

Giorgio GALLESIO, *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi* (Pisa 1817-1839).



Giorgio Gallesio
(Finale Ligure 1772, Firenze 1839)

Edizione a cura di
Sergio Nicola Carlini
Maggio 2006 - Genova.

Originato dal documento ipertestuale di
**Massimo Angelini e Maria Chiara
Basadonne,**

Istituto B. Marsano, Genova 2004.

www.pomonaitaliana.it, tratto in gran parte
dalla Opera Originale conservata presso
l'Istituto B. Marsano in Genova, integrazioni
sono ottenute da altre copie dell'Opera
originale.

La riproduzione anche parziale dei contenuti
di questo libro è vietata per scopi
commerciali o di lucro; ma è libera per uso
didattico, di ricerca o amatoriale, purché sia
accompagnata dalla citazione della fonte.

La *Pomona Italiana*, del conte Giorgio Gallesio (Finalborgo, 1772 - Firenze, 1839) è la
prima e più importante raccolta di immagini e descrizioni di frutta e alberi fruttiferi
mai realizzata in Italia.

L'opera fu pubblicata in fascicoli "in Folio" (50 cm) a Pisa, "co' caratteri de' FF.
Amoretti, presso Niccolò Capurro, 1817-1839, illustrazioni colorate a mano".
Tiratura totale 170 copie circa

Prefazione di Sergio Nicola Carlini

L'Opera raccolta in questi volumi non ha bisogno di una prefazione particolare per il suo contenuto.

La Pomona Italiana qui riprodotta è un'Opera senza precedenti nella Letteratura Italiana; per la Botanica Italiana è una delle più importanti e di certo graficamente la più bella.

Le copie originali esistenti ad oggi, delle "circa" 170 "in folio", tutte singolarmente colorate a mano, sono disperse in vari luoghi, ne sono rimaste, accuratamente conservate e di difficile accesso, ritengo da un minimo di quattordici ad un massimo stimato di venti copie.

Molte delle copie sopravvissute sono poi carenti per l'asportazione di alcune tavole di immagini o di articoli completi; infatti l'opera è composta da 156 articoli raccolti in quarantuno fascicoli non rilegati.

La composizione della stessa Opera fu ottenuta per aggiunte successive, man mano che gli argomenti furono preparati, e le successive "aggiunte" furono semplicemente interrotte con la morte dell'autore.

Quindi è possibile che alcune copie, distribuite prematuramente, siano incomplete.

La stessa copia conservata all'Istituto B. Marsano di Genova, base di questa edizione, per quanto pressoché completa, si è dovuta integrare all'epoca della preparazione della versione informatica con alcune parti provenienti da altre fonti originali, per quelle parti appunto che a suo tempo furono rimosse o forse mai inserite.

Nella preparazione della versione informatica fu conservato pressoché integralmente il testo, conservando il lessico che è quindi sostanzialmente riportato all'originale, con le forme grammaticali dell'epoca, per cui certe forme di espressione chiaramente ora appaiono inconsuete o non più in uso.

Tra le forme descrittive tecniche di particolare rilievo, si evidenzia la fase di transizione alla Denominazione Binomia Linneana delle Specie botaniche; permane qui citata in parte la denominazione precedente a quel periodo che, come è ben noto, era in latino, con criterio arbitrariamente descrittivo, eterogenea ed effettivamente alquanto complessa.

Ancora più rilevanti appaiono le divergenze tra le analisi di quel tempo su fenomeni botanici e scientifici, soprattutto quando furono basate su assiomi tradizionali, se correlate a quelle attuali della cultura botanica.

Risaltano peraltro anche le coraggiose intuizioni di un sistema di osservazione moderno, basato su puntigliosi ed obiettivi esperimenti

portati avanti dallo stesso Gallesio e da suoi collaboratori negli orti di sua proprietà, o da osservazioni riportate da altre coltivazioni, con sintesi che appaiono scevre da pregiudizi.

Questa edizione è distribuita in tre volumi, distinguendo tra fruttiferi principali che occupano il primo volume, il secondo e buona parte del terzo, ed i fruttiferi minori nella parte finale del terzo volume.

Si è cercato qui di riordinare con titoli uniformi, partendo dal nome del frutto e dalla successiva descrizione del fruttifero, perseguendo una conciliazione tra denominazioni a volte discordanti, che appaiono chiaramente come provenienti dalla preparazione separata tra immagini e testi, con ogni probabilità anche disgiunti nel tempo.

La disposizione delle immagini e dei testi è costituita in modo da avere sempre in pagina a fronte sia le immagini che l'inizio dei testi.

L'elenco del Contenuto è ricostituito secondo la composizione dei volumi, ed è ordinato per i nomi dei frutti rappresentati per immagini, o in genere degli argomenti trattati, mentre il testo che descrive la parte è successivo, ed è intitolato al fruttifero in analogia a quanto è nell'Opera Originale.

Mi rendo conto che queste opere di modifica, per quanto siano limitate, alterano il corpo dell'Opera, ma mi auguro non alterino il suo valore.

La necessità di edizione di questi testi è quella di avere una stampa pressoché completa agli originali, pur riordinata nella disposizione, ma di facile accesso e consultazione, cosa che non accade con i volumi originali, (in folio) giustamente inaccessibili.

Lo scopo principe è quindi prima di tutto di essere l'accesso all'Opera.

Si sono omessi gli indici parziali originali, ed i quadri riepilogativi, questi ultimi in parte incompleti e già omessi anche nella edizione informatica.

E' inoltre omessa la dispensa o fascicolo XLI, che contiene unicamente l'annotazione da parte dell'Autore circa il proposito di preparare ancora cinque articoli e gli Indici Generali.

Purtroppo il proposito non fu attuato, infatti la morte dell'Autore interruppe il progettato completamento.

Genova, Maggio 2006

Dedico questa edizione agli Amici dell'Orto Botanico della Università di Genova.

Genova, 15 Agosto 2015

Sergio Carlini

Presentazione di Enrico Baldini Università di Bologna

Agricoltore, magistrato, deputato, pubblico funzionario, diplomatico, ma anche attento e illuminato studioso del mondo vegetale, il conte **Giorgio Gallesio** (Finale Ligure, 1772 - Firenze, 1839) si ritirò, quarantacinquenne, a vita privata per dedicarsi unicamente a una impresa editoriale sommamente impegnativa e senza precedenti nel nostro paese: la compilazione e la pubblicazione di un'opera pomologica monumentale intesa a descrivere e a raffigurare "le varietà più squisite degli alberi da frutto coltivati in Italia".

