contiene da tre a quattro fiori, portati da un picciuolo più o meno lungo, il quale sorte o immediatamente dall'ascella di una

foglia, o da un gambo comune che forma la cima della messa, e che si suddivide in più gambi che hanno quasi il carattere di tanti pedicelli secondarj. Questi picciuoli sono dritti, legnosi, articolati alla loro inserzione sulla messa, e formanti una continuazione di tessuto col calice che vi è sovrapposto. Quindi essi sono caduchi, e quando il frutto giunge alla maturità, le nervature che gli legano alla messa si contraggono, le articolazioni si sciolgono, si staccano spontanei, e cadono insieme al frutto che reggono, nel mentre che invece il calice è persistente, nè si stacca dal peduncolo che lo porta, senza l'azione di una violenza esterna.

Il fiore è composto di cinque petali bianchi, di 15 a 20 stami, e di un pistillo diviso in due, che perisce nell'allegagione. Il calice su cui posa tutto quest'apparato, è quello che diventa frutto, ed è dentro di questo calice che si chiude l'ovaio. Quindi quando il fiore è allegato, ha l'apparenza di un fiore fallito, perchè non presenta che un picciuolo verde che finisce in una testa piatta come la testa di un chiodo, senza offrire alcun indizio di ovaio, e coperta solo dal resto degli stami e dei pistilli, che vi rimangono sopra secchi e senza vita: ma la persistenza di quest'organo secondario e dipendente, rassicura l'agricoltore. Quando il fiore non allega, il picciuolo che lo porta avvizzisce, si contrae nelle articolazioni che lo attaccano alla messa, e cade, perchè la Natura che lo ha destinato a sostenere il frutto, lo abbandona dal momento che questo perisce. Se ciò non succede, è segno che quest'organo non è ancora inutile al voto della Natura, e che il fiore che portava è allegato, perchè non si dà vita in quest'organo senza che esista un embrione crescente, che è quello per cui è formato, e per cui vegeta. Di fatto la testa piatta, che sormontava questi picciuoli, comincia tosto ad ingrossare, e in pochi giorni essa presenta un corpo carnoso, ovale al di sotto, concavo in cima, e coronato da un disco quinquefido, che è il resto del calice, e che forma col tempo la corona del frutto.

Tale è l'economia della *florazione* del Lazerolo: essa è tanto diversa da quella delle altre piante fruttifere, che meritava d'essere specialmente conosciuta, ed è perciò che abbiam creduto di dovervi consecrare quest'articolo.

testo trascritto da Piero Belletti (Torino)

MELAGRANA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 276 di 354

Melagrano a frutto gentile

MALUS PUNICA, *caule arboreo, fructu magno, granis pulposis, succo dulci. Vulgo, Melagrano gentile, Melo granato domestico. Granato a frutto dolce.*

Punica granatum. Lin. Punica foliis lanceolatis, caule arboreo. Mill. Dict. n. 1. Punica sativa, fructu magno, granis majoribus amethystinis crispis. Tournef. Inst. Rei. Herb. Malus punica, fructu pulposo et granis maioribus amethystinis crispis jucundioris saporis. Cup. Horth. Cath. etc.

Il MELAGRANO GENTILE, coltivato nei giardini sotto il nome di *Melagrano a frutto dolce* o *Melagrano domestico*, è una pianta che non si moltiplica nella sua identità che coll'innesto o coi rami.

Ei costituisce una di quelle fisionomie straordinarie che si sviluppano di tanto in tanto in tutti gli esseri organizzati sottoposti alle leggi della riproduzione per mezzo dei sessi, e che nelle piante l'industria conserva e propaga cogli artificj della coltura.

Egli perciò non forma una specie diversa da quella degli altri Melagrani, ma solo si distingue da essi per alcuni accidenti proprj alla sua indole individuale, come i fratelli di una stessa famiglia si distinguono fra di loro e dal padre comune.

Il mio rispettabile amico, il celebre agronomo Bosc aveva già riconosciuta quest'identità di origine in tutte le varietà di Melagrani all'eccezione del *nano*, ed era solo restato nell'opinione che le loro diverse fisionomie fossero l'effetto di una lunga coltura piuttostochè il prodotto immediato del seme; opinione che lo aveva portato a pensare che, col sostituire al metodo della moltiplicazione per polloni o per rami quello degli innesti sulla *specie proveniente da semi*, si sarebbe potuto *ritemprare* (*retremper*) gli alberi coltivati, e prevenirne lo *snaturamento* al quale gli credeva soggetti colla ripetizione indefinita delle propagazioni artificiali (Bosc. Nouveau Cours comp. d'Agric. T. 6. Art. *Grenadier*. pag. 544. ediz. di Parigi del 1809).

Egli è poi rinvenuto da quest'opinione, ed io ho avuta la soddisfazione di vederlo convenire con me che le propagazioni artificiali non fanno che conservar l'individuo tale e quale è nato senza mai *snaturarlo* (*dénaturer*); e che le piante provenienti da semi, costituiscono bensì dei nuovi individui aventi un'indole propria, ma non influiscono mai sopra quella degli innesti che ricevono, nè le *ritemprano* in alcuna maniera.

Dobbiamo dunque al seme le molte varietà (fisionomie) di Melagrano dei nostri giardini, nelle quali l'acido malico si decompone colla maturazione, e sparisce, egualmente che quelle più picciole e acide che

rileghiamo nei luoghi inculti; e dobbiamo al seme le varietà mostruose, moltiplicate coi polloni e cogli innesti, e che si coltivano per piacere nei giardini paesagisti.

È difficile il determinare il numero delle prime: io ne ho vedute tante e di tante grossezze, e di diversi gradi di acidità che non credo sufficiente la divisione adottata dagli agronomi di *Granati a frutto acido*, *Granati a frutto agrodolce*, e *Granati a frutto dolce*: credo perciò che si possano riunire tutte nel *Granato gentile*. Le seconde sono indefinite, e si rinnovano ogni giorno coi semi, e perciò si trovano naturalmente incluse nel *Granato salvatico*. Le terze, per quanto mi consta, non sono sin ora che sette, cioè 1. Granato a fior semi-doppio (Punica, flore pleno minore Bal. etc. Tournef. Inst. R. H.). 2. Granato a fior doppio (Punica, flore pleno majore etc. Tournef. I. R. H.). 3. Granato a fior doppio bianco (Punica, flore pleno albo. Bosc. Diz.). 4. Granato a foglia e fiore variegati (Punica, flore pleno majore variegato. Tournef.). 5. Granato a fior giallo (Bosc. Art. *Grenadier*). 6. Granato a fiore prolifero (Bosc. Art. *Gren.*). 7. Granato a frutto nano (Punica Americana nana seu humilissima. Lign. Tournef. I. R. H. Punica nana. L. Punica, foliis linearibus, caule fruticoso. Miller).

Si è creduto, e si crede da alcuni anni, che ne esista una razza priva di seme, nella quale cioè il grano consista intieramente in una sostanza polposa, dolce e rinfrescante senz'averne la parte legnosa che ne forma l'interno, e che chiude la mandorla (Punica apytina. Plin.).

Se questa esistesse noi si possederebbe uno dei muli vegetali i più preziosi, e non vi sarebbe giardino che non lo accogliesse.

Ma io credo che il *Melagrano senza seme* sia piuttosto un desiderio che un fatto, nè lo trovo menzionato da altri che da Plinio e da alcuni di quelli agronomi che non hanno fatto che copiare gli antichi, e che credevano con fede cieca tutto ciò che si trova nei loro libri (1).

Non è già che il fenomeno sia in se stesso impossibile: la Natura ne presenta tanti eguali negli altri frutti, che è quasi più strano che non esista di quello che esista. Ma, nel fatto, pare che il *Melagrano* formi un'eccezione alla regola.

Io ho creduto a prima vista che la forma del fiore, tenendo il pistillo come rinchiuso dentro del calice, e coperto dagli stami proprj, gli impedisse di ricevere il concorso dei pollini degli altri fiori vicini, i quali colle loro differenze individuali, sono la causa principale delle combinazioni annormali. Ma questa congettura si trova combattuta dall'esempio delle mostruosità che abbiamo citate di sopra, le quali sono una prova che questi disordini della concezione non sono totalmente estranei al *Granato*, poichè i fiori doppj, e i fiori proliferi non

si possono ottenere che col mezzo di una fecondazione irregolare che alteri le proporzioni dei principj sessuali. È vero che il *mulismo* comincia sempre nei fiori, e che quello dei frutti esige una maggiore complicazione di sconcerto, e un disordine di combinazione anche maggiore: ma è vero pure che abbiamo anche nel *Granato* una mostruosità che attacca il frutto, cioè il *Granato a frutto nano*.

Io so che i Botanici pretendono che questo *mulo* formi una vera specie originaria delle isole dell'America (Miller. Dict. n. 2. Bosc. Art. *Grenadier*). Io non provo alcuna difficoltà nell'ammettere questa procedenza, e trovo probabile che il *Granato nano* si sia formato in quell'emisfero. ma ne incontro molte nell'accordargli la qualità di specie.

Quando si considera, che, a meno del *nanismo*, ei non presenta alcun carattere che non si trovi nel nostro *Melagrano*, non si può a meno di sospettare che sia, come il *Melo di San Giovanni* fra i Meli, il *Chinotto* fra gli Aranci, la *Perettina* fra i Cedri, un vero mostro, prodotto nella concezione da un sistema di elementi sessuali, che un clima nuovo, unito ad altre influenze esterne, ha ridotto a dimensioni minori (2). In questo caso si avrebbe anche nel Melagrano un esempio del *mulismo* di frutti, e resterebbe sempre a spiegarsi perchè questo *mulismo* non si pronuncia, come nelle altre piante, colla disparizione dei semi. A dir vero se si esaminano i caratteri che accompagnano il *mulismo* nelle piante fruttifere, si riconosce che per lo più non è lo spermoderma che manca nei frutti degli individui provenienti da una fecondazione irregolare, ma il seme propriamente detto, cioè il germe.

Così le pesche di una grossezza straordinaria chiudono il nocciolo, e mancano della mandorla o non ne hanno che un rudimento, così il Fico domestico conserva le capsule destinate a chiudere i grani, ma le ha vuote; così la Lazzerola bianca contiene i tre noccioli che le sono proprj, ma senza grano o con un grano obliterato; così le Pere Moscatelline contengono dei granelli, ma imperfetti e con un semplice indizio di mandorla. Convengo che vi sono delle eccezioni a quest'andamento ordinario della Natura, e ve ne devono essere, perchè i fatti che sono fuori dell'ordine normale non possono servire di regola.

Ne trovo molte nella specie di Agrumi, e in quelle delle Pere e delle Uve. L'*Arancio sanguigno* e l'*Arancio inerme* che conserviamo coll'innesto, chiudono sempre pochissimi semi, e ben sovente nessuno. Il *Chinotto* ne contiene ancora più raramente, e i pochi che chiude sono quasi sempre infecondi. Il *Limoncello di Napoli*, la *Peretta di San Domingo*, il *Cedrato di Firenze*, il *Cedro della China*, la *Bizzaria*, e diversi altri agrumi mostruosi non ne contengono mai.

Pochi, imperfetti e spesso nulli, sono i grani delle *Pere Spine*, delle *Pere Perla*, delle *Boncretien d'Auch* (Decand. p. 564), e della maggior parte delle pere estive. Nè sono queste le eccezioni più singolari che si osservino nell'andamento ordinario di questi fenomeni.

Il *Nespolo* ha data una varietà (e sotto questo nome intendo sempre un individuo fissata dalla coltura), nella quale il frutto è privo affatto di noccioli; e, ciò che è più rimarchevole, si è che questa mancanza non è compensata da una ridondanza di polpa, siccome succede nella maggior parte dei frutti muli.

L'*Uva di Corinto*, ossia la *Passolina*, presenta un fenomeno eguale a quello del Nespolo, perchè è senza grani, e la sua polpa, in luogo di essere aumentata, è al contrario minore.

La *Salamanna* invece, ossia il *Moscatellone di Spagna*, è privo quasi sempre di semi, ma ha una polpa più abbondante dell'ordinario.

Così il frutto della *Banana* coltivata, non contiene che della pura polpa senz'indizio di seme, egualmente che l'*Ananasso gentile*, cioè a dire l'*Ananasso della coltura*, ma questa polpa è più abbondante, più delicata e più sugosa. In tutti questi mostri il *mulismo* vi entra sempre per carattere, ma in modi e gradi diversi e con dei capricci che sembrano contraddittorj. Non sarà dunque strano ch'egli sia capriccioso anche nel *Melagrano*, e che vi si pronunci in un modo particolare.

In natura il *Melagrano* è un arbusto che produce dei frutti composti di una capsula sferica coronata dal calice, e contenente un grandissimo numero di semi rinchiusi in nove loggie membranose e avvolte di una polpa sugosa in cui per lo più domina l'acido malico.

Tali sono i caratteri della specie: ma la specie è composta di individui, e ciascuno di questi ha un'organizzazione propria, che ne varia la fisionomia e la complessione. Quindi ne vengono le differenze infinite che gli distinguono, e che formano una gradazione impercettibile fra la pianta la più debole che striscia in arbusto, e la più robusta che s'innalza in albero, fra il frutto il più picciolo e il più grosso, fra il grano il più scarso e il più abbondante di polpa, e fra la polpa la più saturata di acido malico e quella che più ne scarseggia o che si presta di più alla sua decomposizione.

Sino a che le combinazioni che producono queste diverse fisionomie sono normali, le loro differenze restano rinchiuse fra un *maximun* e un *minimun* fissato alla specie e dentro i limiti di un tipo perfetto: ma se si dà il caso che le proporzioni normali sieno alterate nella concezione, gli elementi che vi concorrono si riuniscono in un guazzabuglio (chiffon) che altera le forme specifiche e che non lega o lega imperfettamente gli organi della generazione; ed ecco i mostri, i quali per una legge

costante sono accompagnati dal più al meno da un principio di *mulismo*, ecco i fiori doppi, ecco i fiori prolifici, ecco il *Melagrano nano*, e ragionando sopra gli esempi, è strano che non si possa aggiungere ancora, ecco il *Melagrano apyrino*.

La mancanza di questo mostro in un ordine di esseri che lo presentano così sovente è una singolarità ma non è una contraddizione: le mostruosità non possono essere sottoposte a sistema: esse sono l'effetto del disordine, e le combinazioni del disordine sono figlie del caso: esse dunque non sono soggette al calcolo come non lo sono le combinazioni della sorte, le quali variano continuamente, e sempre a capriccio, e che perciò hanno stancato inutilmente per tanto tempo le ricerche dei dotti, e l'ostinazione dei cabalisti.

Non conoscendosi il Melagrano Apyrino, quello che chiude i grani avvolti da una polpa meno acida, resta di diritto per l'uomo il migliore fra i melagrani, e merita sopra tutti gli altri il nome di *Melagrano gentile*. È questa una pianta che s'innalza in albero; e in ciò si distacca sensibilmente dalla maggior parte delle altre varietà le quali in generale non formano che arbusti. Nel resto essa presenta gli stessi caratteri delle altre piante di *Melagrano*, e particolarmente il carattere singolare che distingue questa specie, quello cioè di portare i rami finiti in una punta legnosa equivalente ad una spina, e che forma la cima dei germogli. Nelle altre specie guarnite di spine s'incontrano sovente delle varietà che ne sono prive (L'Arancio di Portogallo). Un antico pregiudizio aveva fatto attribuire questa singolarità alla coltura, e, non essendo stato avvertito che le piante che ne erano dotate erano nate tali e che perciò la dovevano al seme, non si era riflettuto neppure, che, intanto esse erano state accolte di preferenza nei giardini appunto perchè godevano di questa prerogativa.

Nel *Melagrano* il seme non ha mai prodotto questo fenomeno, e perciò la coltura non ha potuto farsene ricca. Essa certamente dà della floridezza a queste piante e aumenta lo sviluppo dei loro rami; ma la spina che gli finisce non sparisce giammai.

Il fiore, come fiore, è una parte di molta importanza nel *Melagrano*: ma nella varietà gentile ei non figura che come il padre del frutto. Comparisce come nelle altre varietà quasi sempre sulla cima dei rami, per lo più solitario, e qualche volta a gruppetti di quattro o cinque riuniti, ed è composto, come in quelle, di un calice monofillo, turbinato, colorito, superiore, persistente e diviso in cinque lobi, entro del quale si aprono cinque petali ondati attaccati al calice, ed in gran numero di stami, i di cui filamenti fissati sul calice e più corti dei petali, portano delle antere ovali e circondano un ovajo inferiore, sormontato da uno stilo semplice a stimate irregolari: cangiato in frutto ei presenta un pomo sferico, coronato dal calice e diviso internamente da nove a dieci

loggie piene di un gran numero di grani attaccati alle placente membranose che formano le loggie e avvolti da una sostanza polposa e piena di sugo. Ed ecco ciò che distingue il *Melagrano gentile* dagli altri: la grossezza del frutto ne forma un pregio; ma non è quella che costituisca la sua superiorità, giacchè s'incontrano delle Melagrane di una grossezza straordinaria le quali chiudono dei grani a polpa subacida.

Quelli del *Melagrano gentile* hanno una polpa abbondante, colorita di un rosso vinoso, o per meglio dire di un bell'ametisto: è tenera, brillante, e si scioglie nel rompersi, in un sugo soave e grazioso che rinfresca e piace, ma che è reso meno grato dalla sostanza lignea dei semi che incomodano la bocca, e dei quali non si può sbarazzare preventivamente. I Ripostieri gli sbucciano nelle credenze e gli servono nelle mense sparsi di zucchero come le arancie. Quando però la Melagrana è veramente della qualità gentile, e che ha acquistata tutta la sua maturità, questo correttivo le è inutile, perchè non vi si sente ombra di acido.

Per averli in questo stato di perfezione bisogna che la pianta sia situata in un'esposizione ben'aprica e che il frutto non sia colto che nell'Autunno avanzato. È vero che si rischia di vederlo guastato dalle piogge, specialmente se si screpola o si apre, cosa a cui è molto soggetto; ma se l'Autunno corre asciutto, ei si perfeziona sull'albero e riesce più dolce.

La buccia delle Melagrane serve alla medicina sotto il nome di *Malicorium*, nome che Plinio fa venire da *Corium* (pelle) dicendo che il volgo si serviva di questa buccia per conciare le pelli (3): si pretende che sia un astringente: la polpa dei granelli è invece un rinfrescante, e se ne fa un sciroppo aggradevole che è in uso nelle malattie infiammatorie.

Il Melagrano pare originario della costa settentrionale dell'Africa, ed è da Cartagine che è passato in Italia. Plinio ce lo attesta positivamente, e dice che è da ciò che ha preso il nome di *Melo Punico*. Ei si trova spontaneo anche nella Persia, ma è probabile che vi sia passato dall'Africa o dall'Italia, ove si è naturalizzato, e dove si riproduce di seme, come nella Grecia, nella Spagna, e nelle parti meridionali della Francia.

Certamente, i semi che hanno cominciato a propagarlo in questi paesi devono essere stati dati da una delle razze gentili che si trovano nella coltura, perchè non è presumibile che i conquistatori dell'Africa abbiano portato in Italia delle piante a frutto *salvatico*; e che d'altronde è riconosciuto che i semi delle *Melagrane* gentili producono delle piante di tutte le razze e anche le più opposte fra loro.

Quindi fra noi il *Melagrano gentile* deve essere stato il padre di tutte le varietà *salvatiche*, e forse ancora di alcune delle varietà domestiche (coltivate). Le varietà mostruose invece devono esserci pervenute già fatte, o dal paese originario della specie, ove tutto favorisce il *mulismo*, o da qualche clima di una natura assai estranea da agire sull'indole dei principj sessuali come è successo per la varietà nana. Ora, è l'industria che gli propaga coi mezzi offerti dalla coltura. Tutti sanno che questi si riducono a quattro, cioè, la margotta, il ramo, il pollone e l'innesto. Il primo è in uso per le razze più rare come sono il *Prolifero* e il *Nano*; il secondo riesce per tutte, ma il terzo è il più comune, perchè il Melagrano getta naturalmente dalle radici una quantità di polloni che non hanno bisogno che di essere staccati dalla madre e posti isolati per formare una pianta. Io non credo che si pratici il quarto, perchè le piante di seme che forniscono i *soggetti* vengono difficilmente nelle coltivazioni e sono di una crescita lentissima. Io ne ho seminato espressamente, e ne ho ottenuto molte sulle quali ho provato l'innesto di Primavera *a sugo ascendente* mediante il combaciamento delle cortecce, egualmente che quello di State *a sugo travasato* fra cortecchia e legno. Il primo è il più facile, ed è di un successo sicuro: il secondo è più incerto, perchè il melagrano ha una cortecchia sottilissima; e perchè per l'*innesto* non si trovano gemme prive di spina da poter distaccare fuorchè nei tre o quattro primi nodi dei ramicelli più forti sortiti nell'anno.

Nel resto i frutti che ho ottenuti con questi innesti seguono la legge generale dell'innesto, ripetendo perfettamente i frutti della pianta che mi ha fornite le *marze*, nè vi ho potuto scuoprire il minimo indizio del *ritempramento* sperato dal Sig. Bosc.

Il Melagrano non si innesta che sul Melagrano: è un fatto già riconosciuto dagli antichi, e consecrato dal Palladio nei versi seguenti:

«*Punica non alios unquam dignata sapes*

«*Mala, nec externis associata comis,*

«*Ipsa suas augent mutato semine gemmas:*

«*Et sibi cognato pieta rubore placent.* Pallad. lib. 14.

Io ne ho fatta la prova sul *Cotogno* e sul *Giuggiolo*, e ha fallito in ambedue. Ho scelto il *Cotogno* perchè è la pianta che si presta di più ad unirsi con piante disgeneri, e ho scelto il *Giuggiolo*, perchè la sua vegetazione ha qualche analogia con quella del Melagrano: in ambedue la fogliazione precede la fiorazione, in ambedue il fiore sorte solo dalla metà di Giugno alla metà di Luglio e in ambedue il frutto matura in Ottobre. A malgrado di ciò i miei tentativi hanno fallito anche in questo. Mi resta a farne la prova sopra i *mirti*, i quali appartengono alla stessa

famiglia naturale, e che perciò possono avere delle analogie che non conosciamo.

Abbiamo osservato che il fiore, come fiore, è una parte di molta importanza nel Melagrano, e abbiamo indicate le modificazioni aggradevoli che ha subite dal *mulismo* nelle diverse razze di piante a fiori doppi di color rosso, di color giallo o variegati.

Ci resta a dire una parola delle sue proprietà medicinali e dei suoi nomi. Sino dal tempo di Plinio il fiore del Melagrano serviva alla medicina, e riceveva il nome particolare di *Balaustum*. Il Clarici (Hist. e colt. delle Piante rare. Venez. 1726) dice che è dalla somiglianza con questi fiori che ne è venuto il nome di *Balaustri* dato dagli architetti alle piccole colonnette che formano le loggie degli edificj e i recinti degli altari; e Plinio ci insegna che è pure da questo fiore, atto a tingere le vesti, che ne è venuto il nome di *balaustine* alle stoffe tinte di nero. (Vestes balaustinæ. Mart. in dist.).