La stampa di quest'opera, iniziata nel 1817 presso la tipografia di Niccolò Capurro di Pisa, proseguì fino al 1839 quando venne interrotta in seguito alla morte dell'Autore. La complessiva tiratura di origine superò di poco i 170 esemplari.

Nelle quarantuno dispense che compongono la *Pomona Italiana* si susseguono senza un ordine prestabilito centocinquantasei schede pomologiche ("articoli"), a loro volta formate da una tavola incisa su rame "a mezzo tinto" e colorata a mano, e da una dettagliata descrizione della corrispondente varietà, stilata dallo stesso Gallesio sulla base di ripetute ed originali osservazioni tassonomiche.

Alla realizzazione dell'apparato iconografico dell'opera (160 splendide tavole in-folio) concorsero numerosi pittori professionisti e dilettanti, quali Antonio Basoli, Carolina e Isabella Bozzolini, Rachele Cioni, Domenico Del Pino, Bianca Mojon, Antonio Serantoni, ecc., e un gruppo di valenti incisori, quali Paolo Fumagalli, Bernardino Rosaspina, Giuseppe Pera, Carlo Lasinio, ecc., coordinati con puntigliosa assiduità dallo stesso Gallesio.

Attraverso lo scritto e l'immagine, la *Pomona Italiana* fornisce un'esauriente rappresentazione del germoplasma frutticolo italiano del primo '800 e ha quindi una indiscutibile importanza documentaria per la storia della "Scienza dei Frutti"; essa ha però anche un altrettanto indubbio interesse applicativo essendo un fondamentale riferimento per tutti quei cultori della Pomologia che rivolgono la loro attenzione alle varietà di un tempo, nell'intento di preservarle dall'erosione genetica e anche di recuperarle a una utilitaristica fruizione culturale.

Pomona Italiana
ossia Trattato degli alberi fruttiferi
di
Giorgio Gallesio
Volume primo

-o-

Albicocche, Ciliegie, Fichi, Mandorle

Contenuto

L'Opera è divisa in due parti, la prima considera i frutti definibili come principali, (tale parte occupa il primo, il secondo volume e buona parte del terzo), la seconda, nella parte finale del terzo, altri frutti.

In genere l'elencazione fa capo ai nomi dei frutti, di seguito è annesso il testo relativo alla descrizione della pianta corrispondente, ed eventualmente dei fiori.

Volume primo

Prefazione	Pag. 3
Presentazione di Enrico Baldini	Pag. 5
Albicocche	
Albicocca alessandrina amara	Pag. 13
Albicocca alessandrina dolce	Pag. 19
Albicocca di Germania	Pag. 23
Albicocca lucente, o alessandrina gialla precoce	Pag. 27
Albicocca susina	Pag. 37
Fiore dell albicocco	Pag. 41
Ciliegie	
Ciliegia Acquajuola	Pag. 45
Ciliegia Duracina Rossa	Pag. 49
Ciliegia Gialla Duracina	Pag. 55
Ciliegia Napoletana	Pag. 57
Ciliegia progressiflora	Pag. 61
Ciliegia Susina	Pag. 71
Fiore di Ciliegio Grafione	Pag. 75
Ciliegia Visciola	Pag. 81
Fiore del Ciliegio Visciolo	Pag. 87
Ciliegia Visciolina	Pag. 95
Fiore del Ciliegio Visciolino o Amareno	Pag. 99
Ciliegia Visciolona	Pag. 101
Il Fiore dei Ciliegi	Pag. 107
Fichi	
Fico Albo	Pag. 113
Fico Briansolo	Pag. 119
Fico Brogiotto bianco	Psg. 123
Fico Brogiotto nero	Pag. 131
Fico Dattero o Vezzoso	Pag. 139
Fico Datto	Pag. 145
Fico Dottato	Pag. 149
Fico Fetifero o Fico dall'Osso	Pag. 155
Fico Gentile	Pag. 165
Fico Melograno o San Germano	Pag. 171
Fico Monaco	Pag. 175
Fico Paradiso	Pag. 179
Fico Pissaluto	Pag. 183
Fico Portoghese	Pag. 189
Fico Regina	Pag. 193
Fico Rubado o Fico Cuore	Pag. 197
Fico San Piero	Pag. 201

Fico Troiano	Pag. 207
Fico Verdeccio	Pag. 211
Fico Verdone	Pag. 215
Caprifico	Pag. 219
Cocciniglia del fico	Pag. 227

Mandorle

Mandorla del Diavolo	Pag. 233
Mandorla premice	Pag. 237
Fiore del Mandorlo	Pag. 245

Volume secondo

Mele

Mela Borda	Pag. 3
Mela Carla	Pag. 7
Mela Carpendola	Pag. 11
Mela di Astrakan	Pag. 17
Mela Lazzerola	Pag. 21
Mela Panaja	Pag. 25
Mela Pupina	Pag. 29
Mela Renetta	Pag. 33

Pere

Pera Allora	Pag. 39
Pera Angelica	Pag. 43
Pera Brutt'e buona di Giavenna	Pag. 49
Pera Bugiarda	Pag. 53
Pera Buon Cristiana da Inverno	Pag. 57
Pera Butirra estiva o Butirra Bianca	Pag. 63
Pera Butirra grigia	Pag. 69
Pera Butirra vernina	Pag. 73
Pera Campana	Pag. 77
Pera del Duca	Pag. 85
Pera Limone	Pag. 89
Pera Martin-secco	Pag. 93
Pera Moscadellina	Pag. 97
Fiore di Pero Moscatellino	Pag. 103
Pera Passatutte	Pag. 105
Pera Perla	Pag. 109
Pera Pistacchina	Pag. 113
Pera Reale	Pag. 117
Pera Spadona	Pag. 121
Pera Spadona verdina o S. Germana	Pag. 125
Pera Spina	Pag. 131
Pera Virgolata	Pag. 135