I Botanici hanno dato il nome di *Balaustum* alle varietà che si distinguono per la doppiezza dei fiori: così, *Balaustia flore pleno majori*. G. B. Pin. *Balaustum flore minori Romanum*. Eist. etc. e sotto questo nome i fiori conservati nelle farmacie si conoscono anche al presente nella medicina.

Gli interpreti hanno voluto limitare il nome di *Balausto* al fiore al fiore del *melagrano salvatico*, e hanno preteso che quello del *domestico* ricevesse dagli antichi il nome di *Cytino* (Facciolatus, Lexicon Latinum). Ma se si esamina bene il testo di Plinio sul quale è stata appoggiata tale opinione si riconosce che è erronea.

Il Naturalista Latino dice che «il primo parto di questo pomo (Punica), quando comincia a fiorire è chiamato *Cytino*» e aggiunge, che «in questo *Cytino* vi sono dei fiorellini che sbucciano prima che esca lo stesso frutto, e che si chiamano balausti (4)».

Ora è chiaro che il primo parto del Melagrano, quando comincia a fiorire, è il *calice*, e che i fiorellini che sbucciano dentro del calice prima che esca lo stesso frutto, cioè a dire, prima che l'ovajo ingrossi e prenda la forma di frutto sono gli *stami*. Dunque il *Cytino* è il fiore in istato di *bottone*, e il *Balaustio* è il *fiore spiegato*, ossia la ciocca di filetti staminiferi che vi si aprono dentro.

Le foglie del Melagrano sono anch'esse di qualche uso per l'uomo: la medicina le riguarda come astringenti, e le arti le usano nei paesi ove questa pianta viene spontanea per tutte le operazioni nelle quali si impiega la noce di galla, la corteccia della rovere, la foglia di mirto, ec. cioè a conciare le pelli e a fissare il color nero delle stoffe.

Il disegno del Melagrano è l'ultimo lavoro della mia buona amica, la Bianca Moyon: essa ha lasciata l'Italia e con essa i suoi amici e la Pomona. Così io vado perdendo ogni giorno qualcheduno dei miei collaboratori o dei miei cari ... In questo stato di isolamento non mi resta che la mia campagna e i miei libri, solo sollievo per l'uomo che si avvicina al sepolcro senza consolazioni.

testo trascritto da Sergio Pedemonte (Isola del Cantone, Genova)

(1) Circa Chartaginem Punicum malum cognomine sibi vindicat. Aliqui Granatum appellant. Divisit et in genera apyrinon vocando cui lignosus nucleus abest. Sed candidior ei natura et blandiores sunt acini, minusque amaris distincti membranis. Alia structura eorum ut in favis communis. Nucleos habentium V species, dulcia, mixta, acida, vinosa. Samia et Egyptia distinentur erythrocomis et leucocomis. Corticis major usus ex acerbis ad perficienda coria: Flos balaustium vocatur, et medicinis idoneus, et tingendis vestibis, quorum color inde nomen accepit. (C. Plinius Naturalis Hist. lib. 13, cap. 19, p. 241. Vedi pure lib. 23, c 6, 1, 10.

(2) Io non ho mai veduto il frutto del *Melagrano nano*. La pianta che si coltiva nel Giardino delle Piante a Parigi porta i fiori ma non gli allega. Miller dice che non è più grosso di una noce moscata. Nelle Antille e nella Guiana si formano delle siepi con questo Melagrano, ma con i polloni che getta dalla radice. In verun luogo si moltiplica di seme.

(3) Vulgus coria maxime perficere illo novit: ob id malicorium appellant medici. Plin. lib. 23, c. 6.

(4) Primus pomi hujus partus florere incipientis Cytinus vocatur Græcis ... In hoc ipso cytino flosculi sunt, antequam seilicet malum ipsum prodeat, prorumpentes, quos balaustium vocari diximus. Plin. lib. 23, cap. 6, p.435, I. 40.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 286 di 354

PISTACCHIO GENTILE
o PISTACCHIO VERO DOMESTICO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 288 di 354

Il Pistacchio Gentile o Pistacchio vero Domestico

PISTACIA VERA HORTENSIS, *foliis imparipinnatis, foliolis ovatis, apice obtusis, aliquando trinis, sæpius quinis, fructu majori ovato, semine eduli, gustu dulci gratissimo. Vulgo, Pistacchio Gentile, o Pistacchio Domestico.*

IL PISTACCHIO GENTILE che si coltiva in Italia non è una varietà migliorata dall'arte, ma una fisionomia fortuita venuta dal seme del Pistacchio comune, e conservata dalla coltura col mezzo dell'innesto perché riconosciuta la più utile all'uomo per la grossezza e pel sapore del suo frutto.

Nello stato precario in cui vive fra noi, ove non esiste che innestata, essa forma un albero di grandezza mediocre: i suoi rami sono rari, aperti, nudi, coronati sulla punta da un ciuffo di foglie che gli dà un aspetto tutto particolare. Le foglie sono composta di un numero impari di fogliole, che, in generale, non oltrepassano le cinque, nè sono meno di tre, giacchè le poche che restano uniche o che si aprono in pari sono aborti visibili. La forma è ovale come nelle altre varietà, ma in questa sono più larghe e colla punta più ottusa: il verde che le distingue è più chiaro nella pagina inferiore che nella superiore, e in questa prende un liscio lucente. I fiori, piccioli, apetalati, e di un colore di porpore, sono portati da un grappolo composto di molti racemoli rari ed ascellari il quale esce sempre dalle ultime gemme della cacciata dell'anno antecedente immediatamente al di sotto della gemma terminale ove si apre il germoglio. I frutti sono ovali, ottusi alla base, puntuti sulla cima, rilevati nel mezzo, e della grossezza di un oliva: sono composti di una membrana pellicolare colorita di un rosso che ne forma il pericarpo esteriore, e di una capsula legnosa e sottile la quale racchiude una mandorla verdastra dolce aromatica che costituisce il frutto conosciuto sotto il nome di *Pistacchio*, e che è la sola parte edule.

Tale è il *Pistacchio femmina* della Sicilia di cui io possedo molte piante e che fornisce la qualità più stimata dei Pistacchi del commercio.

La prerogativa che ha fatto prescegliere questa varietà sopra ogni altra consiste nella grossezza del mandorlo, nel suo bel colore verde, e nel sapore.

Nella maggior parte dei frutti la cosa ricercata dall'uomo è il pericarpo, e questo in generale è altrettanto più grosso e delicato quanto lo è meno il seme. Nel Pistacchio invece, il pericarpo non

presenta alcun pregio come cibo: quindi in questa specie le varietà *mule* non solo non sono accolte e conservate dalla coltura, ma si riguardano come degenerazioni inutili, e si condannano a ricevere l'innesto. Certamente ne devono nascere di tempo in tempo nei paesi dove il Pistacchio vive in istato di natura: e in quei boschi si vedranno comparire talvolta Pistacchj nei quali la mandorla sarà abortita, e il pericarpo, ossia la tunica esteriore, che in natura è membranacea e sottile, sarà grossa e succosa; ma nessuno può farne caso perché sono inutili all'uomo, e perciò devono perire obliati come piante degenerate.

Il carattere che dà del pregio al Pistacchio agli occhj dell'uomo è dunque la grossezza dei cotiledoni; e questa tiene alla perfezione vera, ossia alla perfezione della Natura. Essa può dipendere dalla combinazione di due disposizioni particolari nella concezione, cioè 1.° dall'accumulo di una quantità straordinaria di mollecole elementari feminee in un ovaio, 2.° da una corrispondente affluenza di mollecole maschie omogenee nel fiore che lo contiene. La seconda di queste combinazioni non ha niente di straordinario perché nelle piante diclinie i maschj concorrono insieme in numero indeterminato e indistintamente in qualunque fiore, ma la prima deve essere rara perchè non può venire che da uno stato di robustezza e di perfezione organica straordinaria nell'individuo che la possiede, e forse dal concorso della coltura e del clima che ne favoriscono lo sviluppo. Quando però la concorrenza delle cause alle quali è dovuta si riunisce in un fiore, allora è necessario per renderla utile che una quantità corrispondente di mollecole organiche maschili si porti a combinarsi in quell'ovaio e vi formi un insieme. Se queste mancano il risultato può essere vario; o se ne combinano tante quante corrispondono a quelle che vi concorrono, e ne risulta un germe spiegazzato che ha un'organizzazione mostruosa. Ma quando delle circostanze favorevoli portano nell'ovaio straordinario una straordinaria quantità di polline, allora la combinazione è proporzionata e regolare; e il tutto che ne risulta, senza esser fuor di proporzione, ha però delle dimensioni più grandi e un'organizzazione più forte e più vivace.

E allora che compariscono le varietà che si chiamano *Domestiche*, e che si distinguono per la grossezza e per la polposità dei cotiledoni. Certamente quella che noi conosciamo e che si coltiva in Sicilia non è la sola che si sia formata in tanti secoli, né sarà la sola che sia stata fissata dall'innesto. Forse nella Siria e nell'India se ne coltiveranno anche delle migliori. Noi non ne conosciamo sin ora che tre, e la nostra è la più riputata nel commercio e nell'uso. Le altre due sono il *Pistacchio del Levante*, e il *Pistacchio di Barberia* detto ancora di

Tunisi. Il Pistacchio del Levante, che viene specialmente dalle Smirne, è più grosso di quello di Sicilia, ma il suo colore giallognolo e la minore delicatezza della sua pasta lo rendono meno ricercato: anch'esso però deve essere il frutto di una varietà fissata dall'innesto, mentre presenta costantemente una sola fisonomia, ciò che suppone provenire da un solo individuo. I *Pistacchi di Tunisi* sono i più piccioli, ma rivaleggiano con quelli di Sicilia pel colore verde della polpa che è quasi sempre vivissimo, e per la finezza della pasta: queste qualità però non sono uniformi in tutti, variando spesso in volume, in figura e in gusto, cosa che fa sospettare che provengono da piante spontanee che la coltura raccoglie ma che l'innesto non fissa.

Le varietà che si conservano dall'arte delle Dioecie non sono nè possono essere che femmine: l'uomo non cerca che il frutto, e questo non è dato che dalla pianta femmina. Essa ha bisogno di una pianta maschia per fruttificare, e l'arte si cura di associarlo nella coltura per evitare la sterilità delle altre; ma, in questa classe di piante i maschi sono comuni, e perciò nessun individuo ha maschio proprio: qualunque maschio della specie serve alla fecondazione di qualunque femmina, e assicura l'allegazione del frutto, ossia la combinazione del germe, ma l'ovaio resta quale si è sviluppato nella gemma, nè subisce la minima modificazione: è il germe che vi si concepisce per entro, che dipende dalla natura del polline che lo combina. Il pericarpo che avvolge la mandorla e la mandorla stessa erano già fatti in rudimento prima della fecondazione: quindi sono estranei alla sua azione. Essi costituiscono l'ovaio ove si combinano i principj sessuali, cioè a dire l'utero e l'ovo che gli accolgono, e che ne conservano e ne nutriscono il prodotto, ossia il germe. Questo dunque è il solo che può risentirsi dell'influenza dell'azione maschile, e questo non forma che un punto quasi impercettibile del frutto, e non ha nessuna importanza nel valore edule del medesimo.

Ecco la vera ragione per cui la natura del maschio si rende indifferente nel Pistacchio come frutto. Essa sarebbe importante se si trattasse di moltiplicarlo di seme per averne delle varietà. In quel caso non vi è dubbio che la qualità del polline potrebbe decidere della natura delle piante che proverrebbero da quei semi.

Sarebbe forse impossibile all'industria di concorrere a questo così detto miglioramento, sia nei rapporti di convenzione per avere delle varietà a frutto più grosso o più delicato, sia nei rapporti della natura per ottenere delle varietà più robuste o più feconde; ma è certo che le piante che ne verrebbero, presenterebbero tutte le gradazioni in questi due sensi, e che si avrebbero, come si hanno certamente nei paesi ove il

Pistacchio è indigeno, delle varietà di tutte le sorta nel cerchio sempre dei caratteri che sono essenziali alla specie.

Io non credo che questi tentativi possano convenire nei paesi che possiedono una varietà così gentile come quella della Sicilia. Le probabilità di ottenerne una migliore sono pochissime; e il dispendio di coltivare per tanto tempo infruttifere (sino all'età della pubertà) le piante che l'innesto potrebbe rendere produttive in pochi anni è un danno sicuro che non avrebbe compenso.

Quindi è nell'interesse del coltivatore di moltiplicare la varietà acquistata; e per questa qualunque maschio è buono purchè sia nello stato normale e non abbia difetti.

Non intendo perchè in Sicilia, invece di procurarsi dei maschj di seme, si ricorra all'innesto per conservarne uno particolare, che vi è stato portato probabilmente dagli Arabi all'epoca dell'introduzione di questa coltura all'oggetto di provvedere alla fecondazione delle prime piante femmine, per le quali non si sarebbe potuto aspettare senz'inconveniente il concorso dei maschj spontanei che avevano a nascere.

Eppure è questo l'uso di quei paesi: io ho avuti dei rami del maschio che si coltiva in Sicilia, e ne ho ora delle piante, e mi sono convinto che non differiscono da quelli della femmina gentile che nelle foglie, le quali sono un poco meno larghe e un tantino più lunghe, ma che non eccedono il numero di cinque, nè si distinguono nella loro fisionomia da quelle di molte altre piante spontanee che io ho acquistate col seme fuorchè nei lineamenti i più superficiali.

È dunque evidente che questo maschio è un individuo comune, che non può avere alcuna proprietà particolare, né meritare alcuna preferenza. Nell'accordargliela invece s'incontra in molti svantaggi. Il primo è la pena di doverlo conservar coll'innesto: il secondo è il pericolo del fallimento dell'operazione: il terzo è la minore prosperità della pianta che resta più picciola e vive meno.

Se i Siciliani adottassero il sistema dei semenzaj si convincerebbero dell'utilità dei maschj spontanei, e abbandonerebbero il loro *Domestico*: ma l'abitudine è una gran cosa: le prevenzioni hanno una magia che è difficile a dissipare, e vi vuole una fermezza non comune per superare le difficoltà che si oppongono sempre ai miglioramenti di ogni sorta.

I Siciliani innestano gli *Scornabecchi* (è questo il nome che si dà in Sicilia ai *Terebinti*) sul posto, e gli lasciano ove sono. Così almeno si pratica in Carini a 20 miglia da Palermo, ove il *Pistacchio* (la *Fastuca*, così lo chiamano i Siciliani) è coltivato in grande. In quel paese l'innesto si fa nel mese di Maggio, cioè a dire nel primo sugo, e si fa a

scudetto come quello degli aranci, staccando una gemma con un poco di corteccia dal *domestico* ed applicandola poi sul legno del *salvatico* mediante un'incisione nella corteccia che si stringe poi con un salice, e che si rallenta dopo dieci o dodici giorni.

Io ho eseguito quest'innesto in Finale anche in Luglio nel secondo sugo, e ha preso egualmente; la cacciata del primo anno si è distesa a più di un palmo; quella del secondo è già di tre palmi, e spero che in pochi anni raggiungerà le piante che ho avute di Sicilia, e darà dei frutti com'esse. Alcuni pretendono che il maschio *Terebinto* possa supplire al *Pistacchio* per la fecondazione delle femmine. L'affinità che passa fra queste due piante è così grande che non troverei strano che potessero fecondarsi reciprocamente. In questo caso si potrebbero eccitare dei dubbj sopra gli effetti di tale fecondazione: il primo, che è quello di dar vita al germe, è la conseguenza necessaria della combinazione dei sessi, e questo basterebbe per assicurare la vita del frutto e la sua maturazione: la fecondità del seme in esso contenuto, e i caratteri delle piante che ne nascerebbero sono gli effetti che ci sono ignoti e sui quali si potrebbero eccitare delle questioni.

In massima le combinazioni eterogenee dei sessi legano dei semi guazzabugliati ma capaci di vita e che germinano: quindi i frutti che ne proverrebbero, oltre al conservare le qualità naturali per ciò che riguarda la grossezza e la delicatezza dei cotiledoni, potrebbero ancora conservare la facoltà di nascere e di fruttare.

Resta a vedersi cosa sarebbero poi i frutti di queste piante composte delle due specie; e se il miscuglio, nelle sue risultanze, fosse in profitto o in perdita per i bisogni dell'uomo.

I frutti del seme ibrido sono sempre mostruosi, e i frutti mostruosi sono in genere i più ricercati. In essi la mancanza degli organi della generazione è compensata da una soprabbondanza di volume nelle parti parenchimatose, e da una delicatezza nel loro tessuto che le rende più gradite al palato e più nutritive. Ma noi abbiamo veduto che nel nostro caso queste qualità non hanno alcun pregio, perché nel *Pistacchio* non si cerca il pericarpo ma il seme. È dunque evidente che gli ibridi del *Terebinto* col *Pistacchio* non potrebbero essere che mostri curiosi ma senz'utilità per l'uomo.

Poche piante danno un prodotto così lucroso come il *Pistacchio*. A Carini, ove ei vive sullo *Scornabecco* (*Terebinto*) e dove perciò non s'innalza più di 25 a 30 palmi (metri 6 ½ a 7 ½) il raccolto di una pianta delle più floride giunge a venti rotoli siciliani di *Pistacchi* freschi, ciò che corrisponde a 27 chilogrammi di *frutto in scorza*, il di cui valore varia secondo le circostanze, ma che si può sempre calcolare a

centesimi 50 il chilogrammo, e perciò a franchi 13.50. È questo il massimo delle coltivazioni: il prodotto medio si può fissare alla metà, mentre, in generale, i Pistacchi di Carini non oltrepassano 10 a 15 palmi di altezza, nè danno più di otto dieci rotoli di frutto.

Quanto si potrebbe aumentare se si adottasse il sistema di innestare sul *Pistacchio spontaneo*, e di formare delle *Pistacchiere* artificiali con piante nate in semenzaio e coltivate in giardino invece di farle sui *Terebinti* viventi nei boschi come si pratica in Carini!

Una coltura ragionata ne aumenterebbe ancora il prodotto coll'aumentare il numero dei maschj: in Sicilia se ne innesta uno per ogni cento femmine; ed è per questo che i due terzi delle drupe falliscono e restano vuote. Io ne ho fatta disegnare una in tale stato nella Tavola che rappresenta il ramo col frutto per dare un'idea di tale fenomeno: non ho potuto farne figurar veruna colla mandorla formata, perchè la mia pianta non ha ancora la compagnia di un maschio che fiorisca, e le fallisce tutte. Non vi è alcuno però che non conosca i Pistacchi del commercio, e che perciò abbia bisogno di vederli figurati.

testo trascritto da Maria Francesca Nonne (Fonni, Nuoro)

PISTACCHIO SPONTANEO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 296 di 354

Pistacchio vero spontaneo

PISTACIA *foliis impari-pinnatis, foliolis ovatis a 5 ad 5 jugis, floribus divisis, calice quinquefido in masculis, trifido in foeminis, corolla semper nulla, stilo trino, fructu drupaceo monospermo. Vulgo, Pistacchio salvatico, o Pistacchio vero spontaneo.*

I PISTACCHI, che Jussieu ha posti nella famiglia delle *Terebintacee*, e che nel sistema Linneano appartengono alle *Dioecie Pentandrie*, si dividono in tre specie conosciute sotto i nomi di *Pistacchio vero*, di *Terebinto*, e di *Lentisco*. La prima è la sola che produca un frutto aggradevole ricercato dal lusso, ed è quella perciò che forma l'oggetto del presente articolo. Noi l'esamineremo nel suo stato normale, in quello stato cioè che costituisce la specie.

In un altro articolo daremo la descrizione della varietà gentile che fornisce i pistacchi del commercio, e forma l'oggetto delle coltivazioni della Sicilia.

Il *Pistacchio* è dioecio: in ambi i sessi la pianta si sparge in rami aperti e sottili, che sulla punta si aprono in germoglio, e che svolgono i fiori sulle ultime gemme della cacciata di Estate. Nel maschio, i fiori, disposti in grappoli divisi in racemi ascellari, consistono in un picciolo calice quinquefido, e in cinque stami sormontati da antere tetragene, le quali si svolgono in un polline giallo, denso e abbondantissimo. Nella femmina il calice è diviso in tre parti, e circonda un ovaio superiore, il quale, mediante la fecondazione, si cangia in una drupa secca, ovoidale o sferica, contenente una mandorla monosperma e verdastra, la quale, constando di un principio farinoso e di un olio grasso e dolce, riesce gradevole al gusto, e si mangia in più modi sotto il nome di *Pistacchio*.

Le foglie sono alate con impari, e le fogliole che le compongono variano in numero secondo i diversi individui, e anche nell'individuo medesimo fra il tre e l'undici, dovendosi riguardare i pari come effetto d'aborto. Esse sono, ora oblunghe e puntate, ora ovali e ottuse, e cangiano ancora nella grandezza e nelle diverse gradazioni del verde che le colora, ma non oltrepassano mai nell'uno e nell'altro i limiti fissati alla specie.

In ambi i sessi i fiori precedono la fogliazione: escono in quantità nell'Aprile, ed escono sempre nelle ultime gemme laterali della cacciata dell'anno antecedente, e allegano in Maggio. I maschi si cuoprono di polline, lo emettono, e cadono con tutto il grappolo. I feminei si aprono a riceverlo, e se sono fecondati, allegano e persistono. Sono questi i caratteri botanici che distinguono specialmente i *Pistacchi*. Essi però ne

presentano degli altri che chiamano l'attenzione dei fisiologi, perchè consistono in un'economia di vegetazione propria solo a questa specie. La Primavera è per tutte le piante l'epoca della germogliazione. Il sugo ascendente, che la precede nei Pistacchi come negli altri alberi, si presta all'innesto *a marza*; ma questo primo movimento è breve e quasi insensibile, essendo subito seguito da un'effusione generale di sugo, che nella sua soprabbondanza, spargendosi fra il libro e l'alburno, non solo fornisce allo sviluppo dei fiori e all'allungamento dei germogli, ma serve ancora e nel medesimo tempo, all'aumento degli strati corticali e legnosi.

Quindi il *Pistacchio* si presta all'innesto a *gemma* sino dal primo aprirsi della germogliazione, perchè in esso la corteccia si stacca sino d'allora dal legno, cosa, che nelle altre piante fruttifere ha luogo solamente sul principio della State, quando la nuova testa dell'albero è compita, ma non vi si presta più dopo la fioritura, perchè il sugo, entrato a separare queste due parti del tabo vegetale, vi si addensa allora e le riattacca. In questo modo il Pistacchio compisce in tre a quattro mesi la rivoluzione periodica di vita che le altre piante non compiscono che in tre stagioni: e per una singolarità da rimarcarsi ne ricomincia una seconda sul cadere di Luglio, che finisce come negli altri alberi a foglia caduca coll'entrar dell'Inverno. In questo secondo periodo di vegetazione si eseguono con più successo gl'innesti a *scudetto* e ad *anello* perchè in esso il movimento è più forte, e il sugo più abbondante e più organizzato, sicchè le gemme innestate muovono subito, si distendono, e maturano prima dell'abbandono delle foglie come tutti gli altri getti dell'albero.