Pesche	
Pesca Alberges	Pag. 139
Pesca Burrone Massima di Savona	Pag. 141
Pesca Carota	Pag. 145
Pesca Cotogna Durona massima o Giallona di Verona	Pag. 149
Pesca Damaschina duracina	Pag. 153
Pesca Duracina bianca estiva	Pag. 157
Pesca Duracina bianca tardiva di Verona	Pag. 161
Pesca Duracina spiccaciola, o Spiccaciola gialla rossa tardiva	Pag. 167
Pesca Ibrida, metà pesca metà pesca-noce	
Pag. 171	
Pesca Maddalena	Pag. 189
Pesca Mandorla	Pag. 193
Pesca mandorla a frutto gentile	Pag. 199
Pesca Mela	Pag. 205
Pesca Moscatella	Pag. 209
Pesca Natalina o vernina di Napoli	Pag. 213
Pesca Nocciolina	Pag. 219
Pesca Poppa di Venere	Pag. 225
Pesca Spiccagnola bianca Agostenga	Pag. 229
Pesca Spiccagnola bianca serotina	Pag. 233
Pesca Spiccagnola gialla o Maddalenina gialla	Pag. 237
Pesca Spiccagnola gialla a buccia paonazza	Pag. 241
Pesca Spiccagnola gialla precoce o Moscadella burrona	Pag. 245
Pesca Vagaloggia duracina	Pag. 249
Pesca Violetta	Pag. 253
Pesca-noce Duracina bianca precoce	Pag. 257
Pesca-noce Cotogna o Noce-Pesca	Pag. 261
Pesca-noce Spiccagnola bianca	Pag. 265
Pesca-noce Spiccagnola bianca a frutto piccolo	Pag. 271
Pesca-noce Spiccagnola gialla	Pag. 275
Fiore del Pesco	Pag. 279
Fiori magni-petali	Pag. 281
Fiori brevi-petali	Pag. 287

Volume terzo

Susine

Susina Basaricatta o Collotorto	Pag. 3
Susina Buonboccone	Pag. 7
Susina Catalana	Pag. 11
Susina Claudia	Pag. 15
Susina Damaschina d'estate	Pag. 19
Susina Damaschina Settembrina	Pag. 23
Susina Santa Caterina o Tuorlo d'Uovo	Pag. 27
Susina Scaudatella	Pag. 31
Susina Vecchietti	Pag. 35
Susina Verdacchia	Pag. 39

Uve

Uva Albarola genovese	Pag. 43
Uva Aleatico	Pag. 47
Uva Barbarossa	Pag. 51
Uva Barbera	Pag. 57
Uva Berzemino	Pag. 61
Uva Bizzarria	Pag. 67
Uva Brachetto	Pag. 75
Uva Canajola	Pag. 79
Uva Claretta di Nizza	Pag. 83
Uva Colorino	Pag. 87
Uva Crovino	Pag. 95
Uva di Canetto	Pag. 99
Uva Dolcetto di Piemonte	Pag. 103
Uva Fuella di Nizza	Pag. 109
Uva Lagrima dolce	Pag. 115
Uva Moscadella nera	Pag. 119
Uva Nebbiolo canavesano o Uva Spanna	Pag. 127
Uva Picciolito del Friuli	Pag. 135
Uva Pignola di San Colombano	Pag. 139
Uva Rossana o bianca di Nizza	Pag. 143
Uva Rossese	Pag. 147
Uva Salamanna	Pag. 153
Uva Sangiovetto	Pag. 159
Uva Trebbiana fiorentina	Pag. 163
Uva Trifera o di treVolte	Pag. 169
Uva Vermentino	Pag. 183
Altre Specie di frutti	
Carobba	Pag. 193
Fiore maschio di Carobbo	Pag. 195
Castagna Marrona	Pag. 213
Giuggiola a frutto oblungo	Pag. 221
Giuggiola a frutto rotondo	Pag. 225
Fiore di giuggiolo	Pag. 229
Lazzeruola rossa	Pag. 237
Lazzeruolo	Pag. 241
Fiore del Lazzeruolo	Pag. 247
Melagrana	Pag. 251
Pistacchio Gentile o pistacchio vero domestico	Pag. 261
Pistacchio spontaneo	Pag. 269
Uliva Gentile	Pag. 279
Palma dattilifera	Pag. 291

**ALBICOCCA ALESSANDRINA
A MANDORLA AMARA**



*Albicocca Alessandrina
a mandorla amara*

Albicocco Alessandrino a mandorla amara

PRUNUS ARMENIACA ALEXANDRINA *fructu medio, leviter compresso, precoci; epicarpo glabro, candidante, ad latum pubescente; sarcocarpo albo, delicato, suavissimo, nucleo adherente, semine amaro. Vulgo Alessandrina precoce a mandorla amara.*

Armeniaca fructu majori nucleo amaro. Tournee. S. R. H. p. 623.

Mala Armeniaca Majora. C. B. Pin. 442.

Armeniaca Mala Majora. Cam. Epit. 146. S. B. 1. 167.

Bericocche. Porta. Pomar. P. 168

Moniache. Stali Moniache, corrupto ex Armoniaca nomine. Porta. Pomar. P. 168

Albicocche bianche di Genova. Micheli MM. E Quadri della R. Villa di Castello n. 2.

Apricot Mâle. Forsyth. Traité de la culture des Arbres Fruitiers n.1 p.32.

Apricot blanc. Knoop. Miller. Mayer. ec.

Apricot d'Alexandrie. Duhamel Traité des Arbres Fruitiers.

L'ALESSANDRINO A MANDORLA AMARA forma la varietà prediletta dei paesi temperati.

Le sue messe, le sue foglie ed il suo fiore somigliano a quelli dell'*Alessandrino Lucente* e quasi si confonderebbero se non fossero un poco meno precoci.

Il suo frutto però è molto diverso: è più grosso, un poco compresso da un lato e perciò meno tondeggiante e coi lobi più rilevati dalla sutura che lo taglia da un lato. La sua buccia non è così lucida e il suo colore è tanto chiaro che si può dir quasi bianco, ma è rilevato da una macchia viva di rosso che gli dà dello spicco. La polpa è biancognola come la buccia e cede appena a quella del *Lucente* in delicatezza ed in sugo; ha però meno sapore ed è più tenace al nocciolo. La mandorla che forma il suo seme ha un gusto amaro ed aromatico che somiglia a quello dei semi di Pesca, ma che è meno forte.

La sua fioritura segue da vicino quella dell'*Albicocco Lucente* ed è sempre meno abbondante: essa si spiega molto tempo dopo quella del mandorlo e ben sovente si compisce anche prima, non durando che da otto a dieci giorni.

La sua allegazione non è difficile: si vede, è vero, mancar qualche volta perchè la sua precocità la espone agli ultimi freddi dell'inverno, ed alle piogge di Marzo, ma ciò non succede sovente perchè il fiore è di una tessitura atta a resistere più di quella del *Lucente*, o perchè d'altronde gli bastano pochi giorni per compire la fecondazione.

Malgrado questi vantaggi l'Alessandrino a mandorla amara non prospera bene che nelle colline fertili e soleggiate, e nei giardini che godono della vicinanza del mare. In molti paesi, come a Pisa, esso si mette a spalliera lungo i muri degli orti, e questa precauzione ne

accelera la fioritura e ne favorisce l'allegagione perché la difende dai venti del Nord.

Nei paesi, ove si coltiva l'*Albicocca Lucente*, l'*Alessandrina a mandorla amara* non ottiene che il secondo posto tra le albicocche; ma nei climi ove la prima non riesce, questa vi figura sopra di ogni altra, sia per la sua precocità, che per la sua bellezza e delicatezza, e pel sugo che ne distingue la polpa.

Così l'*Albicocca a mandorla amara* è la più pregiata nel Genovesato, in Provenza e nel Pisano. Quella a mandorla dolce, che matura poco dopo, non le cede forse in gusto ed in delicatezza, ma è meno feconda. Quindi non vi ottiene che il secondo posto, tanto più che, quando comincia a maturare, già è passato il primo desiderio di queste frutta.

I Napoletani, che coltivano ambedue queste varietà, le comprendono sotto il nome comune di *Bericocche*, e le distinguono poi coll'epiteto di dolce e amara. Pare che questo nome corrisponda a quello di *Mugnaghe* usato in Lombardia.

La coltura dell'*Alessandrino a mandorla amara* è facile e semplice. S'innesta sull'Albicocco spontaneo, o sul Susino, ma i giardinieri preferiscono quest'ultimo perchè è più facile a ritrovar dei soggetti da innestare, e perché l'innesto vi prende meglio.

Questa varietà ama i luoghi aprichi, ma grassi ed umidi, e prospera straordinariamente, nei giardini e specialmente posta a spalliera.

Bisogna ripulirla ogni anno dai rami secchi e dai succhioni, poichè, essendo dotata di una vegetazione vigorosa e fruttando assai, è soggetta a cuoprirsi di seccume, e nello stesso tempo a sfogarsi in messe bastarde.

Tutti i Pomologi parlano dell'*Albicocco a polpa bianca*, ma lo descrivono come un frutto de' paesi caldi, siccome si riconosce dai nomi medesimi coi quali è distinto.

Non è già che non si coltivi anch'esso nei paesi settentrionali, ma in quei climi esso non vi acquista la perfezione che gli è propria; e siccome il suo pregio principale consiste nella delicatezza della sua pasta, ed in un profumo gentile, il quale non si sviluppa che con un certo dato grado di temperatura, così, nei paesi ove non vive che in virtù di una coltura speciale, esso vi resta insipido, e perciò vi è meno stimato delle *Albicocche a polpa gialla*.

Duhamel lo descrive sotto il nome di *Abricot d'Alexandrie*. Questo pomologo però ne annovera diversi altri che si confondono facilmente con questo, poichè nelle sue descrizioni non si possono distinguere abbastanza per assegnarli alla razza di quelli a mandorla dolce, che a quella che ha la mandorla amara. Essi però si distinguono tutti per *Alessandrini*, ossia per Albicocche a polpa bianca.

Knoop non ne descrive che due appartenenti a questa specie, e sono l'*Abricot hatif petit simple*, ou *la Princesse*, il quale potrebbe essere il nostro *Lucente*, e l'*Abricot Blanc*, che dovrebbe corrispondere al nostro *Alessandrino*.

Noi troviamo nella Pomona Franconica di Mayer le stesse varietà di Duhamel, e le troviamo sotto i medesimi nomi. Quindi vi cadono le medesime analogie.

Si può dire lo stesso dei Pomologi Inglesi: essi descrivono ugualmente diverse varietà di Albicocchi a polpa bianca, ma non è facile a distinguerle abbastanza per poter precisare quella che corrisponde alla nostra. Io però sarei inclinato a riconoscerla nell'Albicocco maschio di Miller, il quale si distingue principalmente per la sua precocità.

testo trascritto da Mario Zefelippo (Godiasco, Pavia)

**ALBICOCCA ALESSANDRINA BIANCA
A MANDORLA DOLCE**



*Albicocca Alessandrina bianca
a mandorla dolce*

Albicocco Alessandrino a mandorla dolce

P. ARMENIACA ALEXANDRINA, *fructu minori, rotundiori, æstivo; epicarpo albescente, in latu solis rubescente; sarcocarpo albo, delicato, succosissimo, nucleo leviter adherente, semine dulci. Vulgo, Alessandrina a mandorla dolce, o Alessandrina seconda.*

Armeniaca fructu medio, oblongo, partim palide luteo, partim suaverubente, nucleo dulci. Tournef. I. R. H. p. 623.

Malus Armeniaca ferocior, fructu minori, glabro, luteo seu aureo, aversa parte subrutilante, odoroso, nucleo dulci. Cup. H. Cathol.

L'ALESSANDRINO BIANCO A MANDORLA DOLCE è la seconda a comparir sulle tavole: essa segue da presso l'*Alessandrina a mandorla amara*, la quale si presenta la prima in tutti i climi temperati, e diventa solo la seconda nei paesi meridionali dove si coltiva la *Lucente precoce*. La pianta dell'*Alessandrina a mandorla dolce* è naturalmente prosperosissima: essa s'innalza prodigiosamente, non solo quando viene spontanea, ma ancora quando è innestata sopra il salvatico, ossia sopra una pianta spontanea.

Ciò che è ancora più osservabile si è che conserva una parte del suo vigore anche quando è innestata sopra soggetti di altra specie. Io ne ho una innestata sopra di un Pesco: è curioso il vedere la grossezza a cui è giunto il piede su cui essa vive. Nessun Pesco forse ha mai pareggiato il tronco di questo. La sua circonferenza, a un mezzo metro sopra la terra, è di tre palmi e un terzo, cioè di 83 centimetri, e i rami di Albicocco che lo coronano, cuoprono un'area di più di 5 metri di diametro.

È questa una prova singolare dell'influenza dell'innesto sopra lo sviluppo del soggetto, influenza di cui si hanno degli esempj in altre piante, ma che sin'ora è stata poco calcolata dagli agricoltori.

Il vigore di questa varietà si mostra in tutta la sua forza quando viene di seme, cosa che è rara, ma di cui io ho avuti degli esempj.

Ne questo vigore è diminuito molto dall'innesto quando è fatto sull'Albicocco spontaneo: egli è sopra i piedi di questa natura che vengono gli alberi giganteschi che si vedono nel Genovesato. Io ne ho uno il di cui tronco ha il diametro di tre metri e mezzo, e i di cui rami, che s'innalzano all'altezza di 9 metri sopra la terra, cuoprono un'area di 15 metri di diametro: esso ha dato in un'annata 36 rubbi di Albicocche, ossia tre cantara decimali di frutto.

Sgraziatamente in questo stato di prosperità vegetale, la sua fecondità non è alternativa nè costante.