La doppia cacciata del *Pistacchio* accresce i suoi rami in lunghezza, ma non influisce sulla sua fruttificazione: essa, a dir vero, è molto abbondante, mentre ogni ramo getta più grappoli, e questi sono composti di molti racemi, portanti un grandissimo numero di frutti, la cui allegazione non dipende che dall'abbondanza maggiore o minore del polline che gli feconda, ma la loro crescita e la loro maturazione seguono gli stessi periodi degli altri frutti autunnali. Il fiore nasce ed allega in Aprile, acquista la sua grossezza dentro del mese di Agosto, e compisce la piena maturità in Settembre. Giunto a questo stato, la membrana che avvolge il nocciolo in cui è rinchiusa la mandorla perde il suo colore rossiccio, e si avvizza, e il frutto abbandona la pianta. Raccolto dall'uomo, o gli serve di cibo, sia nel suo stato naturale come frutto, sia accomodato come condimento o come confetto: o confidato alla terra germina al ritornare della Primavera, e ripete una pianta

della specie della madre, ma con una fisonomia propria che la distingue dai suoi fratelli.

Se il *Pistacchio* è seminato subito dopo la sua caduta dall'albero, l'umidità della terra conserva la sua vitalità, ma non la sveglia. La Natura ha riservato al calore della Primavera il potere di mettere in moto i principj di vita che ha posti nei semi; ma per conservare questi principj bisogna garantire la mandorla dall'azione dell'irrancidimento a cui va soggetto l'olio che essa contiene, e non vi è mezzo migliore della terra. L'azione dell'aria altera con facilità quest'olio, e allora il Pistacchio perde la facoltà di germinare: è questa la ragione per cui ne nascono così pochi quando non si seminano freschi. La germinazione del *Pistacchio* è *ipogea*: i suoi cotiledoni servono a nutrire il germe, ma succhiati da lui perdono la loro sostanza e disseccano.

Una radichetta bruna, rotonda, indivisa, sorte dal punto di riunione dei cotiledoni, e si dirige al basso. La piumetta che si spiega in senso opposto, presenta nel suo primo sviluppo, uno stelo erbaceo triangolare e bianchiccio, molto più grosso della radichetta, il quale all'uscir di terra si tinge in verde, si arrotondisce, prende la forma conica impicciolendosi nell'allungarsi, e finisce in due fogliette opposte, rotonde, cartilaginose, che si distendono a poco a poco assottigliandosi in foglie naturali, e che sviluppano dal punto della loro unione un filetto rossiccio finito in un nodo da cui parte un secondo stelo dello stesso colore, e che forma perciò il primo internodio della pianta (*Meritallo* del Sig. du Petit: Thouars). Cresce in questo modo il Pistacchio per quasi un mese allungandosi per lo più in due a cinque internodj, e poi si arresta. In questo stato di sospensione in crescita, il tessuto che si è disteso, s'impingua e si consolida, e le gemme, solo abbozzate, si legano e maturano: ciò succede tra il Giugno e il Luglio. Giunti verso la metà di questo mese la gemma terminale che si era fermata per maturare, muove di nuovo come in Primavera e si apre in una seconda cacciata che si arresta in pochi giorni, e che, acquistando nel restante dell'Estate la maturità delle prime, finisce all'avvicinarsi dell'Inverno per abbandonar le sue foglie come le altre, e riposare sino alla Primavera. Tale è il *Pistacchio* in natura, e tali sono le proprietà generali che lo caratterizzano.

Infinite però sono le fisionomie che variano gli individui componenti la specie, non nascendone mai due eguali, e cangiando all'infinito a seconda delle combinazioni delle mollecole elementari dei sessi nella concezion di ciascuno. Io non so se esistano in Europa delle *Pistacchiere* di *piante spontanee* (ARBRES FRANCS). Quelle che si coltivano in Sicilia sono tutte innestate sul Terebinto (PISTACIA

TEREBINTHUS; LIN.), ed appartengono tutte ad un individuo, che un seme costituito più felicemente dei semi ordinarj ha sviluppato nel suo clima nativo, e che producendo un frutto più gentile di quello dei Pistacchi comuni, è stato conservato dall'arte, e moltiplicato coll'innesto: ma è certo, che nei paesi ove la specie è originaria, i Pistacchi si propagano di seme, ed ivi ogni pianta che nasce ha delle fattezze sue proprie. Poche forse eguaglieranno nella gentilezza del frutto quella che ci ha conservata la coltura, ma ne potrebbe nascere più d'una che la sorpassasse. Il caso, che produce le combinazioni sessuali, è quello a cui si devono queste generazioni straordinarie: il volerle predisporre con delle seminagioni calcolate, siccome ha preteso di fare il Sig. Vans-Mons nei Peri, è un vero paradosso.

La stessa pianta co' suoi semi produce degli individui di cento forme diverse, e molto diverse le une dalle altre. Come dunque riconoscere in tanti effetti così contraddittorj fra loro una causa diretta a produrne un solo?

Il *Pistacchio* che ha fornito il ramicello figurato nella Tavola che accompagna questa descrizione è un individuo nato di seme che vive in Savona nel giardino del Sig. Cav. Picco, e che ha più di 80 anni. È una pianta femmina, ma per una singolarità rarissima, mette sulla cima dei fiori maschili, e produce perciò dei frutti fecondi. Essi si distinguono dai Pistacchi del commercio perchè sono più piccoli e più rotondi, ma la mandorla che chiudono è un vero pistacchio, e ha il medesimo colore e il medesimo gusto del *Pistacchio Gentile*. Io ne ho seminati alcuni i quali hanno germinato, e in questo momento ne ho due piante già molto belle: non vi è dubbio che i loro frutti saranno diversi da quelli della pianta madre, nè vi sarebbe da sorprendersi se fossero anche più grossi: ma chi oserebbe mai calcolare le fisionomie opposte ora in meglio, ora in peggio, che potranno venire da essi e qual industria mai potrebbe predisporle? La mia villa sperimentale contiene tre altre generazioni di Pistacchi seminati in diverse epoche con frutti venuti di Levante o di Sicilia. I più adulti hanno 14 anni, e spero che non tarderanno a dare dei frutti.

Intanto osservo che fra i molti individui che ne possedo ve ne sono alcuni che si avvicinano alla fisionomia del *Pistacchio Gentile*, ma che i più si annunziano per individui molto differenti e somiglianti un poco al *Terebinto*. Ne ho uno che cresce dritto con vigore, e che forma un bel tronco di tre metri di altezza, forte disteso e coronato di rami molto vegeti: le sue foglie hanno le fogliole larghe ottuse, e in numero di tre a cinque. Un'altra pianta della medesima seminazione non si è ancora alzata in otto anni più di un metro sopra terra, ma il suo tronco è forte,

robusto e guarnito di molti rami corti e grossi a nodi rapprossimati, coronati di ciuffi di foglie folte che si dividono in tre a cinque fogliole larghe e ottuse come nel primo.

Molti altri sono cresciuti a tre in quattro metri di altezza, ma il loro tronco è gracile e sottile, e le foglie che portano sono composte di fogliole più picciole più allungate, e in numero di cinque a undici. Io non spero di trovare in alcuno una varietà che possa stare al confronto della varietà gentile che si coltiva in Sicilia. Sono combinazioni rare e che si incontrano solo nei paesi ove la specie è indigena. Mi propongo perciò di abbandonarli per la maggior parte all'innesto, dopo però che ne avrò conosciuto il frutto. Conto in questa maniera di assicurarmi delle piante di *Pistacchio Gentile* più grandi e più belle di quelle dei Siciliani, i quali le innestano sul *Terebinto*. È questo in natura un arbusto che cresce poco; e, sopra un piede di razza picciola, l'innesto non può prendere lo sviluppo che sarebbe proprio alla sua specie.

Il *Pistacchio* invece è di sua natura un grand'albero: la pianta del Sig. Cav. Picco è un esempio della grossezza di cui è suscettibile. Ha l'altezza di metri dodici: il suo tronco a raso di terra ha il giro di palmi otto o metri due, e lo conserva di palmi 7 o metri 1,75 all'altezza di palmi 20 o metri 5. La sua testa, formata da una massa grandissima di rami lunghi e robusti, eguaglia quella di una bella quercia, e se avesse un maschio vicino potrebbe produrre delle staia di frutti: il suo diametro è palmi 32.

Alcuni hanno veduto nelle diverse qualità del Pistacchio delle specie distinte, ammettendo per tali la *Pistacia trifolia*, e la *Pistacia Narbonensis*, e ciò per aver ritrovato in una le foglie composte di tre fogliole, e nell'altra di cinque.

Abbiamo già osservato che queste differenze di numero nelle fogliole, non sono che tratti di fisionomia che variano fra il tre e l'undici, e che distinguono individualmente ogni pianta che nasce di seme; e abbiamo veduto ancora che se ne trovano talora delle diverse riunite nel medesimo individuo. In generale il cinque è il numero che si pronuncia nelle varietà più gentili, ed è sempre accompagnato da una maggiore larghezza nel disco della fogliola e da una maggiore ottusità nella punta. Il sette, il nove e l'undici seguono le varietà ordinarie e sono i più comuni: gli altri impari non sono che particolari a poche foglie che si spiegano in mezzo alle altre, e i pari sono l'effetto di fogliole abortite.

Alcuni invece di aumentare le specie nel *Pistacchio* le diminuiscono riunendole al *Terebinto*, che considerano come il *Pistacchio tipo*, chiamato da essi il *Salvatico*, in opposizione dei *Pistacchi veri* che

chiamano i *domestici*. È questa un'opinione che non lascia di avere dello specioso; ed io sono stato lungo tempo indeciso sulla sua verità. Di fatto, quando si esaminano queste due piante nello stato di natura, non vi si trovano differenze che siano veramente specifiche.

La stessa figura, lo stesso abito, gli stessi caratteri botanici, la stessa economia di vegetazione, tutto concorre a farli considerare come aventi una medesima origine. Coloro specialmente che seguono il sistema del miglioramento graduale delle specie, ne trovano la dimostrazione nelle loro teorie.

Il *Terebinto* è il *tipo*, direbbe il Sig. Sageret: *civilizzato dalla coltura, ha formato il Pistacchio*. Ecco in fatti come ragiona questo scrittore, parlando dei Peri, nella sua Pomologia fisiologica, ove comenta il sistema del Sig. Vans-Mons di Bruxelles. «Tutto l'essenziale del metodo dei Belgi per migliorare le specie si riduce in fondo a seminare dei grandi di buone Pere, a innestare le loro provenienze, a riseminare i grani di queste provenienze, e a continuare lo stesso metodo sino ad un numero indeterminato di generazioni successive ... Questo sistema posa sopra il gran principio, cioè che più le varietà si allontanano mediante le seminazioni successive e ripetute dal loro tipo primitivo, più i semi di queste varietà sono rinnovellati (espressione di M. di Vans-Mons) più per conseguenza si deve ottenere di miglioramento e di perfezionamento.» *Pomol. Physiol. p. 265 e 266.*

Condotto da queste massime il Sig. Vans-Mons, e dietro lui il Sig. Sageret e i suoi seguaci riconoscono le varietà più preziose dei Peri come una conquista dell'industria che a forza di seminazioni e di innesti ha potuto *civilizzare* il *Pero salvatico* (è l'espressione del Sig. Vans-Mons), che riguardano come il pero primitivo, e il padre di tutti gli altri. «Il *Dojenè*, e la *Crassanne, etc.*, ci dice, non erano nella loro origine così buoni come lo sono al presente ... È l'età e l'innesto che gli hanno perfezionati.» *Sageret, Pom. Physiol. p. 274.*

Così essi considererebbero il *Pistacchio* come un *Terebinto civilizzato*, col mezzo di una coltura non interrotta di secoli, e di una ripetizione indeterminata di seminazioni e di innesti.

Io mi riservo ad esaminare il sistema nella parte scientifica, e passo per ora a trattar la questione nel caso concreto delle due piante. Le differenze decise che separano il *Pistacchio* dal *Terebinto* consistono unicamente in due cose, cioè, nella grandezza dell'albero e nella grossezza del frutto, e questi a dir vero sono caratteri che in regola non costituiscono che varietà.

Le dimensioni delle foglie non possono essere considerate, poichè si incontrano spesso nei boschi fra le migliaia di individui alcuni

Terebinti che hanno le fogliole così larghe e così ottuse quanto quelle dei molti *Pistacchi* di seme. Dunque il *Pistacchio* potrebbe essere un *Terebinto civilizzato* nel sistema de' Belgi, e nel mio potrebbe essere una varietà, ossia una fisionomia, giacchè se delle combinazioni straordinarie nella concezione dei germi, possono aver prodotto dei *Terebinti* a foglia larga e ottusa, altre combinazioni più straordinarie ancora potrebbero averne prodotti di quelli a pianta più grande e a frutto più grosso come i *Pistacchi*. Il raziocinio è stringente in ambi i sistemi, ma se si va più avanti nel medesimo, se ne scuopre facilmente la fallacia. Nel sistema dei Belgi la conquista fatta dalla coltura si deve perdere colla cessazione della causa che l'ha prodotta. Il Sig. Sageret conviene di questo principio (pag. 270). Ora, ciò stabilito, come sono divenute e come si conservano *Pistacchi*, le migliaia di piante che nascono tali spontaneamente nella Siria e nelle Indie senza che alcuno le abbia mai innestate e riseminate? e come mai i semi della varietà gentile che possediamo, e che da secoli si moltiplica fra di noi coll'innesto, non la migliorano nel riprodurla, siccome nel sistema suddetto avrebbero fatto a principio per formarla, ma la variano invece e quasi sempre in peggio, almeno nel senso del nostro interesse, producendo delle piante a frutto più piccolo, senza poi ritornar mai ai pretesi tipi? Queste poche obiezioni bastano certamente non solo per sciogliere la questione dell'identità della specie nel sistema dei Belgi, ma ancora a distruggere il sistema medesimo. Passiamo ora a trattarla secondo i principj della nostra teoria,

Se il *Pistacchio* fosse una varietà del *Terebinto*, essa sarebbe stata prodotta da qualche seme costituito straordinariamente nella sua concezione: e i suoi frutti o sarebbero muli, se la combinazione fosse stata irregolare, o, nel caso che fosse stata regolare, ripeterebbero seminandosi le combinazioni normali proprie alla specie. Per lo stesso principio, i semi di *Terebinto* ripeterebbero di tanto in tanto qualche altra combinazione, somigliante a quella che si suppone aver prodotto il *Pistacchio*; e avremmo in questa pianta, come l'abbiamo nelle altre, una gradazione di varietà che si legherebbero l'una coll'altra, e nelle quali il *Terebinto* e il *Pistacchio gentile* formerebbero i due estremi.

Ma la cosa succede ben diversamente. In tanti secoli che il *Terebinto* si propaga di seme nei nostri boschi, nessuno ne ha mai incontrata alcuna pianta avente i caratteri del *Pistacchio*. Tutte quelle che vi si incontrano conservano la picciolezza del grano del *Terebinto* che mai si trova mangiabile, e non crescono che in arbusti di una grandezza mediocre.

Così veruno mai ha veduto un *Terebinto* nato nei semenzai di *Pistacchi*: vi si trovano bensì tante fisionomie quante sono le piante che vi nascono, ma hanno tutte costantemente l'insieme dei lineamenti che distinguono la specie, e i caratteri che la costituiscono. È dunque forza il concludere che il *Pistacchio* e il *Terebinto* sono due piante originarie formanti due specie distinte, e aventi ciascuna le sue varietà, cioè a dire delle fisionomie sempre diverse, che si cangiano in ogni generazione, e che non si conservano identiche se non che col mezzo dell'innesto, mentre senza di questo perirebbero coll'individuo col quale sono comparse siccome succede a tutte quelle che non essendo raccolte dall'uomo restano nei boschi, abbandonate a se stesse. È noto che il *Pistacchio* è una pianta originaria dell'Asia, e che la Sicilia è il solo paese in Europa ove vi si coltivi in grande. Ivi però, per quanto mi consta da relazioni che mi sono procurate da Palermo, non si coltiva che la *varietà gentile* che fornisce i *Pistacchi* del commercio, e che vive innestata sul *Terebinto*. Il *Pistacchio di seme*, o vi è sconosciuto, o vi è trascurato: pure se si seminasse in grande ei darebbe delle varietà assai buone, le quali per la grossezza dell'albero e pel suo gran prodotto, bilancerebbero i vantaggi della varietà straordinaria conservata dalla coltura: è vero che la loro pubertà è tarda, e che la loro riuscita è incertissima e rare volte felice; ma è vero pure che anche non volendo avere la pazienza di aspettare la fruttificazione delle piante *spontanee* si troverebbe sempre del vantaggio nel procurarsene coi semenzai per avere dei soggetti per l'innesto. In questo caso bisognerebbe prendere delle precauzioni nella scelta delle semente.

In tutti i tempi si è molto disputato sopra questo punto di industria agricola, e sembra che tutti si siano messi d'accordo sull'importanza di una scelta, ma non si è mai convenuto sui caratteri che possono servire a dirigerla. Alcuni hanno dato la preferenza alla grossezza, altri al contrario alla picciolezza, molti al grado di maturità dei semi, e vi sono stati dei fisiologi che hanno persino creduto che il serbo più o meno lungo del grano e l'epoca della sua seminazione, potessero influire sulla natura del germe che contiene, come se questo anche nei suoi più semplici rudimenti potesse cangiar di organizzazione dopo la sua concezione.

Io ho dimostrato nella mia *Teoria* che l'industria può turbare la concezione preparandola artificialmente con una fecondazione irregolare, e che con questo mezzo può provocare il *mulismo* degli individui che ne provengono, ma non trovo un fatto in natura che possa lasciar congetturare la possibilità di migliorarne, o deteriorarne le combinazioni; nè credo che in verun caso l'ispezione oculare del seme

possa scoprire la struttura interna del germe che contiene, e molto meno i caratteri che deve sviluppare colla germinazione.

La grossezza è per l'ordinario un indizio di robustezza, ma non è raro che si trovi compagna del *mulismo* o di altri difetti organici. I semi del garofano a fiori semi-doppj, che è un mostro, sono sempre più grossi degli altri, e i semi dell'*Arancio bianco* che non prosperano mai, sono i più grossi fra i semi di questa specie, compresi quelli del *Pomo di Adamo*, che è il più grosso fra gli agrumi, e che ha i semi gracilissimi. Meno poi la grossezza, qual altro carattere sensibile può presentare un seme per essere preferito ad un altro? Ciò si osserva in generale sui semi. Nel particolare però dei *Pistacchi* vi è un'osservazione a fare che può non essere indifferente.

Il Pistacchio è dioico: il fiore femineo riceve la fecondazione dal fiore di una pianta distinta, e può riceverla dal *Terebinto*, egualmente che dal *Pistacchio*. In questo caso sembra probabile che il seme concepito dall'unione delle due specie, debba dare dei prodotti diversi da quelli che risultano dalla combinazione dei due sessi omogenei. Saranno essi migliori, o peggiori? Nell'ordine della Natura non possono essere che inferiori: nell'interesse dell'uomo non sarebbe strano che fossero invece da preferirsi. Ma come determinarlo? Non credo che esista ancora un fatto conosciuto sul quale fondare un'opinione.

In massima, i germi concepiti nell'unione dei sessi del *Terebinto* con quelli del *Pistacchio* devono essere *ibridi*, e perciò *muli* o *semi-muli*, e in questo caso il risultato sarebbe un mostro, cosa che per lo più ha un pregio nell'interesse dell'uomo. Pare adunque che i *Pistacchi* provenienti da una femmina fecondata dal *Terebinto* debbano essere esclusi come semi. Esamineremo in un altro articolo i vantaggi che possono avere come frutti.

Il *Pistacchio spontaneo* è dunque un essere collettivo e non un individuo: quindi non si può descrivere che genericamente. Io non so se in Europa se ne incontrino in alcun luogo. Abbiamo già veduto che quelli che si coltivano in Sicilia appartengono tutti ad un individuo fissato dalla coltura. Sono della medesima qualità quelli che si coltivano a Marsiglia e a Nizza dove sono così rari che si mostrano come una curiosità.

Io non posso determinare i caratteri di quelli che si coltivano nei contorni di Montpellier, ove non ho avuto il pensiero di esaminarli, quando vi sono passato; e stando a ciò che ne dice il nuovo Duhamel dovrei credere che sono spontanei. Si legge in quest'Opera alla pag. 71 del Tom. IV, che il *Pistacchio* a frutto subrotondo e a foglie varianti fra le tre e le sette fogliole è talmente acclimatato in Europa che cresce

naturalmente nei contorni di Montpellier e altrove. In questo caso egli sarebbe *spontaneo*; ma non saprei come conciliare questo carattere col numero determinato delle fogliole, e colla forma costante dei frutti che vi attribuisce l'autore, mentre, se cresce naturalmente e che perciò proviene da semi, deve necessariamente presentare tante fisionomie quante ne sono le piante.

Tutti gli altri Pistacchi citati dagli scrittori appartengono certamente ad una varietà fissata dall'innesto, e probabilmente a quella che si coltiva in Sicilia. Tali per esempio sono le piante che, secondo il nuovo Duhamel, si coltivano dal Sig. Delezermes nella pepiniera imperiale del Roule, e che hanno fornito il campione per la figura che si vede rappresentata nel Tom. IV della sua Opera, e tali dovevano essere quelle citate da Miller, le quali si coltivavano ai suoi tempi ad aria aperta nel giardino del Vescovo di Londra, Fulham, e in quella del Duca di Richmond a Goodwood nel Sussex.

La piante *spontanee* in genere non prosperano mai nelle colture artificiali, perchè non vi possono prendere lo sviluppo necessario per diventare fruttifere, e perchè se lo prendessero diventerebbero fuor di proporzione dei locali. Le innestate invece restano più picciole e fruttano subito e facilmente perchè l'innesto è già pubere, e non tende che a fruttare: esse perciò sono le preferite in questi casi in quasi tutte le specie. Il Delonchampio però nella sua Storia generale delle Piante cita dei Pistacchi venuti di seme in Venezia nel vico della Giudaica, e in Parigi nei giardini della Chiesa di Santa Maria, i primi veduti da Ermolao Barbaro, e i secondi dal Ruellio; egli aggiunge che in Lione il Pistacchio ha portato dei frutti (*Historia Generalis Plantarum, Lugduni* 1587). Che che ne sia però di questi esempi sarà sempre vero, che il *Pistacchio spontaneo* non può essere coltivato con vantaggio che pel solo oggetto di destinarlo all'innesto, meno nei paesi ove è indigeno, nei quali può fornire nel gran numero qualche nuova varietà pregevole a qualche riguardo.

testo trascritto da Piero Belletti (Torino)

Uliva Gentile



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 308 di 354

Ulivo Gentile

OLEA SATIVA ITALICA, *trunco maximo procerissimo, flagellis longissimis pendulis, folio amplo elissoidali, floribus racemosis numerosissimis, fructu maedio, oleo dulci ex-luteo albescente lenissimo. Vulgo, Ulivo Gentile.*

Correggiolo, Frantoio, Razza, Tagliasca, Lavagnina, Lucchese, Olivier de Grasse, Olivier pleureur.