Essa somiglia a quella delle piante spontanee, le quali fruttano talora straordinariamente, ma hanno sovente dei lunghi riposi. Non è perciò che questi siano tali da chiamarlo infecondo: egli mette

regolarmente dei fiori ogni due o tre anni, e per poco che la Primavera sia dolce gli allega facilmente. Ne produce poi anche più frequentemente ed in maggiore abbondanza quando invecchia, mentre in quell'età non dissipa più in crescita ramosa come nella gioventù.

Tale però non è la sua economia vegetale quando è innestato sopra il Susino, ed è alla natura di questo soggetto che si deve la diversità che presenta nei paesi settentrionali, ove è meno vigoroso, e dove, messo a spalliera, diventa più fecondo.

L'*Alessandrino a mandorla dolce* è una delle varietà più pregiate.

Le sue foglie sono meno grandi di quelle del *Precoce*, e le gemme meno rapprossimate sui rami sicchè non presenta una testa egualmente fosca.

Il frutto è piccolo, ma più grosso dell'*Albicocca Lucente*. Ha un tondo meno tornito, e una struttura più pronunziata.

La buccia è bianca, liscia e sfumata leggermente di rosso.

La polpa è biancognola, fina, sugosa, delicatissima, e il suo nocciolo chiude una mandorla dolce e gustosa.

Queste qualità non sono apprezzate egualmente in tutti i paesi, perchè non sono da per tutto accompagnate dalla stessa intensità di sapore, e forse ancora perchè i genii non sono da per tutto gli stessi.

Nei paesi meridionali esso ha un gusto grazioso, accompagnato da un poco di profumo, e non la cede che alla *Lucente*, la quale sola lo sorpassa in sapore.

Nei paesi meno caldi, come sarebbe il Piemonte e la Lombardia, la sua polpa è più acquea, ed ha meno sale; quindi esso non vi gode la riputazione delle Albicocche gialle che sono la specie favorita di quelle contrade.

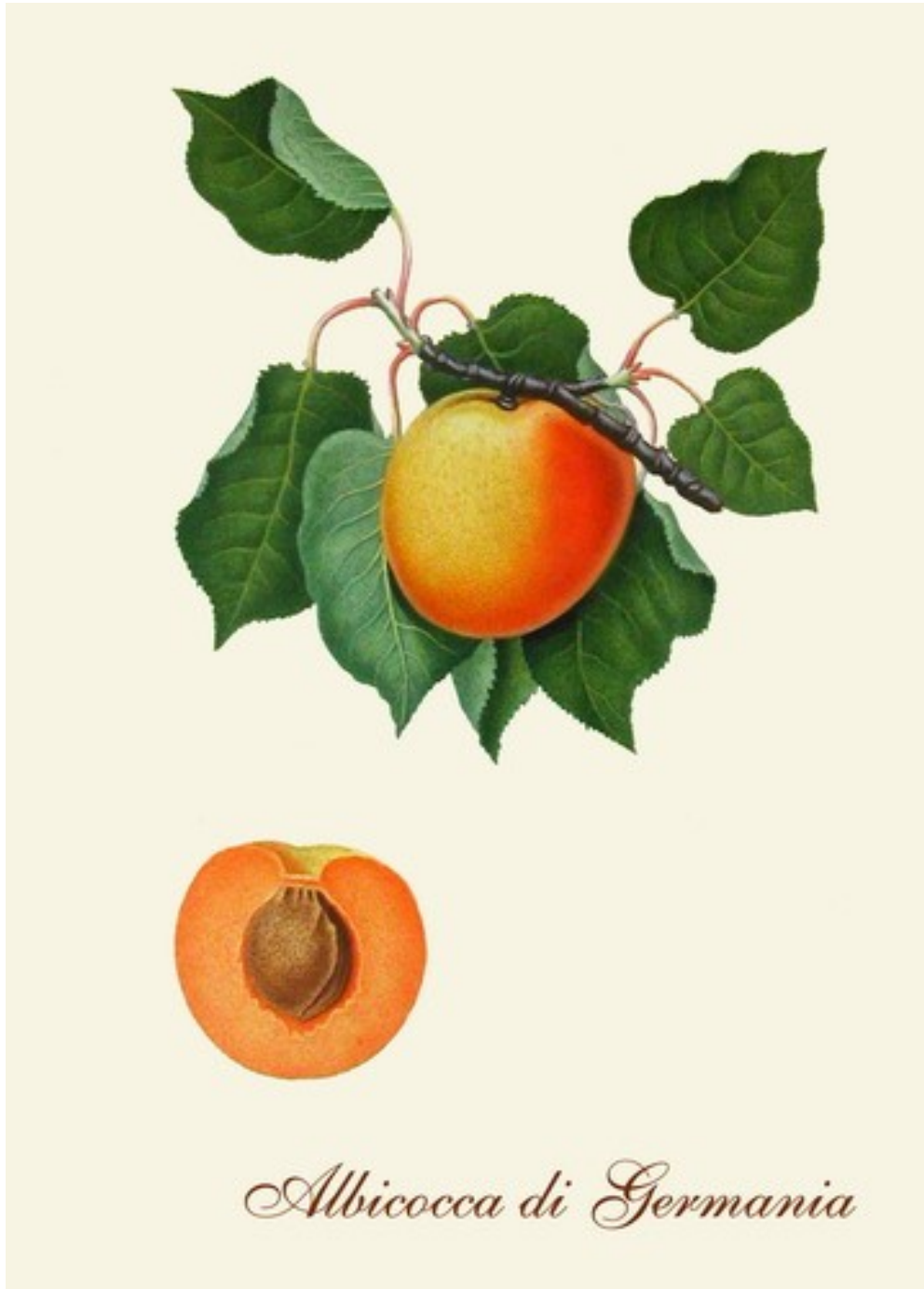
La sua delicatezza però è in tutti i paesi un carattere che lo distingue, e coloro che preferiscono la morbidezza della polpa, e un sugo abbondante alla forza del sapore, lo riguarderanno sempre come una delle migliori fra le Albicocche.

Il Genovesato è pieno di questi frutti: essi abbondano pure nel Pisano e in tutti i paesi di mare. Ne ho trovati molti anche in Piemonte ove sono conosciuti sotto il nome di *Albicocche di spalliera*, e dove presentano, come da noi, un'infinità di leggiere modificazioni di forma e di grossezza, che possono riguardarsi come tante varietà, ma così poco distinte nei loro caratteri che non meritano di essere separate.

La coltura dell'*Alessandrino a mandorla dolce* non differisce da quella degli altri Albicocchi. Nei paesi caldi esso non abbisogna di ripari, e vive in piena terra: nei climi meno temperati egli esige la spalliera.

testo trascritto da Ivano Baldi (Genova)

ALBICOCCA DI GERMANIA



Albicocca di Germania

Albicocco di Germania

A. VULGARIS GERMANICA *fructu maximo æstivo irregulari, epicarpo saturo flaco, sarcocarpo fulvo delicato, succo sapidissimo, cleo non adhærente. Vulgo Albicocca di Germania.*

L'ALBICOCCO DI GERMANIA è la varietà che tiene il primato nella specie delle Albicocche a polpa gialla.

L'Albero, coltivato in libertà, si distingue per un vigore che lo eguaglia ai più grandi alberi fruttiferi.

Le sue Foglie sono folte, larghe e di un verde vivo.

Il Fiore è di un bianco carnicino, e allega facilmente.

Il Frutto, più allungato che tondo, è marcato sensibilmente da un lato dal solito solco che forma i lobi di tali frutte, e che in questa varietà non sono egualmente rilevati.

La buccia un poco ruvida, è colorita di un giallo di zafferano, su cui qualche volta trovasi una delicata e leggiera macchia di color rosso.

La polpa, più gialla ancor della buccia, è dolce e saporita, e la sua pasta è morbida e sugosa.

Il nocciolo bislungo e compresso, è distinto da un buco sottilissimo che vi si trova nella costa da un lato, e per il quale si può far passare uno spillo.

La mandorla, contenuta nel nocciolo, è amara, e di un gusto aromatico.

Questa è la migliore tra le varietà a polpa gialla, ma non può gareggiare colle Albicocche bianche, dalle quali si distingue non solo per la buccia, che non è così liscia, e che è di un giallo più carico; ma ancora per la forma, che è più allungata e meno regolare. La polpa poi è quella che ne costituisce principalmente la differenza. Chi non ha gustate le buone Albicocche a polpa bianca, la trova sugosa e gentile; ma chi conosce le *Alessandrine* dei paesi meridionali, sente facilmente che è pastosa, e che non ha la delicatezza che caratterizza queste ultime, e le rende così preziose.

Bisogna però convenire che l'*Albicocco di Germania* gareggia colle *Alessandrine* in sapore, e che forse le supera; poichè è certo che ha un gusto più vellicante, il quale da molti è preferito al dolce più debole, ma più delicato, delle Albicocche bianche. La proprietà però, che distingue l'*Albicocca di Germania* da tutte le altre, è la grossezza. Ne ho vedute in Francia ed in Germania di quelle che parevano Pesche. Nel Pisano, ove abonda moltissimo, vi giunge al peso di sei a sette oncie. L'esemplare che ha servito di campione al disegno della Pomona, e che è stato preso nei contorni di Firenze, pesava sei oncie.

Questa varietà, che è comune nei paesi oltramontani, è rara in Italia. Io l'ho trovata in Piemonte, ove si coltiva a spalliera, e dove viene eccellente, ma senza giungere alla grossezza delle Albicocche del Pisano.

Nel Genovesato, ove è sconosciuta, se ne coltiva una razza che la somiglia, e che è nota sotto il nome di *Zorzoni*, (*Zorzolouin*), ma è un frutto ordinario di polpa asciutta e grossolana.

L'*Albicocco di Germania* è l'*Abricot-Pêche* dei Francesi. Esso figura presso i Pomologj oltramontani sotto diverse denominazioni, perchè i semenzisti ne fanno tante varietà quante ne sono le modificazioni anche leggiere che vi riceve nel riprodursi di seme, o che vi spiega per le diverse circostanze della coltura: ma i suoi caratteri sono i medesimi in tutte.

Duhamel la descrive al N.º X. sotto il nome di *Abricot de Nancy*, e lo figura alla Pl. VI. Pare che Knoop lo indichi sotto il nome di *Abricot de Dresda*. La maggior parte dei Pomologi lo distinguono col nome di *Abricot-Pêche*, che è il nome che riceve dai semenzisti e nel commercio.

La sua coltura non esige le cure necessarie per gli Albicocchi a polpa bianca. Come meno gentile, prospera bene in campagna aperta, e non ha bisogno di stare a spalliera. È certo però che, dandogli questa disposizione, fa i frutti più grossi, e per conseguenza meglio elaborati e più saporiti. Il modo sicuro di moltiplicarlo è l'innesto. Esso si fa sopra l'Albicocco spontaneo e sopra il Susino. Se si vogliono delle piante grandi e vigorose da coltivarsi in campagna aperta, si scelga il primo. Se si deve tener a spalliera si preferisca il secondo.

testo trascritto da Andrea Mazzuccato (Vitorchiano, Viterbo)

ALBICOCCA LUCENTE
o ALESSANDRINA GIALLA PRECOCE



Albicocco Lucente

P. ARMENIACA ALEXANDRINA, *fructu minimo, orbiculato, præcocissimo; epicarpo glabro, tenacissimo, lucido, subbrutilante; sarcocarpo lutescente, delicato, succoso, in ore liquescente, sapidissimo, nucleo sub adherente, semine dulci. Vulgo, Albicocca Lucente.*

Persica Præcocia. Porta Pomar. p. 165.

Albergio. Neapolitani *Albergio* vocant, Bononienses *Umbiliaco.* Porta Pomar. p. 166.

Malus Armeniaca frugescens, fructu rotundo, avellanæ magnitudine, pilis carente, ex candido luteo, parte contraria ruberculo. Cupan. Hort. Cathol.

Armeniaca fructu rotundo, avellanæ magnitudine, partim flavescente, partim rubente. Tournef. I. R. H. p. 624.

Alessandrine di Malta. Mich. Manusc. Quadri della R. Villa di Castello. N. 7. 1.

Alessandrine di Sardegna. Volgare Genovese.

Alessandrina Lucente. Volg. Gen. e della Riviera.

Missimin. Dialecto della Riv. di Genova.

L'ALESSANDRINA LUCENTE è la regina delle Albicocche. Essa offre due varietà che non si distinguono quasi fra di loro che per l'epoca della loro maturità: la *Precoce* però passa per più gentile, ed è quella che si conosce specialmente sotto il nome di *Albicocca Lucente*, o di *Alessandrina Precoce*.

Questa varietà si distingue per dei caratteri che sono pronunziatissimi.

Il suo albero, ricco di una vegetazione lussoriosissima, si veste di una grande quantità di messe, che gli danno l'aspetto il più vegeto, essendo divise in nodi molto rapprossimati, e guarnite di foglie larghe e vivacissime, che ne concentrano la frondosità e la rendono fosca.