Il primo ULIVO che ha cominciata la specie era un individuo distinto da tutti gli individui della sua discendenza, come il primo uomo era distinto dagli uomini che gli sono succeduti. Egli doveva avere ed aveva una fisionomia propria che non si può più ripetere e ogni individuo della sua discendenza ne deve avere egualmente una sua particolare.

È la scelta delle *fisionomie* che più convengono ai bisogni dell'uomo, ossia degli *individui* ch'esse distinguono, che forma la ricchezza dell'Agricoltura.

Tutti modellati sopra un tipo comune, devono aver tutti dal più al meno la prerogativa di produrre dell'olio, ma non possono averla tutti nel medesimo grado, nè quest'olio può essere in tutti della medesima perfezion relativa. La loro costituzione organica stabilisce essa pure delle altre differenze che devono influire sulla loro importanza agricola. Prodotti egualmente dalla combinazione di due principj omogenei ma diversi, si risentono necessariamente non solo delle differenze individuali di questi principj, ma ancora delle diverse proporzioni colle quali essi concorrono a formarli. Così sortono dal medesimo albero dei semi più o meno ben organizzati, e di un'organizzazione infinitamente variata, e perciò le piante che svolgono sono tutte diverse. Le une si distinguono per la robustezza del tessuto o per la facilità di svilupparsi e di crescere; altre per una fecondità naturale che risponde con generosità alle cure della coltura: in talune si incontra della precocità nella fioritura o nella maturazione dei frutti, in altre finalmente una disposizione particolare per l'allegagione. Tutte presentano delle particolarità non solo nelle loro forme e negli accidenti della loro vita, ma ancora nelle forme e negli accidenti che distinguono i frutti e la loro sostanza. La Natura fa pompa in questo di una ricchezza di modificazioni indefinita, e ogni seme ne presenta una nuova. Tocca all'uomo a scegliere quelle che più convengono ai suoi bisogni e fissarle. Iddio gliene ha dati i mezzi, accordando alle piante la prerogativa preziosa di poter essere suddivise indefinitivamente, e di vivere nelle loro parti separatamente sia col mezzo degli *innesti*, sia con quello delle *radicazioni*; e ha dato così all'agricoltura il modo di

moltiplicare l'individuo quasi tanto facilmente quanto la natura moltiplica le specie e renderlo immortale. L'uomo industrioso ne ha profittato e ha scelto, ma non sempre colla medesima intelligenza e colla stessa fortuna. Delle accidentalità hanno determinato ordinariamente le prime scelte, e queste perciò sono state numerose, indeterminate e imperfette. Bisogna procedere a delle scelte secondarie: è questo lo scopo della scienza agricola nello stato di raffinamento a cui è stata portata dalla civilizzazione e dall'opulenza.

Le varietà coltivate dell'Ulivo sono moltissime, e tutti i paesi ne hanno delle proprie: quelle però che hanno qualche merito si trovano estese in grandi gruppi e dominano sopra le altre. L'Italia ne presenta diverse, e l'*Ulivo Gentile* primeggia su tutte. A questo noi consacriamo il presente articolo.

L'*Ulivo Gentile* è il più vigoroso e il meglio costituito di tutti gli Ulivi coltivati. L'organizzazione intima del suo tessuto e le disposizioni che vi ricevono i sughi che vi sono elaborati determinano in tutte le sue parti uno sviluppo così felice, così rapido e così rigoglioso che in pochi anni si fa un albero vegeto, maestoso e di una fecondità prodigiosa.

Il *tronco* s'innalza retto con una messa principale, e si guarnisce lateralmente di un gran numero di *rami* che lo foggiano quasi a globo. I *ramicelli* che sortono dai rami principali sono sottili, lunghi, flessibili, e a nodi distanti, caratteri che li rendono pendoli come quelli del salice babilonico e che concorrono ad accrescere la frondosità naturale della pianta. La lunghezza di questi ramicelli che si accumulano l'uno sopra l'altro, aumenta in un modo sorprendente il numero delle gemme fruttifere, e porta la produzione a delle proporzioni che superano quelle di tutte le varietà conosciute. Le foglie grandi ed ellissoidali si distinguono per un verde tenero quando si spiegano, e poi per un verde forte che è rilevato dal bianchiccio della pagina inferiore, e che dà all'albero un aspetto di frondosità che fissa e colpisce. Le gemme si aprono in grappoletti di cinque a tredici racimoli portanti dei fiori grandi, distinti e ben formati, e di un'allegagione così facile che ne restano ordinariamente da uno a tre per grappolo e qualche volta sino a undici. Il frutto è ovale e di una bella grossezza: la sua buccia, in principio verde, poi bianchiccia, indi rossiccia, finisce per volgersi in nero e avvolge una polpa molle e gentile che produce un olio finissimo, il più bianco e il più delicato di tutti gli olj conosciuti.

Tale è l'*Ulivo Gentile* che i Fiorentini chiamano ancora Coreggiolo e Frantoio, e che forma la varietà dominante in Italia da Nizza sino a Viterbo. Il suo ascendente sopra le altre varietà è fondato in ispecial modo sopra tre proprietà ben constatate, cioè: Primo. In una forza di

vegetazione che accelera il suo sviluppo e lo porta a dimensioni straordinarie. Secondo. In una fecondità naturale che si sostiene nelle località le più difficili, e che lo rende di un prodotto ricchissimo e quasi sicuro. Terzo. Nella qualità del suo olio che è il più gentile di tutti gli oli conosciuti.

Primo. Poche piante godono della vegetazione vigorosa dell'*Ulivo Gentile*, ossia di quelli alberi che provengono dall'individuo di seme che ha cominciata la *varietà* (1) e che lo rappresentano, perchè ne conservano i caratteri. Ognuno intende che questo primo individuo non può più esistere, dovendo essere perito per vecchiezza e che quelli che esistono adesso sono lo sviluppo successivo e replicato di gemme provenienti originariamente dal primo, e viventi da se stesse, o in *polloni*, o in *radicazioni* o in *innesti*. In questi tre stati esse conservano sempre la vigoria originaria quantunque non si spieghi eguale in tutte perchè, non trovando in tutti un eguale alimento, non può avere un eguale attività. Quella che gode vivendo per *innesto* sopra un piede non suo è la più pronunziata possibile quando il piede su cui vive proviene immediatamente di seme, ed è proporzionata alla forza del piede quando questo è un *pollone*. Dopo gli *innesti* viventi sopra *soggetti* di seme lo stato più prospero di questa pianta è quello di *pollone* proveniente da piede di *Ulivo Gentile*; e sotto questo nome io non intendo solo la gemma sviluppata sul *ceppo* e staccata in istato di pianticella, ma quella ancora che si sviluppa dopo il distacco da un pezzo di *ceppo* posto a radicare separatamente e che riceve il nome di *ovolo*. In alcuni paesi si moltiplica ancora per *radicazioni* sieno in forma di *margotte* o in forma di *talee* ma in questo stato è meno prospera e gli alberi che ne provengono restano sempre più piccoli.

Tutto questo è per la grande ossatura dell'albero. Quanto ai *ramicelli* dell'anno ossia alle *messe* fruttifere, la vigoria che distingue la varietà si conserva la stessa in tutti gli stati, salvo sempre le modificazioni delle località e della coltura. Nessuna fra le varietà coltivate getta con tanto vigore quanto questa. Se è ben nudrita le messe si allungano ogni anno da numero venticinque a numero sessanta centimetri e portano da numero ventiquattro a numero cinquanta gemme. Quando queste messe sono spossate dal frutto, sortono nei rami delle messe novelle che suppliscono alla loro debolezza e invitano l'agricoltore a sopprimerle: se poi la loro soppressione è ardita e senza risparmio allora sbucciano in quantità dei secchioni di numero quaranta a numero ottanta centimetri i quali si fanno fruttiferi in uno o due anni e ringioveniscono il ramo. In tutti i casi e in tutti i tempi la vegetazione di quest'ulivo è viva, impaziente e

ricchissima e se è provocata dall'ingrasso e dal taglio essa porta le dimensioni e il prodotto di quest'albero a proporzioni ignote nella specie.

Tali sono le piante straordinarie che si vedono in Provenza, nel contado di Nizza e nella Liguria occidentale. Il nuovo Duhamel ne cita una esistente a due leghe di Terrascon i rami della quale si stendono a nove in dieci piedi dal tronco, e dice che appartiene alla varietà conosciuta sotto il nome di *Olivier pleureur*, ossia all'*Ulivo Gentile*. Io non so se sieno di questa qualità le piante di tre a cinque piedi di diametro citate dal Sig. Bernard di Marsiglia, nè la pianta descritta da Bouche nella sua storia di Provenza, la quale conteneva nel suo interno vuoto, una ventina di persone, ma so che le piante più grandi che abbia incontrate nei miei viaggi sono tutte di *Ulivo Gentile*. Io citerò quelle che si vedono nei piani di Villafranca, ove ra le altre ne ho rimarcata una in un podere del Generale Miollis a Berlogo, la quale ha una circonferenza di palmi 32 a fior di terra, e di palmi 22 (metri cinque e mezzo) presso la ramificazione, e che produce da otto a dieci rubbi di olio, e citerò il Piano di Berio al Porto Maurizio, ove sopra trecento circa piante, ne ho fatte misurare più di 50, aventi un'altezza di palmi cento (metri 25) a centoventi, e che davano l'una per l'altra circa un barile d'olio. Molte se ne mostrano in Ventimiglia, a Taggia, e a Diano che rivaleggiano con quella di Villafranca e che superano quelle di Berio.

I San-Remaschi ne vantano pure un gran numero. L'*Ulivo di Pescio* è una pianta che ha una circonferenza di palmi trentuno (metri 7,75) e si pretende che abbia già dato da undici a dodici rubbi d'olio (un Chilogrammo, o Cantaro decimale). Ve ne è uno al *Capo* che non gira che palmi 20 ed è così florido che nell'annata produce più di due barili d'olio. Il famoso *Ulivo della Colla* è un gruppo di *rimesse* che sortono dal ceppo di un piede reciso e che si aprono in un giro di rami che hanno già dati tre barili d'olio.

Tutte queste piante appartengono alla varietà *Tagliasca* che è l'*Ulivo Gentile* dei Toscani. Le più grosse sono innestate sopra piedi di seme come quella di Villafranca nella quale si riconosce il luogo ove comincia l'innesto, e ciò può aver influito sulla loro grossezza, ma ve ne sono molte che provengono da *pollone* e che sono *Tagliasche* di *ceppo*. D'altronde non so se il piede di seme abbia mai dato dimensioni così grandi agli innesti di alcun'altra *varietà*. Sotto questo nome io intendo sempre di parlare di quelle fisionomie fissate dall'Agricoltura e moltiplicate in gruppi di individui provenienti da un solo, poichè è nei possibili che il seme ne produca delle più vivaci ancora, ed è certo che

nei paesi ove si trovano dei boschi di ulivi salvatici (di seme) s'incontrano degli alberi di dimensioni enormi, e che non è difficile che sorpassino quelle delle piante più grandi dell'*Ulivo Gentile*. Erano forse di questa natura gli *Ulivi miliarj* di Plinio, i quali davano sino a mille libbre di olio. Le nostre piante più gigantesche non giungono a questo prodotto. Il Sig. Bernard dice, che in Provenza se ne trovano alcune che danno sino a 250 libbre di olio, e l'Abate Loquez citato dal nuovo Duhamel dice, che a Nizza se ne vedono molte capaci di lib. 200, e una di lib. 300. Il barile Genovese essendo del peso di rubbi $7\frac{1}{2}$ ossia di lib. $187\frac{1}{2}$ di Genova a libbre 3 per chilogramma, le piante di San Remo capaci di due barili d'olio ne danno in peso lib. 375, e quello della Colla libbre 563.

È questo il *maximum* della produzione conosciuta dell'*Ulivo Gentile*, e certo non se ne trovano esempj in alcun altro degli ulivi coltivati; ma non è sopra piante straordinarie che si deve giudicare della varietà. Bisogna vederla nell'insieme delle grandi piantazioni, nel totale dell'albero e nelle proporzioni che passano fra la sua testa e il suo tronco. Tutte queste cose parlano all'occhio al solo entrare in uno dei nostri uliveti. Il numero grandissimo dei ramicelli, la loro lunghezza e la quantità di gemme che portano, tutto annunzia una ricchezza di produzione che supera le proporzioni ordinarie. Basti l'osservare che un solo ramicello porta talvolta sino a mille fiori. Io chiamo *ramicello* la *messa* della Primavera allungata nella State e nell'Autunno, maturata nell'Inverno, e divenuta fruttifera nella Primavera seguente. Questi ramicelli sono ordinariamente della lunghezza di 25 a 40 centimetri: vene sono dei più corti, ma ve ne sono pure dei più lunghi, e i corti sono sovente guarniti di getti laterali che gli rendono tripli e quadrupli, e allora il numero delle gemme che portano è molto maggiore di quello dei lunghi. Io ne ho esaminati moltissimi e ho riconosciuto che i ramicelli semplici di un albero vigoroso sono guarniti regolarmente di 12 a 14 nodi, ciascuno dei quali porta due grappoletti di fiori, e ho riconosciuto che ogni grappoletto è composto di 9 a 13 racimoletti portanti ciascuno da 3 a 5 fiori. Ora prendendo la media di 10 per i racimoli e di 3 per i fiori che portano, avremo sopra 24 grappoletti una somma di 720 fiori per ramicello. Questo numero si accresce quando vi sono delle gemme dormenti nel ramo di due anni, giacchè l'Ulivo ha la proprietà singolare di sbocciare dei fiori anche sulle gemme prive di foglie e di dare due raccolte in una. I fiori non allegano tutti e ne perisce un gran numero anche dopo la *spurga*: si può contare però sopra uno a due per grappoletto, compenso fatto fra i grappoletti che falliscono e quelli che ne allegano tre e quattro, e così sopra 24 a 36

olive per ramicello. Io ne ho vedute più volte delle ciocche di 5, di 7, e persino di 11.

Questa disposizione all'allegazione è forse dovuta ad una forza particolare dell'organo fiorifero, poichè è certo che in questa varietà è più grande che negli altri Ulivi, e ha un ovaio più grosso e degli stami più abbondanti di polline. Forse due altre circostanze concorrono ad assicurarla, cioè la quantità dei fiori i quali sortono a lunghi grappoli e la precocità della loro uscita, precocità che gli mette al sicuro contro l'azione disseccante delle arie calde ed asciutte del Giugno sempre mortali pel fior dell'Ulivo.

Secondo. Nell'economia ordinaria della vegetazione si potrebbe credere che una ricchezza di produzione così grande non dovesse ripetersi sovente. Difatto l'*Ulivo Gentile* ha anch'esso i suoi riposi, ma sono meno frequenti di quelli degli altri ulivi. Quella forza di vegetazione, che sviluppa con tanta abbondanza nei rami un supplemento sicuro di messe avventizie per rimpiazzare i ramicelli spossati dal frutto, si estende ancora alle gemme fiorifere, le quali prorompono immancabilmente in fiori solo che non sieno arrestate o dal frutto pendente che chiama a sè tutta la vita vegetale, o da un difetto massimo di nutrimento o di temperatura. Quindi ei non si arresta che nell'anno del raccolto, ma se l'ingrasso e la sfrondata gli sono profusi, allora ei rompe l'economia ordinaria dell'alternativa e replica le annate. Io ho veduto più volte delle piante rese rigogliose dalla coltura prolungare le messe nello stesso tempo che si vestivano di fiori, e nell'anno successivo cuoprirsi di nuovi fiori nel prolungamento poco dopo la raccolta del frutto o anche a frutto pendente. Questi prodigi di fecondità non si vedono che nell'*Ulivo Gentile*, e gli sono così naturali che la coltura può ripeterli a piacere senza spossarlo ed aumentando invece contemporaneamente la sua testa e il suo tronco.

Tale è l'economia di questa pianta quando è favorita da una temperatura elevata, nè si potrebbe aspettare che la conservasse al confronto delle varietà meno rigogliose nei climi un poco rigidi. Pure nessuna varietà si presta come questa alle situazioni le meno temperate quantunque sia la più delicata e quella che risente di più dell'azione del gelo. Sembra questo un paradosso, e non è che la conseguenza naturale delle leggi della fisica: tutto il problema sta nella spontaneità della sua vegetazione. Come i suoi organi sono per disposizione naturale pieni di vita così ei non ha bisogno di un impulso straordinario di calore per isvilupparla ed espanderla. Quindi noi vediamo l'*Ulivo Gentile* vivere in istato di piena floridezza nel fondo delle vallate che formano i contorfanti dell'Appennino come Sospello, la Pieve di Albenga,

Pontremoli ec. nel mentre che le altre varietà e specialmente la *Colombara* vi vegetano appena e sono quasi sterili, e lo troviamo più florido d'ogni altro nelle colline del Fiorentino e in tanti altri luoghi della Toscana ove il clima è molto rigido e l'ambiente marino molto lontano e dove non riconosce altra rivale che la *Moraiola*. La temperatura di queste località non è abbastanza alta per eccitare la vita nelle varietà a tessuto compatto e dotate di un'organizzazione di vasi meno sensibili, ma lo è abbastanza per mantenere e dar tuono a quella di una pianta il di cui tessuto leggero e flessibile ha una disposizione singolare ad assorbire dalla terra e dall'aria e ad espellere i sughi che assorbe per riceverne degli altri. Ora questo suo stato di vita continua, e la vivacità stessa di questa vita è appunto ciò che la rende più sensibile all'azione del gelo. Siccome il freddo non agisce che sopra i fluidi, così è innocuo alle piante quando non ne contengono e le offende al contrario in proporzione che ne hanno di più. Ecco la ragione per cui l'*Ulivo Gentile* è quello che soffre maggiormente nei grandi geli, ed è quello nello stesso tempo che vegeta meglio e frutta con più facilità nei climi i meno caldi.

Terzo. La qualità del prodotto forma la terza prerogativa che distingue l'*Ulivo Gentile*: il suo olio è il più fino e il più delicato degli olj conosciuti.

Tutti convengono della superiorità degli olj di Lucca, del Pisano e di quelli della Liguria Occidentale sopra gli olj di qualunque altro paese. Si è attribuito questo vantaggio all'influenza del clima e colle cure e diligenze alle quali si estrae. Tutto questo concorre ad aumentare la sua bontà, ma il suo merito dipende principalmente dalla qualità delle olive. Il clima vi concorre, ma in senso inverso di quello che si crede, perchè più il clima è caldo meno l'olio è fino. Quanto alla pulizia e alle diligenze colle quali si estrae, è certo che vi concorrono in modo assoluto, mentre, qualunque sia la qualità delle olive non si avrà mai olio fino se non sono macinate appena colte e se non si escluderà l'acqua calda dai molini come si fa nella costa Ligustica. Ma, a dati uguali, l'*Oliva Gentile* darà sempre un olio più fino della *Colombaia* (Genovesato), della *Moraiola* (Toscana), della *Rosciola* (Frascati ec.), della *Cajanne* (Provenza), o di qualunque altra. Io non appoggerò questa asserzione sopra le esperienze speciali che ho instituite su quest'oggetto: osserverò solo che ne abbiamo due prove ben concludenti nella superiorità degli olj genovesi su quelli di Provenza, e nell'inutilità degli sforzi fatti dai proprietarj locali o dagli speculatori genovesi per portare gli olj delle Calabrie e del Levante alla perfezione dei nostri.

È noto a tutti che nel mezzodì della Francia la fattura dell'olio è stata portata ad un grado massimo di perfezione. Le opere di Rosier, di Amoureux, di Bernard e di tanti altri ne sono un testimonio. Eppure il gusto fino dei Francesi e specialmente die Parigini preferisce l'olio Nizza, di Diano e di Porto Maurizio agli olj di Provenza e di Linguadoca. Gli olj d'Aix godono una riputazione perchè, essendo fatti di olive non ben mature, conservano un gusto pronunciato di oliva che piace a molti, ma i veri conoscitori gli trovano meno dilicati di quelli della Liguria: così il commercio ricerca questi ultimi di preferenza ad ogni altro; e il loro prezzo è sempre molto maggiore di quello degli altri olj.

Negli ultimi anni del secolo scorso e nei primi del corrente si è tentato di ottenerne degli eguali colle olive delle Calabrie, della Sardegna e del Levante.

Diversi Proprietarj istruiti hanno chiamato in quei paesi dei *gombaroli* genovesi, e molti vi sono andati spontaneamente per speculazione e vi hanno portati i nostri metodi; ma i loro tentativi hanno trovato un'ostacolo insormontabile nella qualità di quelle olive, e il loro successo si è ridotto a migliorare quelli olj, i quali non erano prima che *olj da fabbrica*, e sono riesciti colle loro cure *olj mangiabili*.

Gli intelligenti sostengono che, indipendentemente dalla qualità delle olive, il clima ardente di quelle regioni si opporrebbe ad ottenere degli olj perfetti. Io ne convengo: l'olio fino non si ottiene che dall'oliva appena matura, la quale conserva ancora la sua acqua di vegetazione. Quando l'azione del calore atmosferico comincia a restringerla l'olio si risente di quell'influenza e prende il rinforzato.

Così noi distinguiamo gli olj del Gennajo e del Febbrajo da quelli del Marzo e dell'Aprile, e quelli di questi due mesi dagli olj di Maggio e di Giugno. I primo si chiamano *Olj rossi* perchè sortono da olive ancor lisce, e ritengono un poco della sostanza rossa della polpa non ancora prosciugata dal Sole. Sono questi gli *Olj sopraffini*. I secondi si chiamano *Olj bianchi* perchè essendo estratti da olive stramature, ristrette dal calore e spesso raggrinzate, sortono spogli da qualunque parte polposa e sono bianchissimi, ma non hanno la delicatezza dei primi e si chiamano *Olj mangiabili*, o *mezzo-fini*. Da questi fatti ne segue che l'olio di qualunque oliva sarà migliore se sia estratto nei mesi invernali e non nella state, e così se sarà prodotto in paesi di una temperatura mediocre e non bruciata. Ma resterà sempre vero che a dati eguali, quelli che si ottengono dall'*Ulivo Gentile* saranno più fini di quelli delle altre varietà conosciute.

È difficile il determinare il paese ove ha cominciato questa preziosa varietà. Chi potesse scorrere l'Asia e osservare le coltivazioni con

occhio accostumato a veder questa pianta e a distinguerne i lineamenti potrebbe forse scuoprire il punto da quale è partita.

Nella mancanza di dati positivi per determinarlo, io mi limiterò a delle congetture, e presenterò il quadro dello stato attuale della sua coltura nella nostra Italia e nelli altri paesi che ho visitati.

L'*Ulivo Gentile* è sconosciuto nella Spagna. Io ho girata l'Andalusia, il regno di Murcia, di Granata e di Valenza, e ho attraversata la Catalogna nè ho potuto riconoscerlo in alcuna delle varietà che formano quelle immense colture.