Queste messe, prima verdognole, e poi di un rosso bruno, portano in punta delle fogliette rossiccie, che si cangiano in verde nell'allargarsi, ma che rompono in primavera ed in estate la monotonia della verdura dell'albero: esse sono guarnite di gemme frequenti, rosso-brune, rilevate e piene di vita.

I suoi fiori, i quali spuntano come negli altri albicocchi nelle gemme della messa dell'anno antecedente, escono in quantità; ed attesa la disposizione delle gemme, si trovano così raggruppati, che i ramicelli che li portano sembrano tanti mazzetti.

Questi fiori sono delicatissimi, e nei paesi di una temperatura media sono esposti sovente ad essere bruciati dalle rugiade; ma allegano facilmente nei paesi più caldi dove sono favoriti da un clima dolce e senza brinate.

Il frutto è picciolo, orbicolare, leggermente solcato da una parte da una suttura quasi insensibile che non ne altera la rotondità, compresso appena alla base ove è impiantato il picciuolo, e tondeggiente alla cima.

La sua buccia, prima bianchiccia, poi colorita di una tinta media fra il bianco e il giallo, è meno carica di quella delle *Albicocche di Germania*, e meno bianca che nelle *Alessandrine* comuni, ma è liscia e come lucente, carattere particolare che la distingue da tutte le altre Albicocche.

Essa si colora sovente di una velatura di rosso che si dirada poi, e sparisce nella massima maturità, e in questo stato si raggrinza e diventa opaca.

La sua polpa è anch'essa giallognola, ma non prende mai il zafferano carico delle *Albicocche di Germania*, sicchè pare che sia un medio fra le *Albicocche gialle* e le *Alessandrine*, sorpassando le prime in delicatezza senza esservi inferiore in gusto, ed essendo più saporita di quella delle seconde senza cedervi in morbidezza ed in sugo.

Il nocciolo, che è tondo e rilevato, adere alla polpa quando il frutto è ancora nella mezza maturità, ma se ne distacca quando ha acquistato tutto il suo sviluppo: la mandorla che chiude è bianca rilevata, e di un gusto dolce.

Tale è l'Albicocca figurata nella tavola che accompagna questo articolo. Essa è senza dubbio la migliore delle albicocche, ma non è naturale in Italia se non che nelle provincie più meridionali.

Il primo a farla conoscere ai Pomologi è stato il Porta. Egli la descrive nel suo *Pomarium* sotto il nome volgare di *Albergio*; e la rapporta alla *Precoce* degli Antichi, che è una delle specie principali in cui egli divide l'Albicocco.

Io credo che quest'autore abbia preso un abbaglio, non solo nella divisione specifica che ha adottata, ma ancora nel fare dell'*Albergio* una specie unica ed isolata, poichè è certo che esistono delle varietà perfettamente simili a questa, e che non ne differiscono che nel tempo della maturità; e forse ne è una l'*Umbiliaco* dei Bolognesi, che io credo la *Mognaga* dei Lombardi, e che il Porta dice essere lo stesso del suo *Albergio*.

Esattissima però è la descrizione ch'egli ne ha fatta nel suo *Pomario*, e combina così perfettamente coi caratteri che ho osservati nel nostro *Precoce*, che non lascia luogo ad alcun dubbio sulla sua identità.

«Il suo albero, dice egli, non è molto grande: le messe sono rosseggianti e punteggiate di bianco: le foglie, somiglianti a quelle del pioppo nero, sono puntate, terne o quine e col disco seghettato: il fiore è bianco come quello del Ciliegio, il frutto somiglia a quello del Pesco per la forma, ma è molto più picciolo e pare una Susina alla buccia ed all'odore, ma è molto migliore: la polpa è gentile, di sapore squisito, di cibo sano, e che si accorda ai malati.

Fiorisce in Gennajo coi mandorli o poco dopo, e matura in Maggio prima degli altri frutti fugaci: ama un clima caldo ed aprico, e un luogo

insenato e sicuro dai venti come le pianure di Sorrento e della Sicilia: è raro in tutti gli altri paesi d'Italia, perchè, fiorendo di buon-ora, se i rigori del verno non cessano presto, ei perde i suoi fiori, i quali restano bruciati dai venti.»

Certamente quest'Albicocco non si trova descritto da alcun altro Pomologo con un'eguale esattezza: ma in mezzo al laconismo degli Agronomi, egli si riconosce ciononostante in altri autori, e specialmente nel Cupani, il quale lo descrive assai accuratamente nel suo Orto del Principe della Cattolica.

Io non ardisco riportarlo con asseveranza all'*Alessandrina* di *Malta* del Micheli, ossia all'*Alessandrina Maltese* dei Quadri della Real Villa di Castello.

Quantunque si sappia che il Granduca Cosimo Terzo De' Medici, per cui scriveva il Micheli, e che fu quello che fece rappresentare nei Quadri, che si conservano ancora nella R. Villa di Castello, i frutti che si coltivavano allora nelle sue Ville, avesse raccolte le varietà le più ricercate da tutte le parti, e specialmente dal Regno di Napoli; pure la delicatezza del nostro *Precoce* e il rigore del clima Fiorentino ci danno motivo a congetturare che l'*Alessandrina* di *Malta* del Micheli, ancorchè proveniente da quell'Isola, ove abbonda il *Precoce*, fosse piuttosto la varietà tardiva; poichè, non essendovi fra di esse una differenza sensibile di figura e di gusto, non si può inferirne il contrario né dal frutto che si vede dipinto nei Quadri suddetti, nè dalla descrizione molto laconica del Micheli.

Ciò che mi conferma in questa opinione si è il vedere che la varietà precoce è ora sconosciuta in Toscana, o vi è rarissima; io almeno non l'ho potuta trovare in alcun luogo, e neppure negli orti di Pisa, i quali, in punto di Albicocchi, sono i più ricchi, che abbia veduti in Europa.

Dopo tutto questo potrà sembrare strano che questa varietà si coltivi con estensione nel Genovesato: cesserà però la meraviglia quando si rifletta che non vive in questo paese che in uno stato artificiale, e dirò quasi come una pianta esotica.