I magnifici Ulivi di Segorve nel Valenziano sono i soli che vi somigliano avendo una testa piena e frondosa e una vegetazione vivacissima, ma non sono identici col nostro, e l'olio che producono è molto inferiore.

Gli Ulivi della Catalogna somigliano più a quelli dell'Andalusia che a quelli del Valenziano, e si possono rapportare alle *Colombaje* della provincia di Albenga nel Genovesato.

Il Rossiglione, la Linguadoca, e la Provenza hanno delle varietà proprie che formano il grosso delle loro colture, nè l'*Ulivo Gentile* può essere contato in questo numero in que' paesi che comincia a comparire. Io a dir vero non l'ho veduto che nel territorio di Antibo ove è misto col *Blanquettier*, ma dove è coltivato in gruppi non indifferenti sotto il nome di *Cailletier*, e poi nella bella conca di Grasse ove è quasi esclusivo e dove non riceve altro nome che quello generico di *Olivier*, ma leggo nel nuovo Duhamel che è coltivato in Linguadoca sotto il nome di *Cormaou* o *Corniaou*, e conosciuto in Provenza sotto quello di *Olivier pleureur*, e più specialmente di *Olivier de Grasse*.

Il territorio di Nizza è il paese dell'*Ulivo Gentile*. Ivi egli si trova quasi esclusivo, e vi prende delle dimensioni gigantesche. Il nome di *nostrale* che gli è dato dai Nizzardi è una prova che vi è naturalizzato da lunghissimo tempo e che non vi è stato introdotto secondariamente da paesi circonvicini. Io vi ho vedute delle piante magnifiche, specialmente nel territorio di Villafranca, ove riceve il nome di *Oliole* e dove pare che sia antichissimo. Molte varietà si mischiano a questa nel territorio di Monaco e in quello di Mentone, ma ritorna a diventar esclusiva in quello di Ventimiglia: colà l'*Ulivo Gentile* comincia a prendere il nome di *Tagliasca* o *Taggiasca*, nome che conserva in tutta la costa occidentale della Liguria e che pare debba ripetersi dalla città di Taggia, presso la quale se ne vedono delle piantate antichissime, e dove può esserne cominciata la coltivazione per i Genovesi.

Il dominio delle *Taggiasche* continua quasi senza rivali sino alla valle di Andora, e rende celebri gli olj di Ventimiglia, Taggia, San Remo, Porto-Maurizio, Oneglia e Diano.

In Andora la *Tagliasca* principia a trovarsi mischiata colle *Colombare*, le quali continuano quasi sole sino a Noli, ma da qualche tempo le va scacciando e prende il loro posto, giacchè, a malgrado delle prevenzioni locali, è stato riconosciuto che la *Colombaja* quantunque produca un'oliva un poco più oleosa, è però meno feconda specialmente lontana dal mare, e il suo olio è meno fino.

Il paese che resta fra Noli e Rapallo non è dei più oleiferi e presenta un misto di varietà diverse fra le quali primeggiano le *Pignole* (Morajole) e le *Mortine*; ma appena si passa il capo di Portofino l'*Ulivo Gentile* riprende il suo predominio e diventa quasi esclusivo nelle belle colline di Chiavari e in quelle di Lavagna, paese che gli dà il suo nome.

La *Lavagnina* è un'oliva che si tiene per privilegiata anche nella Liguria Orientale, e se l'olio che produce in quel littorale non gode la riputazione di quelli di Nizza e di Diano ciò si deve attribuire al modo difettoso di estrarlo piuttosto che al terreno o alla varietà.

La Lunigiana è ricca di questi Ulivi, ma non vi si conoscono più coi nomi di *Taggiasche* o di *Lavagnine*. Essi vi ricevono il nome di *Razzole*, nome che conservano nel Carrarese e nel Massese, ove si trovano mischiate a diverse altre varietà e specialmente alle *Filandre* colle quali si confondono facilmente, attesa la lunghezza e la flessibilità dei ramicelli di questa varietà singolare, i quali però si distinguono da quelli del *Gentile* per una sottigliezza straordinaria che assomiglia a dei fili, e per il loro frutto che è più picciolo, meno oleoso e di olio meno fino.

Diventano più rare nel Pietra-Santino ove regnano le *Morajole*, ma riprendono la loro primazia nell'entrar nel Lucchese ove si coltivano sole e dove danno quell'olio prezioso che gira in tutta la Germania e vi gode la riputazione del primo olio del mondo. Così esse non vi ricevono alcun nome particolare, e si chiamano *Olive Lucchesi* come in Nizza si dicono *Olive nostrali*, e a Grasse *Oliviers*.

Le Colline Pisane sono piene di questi Ulivi, ma non vi sono soli: quindi vi ricevono il nome particolare di *Razzi*, per distinguerli dai *Frantoi*, dai *Gremignoli*, dai *Grassai*, e dai *Trilli* che vi si trovano frammisti, ma sono solo le *Razze* che formano gli uliveti magnifici di Calci e di Buti nei quali si raccoglie l'olio prezioso che fa la riputazione degli olj Pisani.

Il resto della Toscana conta l'*Ulivo Gentile* come la principale delle sue varietà: egli ha una rivale nella *Morajola*, ma gli intelligenti

convengono che vi è superiore per tutti i riguardi. Il suo nome continua a cangiare cangiando di paese. Quello di *Ulivo Gentile*, che è il più proprio di tutti è il meno usato: io non l'ho trovato che in pochi luoghi nei contorni di Firenze. I più comuni sono quelli di *Frantoiana* e di *Coreggiola*. Il primo l'ho trovato in molti luoghi del Valdarno e fra gli altri a Bibbiani e a Settignano, ma è un nome che dà luogo a degli equivoci perchè a Pisa e altrove è usato per indicare una varietà tutta diversa. Quello di *Coreggiola* è più esteso sebbene sia meno significante. Io l'ho trovato a Fiesole e in molte delle belle colline che circondano la città di Firenze. Ei si stende in tutto il Sanese, nella Val d'Elsa, a San Gimignano e nel Volterrano: in alcuni luoghi è cangiato in quello di *Pendolaio* (a Colle).

Appena passato San Quirico la *Coreggiola* prende il nome di *Crognola*. Così è denominata sulle rive del Lago di Bolsena, a Montefiascone e a Viterbo, ma cangia di nuovo passando nell'Orvietano. In quel bello e fertile territorio l'*Ulivo Gentile* prende il nome di *Raja* o *Raggia*, il quale è forse una corruzione di quello di *Razza* usato nelle colline Pisane. Pare che l'Orvietano sia il punto ove finisce la coltura di una varietà così preziosa. Io l'ho ricercata inutilmente nell'Aretino, nelle colline che circondano il Lago di Perugia, nello Spoletano, a Narni, a Tivoli, a Frascati, e nel resto dello Stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico.

Mi è stato assicurato che nei poderi dei Principi d'Oria in Albano si coltivi l'*Ulivo d'Oneglia* ivi portato dal Padre Gandolfi, e questo non può essere che l'*Ulivo Gentile*. Ma sembra che non si sia esteso molto fuori da quel luogo. Io lo credo ignoto nel Regno di Napoli e nella Sicilia. Certamente non si trova in alcuno degli Uliveti che si incontrano da Gaeta a Salerno, e dalle relazioni che mi sono procurate da persone che lo conoscono di pratica non si trova nelle Calabrie, nè in alcun altro di queipaesì eminentemente oleiferi. Egli è rinchiuso fra la Provenza e il Lago Perugino e forma le coltivazioni più rinomate della Liguria e della Toscana. Sono queste le regioni dell'*Ulivo Gentile*. In alcune la sua coltura è recente, in altre è antichissima, in nessuna è indigeno, mentre se fosse indigeno la sua coltura avrebbe un centro, e pare invece che ne abbia due. Quale è dunque il suo paese originario, e quando è venuto fra noi? Ecco due questioni che presentano un qualche interesse e molte difficoltà: io mi riservo ad esporre le mie idee su questo punto in un altro lavoro. Per ora osservo soltanto che vi sono due punti nei quali la sua coltura si mostra antichissima e quasi esclusiva. Sono questi il Pisano e il Nizzardo. Gli Uliveti di Calci e di Buti attestano un'antichità difficile a calcolarsi: quelli di Nizza e più specialmente i piani di

Villafranca presentano degli alberi che annunziano dei secoli. Da quanto si trova negli antichi scrittori pare che ai tempi di Roma la Toscana non possedesse ancora l'Ulivo, ma il Muratori ha trovato negli Archivj Pisani dei documenti dai quali risulta che nel secolo nono l'olio formava già uno dei prodotti più importanti dell'agricoltura di quel paese.

Pare che si possa dire lo stesso del territorio di Nizza. Non troviamo indizio di Ulivi in tutto ciò che ci resta sul *Cemelion* o *Cemeneleum*, che era l'antica capitale del Nizzardo, nè sulla *Nicea* che gli è succeduta, ma troviamo che il *Portus Herculis*, che è il *Frassineto* dei Mori, e la *Villafranca* dei moderni era conosciuto nel medio evo sotto il nome di *Olivula* o *Portus Olivulae*. Non si può supporre che questi due paesi abbiano tirati i loro primi Ulivi dal Lazio, dall'Umbria, o dal Regno di Napoli, perchè le varietà di quei luoghi sono tutte diverse. I marini che ho consultati dicono che l'*Ulivo Gentile* non si trova nè in Grecia nè in Africa. Quante circostanze per far congetturare che sia venuto dalla Palestina!

Se alcuno dei nostri marini avvezzo a veder la *Tagliasca* nei poderi paterni, e a riconoscerla e distinguerla a colpo d'occhio si occupasse di questo esame nei viaggi che fanno in Levante, la mia congettura potrebbe acquistare un certo grado di dimostrazione o svanire. Qualunque però possa essere la sua origine, l'*Ulivo Gentile* sarà sempre il Re degli Ulivi, e meriterà di essere propagato di preferenza ad ogni altro.

testo trascritto da Maria Chiara Basadonne (Ronco Scrivia, Genova)

(1) A scanso di equivoci debbo avvertire anche una volta che per *varietà* intendo sempre la successione delle piante provenienti da una prima pianta di seme e formanti come una famiglia per la comunione dei caratteri e lo stato di esistenza isolata in cui vivono.

PALMA DATTILIFERA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 322 di 354

Palma dattilifera

PHŒNIX DACTYLIFERA, *frondibus pinnatis, foliolis complicatis ensiformibus, fructibus racemosis, baccis obovatis, sarcocarpo crasso, dulci, gratissimo. Vulgo, Palma. Palma Dattilifera.*

Palma. THEOPHR. Stap. 99. DODON. Pempt. p. 819. Icon. LOBEL. Icon. 234. TABERN. Icon. 959. CAMER. Epitom. p. 124. Icon. J. BAUH. Hist. 1. p. 351. Icon.

Palma horthensis mas. et foemina. KOEMPF. Amoen. Exot. pag. 668. ad 716. tab. 1, 2. Phœnix dactylifera. LINN. Spec. Plant. Vol. 2. p. 1638. GAERTN. de Fruct. et Sem. Vol. 1. p. 23. tab. 9. fig. 2. LAM. Dict. Vol. 2. p. 261. et III Gen. tab. 893. POIR. Voyag. en Barb. Vol. 2. p. 274. DESFONT. Flor. Atlan. Vol. 2. p. 438.

Phœnix frondibus pinnatis, foliolis alternis ensiformibus, basi complicatis; stipitibus compressis, dorso rotundatis. HORT. CLIFFORT. 482. HORT. UPSAL. 306. ROYEN. Lugdb. 5.

Palma frondibus pinnatis; foliolis angustioribus, aculeis terminalibus. MILLER. Dict. n. 1.

Phœnix excelsa. CAVANIL. Icon. Var. n. 125.

Phœnix dactylifera. Frondi pennate, foglioline ripiegate fatte a spada. F. st. Calice e corolla tripartiti. F. fem. Calice e corolla tripartiti. Un solo Pistillo. Drupa ovata morbida. Seme osseo con un solco. Palma. TARG. Institut. Botan. n. 1112.

La PALMA DATTILIFERA (1) è il gigante degli alberi endogeni, e uno dei resti di quel mondo organico misterioso, che ha preceduto il mondo attuale, e di cui si incontrano le tracce nelle petrificazioni, che cuoprono gli strati inferiori della crosta del globo.

La sua struttura, le sue forme, l'economia della sua vegetazione, si distinguono in un modo così sensibile da quelle del generale delle nostre piante, che hanno dato luogo ad una delle divisioni elementari del regno vegetale, conosciuta una volta sotto il nome di *Monocotiledoni*, e ora di *Endogeni*.

Il suo paese originario è nelle regioni Tropicali; ma è stata adottata da lunghissimo tempo dalla nostra Italia, e vive ora come indigena in molte delle sue provincie. Quindi essa deve far parte della Pomona Italiana collo stesso diritto della Vite, dell'Ulivo, del Fico, del Pesco, e di tanti altri alberi esotici che sono stati introdotti fra noi dall'industria e che vi prosperano come nativi.

Così, noi vi consacreremo un articolo, e lo accompagneremo con due tavole, una delle quali presenterà ai lettori la figura di uno Spadice normale, come sono quelli che ci forniscono i Datteri del commercio, e l'altra uno Spadice straordinario, che darà un'idea delle mostruosità che si sviluppano in questa pianta, la quale ha, come le altre, le sue *varietà* e i suoi *muli*.

L'articolo sarà diviso in cinque capitoli. Il primo sarà consacrato alla descrizione dell'albero: il secondo alla sua storia naturale: il terzo alle varietà ed ai mostri: il quarto alla propagazione e alla cultura: il quinto alla storia.

Il primo accompagnerà la tavola dello Spadice normale, e farà parte del Fascicolo Trentanovesimo. Gli altri quattro accompagneranno la tavola dello Spadice mostruoso, e faranno parte del Fascicolo Quarantesimo col quale l'opera resterà compita.

CAPITOLO PRIMO

DESCRIZIONE

La PALMA DATTILIFERA è un albero che si distingue per tutti i riguardi dal generale degli alberi della nostra Europa.

Il suo fusto dritto, semplice, ennode, cilindrico, s'innalza sovente all'altezza di 20 a 30 piedi, e secondo alcuni di 60 e 80. Ei rappresenta una colonna sormontata da un capitello, e pare aver dato all'architettura l'idea dell'ordine composito.

Nudo in tutta la sua altezza, sino alla corona, cioè privo di rami, egli si slancia verso del cielo solitario ed eguale, ma ruvido e scabro nella sua superficie perch è formato da un giro di squamme legnose, che sono il residuo delle foglie cadute e che sporgono nel legno intersecate dalle cicatrici di quelle perite intieramente. Con una conformazione così singolare, l'aspetto di questo grand'albero è imponente e maestoso, ma triste ed inameno. La sua cima è quella che ne fa la bellezza: essa è composta di un ciuffo di foglie vivaci, disposte come a corona in giri concentrici, le più esterne delle quali si aprono in arco e pendono tutt'all'intorno, circondando le più interne, le quali, serrate come in un fascetto formano il germoglio terminale, nella cui foglia centrale risiede la vita, e che costituisce la gemma continuatrice della pianta.

Il numero delle foglie viventi è per lo più di 28 a 40, e la corona che formano presenta una testa verdeggianti che ha del grandioso, e che, nelle foreste, ove gli alberi sono in gran numero, forma come una volta impenetrabile al Sole sotto la quale vivono e fruttano molte piante minori.

La loro forma è singolarissima. Quando sbucciano s'innalzano rette, serrate quasi a fascetti, e consistono in un asse legnoso contornato da due ranghi di foliole alterne, strette, ensiformi, appuntate, le quali nel primo svolgersi del germoglio sono bianche, tenere, lucenti, ed applicate le une sulle altre, ma che si allargano poi in proporzione che cresce il picciuolo che le porta, il quale, rigettato all'infuori dal nuovo germoglio che vi si sviluppa nel mezzo, si svolge, si ripiega in arco, apre le sue foliole e le distende, si indura con essa e si colora in verde.

E la massa di questi picciuoli, diventati larghi spessi e legnosi, che forma l'anello terminale del fusto. Disposti in tanti giri che, quasi a modo di spira, s'innalzano l'uno sull'altro, essi si abbracciano, formano come un astuccio, che finisce per lignificarsi e che continua il cilindro che costituisce il fusto dell'albero. Tutto quest'apparato è legato

insieme, ed intersecato nel medesimo tempo da un tessuto di una natura singolare, il quale, quasi una tela composta di fibre floscie ed esili, intrecciate irregolarmente con un'orditura grossolanissima, sorge fra i giri fogliacei, gli abbraccia, li riunisce e li divide, cresce, si distende e dissecca con essi.

Così si presenta la Dattilifera nelle regioni bagnate e sabbiose del Biledulgerid, ove forma delle vaste foreste; e così la vediamo ancora fra noi, ove, sebbene sparsa ed isolata, cresce e giganteggia quasi come nel suo paese nativo.

Ma il ricco prodotto dei suoi frutti è riservato per i paesi bruciati da un sole ardentissimo, ed irrigati nello stesso tempo da ricche sorgenti, dove è stata posta originariamente dalla Natura. E là che la Palma si cuopre di quelle maestose pannocchie, che forniscono a migliaia i datteri preziosi, dei quali si nutrono popolazioni numerosissime e di cui si fa col mondo intero un così ricco commercio. Essi si generano nell'ascella delle foglie al nascer di queste, ma non ne sortono che dopo di aver acquistato il loro compimento organico. Sbucciano allora fuori dei giri fogliacei entro dei quali sono andate crescendo, si distendono rapidamente ed in pochi mesi acquistano le dimensioni che loro sono proprie, aprono i fiori, gli allegano e maturano i frutti.

I gruppi fioriferi che mette la Dattifera, consistono in un peduncolo somigliante al picciuolo delle foglie, rilevato nella parte inferiore, appiattito nella superiore, duro, legnoso, compatto, liscio e lucente, il quale si svolge in una membrana pubescente all'esterno, contenente una pannocchia composta di un gran numero di filamenti legnosi, serrati gli uni contro gli altri, flessuosi, ossia piegati a zig-zag, e contornati in tutta la loro lunghezza di una quantità di bottoncini sessili che si aprono in fiori, maschj in una pianta, e femminei in un'altra, secondo il sesso dell'individuo.

Queste pannocchie ricevono il nome di *Spadici* (Spadix) e la membrana che li ravvolge è chiamata *Spata* (Spatha). Gli Spadici maschj non si distinguono nelle loro forme dagli Spadici femminei. Negli uni e negli altri i fiori sbucciano sui filetti flessuosi che compongono lo Spadice, e sono formati di un calice e di una corolla, ma i maschj contengono sei stami e non portano ovaio, e le femmine hanno un ovaio e non portano stami.

Il calice è appena distinguibile, e la corolla, ristretta anch'essa a tre petali verdastri e picciolissimi, non ha il lusso di colori che suol accompagnare l'apparato fiorifero, e così una pannocchia ricca di un numero prodigioso di fiori, si presenta alla vista senza rilievo e senza brillante.

Gli Spadici sono tutti persistenti, e pendono per lungo tempo in mezzo alle foglie, nè si perdono che col cadere di quelle. I maschj emesso il polline, si disseccano subito, e non ne rimane che il peduncolo sparso di filamenti senza vita, che a poco a poco spariscono. Le femmine invece si conservano per molti mesi: escono in Primavera, allegano i frutti nella state, gli maturano nell'Autunno, e, se non sono staccati, gli conservano al di là dell'inverno, nè gli abbandonano che a poco a poco e lentamente. Essi presentano una grande pannocchia coperta di datteri che maturano gradatamente, e che colpiscono l'occhio col bel giallo che li colora.

Il Dattero è una drupa, ovata nelle sue estremità, coperta di una pellicola liscia e sottile, e contenente una polpa grassa, carnosa e dolce, dentro della quale si trova un seme ovato da una parte, appuntato dall'altra, duro, corneo, convesso al di sopra, solcato al di sotto, e come ripiegato in se stesso, il quale, posto in terra, germina, e conserva la specie. Tale è la pianta che conosciamo sotto il nome di *Palma Dattilifera*, e che tiene il primo posto fra tutte le *Palme*.

La descrizione che ne abbiamo data basta per farsi un'idea dell'aspetto dell'albero, e della natura dei suoi frutti; ma la sua vita vegetale è così diversa da quella dei nostri alberi fruttiferi e della maggior parte delle piante Europee, che merita di essere esaminata particolarmente.

Così, prima di entrare nella descrizione delle sue varietà e di esporre la coltura che esige, e i fenomeni che presenta, noi daremo ai nostri lettori un Saggio della sua storia naturale quale è esposta dai più recenti Naturalisti, e l'accompagneremo di una serie di osservazioni speciali fatte da noi stessi sopra le Palme che si coltivano nella Costa Ligustica, e dell'esposizione delle teorie che ne derivano.

CAPITOLO SECONDO
STORIA NATURALE DELLA PALMA

ARTICOLO PRIMO
TEORIE RICEVUTE NELLO STATO ATTUALE DELLA SCIENZA

Da lungo tempo i Botanici avevano osservato che la Natura ha diviso le piante *vascolari* in due grandi classi, alle quali avevano assegnati i nomi di *Monocotiledoni* e di *Dicotiledoni*.

La base di questa divisione stava nei caratteri del corpo che circonda l'embrione e che gli serve di mammella per nutrirsi nel primo periodo della sua vita.

Nelle une (le *Dicotiledoni*) quest'inviluppo, sempre molteplice e per lo più doppio, consiste in due lobi opposti o verticillati, i quali messi a contatto dell'umidità nella terra, l'assorbono, elaborano i principj che contiene, e provvedono di un nutrimento adattato l'embrione che vi si sviluppa nel mezzo, che si distende in due sensi opposti cioè in un germe (*piumetta*) analogo consistente in due fogliette opposte e verticillate, e in una radice (*radichetta*) unica e fatta a fittone.

Nelle altre (le *Monocotiledoni*) questo corpo è semplice ed unico, e l'embrione che contiene ne sorte fuori per un punto determinato, aprendosi in una foglia seguitata da una seconda che vi si sviluppa per dentro, e che forma così un germetto a foglie primordialmente alterne, il quale continua a crescere collo stesso sistema.

Questo carattere che divideva evidentemente le piante vascolari in due classi, è diventato fondamentale quando si è verificato che va unito ad un altro carattere eminentemente distintivo e che è legato alla natura e al sistema essenziale della vegetazione.

Chiunque osserva l'organizzazione delle *Dicotiledoni* riconosce che in questa classe la pianta consiste in un cono formato di vasi concentrici riuniti per zone d'intorno ad un'astuccio cellulare, e disposti in maniera che i più antichi sono nel centro e i più recenti alla circonferenza, dal che ne risulta che la pianta cresce annualmente in diametro mediante la sovrapposizione di due nuovi strati che vi si formano all'esterno, dove risiede la vita.

Nelle *Monocotiledoni* invece, la pianta consiste in un cilindro di un diametro sempre uguale, composto di un tessuto di vasi disposti longitudinalmente, e che si rinnovano continuamente nel centro, ove sta la vita, rigettando al di fuori i cilindri più esterni che finiscono per indurirsi e farsi legnosi, e conservando nei più interni il movimento dei

sughi, i quali ristretti nel cilindro centrale ne determinano lo sviluppo in altezza, senza poterne più aumentare la grossezza (2).

Quindi è che si sono adottati nella Botanica i nomi di *exogeni* e di *endogeni* i quali corrispondono a quelli di *Dicotiledoni* e di *Monocotiledoni* e che esprimono più specialmente l'economia di vegetazione che distingue queste due classi di piante (3).

La Palma è una di quelle che appartengono alla seconda, (*Monocotiledoni*). La sua organizzazione, il sistema che segue nella sua vegetazione, e i fenomeni singolari che spiega hanno attirato ed attirano a ragione l'attenzione dei Naturalisti, i quali la considerano come il tipo delle *endogeni* e fondano sopra i suoi, i caratteri essenziali di questa classe (4).

E dunque coll'esposizione dell'economia singolare ed arcana che distingue il suo sistema di vita, che bisogna principiare onde tessere con successo la sua Storia Naturale.

Io intraprenderò questo lavoro colla scorta delle Opere dei Sigg. Dubenton, Desfontaines, Juissieu, Mirbel, Richard e Decandolle, e vi aggiungerò un estratto delle nuove dottrine della scuola Tedesca consegnate nell'Opera classica del Sig. Martius che ho avuta la fortuna di poter consultare mediante la munificenza del Principe illuminato che regge la Toscana, il quale ha riunito a vantaggio degli studiosi nella sua grandiosa Biblioteca tuttociò che il lusso della scienza ha prodotto e produce in Europa.

Il seme che chiude il Dattero è un nocciolo osseo durissimo, di forma ovale cilindrica e di un solo pezzo. È questo il cotiledone unico dal quale esce la pianta. Nel suo germinare essa consiste in un embrione diviso in due parti, una superiore che principia con una foglietta spadiforme, nella quale in seguito se ne vanno sviluppando delle altre disposte in ordine alterno, che, riunite in un fascetto costituiscono il germoglio, ed una inferiore che si svolge in radice,

«l'Albero della Dattilifera non è dunque al suo nascere che un giro di foglie legate al colletto da uno strato di fibre che formano un primo cilindro. In proporzione che cresce, dentro questo primo giro di foglie se ne spiega un secondo; e per conseguenza si spiega egualmente un secondo strato di fibre dentro del colletto che ne forma la base, il quale tende necessariamente a dilatare, e dilata in effetto lo strato nel quale è rinchiuso.

Così succede a tutti gli strati che si generano successivamente gli uni dentro gli altri sino al momento in cui lo strato più esterno abbia acquistato per l'effetto dell'età la durezza del legno perfetto, nè più si presti al distendimento delle fibre dell'interno.

Allora la zona formata la prima si solidifica, nè può più aumentare di diametro nell'anno seguente; e per le cause medesime si solidifica anche la seconda e forma un anello sotto la prima. Succede lo stesso a tutte le susseguenti in modo che il fusto resta rigorosamente cilindrico, che la sua parte esterna è composta di legno perfetto rigettato al di fuori, e la sua parte interna, di fibre non ancora solidificate». Dec. T. 1, pag. 215.

Per farsi un'idea ancorchè grossolana di quest'evoluzione basta rappresentarsi gli *astucci* (Etu. Dec. p. 329, Org.) di un canocchiale che si svolgono l'uno dentro dell'altro (5).

Essi a dir vero, non sono sempre assai distinti per rendersi riconoscibili, *ma esistono però in fatto*, e la differenza di consistenza che gli distingue è tale che in alcune Palme la parte esterna è tanto dura che la scure non può intaccarla, nel mentre che il centro è un tessuto floscio e spugnoso che è alterato prontamente dall'umidità. Dec. p. 215.

Così la grossezza del fusto è determinata in ogni individuo (cioè a dire in ogni pianta vivente) *dal tempo necessario per solidificare il primo cilindro*, e questo tempo dipende nel suo *maximum* della natura della specie, e, nelle proporzioni intermedie, dalla complessione individuale di ogni pianta, e dalle circostanze di località o di coltura in cui si trova (6).

«La circonferenza delle Palme, continua l'illustre Fisiologo, rappresenta quanto alla consistenza e alla età il legno dei nostri alberi, mentre che il centro ne è come l'alburno. Questi due organi però sono situati in senso inverso di quello in cui si vedono nelle *exogeni*. Nelle Palme è da quest'alburno centrale che nascono le foglie e i fiori, ed è sempre pel centro che comincia lo sviluppo di tutte le parti dell'albero. Le foglie novelle dei germogli delle *exogeni* nascono anch'esse al di dentro delle più antiche o nell'interno delle gemme, ma, se sotto questo rapporto le due grandi classi si somigliano, come lo ha osservato il Sig. Du-Trochet, esse si distinguono sempre, in che tutto il resto dello sviluppo del tronco delle *exogeni* si fa per l'addizione di nuovi strati legnosi al di fuori dei primi, mentre che nelle *endogeni* l'accrescimento si opera per l'interposizione di nuove fibre, principalmente verso il centro del tronco». Dec. pag. 215.

Il Sig. Richard ha portato alcune modificazioni a queste teorie, ma non le ha cangiate: Invece di ammettere una serie di strati concentrici annualmente prodotti nell'interno dell'albero dalla foglia centrale, e respingenti continuamente alla periferia gli strati più antichi sino al punto di una resistenza invincibile, egli ammette «la formazione annua

nell'interno del fusto di un mazzetto di foglie che rigettano al di fuori quelle che esistevano prima, e il conseguente disseccamento del giro il più antico, le di cui basi, essendo intieramente aderenti al *colletto* (somet) della radice, restano, persistono, e costituiscono, saldandosi, un anello solido che diviene la base del fusto. In questo modo, sviluppandosi ogni anno un nuovo ciuffo di foglie centrali (un *nouveau bourgeon*) si ripete ogni anno il disseccamento del giro che lo ha preceduto, e per conseguenza la formazione di un nuovo anello soprapposto a quello degli anni precedenti. Così il fusto delle monocotiledoni non può crescere che pochissimo in ispessezza, e ciò per la ragione che il suo sviluppo laterale non ha luogo che sino a tanto che la base persistente delle foglie non è ancora assai solidificata da resistere alla pressione excentrica che il germoglio centrale tende ad operare su di essa». Egli è perciò ch'egli adotta l'opinione del Sig. Lestiboudois, il quale, «considerando che nel sistema unico di crescita che distingue il fusto delle monocotiledoni, l'aumento in ispessezza si fa per la faccia interna, ne conclude che in questa classe manca il sistema centrale e regna il corticale, e che perciò l'organizzazione del fusto delle Palme corrisponde a quella della corteccia delle Dicotiledoni». Richard. *Nov. Elem. de Bot.* p. 61, a 63.

La scuola Tedesca ha variato in un modo sensibile tutte queste dottrine.

Già due Fisiologi Francesi avevano osservato che in alcune specie, come nella *Dracena* e negli *Aloè* si formavano nuove fibre anche all'esterno fra la corteccia e il corpo del fusto. Il Sig. Du Petit-Thouars ne mostrò il fenomeno nel *Dragoniere*, e Mirbel lo ammise nelle *Dracene*, nelle *Yucche*, negli *Aloè*, nelle *Smilaci*, nel *Tamaro*, e nella *Dioscorea*. Ma queste anomalie non fecero nascere alcun dubbio sulla verità del sistema degli astucci concentrici e si continuò a riconoscere la teoria del Sig. Des-Fontaines.

Il Sig. Viviani portò la sue osservazioni un poco più avanti, e dimostrò nella sua Opera *sulla struttura degli organi elementari delle piante* stampata in Genova nel 1831, che i caratteri sui quali è stata fondata la separazione delle due classi, non sono generali, e che esistono moltissime specie, anzi intere famiglie a strutture intermedie nelle quali si scuopre un passaggio insensibile fra l'organizzazione delle *Dicotiledoni* e quella delle *Monocotiledoni*.

Egli indicò molte di queste specie, e rappresentò la struttura dei loro organi con tavole che non lasciano dubbio sulla verità della sua asserzione, ma non ne trasse però alcuna conseguenza contro le teorie ricevute.

Il Sig. Moldenhawer è stato il primo che l'ha veramente attaccata. Egli ha osservato che anche nelle Palme i fasci fibrosi che provengono dalle foglie più antiche sono quelli che si trovano nel centro del fusto, e ne ha dedotto per conseguenza che le fibre emananti dalle foglie novelle sono sempre le più esterne, ciò che non è conciliabile colla teoria della crescita centrale.

Il Sig. Mohl è succeduto al Sig. Moldenhawer, ed avendo sottoposte le palme all'esame di un'anatomia sottilissima, ha riconosciuta l'esistenza degli strati fibrosi scorrenti fra il legno e la corteccia, i quali avevano servito al Sig. Moldenhawer per combattere il paralellismo centrale delle fibre stabilito dal Sig. Des-Fontaines, e ad altri Filologi per ammettere uno strato fibroso esteriore corrispondente al libro delle *Dicotiledoni*; ma avendo seguito il corso di queste fibre dalla loro origine sino al loro termine ha verificato, ch'esse partono bensì realmente dalle foglie, ma che si dirigono, descrivendo un arco superiormente convesso, sino al centro del fusto, entro del quale scorrono perpendicolari per un certo spazio per divergere poi nuovamente verso la periferia, dove giunte, continuano a discendere in senso parallelo, e scorrendo sino alla base del fusto sotto forma di teneri fili fra il legno e la corteccia finiscono per aderire ai fasci sottoposti sui quali sono addossate (7).

Un illustre Italiano è entrato per l'ultimo in questa delicata discussione, e ha esteso a tutte le *Monocotiledoni* le ricerche dei Sigg. Moldenhawer e Mohl.

Il Sig. Meneghini ha passato in rivista un grandissimo numero di piante di questa classe; e, non solo ha confermate le singolari *deviazioni* osservate dal Sig. Mohl nel corso dei fasci vascolari, «i quali secondo lui, a partire dal luogo ov'entrano nella fronda vanno sino al centro del caudice, e poscia divergono di nuovo verso la periferia, ove si formano in uno strato fibroso che l'abbraccia sino al piede del fusto», ma ha trovato che tutte le diverse *inflexioni* che presentano le fibre nel loro corso nelle *Monocotiledoni*, sono dovute a dei *dislocamenti* degli organi appendicolari dai quali dipendono. Pag. 77.

Egli però ha aggiunto alle ricerche di coloro che lo hanno preceduto molte altre sue proprie, e fra queste quella importante che riguarda l'innalzamento del germoglio centrale delle Palme, avendo osservato che ogni foglia al suo nascere sorge dal caule con base circolare nel centro della gemma, e nel suo accrescimento è portata *nel senso di una spirale* ad un posto superiore e periferico.

La memoria del Sig. Meneghini *sulla Struttura del Caule* nelle *Monocotiledoni* stampata a Padova nel 1836, forma uno dei lavori i più

completi che sieno stati fatti su questa materia, e sparge moltissima luce sopra questo ramo di fisiologia vegetale: ma la questione resta ancora indecisa e lo resterà per molto tempo. La Natura ha de' segreti che sfuggono alle investigazioni dell'uomo; e i nostri organi, anche aiutati dai più ingenui strumenti, sono troppo imperfetti per poter distinguere con esattezza le molle complicate e impercettibili della vita organica.

In questo stato di cose io non ardirò prender parte ad una discussione troppo al disopra dei miei mezzi. Mi limiterò ad esporre dei fatti: farò il quadro fedele dei fenomeni che offre la Dattilifera nella Costa Ligustica; e, se vi aggiungerò qualche osservazione e ne dedurrò qualche conseguenza, lo farò solamente per mettere in maggiore evidenza i fatti medesimi, i quali non possono mai essere perfettamente apprezzati da chi non gli ha sotto gli occhi.

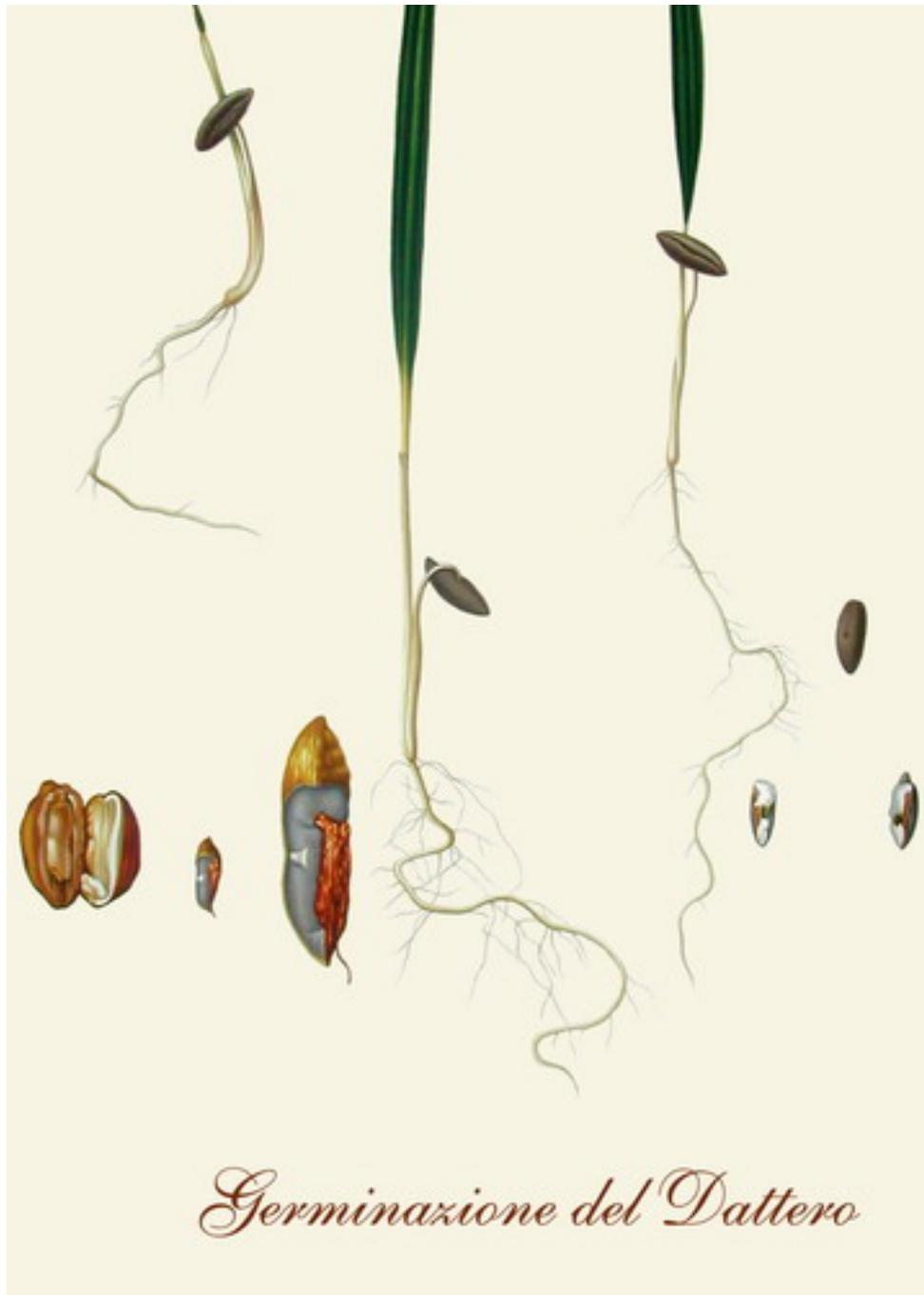
Nell'intraprendente questo lavoro, io non faccio che seguitare l'invito di uno dei più grandi fisiologi del tempo, il quale, penetrato dei vuoti che restano a riempirsi per perfezionare la Storia delle piante *endogeni*, e specialmente quella delle Palme, ha fatto appello «a coloro chi vivono nei paesi palmiferi, impegnandoli a ripetere sopra questi alberi le esperienze fatte sin ora sopra gli alberi Monocotiledoni, e far conoscere i risultati eguali, o differenti che avranno ottenuti» (Decand. Organ. T. 1 p. 220); e ha indicati poi in un'appendice della sua Fisiologia i punti che dovrebbero fissare specialmente l'attenzione dei viaggiatori e dei *Naturalisti sedentarij* in paesi situati fuor dell'Europa onde pervenire a perfezionare questo ramo importante della scienza botanica. Dec. Physiol. p. 1537.

Una combinazione, non ancora avvertita dai Naturalisti, mi ha messo in grado di rispondere a quest'invito. Ho trovata la Palma in uno stato di quasi indigenità nel mio paese nativo, e ho potuto così senz'espormi a viaggi pericolosi, e senza abbandonare la Patria farmi *osservator sedentario* (Dec. Org. p. 120) dei fenomeni che dispiega.

Io mi terrò per fortunato se le mie ricerche potranno corrispondere ai voti dell'Illustre Fisiologo che le ha provocate, e se i materiali di fatto chi mi è dato di riunire in questo lavoro, potranno essere utili ai Naturalisti, e concorrere così ai progressi di una scienza che forma la parte filosofica della Botanica.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 334 di 354



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Terzo - Pagina 336 di 354

ARTICOLO SECONDO
FENOMENI DELLA DATTILIFERA NEL LITTORALE
LIGUSTICO

§ 1. *Seminazione, Germinazione, Sviluppo (8), e Tramutazione.*

La Palma Dattilifera, introdotta da tempi remotissimi nel Littorale Ligustico, vi si è naturalizzata in maniera da formarvi un oggetto importante di prodotto agricolo e fornire al Fisiologo i mezzi di studiarla sotto tutti gli aspetti.

Una gran parte dei giardini che avvicinano le Chiese o i Monasteri offrono all'occhio dell'osservatore piante antichissime che sorprendono per la loro altezza e più ancora per i ceppi enormi dai quali sorgono; un numero di piante meno gigantesche si incontrano qua e là nei giardini dei particolari che le coltivano per piacere o per lucro; boschetti interi di piante di tutte le dimensioni e di tutte le età cuoprono i contorni di San-Remo e di Bordighera: ma è specialmente in quel bel territorio, difeso al Nord dalla catena degli Appennini e riscaldato al Mezzogiorno dall'aria umida del mare, che si incontra la palma germinante nei semenzaj, adulta nelle piantazioni recenti, invecchiata nelle antiche colture e cadente qua e là in qualche podere dov'era coltivata in antico e dove non ne rimangono più che pochi resti.

In tanta varietà di colture e in un numero così grande di piante è ben naturale che si incontrino degli esempj di tutti i fenomeni che ne sono proprj nelle diverse fasi della sua vegetazione, e perciò l'opportunità di seguirla nel corso della sua vita potendo anche disporre, senza un grande dispendio, di molte piante per sottoporle all'esame del loro interno in stati differenti di vegetazione e di età.

Invitato da circostanze così favorevoli in paese tanto vicino al mio, e più ancora dal comodo di poterla studiare e sottoporla ad esperienze nelle mie coltivazioni proprie, io mi sono consecrato all'esame dell'economia che spiega e delle circostanze che l'accompagnano. Il risultato delle mie ricerche formerà l'oggetto di quest'articolo. In esso comincerò per esporre i fenomeni della sua germinazione, la seguirò indi negli altri periodi della sua vita, ora fondato sopra date certe ed ora sopra date congetturali, ma sempre sopra fatti sicuri, facili a verificarsi da chiunque voglia visitare quei paesi, e dei quali sono sempre pronto ad indicare gli esempj.

I Semenzaj del Littorale Ligustico si fanno coi noccioli dei Datteri che il commercio porta dall'Affrica. Quando questi sono di raccolta recente (e ne giungono spesso in Genova degli spadici ancora freschi)

la loro germinazione è facile e sicura. I coltivatori di Bordighera ne seminano ogni anno in Primavera, e ne formano delle pepiniere per mantenere ed estendere le loro piantagioni. Io ne ho seminato più volte per esaminare l'economia della loro germinazione, e ho avuto luogo di riconoscere molte circostanze che meritano di essere esaminate.

Il Dattero posto in terra nella primavera o nella state sente come gli altri semi l'azione dell'umidità e del calore, e a malgrado della durezza del nocciolo, l'embrione che contiene comincia assai presto a svegliarsi alla vita.

Seminati sui primi di Aprile (nel 1832) alla temperatura di 10 a 12 gradi di Reaumur, i miei datteri sono spuntati da terra sui primi di giugno alla temperatura di 15 a 16 gradi R., cioè nello spazio di 35 a 40 giorni. Seminati nei primi giorni di luglio (nel 1837) alla temperatura di 16 gradi R., sono usciti di terra nei primi giorni di agosto alla temperatura di gr. 25 circa R., cioè in 25 a 30 giorni.

Prima della seminazione il Dattero è un frutto oblungo ovato, somigliante ad una ghianda: è ottuso alla base, ove è impiantato il pedicello che lo porta ed appuntato alla cima, cilindrico nel suo insieme, liscio e senza suture, nè divisioni di alcuna sorte.

La *buccia* che ne forma l'inviluppo esteriore, ossia l'*Epicarpo* è una membrana sottile, trasparente e tenace che adere alla *polpa* ma che ne può essere staccata con facilità come quella delle pesche spicciacciole.

La *polpa* o il *sarcocarpo* che è una prolungazione delle fibre del pedicello, consiste in un tessuto fibroso involupato da una sostanza mielosa, densa, viscosa e dolcissima, che è la parte che si mangia. Tra questa polpa e il nocciolo si incontra un'altra tunica che pare dover essere considerata come l'*endocarpo*: è una pellicola bianca sottilissima e trasparente che involuppa il nocciolo senz'attaccarvisi, e che si separa ancora dal *sarcocarpo* a malgrado della viscosità che lo impasta.

Il nocciolo ha presso a poco la stessa forma del frutto, ma ne differisce in una circostanza rimarchevole. Il frutto è un corpo compatto, cilindrico, e senza suture. Il nocciolo invece riceve questa forma dall'abbracciamento del frutto, ma è in se stesso una membrana piatta ripiegata in due, e che presenta perciò da una parte una sutura longitudinale formata dall'avvicinamento dei due orli i quali vi formano come due labbra.

Esaminato nella germinazione quando la tunica che lo costituisce comincia a separarsi dal germe, si riconosce che questi due orli sono realmente due labbra di una membrana applicati in quel punto l'uno all'altro ma senz'unione.

Così il nocciolo, invece di formare un cilindro concavo e chiuso come la parte polposa, forma un corpo ovale e compatto solcato da una parte, e rilevato dall'altra, attaccato alla base per un filetto sottile (*Hylus*) che traversa la polpa (il *sarcocarpo*) e va a finire sul pedicello, e terminato alla cima con una punta acuta.

La parte incavata non presenta all'esterno alcuna particolarità, ma la parte opposta che ne forma il dorso si distingue per un'impronta che sembra quella di un sigillo rotondo rilevata nel mezzo ed incavata all'intorno da una specie di cerchio che si stacca nella germinazione per dar uscita all'embrione il quale prorompe da quell'incavo in forma di un filetto bianco, nella punta del quale egli (l'embrione) è rinchiuso (9).

L'interno del nocciolo non offre nè vuoti, nè organo alcuno sensibile che corrisponda alla *mandorla* degli altri frutti. Ei consiste in un corpo compatto osseo omogeneo del color della pietra-a-fucile e lucido com'essa.

Vi si distingue solo nel mezzo un picciolo incavo nel quale è incastrato un corpicciolo bianco della forma di un cono troncato avente la base sull'interno della suttura e la cima sotto il bucolino che lo marca sul dorso.

Questo corpicciolo, ancorchè picciolissimo, è però visibile all'occhio nudo, e resta quasi sempre intatto nell'aprirsi del nocciolo giacchè, essendo forza di far quest'operazione col martello, esso si apre quasi sempre longitudinalmente in due pezzi nel senso della suttura, e il cono bianco, che è annicchiato nell'incavo, senz'aderire alle pareti, resta intatto in uno dei due spaccati.

Tale è il seme della Dattilifera prima della seminazione. Posto in terra, ei vi subisce le alterazioni comuni a tutti i semi, ma i modi con cui le svolge gli sono particolari.

A prima vista ogniuno è portato a pensare che la suttura che lo taglia nella parte inferiore, debba essere il luogo pel quale cominciasse la germinazione: ma la cosa succede diversamente.

Le due labbra che la formano si conservano costantemente aderenti e serrate; e invece si vede spuntare dall'incavatura rotonda che il dattero porta sul dorso un filetto bianco che si stende in arco fuori del nocciolo, e va a depositar nella terra, ad un pollice circa fuori dello *spermoderma*, l'embrione che principia la pianta.

È là che questo corpo rudimentale comincia il suo sviluppo, è là ch'egli si apre in *germetto*.

Il punto embrionale, portato così fuori del seme in un ambiente nuovo, si divide in due parti: l'una s'innalza verso il cielo in forma di un

cilindretto rotondo che si apre in piumetta, l'altra si arrotondisce in un bottone, dal fondo del quale spunta una radice.

Il filetto cilindrico, che lo ha portato fuori del nocciolo, si apre in una membrana bianca e sottile che lo abbraccia come una guaina, e che si distende con esso per tutta la parte che si allunga al disotto, restando sempre attaccata al punto che divide il *germettino* dalla radice.

Pare che questa membrana continui ad inviluppare la radichetta e ne formi lo strato esteriore. Quanto alla piumetta, l'abbraccia ma non vi adere: il suo punto di attacco è il bulbo ossia il bottone dal quale sorte la radice.

In una di queste germinazioni, esaminata a due mesi di seminazione, tutta la pianta aveva la lunghezza di circa tre decimetri, e la guaina umbilicale ne abbracciava circa ad un sesto. La parte superiore, che dal punto ove cominciava l'abbracciamento dell'ombelico si innalzava in piumetta, ne aveva uno, metà dentro terra e metà fuori. La parte che dal quel punto scendeva sino alla base ove si arrotondiva in bottone, ne aveva mezzo, e la radice che usciva da questo bottone ne aveva uno e mezzo. La parte ascendente, che deve considerarsi come il rudimento del fusto futuro, s'impiccioliva verso la cima e finiva in punta. Essa pareva formata del picciuolo della prima foglia ossia della piumetta. La parte discendente che costituisce il rudimento del ceppo si presentava in un filetto cilindrico, compatto, della grossezza di una penna da scrivere, avvolto come da una guaina dalla prolungazione membranosa dell'ombelico, il quale (filetto) andava ingrossando in proporzione che si stendeva nella terra e finiva in un bottone ovale, al di sotto del quale usciva una radice.

La radice, formante la terza parte della pianta, si stendeva a perpendicolo, deviando però dove incontrava dell'ostacolo, e si mostrava in forma di fibra carnosa, rotonda, bianca, guarnita irregolarmente di pochi filetti laterali corti e sottili che uscivano qua e là in tutta la sua lunghezza senz'ordine e senza simetria, e che perciò non si annunziavano come ramificazioni, ma come appendici casuali.

È da rimarcarsi che il nocciolo da cui proviene tutto quest'apparato e che è il vero cotiledone, non vi prende alcuna parte visibile: Ei resta nel terreno isolato, e quasi estraneo alla pianticella, alla quale è riunito solamente mediante il filetto bianco che serve di ombelico: Anch'esso però subisce le sue metamorfosi.

Se si osserva all'esteriore in tutto il periodo della germinazione non vi si conosce segno di cangiamento. Sempre bruno, sempre cilindrico, sempre dello stesso volume, non rigonfia, non si apre, non si scompone, non lascia nell'embrione che ne è uscito, alcun resto di sè, nè pare alla

vista che lo fornisca di nutrimento, meno che come intermediario, lasciando passare l'acqua del terreno per la suttura che lo divide.

Ei continua all'esterno in questo stato per alcuni mesi, ma nell'interno subisce delle alterazioni che sono rimarchevoli.

La tunica esteriore, che nel seme del dattero allo stato naturale non si distingue dalla massa del nocciolo e fa corpo con esso, si presenta nel dattero in germinazione come una capsula di natura cornea, frangibile, sottile, concava e contenente senz'aderenza una sostanza bianca, molle, spungosa che ha l'apparenza di un corpo smunto ed avvizzito. Questa sostanza, avente la forma precisa della capsula sul concavo della quale è modellata, consiste in una membrana piatta, floscia e cotonosa che si ripiega in se stessa e forma come un lobo ovato rilevato al di sotto ed incavato al di sopra, il quale è incastrato nella capsula e si attacca all'ombelico che ha portata fuori la pianticella.

Chi non ha esaminato il nocciolo prima della germinazione è indotto naturalmente a riguardare questa membrana come la *mandorla* che forma regolarmente l'interno dei semi, ossia come il *cotiledone* destinato a nutrire l'embrione: ma chi ha osservato che, prima della germinazione, il Dattero non constava nella sua totalità che di una sostanza dura, compatta e omogenea, contenente solo nel suo interno un punto bianco appena visibile, si convince facilmente che la capsula cornea e sottile in cui questo seme si trova cangiato, è il residuo del nocciolo stesso consumato dalla germinazione, e ridotto ad un puro *episperma*, e che la sostanza spungosa che vi si è sviluppata per entro, altro non è che il corpicciolo bianco che vi si vedeva annicchiato, il quale, gonfiato dall'umidità e disteso, si è ingrossato e ha riempita la cavità lasciatavi dallo scioglimento della parte sostanziosa del nocciolo.

Il primo era il corpo *cotiledonare*, e si è distrutto per nutrire l'embrione senza che la tunica esteriore che ne faceva parte ne abbia risentito alcun effetto: Il secondo era un tessuto intermedio che avvolgeva l'embrione per tutelarlo; e che, servendo di veicolo e forse di elaboratorio ai sughi cotiledonari diluti nell'acqua proveniente dal terreno e combinati con essa, gli tramanda all'embrione, ma che, dopo il suo sviluppo non conserva di se che la pura membrana senza sugo e senza vita.

Difatto: Appena l'embrione portato nel terreno vi getta la radice, non ha più bisogno del nocciolo. Egli vi resta attaccato per qualche tempo per l'ombelico, ma senza nulla succhiare, poichè la sostanza cotiledonare che componeva la spezzetta del nocciolo si vede consunta, e il corpo spungoso che ha preso il suo luogo è evidentemente un tessuto incapace di fornir nutrimento.

Trovo un appoggio a quest'opinione in un'esperienza che ho replicata più volte e sempre collo stesso risultato. Ho tagliato l'ombelico che unisce il nocciolo alla pianta in germoglio nei primi periodi della sua radicazione, e successivamente l'ho tagliato a molte altre piante più o meno sviluppate, e quest'amputazione non ha mai arrestata la loro crescita.

È dunque evidente che in questo stato la pianta non ha più bisogno del latte cotiledonare, e che perciò quello da cui è stata nutrita prima di uscire dal nocciolo è stato fornito dalla parte che è scomparsa, e non da quella che vi si è sviluppata d'intorno e che ha ricevuto e non ha dato (10).

Lo sviluppo progressivo delle piantine dopo la germinazione non è eguale in tutti gli individui, ma in tutti si svolgono egualmente nuove foglie dentro delle antecedenti e nuove radici intorno alla prima.

Io ne ho seguitate moltissime in diversi stati di età dagli otto ai tredici mesi, e ne ho esaminate diverse anche più adulte; e in tutte ho trovato che il loro progresso, lento in alcune e rapido in altre, è relativo non solo alle località e alla coltura, ma ancora alla costituzione organica dei differenti individui.

Se ne vedono spesso di quelle che languiscono o che svolgono appena due a tre foglie in un anno, e se ne incontrano delle vigorose che ne svolgono sino a nove. In tutte però il numero delle foglie corrisponde a quello delle radici.

Qualche volta questa corrispondenza non si trova esattissima, ma le piccole differenze che la rompono possono essere attribuite, senza fare eccezione al principio, o al deperimento della radice *polare* (11) che ho trovata alcune volte corrotta, o a qualche difficoltà, incontrata nel tessuto, dalle fibre che lo devono scorrere, le quali, trovandosi arrestate, sono sforzate a deviare dal loro corso regolare, e rimanere inattive o amalgamate colle altre.

Le due tavole annesse al presente articolo rappresentano una pianta nata nell'agosto del 1831, e dipinta nel settembre del 1832.

Il numero delle sue foglie era di otto, e quello delle radici era di sette: Io non ho potuto verificare se la mancanza dell'ottava dipendesse dal deperimento della radice centrale, o se non ne fossero sortite realmente che sette; e solo ho riconosciuto che le più recenti erano le più esterne, essendovene fra queste una appena uscita dal disco, e ciò non ostante più grossa delle altre, poichè non si riconosce in queste radici alcuna relazione fra la loro dimensione e la loro età. (12).

Qualunque però fosse la causa della differenza, essa è così picciola che non potrebbe mai infirmare il principio. Invece esso si trova

sostenuto dall'incontrare questo stesso rapporto approssimativo in tutte le piante suscettibili di simile esame, come sono quelle che non passano i due a tre anni di età, ed io l'ho riconosciuto ancora in una pianta di circa sei anni, nella quale ho distinte 32 radici e circa altrettante foglie.

L'interno del ceppo aperto a quest'oggetto non si presta a dir vero a dare dei lumi decisivi su tale questione, ma ne fornisce invece dei sufficienti per determinare la direzione delle fibre che ne compongono il tessuto e la loro economia.

Tutte le piante che ho sezionate in diversi stati di grossezza e di età si mostravano in forma di cono bianco, composto di un tessuto fibroso, compatto ma non legnoso, guarnito tutt'all'intorno dei picciuoli delle foglie disposti in spira gli uni sopra gli altri e formanti la periferia del ceppo.

L'ispezione oculare del tessuto di questo cono non mostrava indizio di strati nè esterni nè interni, e l'esame che ne feci col microscopio non mi lasciò vedere che dei fasci di filetti longitudinali e paralleli disposti verticalmente e intersecati da una rete di cellule che formavano insieme un tessuto poco serrato ma regolare ed omogeneo.

Una disposizione così semplice non dovrebbe lasciar dubbio sull'economia che dirige la vegetazione di queste piante.

Essa pare consistere nello sviluppo di una successione di fibre che sortono continuamente sulla punta della spira l'una dall'orlo dell'altra, e che si stendono dentro del tessuto fra le antiche sino al disco bulboso dal quale escono in radici, e che in questo modo aumentano il diametro del ceppo e i giri del ciuffo radicale.

In tal caso sarebbe dimostrato che il fascio fibroso che si svolge dalla foglia centrale per formare una nuova, non si distende riunito nell'interno del fusto come in un astuccio, siccome lo ha rappresentato il Sig. Desfontaines, nè si sparge neppure, separato sulla periferia dopo di essere disceso per un certo tratto pel centro, siccome lo hanno esposto i Fisiologi Tedeschi, ma si apre in filetti i quali si insinuano indistintamente nel tessuto fra le fibre che gli hanno preceduti, vi si distendono framezzo, e intersecandole, giungono scendendo perpendicolari, sino al disco del corpo bulboso che forma il ceppo dell'albero.

È evidente che con quest'andamento le nuove fibre devono restare in generale confuse colle antiche senza distinzione, ma che nello stesso tempo devono presentare esempi frequenti di quelle deviazioni di direzione osservate dai Sigg. Moldenhawer e Mohl, per le quali, dopo di essere discese verticalmente per un certo tratto nel centro del cono, si volgono poi verso la periferia, e la percorrono sino alla base. Nè

potrebbe essere altrimenti, giacché è chiaro che, dopo di aver percorso il tessuto presso la cima ov'è giovane e tenero, devono giungere al punto in cui essendo più compatto si presti più difficilmente ad essere penetrato, e allora possono trovarsi obbligate a ripiegarsi e portarsi verso la periferia dove il tessuto più giovane si deve prestare più facilmente diviso e a dar loro il passaggio.

Queste deviazioni però non formano il sistema caratteristico della vegetazione della Palma: esse costituiscono solo delle anomalie accidentali che appena si distinguono, e che restano confuse colle altre nella direzione approssimativamente perpendicolare che è propria alla pianta.

(1) Tutti sanno che il nome di *Palma* è un nome generico che comprende un grandissimo numero di specie, e che la *Dattilifera* è una di queste. In Francese, essa ha un nome proprio, ed è quello di *Dattier*. Noi Italiani siamo obbligati a servirci del nome generico, accompagnandolo coll'epiteto di *Dattilifera*. Per rendermi meno prolisso, ho creduto di poter sostantivare l'epiteto senza violare le leggi della lingua, e mi sono servito promiscuamente secondo le circostanze del nome di *Palma Dattilifera*, e di quello solo di *Dattilifera*. Nella Crusca vi è il nome di *Palmizio* nel significato di *Albero della Palma*, ma è applicato pure al *ramo della Palma* lavorato per la Chiesa. Così forma un omonimo, e gli omonimi portano sempre confusione. Io ho creduto meglio lasciarlo alla seconda sua accezione.

(2) Questo carattere presenta delle anomalie. La maggior parte delle *Monocotiledoni* non crescono più in diametro passato un termine dato, e fra queste vi è la *Palma*; ma ve ne sono alcune che pare si allarghino quasi indefinitamente, e ne abbiamo un esempio nella *Dracena* descritta dal Du-Petit-Thouars.

(3) Les tiges des endogènes ont pour caractère commun d'avoir les fibres, ou les couches les plus anciennes à la circonférence, et les plus nouvelles au centre. C'est d'après ce caractère que je leur ai donné le nom par le quel je les désigne, et qui indique qu'elles croissent par l'intérieur. Dec. Org. pag. 213.

(4) Les tiges des Palmiers sont de toutes les endogènes celles qui ont le plus excité l'attention par leur stature étancée et la singularité de leurs végétations. On les a étudié avec plus de soin que les autres; et, en donnant une description détaillée, nous serons dispensés de beaucoup de répétitions dans les articles suivants. Decand. Org. pag: 214.

(5) Questo paragone, egualmente che quello che somiglia il fusto delle palme ad *una corteccia di exogeni, crescente indipendentemente dal capo legnoso*, appartiene al Sig. Lestiboudois. Mem. Sur la struct. des Monocotyl. 1823. Bot. Elem. pag. 150.

Il Sig. Decandolle chiama il primo un paragone *grossolano, ma esatto*. pag. 216. Quanto poi al secondo lo riguarda come una metafora, quantunque espressiva del vero, dicendo che «il tronco delle palme non può essere assimilato alla corteccia delle Exogeni poichè i sughi ascendenti vi montano costantemente, mentre non montano mai per la corteccia». D. p. 216.

(6) Il Sig. Dubenton, e dopo lui il Sig. Desfontaines hanno dipinta quest'economia nel medesimo modo. «Lorsque le Palmier a environ six mois ou un an on aperçoit au centre de la jeune plante un tubercule ou bourgeon (Kemps. Amaen. exot. Fasc. IV,) formé par les rudiments des feuilles serrées les unes contre les autres et contournées en rond. Ces feuilles se développent ensuite successivement l'une après l'autre pendant toute la durée de la vie de l'arbre. Tous les ans le Palmier produit environs sept feuilles nouvelles, et il en desseche sept des plus anciennes, dont les restes forment sur le tronc, au lieu d'une vraie écorce une enveloppe d'abord écailleuse, ensuite raboteuse et enfin unie lorsque l'arbre est parvenu a l'état de decrepitude. Les feuilles ne sont qu'une extension ou un prolongement des filets ligneux et de la substance cellulaire qu'on remarque dans le tronc; et c'est par leur développement successif qu'elles operent l'accroissement du vegetal. Mais comme les filets ligneux, ainsi que la substance cellulaire, s'étendent toujours du centre à la circonférence, ils déplacent et portent au dehors les feuilles précédentes par un phénomène à peu près analogue à ce qui arrive à l'écorce des arbres dicotyledones, que les nouvelles couches formées entr'elles et l'aubier rejettent constamment au dehors». Tale è la dottrina del

Sig. Dubenton. Egli osserva però che questa sorte di rigetto al di fuori delle zone esteriori mediante lo sforzo delle interiori non produce lo stesso effetto in tutte le specie. In alcune esso non ha limite, e ciò succede perchè gli strati che si vanno estendendo, sono formati di un tessuto sommamente flessibile, e perciò suscettibile di una grandissima estensione, e che, quando giunti ad un certo punto perdono la facoltà di più allungarsi, allora si fendono e si distruggono.

Nella Dattilifera invece gli strati si induriscono in proporzioni che si avvicinano alla periferia, e perciò dal momento che hanno acquistata tutta la loro densità, la zona esteriore dell'albero, indurita tutt'in una volta in tutti i punti della sua altezza, non potendo più cedere all'azione delle parti interiori, deve cessare di crescere in diametro, e le dimensioni dell'albero devono essere le stesse alla cima e alla base.

(7) Ecco come si esprime il Sig. Ugo Mohl nel fascicolo quinto dell'opera grandiosa del Dottor Martius sopra le Palme.

Unus tantum, sed eo gravioris momenti vir negavit existentiam centralis Monocotyledonearum vegetationis, ab omnibus receptam. J. S. Moldenhawerus scilicet pronunciavit se in caudice Phœnicis Dactyliferæ vidisse, inter corticem et lignum ambitum esse separativum, extra eum fasciculos libri succrescere et intra eum tales fasciculos libri, qui, brevi, postquam orti sint, vasa spiralia iuxta se gignant, et sic in fasciculos lignosos convertantur, ex iisque vasorum fasciculis interiores ad antiquiores, exteriores ad recentiores frondes pertinere, i. e. ut aliis verbis dicam Phœnicem Dactyliferam Dicotyledonearum vegetationem habere ... Num et quætenus Moldenhawer en Desfontaines rectius observaverit, ex sequentibus disquisitionibus apparebit. Martius, Fasc. V.

E qui, il Mohl espone le sue osservazioni, e conclude. §. 5. Ex decursu vasorum fasciculorum supra (§. 3, 4,) descriptio hæc duo colligi possunt.

§. 1.) Palmis non inest fibrarum stratum libro Dicotyledonearum respondens, sed magis minusque crassæ sub cortice jacentes, libroque quoad externam speciem similes fibræ, quales Moldenhawerus descripsit, inferiores sunt vasorum fasciculorum termini.

§. 2.) Ea, quam Desfontaines proposuit, sententia, recentes vasorum fasciculus in caudicis centro nasci, in peripheria autem caudicis positos, duriores, crassiores, vasorum fasciculos, antiquiores mollibus, centrum occupantibus, esse, eoque vegetationem Monocotyledonearum a Dicotyledoneis plane differre, prorsus falsa et resicienda est.

(8) Nei Dizionarj e nell'abuso degli scrittori che si piccano di purismo più che di precisione le parole *geminazione* e *germogliazione* sono state considerate come sinonimi. Ma chi vuole dare dell'esattezza alla dizione deve abbandonare il purismo e l'uso, (V. G.¹⁶ AG. n. 42, p. 100, e Art. PESCA IBRIDA, Nota 5) e adattare le parole alle idee. Così io mi sono servito della parola *germinazione* per esprimere lo sviluppo del seme e di quella di *germogliazione* per esprimere lo sviluppo delle gemme.

Questa prima divisione mi ha sforzato ad adottarne delle altre. Quindi ho distinto il *seme* dall'*embrione*, e l'*embrione* dal *germe*. Il *seme* è l'insieme dell'individuo concepito nel fiore e composto di cotiledoni e dei loro annessi, l'*embrione* è il punto rudimentale della pianta rinchiuso nel *seme*, e il *germe* è l'*embrione* in isviluppo. Da queste distinzioni, che sono in natura, ne ho dedotte quelle di *germe* e *germoglio*, *germinare* e *germogliare*.

(9) Quest'incavatura ossia questo bucolino rotondo, nel quale comincia la germinazione del Dattero è stato osservato in diverse piante dai Filologi, e Gaertner vi

ha dato il nome di *papille embryotege*, nome che Mirbel ha cangiato in quello di *opercule*: ma non so che alcuno lo abbia esaminato nell'atto della sua apertura.

Richard lo descrive come un corpo rigonfio in forma di berretto, *il quale nel tempo della germinazione si distacca e dà passaggio all'embrione*, e dice che è situato più o meno lungi dall'Jlo (*Hilus*) ossia dal punto pel quale il seme era attaccato al *pericarpio*. Nel Dattero esso è situato nel mezzo del dorso dello *spermoderma* ossia del nocciolo. Il Decandolle (Org. p. 79) dice che questa picciola escrescenza, che si vede in alcune Monocotiledoni, è determinata dalla *radichetta dell'embrione* in un punto determinato dello *spermoderma*, la quale all'epoca della germinazione la spinge al di fuori.

Noi vedremo in seguito che la radichetta non si sviluppa nel nocciolo ma nell'embrione dopo che è uscito dal nocciolo, e portato nella terra dall'ombelico.

(10) La natura della sostanza bianca e spungosa che si sviluppa nel seme della dattilifera nella germinazione è un punto di controversia fra due illustri Botanici il Malpighi e Mohl.

Il primo la riguarda come un organo intermedio fra il *cotiledone (folium seminale)* e l'*embrione (plantula)* destinato a ricevere il latte cotiledonare e passarlo al *germe*, e perciò la chiama col nome di *placenta (placentula)*.

Il secondo invece lo riguarda come un involuppo destinato a cuoprire l'*embrione* e forse a nutrirlo, e lo chiama col nome di *alburne (albumen)*.

«L'*alburne*, ei dice al paragrafo 136, si fa alquanto più molle, ma ciò deve attribuirsi all'acqua che penetrò nel *seme*, e non ad una mutazione *chimico-vitale* dell'*Alburne* prodotta dalla germinazione, giacchè ciò succede anche in un *alburne* secco posto nell'acqua.»

Il Malpighi al contrario ammette benissimo che l'acqua, penetrando nel nocciolo per la suttura che lo divide, dia il primo impulso alla germinazione entrando nell'*alburne (placentula)* e da questo nell'*embrione (plantula)* ma attribuisce alla forza vitale le mutazioni che prova quest'*alburne* e il suo ingrossamento.

Le osservazioni sulle quali è basata questa sua opinione sono così moltiplicate e così precise che mi sembrano decisive, ne trovo che l'esempio riportato da Mohl dell'*alburne* secco il quale si ammolisce nell'acqua e si ingrandisce come nella germinazione possa infirmarle.

Niente di più ovvio che un corpo spungoso come è quest'*alburne*, possa, anche nello stato di morte, ammolirsi nell'acqua e per semplice forza igroscopica assorbirla e crescere di volume, ma questo cangiamento sarà certo ben diverso da quello che prova nella germinazione, giacchè in questa ei corre realmente una vita assorbendo l'acqua dalla terra e il latte cotiledonare dal nocciolo per trasmetterlo all'*embrione* dopo di aver subito nei suoi organi delle modificazioni.

Questa diversa maniera di vedere relativamente alla natura di tale organo ne porta un'altra sulle fasi che prova nel corso della germinazione.

«Io so, dice Mohl, che il Malpighi ha esposto *ammollirsi l'alburne, evacuarsi di succhio le cellule, e restare sole le membrane*, ma posso contrastarlo, avendo osservato il contrario tanto nella *Palma dattilifera* quanto nella *Corypha frigida*.»

Qui si tratta di una cosa di fatto, e perciò bisogna credere che questi due grandi Botanici abbiano veduto il fenomeno in periodi diversi.

Osservo però che il Malpighio ha seguito il corso della germinazione quasi giorno per giorno e in molti semi assieme, e per conseguenza in tutte le fasi e in tutte le gradazioni che può presentare il fenomeno, ciò che può aver messo sotto ai suoi occhi una circostanza sfuggita all'attenzione di Mohl.

Aggiungo a questo che il fatto riportato dal Malpighio è nelle leggi della vegetazione. La sostanza di cui si tratta è un organo che avvolge l'embrione, dunque deve avere delle funzioni proprie. Non può avere quelle di fornirgli del nutrimento perchè non ne contiene, e cresce e si distende nella germinazione invece di consumarsi. Dunque non restano che quelle di intermediario fra l'embrione, il cotiledone e l'umidità della terra. Ora, in questo caso, dopo di aver assorbite queste sostanze e averle trasmesse, è evidente che *le cellule di cui è fornito devono rimaner evacuate e ridotte a sole membrane.*

Io non intendo con queste osservazioni di farmi giudice fra questi due grandi Botanici. Nella mia descrizione mi sono limitato a presentare la germinazione della Palma da semplice Agronomo. Ho esposto e fatto figurare con fedeltà e con esattezza ciò che ho veduto e ciò che si vede ad occhio nudo, nè ho ardito a investigare l'anatomia degli organi sui quali posa il gioco della vita vegetale.

Sapeva che questo lavoro più difficile era già stato eseguito di suddetti dei due Autori, e mi portava a tale riguardo a quanto si trovava nelle loro opere.

Come però essi dissentono in qualche cosa fra loro, così credo di far cosa grata ai lettori riportando qui letteralmente i passi che riguardano questo punto delicato della storia naturale della Palma.

Ciò deve riescire altrettanto più grato in quanto che le opere postume del Malpighio sono diventate rare, nè si rinvengono che nelle grandi Biblioteche; e quella di Martius, nella quale è inserito il lavoro di Mohl, non si trova sin d'ora in Italia che nella sola Biblioteca Palatina del Gran Duca di Toscana.

Ecco ciò che si legge nell'Opera di Mohl. pag. XXXVIII.

De Pericarpio Palmarum

§. 113. «Palmarum fructus quamvis primo conspectu maxime inter se differre videantur, proficiscitur tamen ea diversitas e levioribus mutationibus, quas ovarij contextus cellulosus, dum evolvitur, subit, atque inter mollis, succosæ baccæ e. g. *Phœnicis Dactyliferæ* formam et fibrosam durissimum putamen continentem drupam *Coci* diversissimi transitus demonstrari possunt. - Pro simplicissimo Palmarum fructu in quo varia pericarpij strata quæ in drupa inveniuntur, nondum parumve distincta sunt, habendæ sunt baccæ, ut *Phœnicis chamæropis* etc. Huius pericarpium contextus cellulosus pro fasciculis vasorum plurimus est et fasciculi vasorum ipsi (*Phœnix Dactylifera*) parvi sunt, cellulæ libri tenuibus membranis instructæ neque multæ. Vasa ipsa et scalariformia et spiralia, ut in omnium palmarum fructibus, in plerisque fasciculis sunt numerosa atque valde parva. Pericarpium contextus cellulosus in *Phœnice* est tenuis, externa strata constant parenchymate regulari, quo magis cellulæ introrsus sitæ sunt eo magis sunt elongatæ inter intimas magni meatus sunt intercellulares. Huic qui maximam pericarpium partem efficit, contextui celluloso insunt in *Phœnice* bis, haud procul scilicet a superficie atque in medio, majores, tenaci et dulci succo impletæ pellucidæ cellulæ. Epidermis non est porosa neque endocarpium *h*, ex elongatis angustis cellulis factum cum semine ipso concretum». T. o, f. I5, I6. *b*, *c*.

De Palmarum germinatione. pag. XLIV

§. I36. «Si Palmarum semen germinat, embrio elongatur, posterior extremitas obtuse-conica intumescit et albuminis cavitas, in qua embrio latet, amplificatur eadem ratione qua corpus embryonis cotiledoneum crescit. Hæc amplificatio non eo efficitur quod albumen humore emollitur, vel in liquorem solvitur, et embryo deinde resorbet liquidum, atque evacuatorum cellularum membranas removet; sed omnes albuminis partes i. e. tam cellularum membranæ quam quæ cellulis ipsis continentur, eadem

ratione qua embryo augetur, resorbentur, nec tamen ea albuminis pars quam embryo non immediate tangit, mollitur aut alio quodam modo mutatur. (Tab. P, fig. 4, d. d. *Corypha frigida*). Albumem quidem aliquantulum mollius fit, id autem tantummodo aquæ, quæ in semen penetravit adscribendum est, neque vero mutationi albuminis a germinatione effectæ chemice-vitali et accidit in vetere emortuo albuminæ in aquam immisso. *Malpighium* quamvis sciam in preclara descriptione germinationis *Phœnicis Dactyliferæ*, (Opera postuma Lond. 1693, fol. pag. 72) exponere albumen emolliri, cellulas evacuare succis et membranas restare, non tamen possum in contrarium contendere fretus iis, quæ quam acuratissime in *Corypha frigida* e *Phœnice Dactylifera* germinante observavi. Pariter seminis integumentum nequaquam mutatur, ita e. g. in *Corypha frigida* germinatione multum progressa internum seminis in tegumenti stratum (Tab. P. fig. 4, b. b.) rubra materia adhuc erat impletum, dum externæ partis (a. a.) color flavus erat. - Si extensio partis embrionis in semine contentæ ad certum gradum pervenit, embryo etiam versus exteriores seminis partes elongatur, perumpit albuminis operculum atque integumenta seminis, e tea pars, qua plumula et radícula continentur, ultra semen protusa, in terram inmittitur. - Eadem ratione qua pars embryonis in semine inclusa extenditur, mutatur etiam eius interna structura. Cellulæ enim paulatim multum extenduntur, formam induunt rotundatam, et inter illas formantur permagni meatus intercellulares atque intervalla libera. Tota substantia ideo ad aspectum præbet laxum et spongiosum. Primo jam tempore priusquam embryo albume net seminis integumentum perripit, nascuntur in fasciculis, quos supra descripsimus, subtilium cellularum tenerrima vasa spiralia. Horum fascicolorum cellulæ tenuas retinent membranas, neque lignose evadunt. Fasciculi ipsi situm servant superciciei propinquam, quem ante germinationem in embrione habuerant. Cotyledoneum corpus cinctum est epidermide è parvis cellulis formata. Paulatim adeo extenditur, ut fere totum consumat albumen. Vedi: Genera et Species Palmarum, quas in itinere per Brasiliam annis 1817 1820, iussu et auspiciis Maximiliani Iosephi I. Baviaræ Regis Augustissimi suscepto, collegit, descripsit, et iconibus illustravit. Dr. C. F. P. de Martius. ec. Monachii. Typis Lentnerianis. Fascic. V, pubblicato nel 1834.

Ecco il passo del Malpighio.

«... Et tam necessaria sunt, et energetica seminalia folia, et placenta, ut sagax Natura in horum usu miro procedat artificio, nam in plamis nucleum solidissimum, et cartilagineum vegetatione emollit ut plantulæ succum, vel saltem tincturam subministret. Et quia mirabilis est hæc vegetatio, ideo per extensum hic exponam.

In medio igitur dactylorum intra pericarpium pulpam semen secundina circumdatum locatur. Tab. VII. Fig. 1. Hoc oblonga constat placenta, quæ intro curvata quasi cylindrum efformat per longum relicta scissura *a*.

In apposita autem parte *b*, gibba est. Tota placenta, quasi cortice ambitur, gracili utriculorum exsicatorum congerie exciitato, quæ ligneas fibras per transversum et per longum propagatas admittit, eiusque color eruginosus existit. In gibba eius parte fovea quædam excavatur, in cuius centro minimum, rotundasque tumor *c*, assurgit, sub quo interius plantula custoditur.

Secta per longum placenta, eius substantia occurrit solida et cartilaginea, et ferè ossea plumbei coloris, et substantia, coloreque æmulatur ungulam extremam equorum. Hæc componitur utriculorum minimorum ordinibus *d*, versus plantulam inclinatis. Singuli utriculi ovali et oblonga constat figura, et invicem hiantes obliquam fistulam componere videntur, ita ut hæc placenta sit instar crassi folii; cuius laterales partes intro reflexæ et curvatæ corpus efficiunt, quod vicem habet seminalis folii, ut

in tritico et avenaceis observatur. In hoc itaque folio minima quædem concavitas occurrit, in qua plantula *e*, custoditur; nam utriculorum ordines concamerationem efformant, ita ut plantula ambiente undequaque folii substantia occultetur. *Plantulæ* *e* figura cylindrica est, et in apice quæ in radicem excrescit conica est, altera autem extremitate in placentulam escresci. Intus gemma custoditur, velut in vagina.

Satum hoc semen, et sub terra horizontaliter locatum post decimum diem exterius fuscum erat, et rubiginosum. Tota substantia placentæ seu seminalis folii de facili cultro secabatur, plumbeumque colorem præ se ferebat, et ivi compressa quasi humorem reddabat; madida enim fiebat, et de facili curvabatur. Plantula *g*; apice parum foras erumpebat, disrupta enim, et discussa portione folii *h*, qua concavitas occludebatur, plantula cono erumpente incipiebat. Huius color subalbus erat cum modica mistura vitellini coloris in cono radice. Eius forma sensim immutabatur; pars enim *i*, quæ condebatur intra folium seminale, latior erat, et quasi capitulum promebat. In hac secta per longum in cono extra erumpente minima gemma *k*, condebatur. Humor in interiori plantula manifestabatur, et in substantia folii seminalis circumambiente humiditas pariter evidentius luxuriabat.

Post decimum quartum diem folium fusco inficiebatur colore, et eius pars inferior *l*, parum curvabatur, opposita verò *m*, gibba fiebat. Plantula foris, eminebat cono *n*, coloris lutei, et subviridis. Secto seminali folio plantula occurrebat cum capitulo *o*, quod dilatari incipiebat inter eiusdem seminalis folii substantiam. Secta per longum tota plantula in extremitate conici interiorius gemma futurus caudex *p*, condebatur tanquam in vagina; reliquum vero conici corporis utriculorum ordinibus, et ligneis fistulis *q*, constabat desinentibus in capitulum. Eadem die in aliis seminibus auctiorem observabam plantulam cum lateri capitulo *r*. Unum quoque admirabile observabam, à protuberante sensim plantulæ capitulo utriculos olim durissimos seminalis folii proximos paulatim corrumpi et exsuccos reddi, amissoque plumbeo colore sublbos reddi, remanentibus tantum tunicis utriculorum vacuis, unde capitulum esibito humore turgebat, et novum spatium replebat; sussum autem per fistulas trans mittebat usque ad extremum conici, ubi à nodo gemma erumpens, tanquam in vagina vegetabat, quod ulterioribus illustrationibus magis patebit. Quare mira hæc vegetatio analogiam habet cum ea, quæ in tritico succedit; inest enim folium seminale amplum convolutum, quod cum plantula communicat mediante placentula quæ in dies major fit, et in tritici vegetatione nodi umbilicalis nomine à me aliàs insignita est. Hæc conicum corpus promit cum vasis desinentibus ad nodum gemmæ, à quo sursum caudex attollitur; deorsum vero radix, itaut auctiva materia à seminali folio communicetur capitulo plantulæ quæ placenta dici poterit, et exinde in caudicem et radicem demandatur. Nec novum est ultra seminale folium, quod placentæ vicegerit, alim adesse placentulam, cum in tritico, et consimilibus deprehendatur, et in ipsis etiam animalibus in quibusdam speciebus geminæ occurrebant placentæ invicem superpositæ, tenello fætui alimennum communicantes.

Transacta decima octava die incubatus seminale folium eundem atrum colorem rereferebat, et pars inferior *s*, convexa reddebatur, opposita vero horizontalis fiebat. Fig. 4. Conus erumpens *t*, longior erat toto seminali folio, eiusque faciliter succedebat obvia fiebat plantula seminalis *v*, cum capitulo, scilicet placentula, quæ sublutea erat, et in latiori area *x*, papillas, seu minimos syphunculos habebat, in quibus vestigia humoris deprehendebatur. Placentula hæc suo augmento ambientem folii substantiam insumebat. In secto conico corpore, quod petioli, vel umbilici vices supplebat utriculorum ordines per longum statuti observabantur, et non longè à peripheria lignæ fibræ *z*, ducebantur usque ad implantationem caudicis *a*, qui sub specie gemmæ

b, sursum vegetabat, et folii compaginabatur. Umbilicus quoque seu petiolus sensim tubulosus reddebatur. In secto pariter seminali folio fovea *c*, qua condebatur plantulæ placentula occurrebat, cuius extremi ambientis utriculi exsucco omnino erant.

Post vigesimum secundum diem seminali folium inferius convexum erat, et conimum corpus *d*, procerius fiebat, ultra medianam crassius erat, et subalbum, et in apice subluteum, quasique virescens. In secto hoc corpore concavitas insignis *e*, observabatur ab utriculorum ordinibus, et ligneis fibris *f*, excitata, quæ umbilici instar humorem a placentula *g*, receptum nodo *h*, communicabat, à quo gemma *i*, attollebatur, et inferius sensim radix corticali vagina circumdata propagabatur. Placentula *g* intra foveam *k* seminalis folii condebatur, et auctior in dies fiebat absumendo perpetuò eiusdem substantiam, et humiditatem. Hæc placentula fungiformem formam acquirebat, exterius sulcis exasperabatur, apparentibus adhuc syphunculis. Interius utriculis ssmollibus compaginabatur, et substantia seminalis foliui flexibilior reddebatur.

Post vigesimum nonum diem omnia auctoria erant. Radix *l*, elongabatur à nodo subviridis. Petiolus seu umbilicus *m*, tubulosus erat usque ad seminale folium, et in parte superiori solidior et ferè ligneus existebat. Condita gemma multiplicibus foliis subluteis compaginabatur. Placentula *n*, latior erat et solidior, exterius aspera et in ipsa quasi transpirabant fibræ. Fovea pariter *o* in seminali folio amplior conspiciebatur.

Elapsa trigesima sexta die radix alba procerior reddita radículas è nodo *p*, promebat et a proxima etiam parte. Petiolus hians erumpenti plantulæ apici *q*, additum dabat, et demore in placentulam *r*, desinebat, quæ auctior exterius rugosa in humiliori parte conceva erat. Interius utriculis mollibus humore refertis, componebatur. Contenta plantula apice sub luteo elongabatur, et intra vaginam *s*, ctinebatur. Fig. 7. Tab. 8.

Eadem die alterum semen, quod magis vegetaverant observavi. Radix oblongior novas radículas *t* promebat. A pelioli seu umbilici scissura erumpens aperto vaginali folio *u*, apice attollebatur, reliquo autem sui custodiebatur intra umbilicum, et vaginale folium. Plantulæ folia stabilia *x*, ovalibus utriculis, quasi vesciculis ære turgidis componebatur. Placentula fungi formis *z*, in parte superiori concava reddita prominentiis scatebat, et intra folium seminale conclusa, ambientibus utriculorum ordinibus hærebat, qui candidi, molles, et attriti erant. Fig. 8.

Circa quadragesimum secundum diem caudicis apex, folium scilicet stabile è summa terra emergebat. Huius figura conica *1*, erat. Tab. 9, fig. 9. Color subalbus conspiciebatur, in condita verò parte veridis. Inferius ambiebat vaginali folio *2*. Petiolus, seu umbilicus *3*, à nodo radice exortus plantulæ assurgentis implantationem ambiebat, et extremitate desinebat in placentulam amplam, quæ longior et latior reddita, in superiori parte concava erat, et reflexis lateribus concavitati *4* in folio seminali excitatæ adaptabatur; unde variæ ipsius species *5*. Petior nacque substantia folii seminalis secundum crassitiem absumpta erat, unde consimilis figura contantæ placentulæ communicabatur. A nodo radix *6*, ligneis fibris, utriculis, et cortice contexta cum radículas dehorsum producebatur.

Elapso quadragesimo nono die folium stabile *7*, sensim bians a terra emergebat, cuius extremitas acuminata, et solida albescebat; reliquum virescebat. Striata erat huiusmodi folii portio et adhuc vaginale folium *8*, inferiorem partem ambiebat. Petiolus, seu umbilicus *9* copiosis ligneis fibras componebatur. Appena placentula *10*, aspera et cum sulcis curvabatur; Eius substantia laxa erat, utriculis compacta, qui ad ovalem figuram, oblongam tamen, accedebant, et persimiles erant utriculis foliorum

stabilium placentarum, et sibi invicem necti videbantur, quasi in recto positi. Hæc placenta 11, adeo adaucta erat, ut consumpta tota ferè seminalis folii substantia universam concavitatem repletet; in secto namque per transversum seminali folio solus cortex 12, gracilis ex resiccatis utriculis occurrebat, et in extremitatibus exarati folii modica, exiguaque utriculorum portio adhuc supererat. Radix aucta multiplicatis radiculis prolongabatur, et seminis uvæ osseus nulceus perforatus 13, ab extremitate radiculæ occurrebat.

Post geminos menses plantula espanso stabili folio vgetabat, cuius aculeatus apex exsiccati videbatur. Seminalis folii interior substantia non ex toto absumpta erat. Inclusa placentula curvata concavitatem integre replebat; exterius rugosa, interius spongiosa et laxa erat eiusque compositio, quasi gallarum, seu pericarpium fructuum, nam ligneis fibris, seu fistulis orbiculi hærebant.

Elapsis tribus mensibus folia stabilia proceriora erant, et novum folium emerserat a vaginali folio. Umbilicus, seu petiolus exsuccus erat, et appena placentula exterius quidam continua, interius verò spongiosa erat et laxa; eiusque utriculi paucos succo scutebant, ut consimilibus seminalibus foliis in fine vegetationis accidit. Compressa placentula paucos exprimebatur humor ducis, nec ingratus, qui tractu temporis stipticitatem in ore excitabat. Seminale folium absumpta tota ferè propria substantia præter minimam portionem angulis hærentem; et tandem nova radix crassior altera à nodo emergebat.

Ex mirabili igitur huius seminis vegetatione patet, plantulam sui augmenti motum manifestare subingresso fluido externo substantiam folii seminalis, nam plantula adhuc minima, solidaque intra folium conclusa est, et ambientibus eiusdem utriculorum ordinibus circumscripta. Hoc demonstrant phænomena in eodem folio primis diebus manifesta; color scilicet mutatus, flexibilitas inducta et humor à contrectato, et vi compresso folio, prosiliens; et confirmat mutata totius folii successiva exterior figura, quæ convexitatem, et in opposita parte gibbositatem acquirit, quæ omnia succedunt, radice adhuc plantulæ nodum vegetante, et elongata; est enim ultima ferè pars plantulæ, quæ incrementum recepit.

Ulterius ab immutata folii seminalis substantia, hoc est a colliquo fusoque concreto iam succo in minimis utriculorum ordinibus plantulæ conditum capitulum, seu placentula primò augmentum capit, mediis enim syphunculis humorem recipit, quem relictum per petiolum, seu umbilicum nodo communicat, à quo in gemmam; an ab umbilico humor communicatus ab ambinete tera transducatur in placentulam; certum tamen est, à subrescente placentula humorem, seu tincturam solis volatilis ebibi, et per umbilicum in nodum trahenti, cum seminalis folii utriculi placentulæ proximi exausto humore successivè contabescant, donec tota folii seminalis substantia absumatur; et tandem ebibito à seminali folio succo, et derivato dehinc in placentulam, et potremo in plantulam, utrum que deficit perennante motu succi ab elongata radice in caudicem hoc est instabilia folia, in quibus excoctum alimentum circulatione media deorsum innodum, et radicem remeat, et ita perpetuatur auctio, et nutritio. Hinc patet, quam energiam, et necessitatem habet seminale folium in vegetatione, quod etiam confirmari potest experimentio: Etenim incoacta vegetatione si plantula seratur ablato seminalifolio cotabescit.»

(11) Il Sig. Mohl dà il nome di *palaris* alla radice primitiva colla quale comincia la pianta, e ciò per metafora cioè in forma di *palo*. Vedi Forcellini, voce *palaris*. E il Meneghini traduce questo termine in un altro più espressivo e più semplice, cioè in *polare* quasi, credo, sortendo dal *polo* della pianta.

Sembra che questa prima radice si corrompa e sparisca. Il Mohl lo dice decisamente, ed era già stato osservato dal Malpighio. Io non l'ho potuto vedere che in una sola pianta.

(12) Anche il Malpighio ha osservato che le radici che succedono alla prima sono più grosse. Ciò forse dipende dalla forza maggiore di vegetazione di cui gode la pianta già più forte, e dalla maggiore grossezza dei fasci fibrosi delle foglie dalle quali provengono. *Elapsis tribus mensibus ... nova radix crassior altera a nodo emergebatur.* Malp. Op. Post.

Anche il *Pandanus* offre un eguale fenomeno. Le nuove radici che mette all'intorno del disco che ne forma la base sono molto più grosse delle antiche sulle quali posa. Se ne vede un esempio in una pianta che vive nelle serre del Giardino botanico del Museo di Firenze, nella quale in questo momento si osserva una radice nuova che ancora non giunge al terreno come quella della nostra Palma, e che è più grossa delle altre.

testo trascritto da Antonella Richetti (Genova)

FINE DELL'OPERA

Poiché essendo morto l'Autore, si è reso inutile citare il Fascicolo XLI che in sostanza non conteneva che la intenzione di pubblicare ancora Cinque Fascicoli con un Indice generale.