La *Varietà tardiva*, che noi riuniamo sotto lo stesso titolo, è quella che si trova in certa abbondanza nel Littorale Ligustico, ove prospera assai anche in aperta campagna. La *Precoce* invece non si trova quasi che nel Savonese. Non è già che questo territorio, ancorchè amenissimo, goda di una temperatura più dolce del resto della Riviera, e più propria a questa pianta: la Natura non gli ha dato alcun vantaggio sotto questo rapporto; e il suo clima, ancorchè temperato, non eguaglia quelli di Nervi, di San Remo, e di Nizza: ma l'industria dei suoi abitanti supplisce al difetto del clima, e i vantaggi della sua località eccitano e sostengono questa specie d'industria col beneficio che le assicurano. Situata all'imboccatura di una delle gole più basse dell'Appennino, e nel

centro del Golfo Ligustico, Savona provvede di frutti i mercati di Torino e di Genova: quindi essa è sicura di trovare un esito vantaggioso a questa squisita primizia, che è ricercatissima nelle tavole di lusso, e la di cui cultura, ancorchè costosa, diventa un oggetto di speculazione.

Premesso quanto finquì abbiám detto, nessuno ci chiederà se l'*Alessandrina Precoce* si coltivi in Piemonte ed in Lombardia. Il clima di questi paesi è troppo rigoroso per prestarsi ad una pianta così delicata; e l'amatore, che pur volesse averla, sarebbe obbligato a governarla come una pianta esotica in una specie di serra.

Usciti d'Italia, noi potremo forse trovare quest'Albicocco in Ispagna, nell'Africa e nei bei climi dell'Asia minore, da dove ci debb'essere passato fra noi.

Ma nessuno lo ricercherà certamente nelle Pomone oltramontane.

L'antico Duhamel descrive molte varietà di Albicocchi di paesi caldi sotto i nomi di *Abricot de Provence*, *Abricot de Portugal*, etc. Si vede però dalle descrizioni che tutte quelle varietà appartengono bensì alla classe delle *Alessandrine*, ossia delle *Albicocche bianche*, ma che non hanno che fare non solo colla nostra *Precoce*, ma nè pure colla *Lucente tardiva*.

Nè mi è mai accaduto in effetto di vedere queste due varietà in Provenza ove ne ho mangiate molte di quelle a polpa bianca, le quali vi prosperano assai.

Avrei creduto piuttosto di trovare la varietà tardiva nel *Nuovo Duhamel*, il quale avendo per oggetto di completare l'opera dell'Antico, pareva dover riunire nella stessa tutto ciò che si conosce ai nostri tempi in punto di frutti; ma ho riconosciuto, che, almeno per ciò che riguarda gli Albicocchi, questo Scrittore non fa quasi che copiare il suo originale, e non solo non vi fa alcuna aggiunta, ma dichiara francamente che è *forzato a passar sotto silenzio molte varietà che si coltivano nel mezzodì della Francia, in Italia, e nel resto dell'Europa australe, perchè sono sconosciute a Parigi*.

Knoop passa assai leggermente sull'articolo dell'Albicocco, e si limita alle varietà Francesi; e Mayer, che si estende di più, ne aggiunge appena alcune a frutto giallo, e per le altre non fa che copiare il Duhamel, da cui prende anch'esso come fanno gli altri i nomi volgari e le frasi latine.

Nè si trova una maggiore ricchezza in Miller e negli altri Pomologi Inglesi. Io trovo che tutti questi Scrittori non aggiungono quasi nulla a quello che ha detto il Pomologo Francese, e dopo di aver ben lette e ponderate le loro descrizioni io non ne trovo alcuna che si presti ad un ravvicinamento plausibile colla nostra *Albicocca Lucente*.

Bisogna dunque riguardarla come una varietà Italiana sconosciuta in Oltramonte.

In Napoli tutti debbono distinguere le *Alessandrine Lucenti* dalle altre albicocche: fra noi però vi sono molti che le confondono ancora colle *Alessandrine comuni*: chi non le ha ambidue sotto gli occhi, cade facilmente in quest'equivoco, ed io conosco degli amatori che possiedono l'*Alessandrina a nocciolo amaro*, e che credono in questa di avere la varietà conosciuta sotto il nome di *Alessandrina di Malta*: bisogna vedere insieme e gustare ambe le razze per conoscerne la differenza. È un fatto che le così dette *Alessandrine* hanno per carattere proprio il colore bianco nella buccia e nella polpa, colore che importa sempre una somma delicatezza di pasta e un sapore gentile ma senza rilievo; nel mentre che le *Albicocche proprie* hanno la polpa e la buccia di un giallo carico, e la loro pasta, sempre più compatta e grossolana, è però di sua natura più saporita.

Ora, l'*Alessandrina lucente* combina queste due qualità, avendo un color medio fra il giallo e il bianco, ed essendo insieme delicata e saporita, e si distingue poi da ambe le specie per la sua picciolezza, per la sua forma più tonda e più regolare, e per il liscio della sua buccia, che non ha mai la lanugine delle altre albicocche.

Essa è dunque una varietà tutta particolare: ed è forse l'anello che lega le due specie, oppure un'ibrida che ne riunisce i caratteri.

Poche piante sono così feraci come quest'Albicocco dove il clima si presta alla sua vegetazione, ma nella nostra Italia non vi è che il Regno di Napoli, e le Isole di Sicilia, di Sardegna, e di Malta che godano di tale vantaggio. La Romagna, lo Stato Veneto, il Genovesato, e la Toscana non possono ottenere i suoi frutti senza una cura particolare, e senza governarlo con dei metodi proprj, stranieri all'agricoltura comune.

In tutti quei paesi l'*Albicocco Lucente* non allega mai i fiori in aperta campagna: dotato di una vegetazione vivacissima, egli unisce due proprietà che si nuocciono reciprocamente l'una all'altra, cioè una somma precocità, e un'estrema delicatezza nel fiore: quindi al primo alito dei zeffiri di primavera egli si veste di fiori; ma questi non reggono, non solo alle brinate ed ai venti, ma neppure alle leggiere rugiade che cadono quasi costantemente al levare del Sole.

Io ho veduto sovente la fioritura più bella sparire in una notte col tempo il più quieto, e colla temperatura al disopra dell'ottavo e del decimo grado di Reaumur.

Tutti questi fiori, che il giorno prima erano così vegeti, si disseccano improvvisamente, e questa disgrazia si estende anche talora ad una parte del ramo che li portava.

È vero che dopo una tal crisi si vedono qualche volta uscire di nuovo dei secondi fiori che si sostengono e allegano, ma questi sono sempre

pochi, e sono privi di uno dei pregi della varietà, che è la precocità, diventando contemporanei alle *Alessandrine a mandorla amara*.

Una delicatezza così straordinaria ha determinato gli amatori a coltivarlo a spalliera, e un tale metodo, seguito specialmente in Savona, ha ottenuto il più felice successo.

In quel paese l'*Albicocco Lucente* è innestato sopra il Susino: posto su di tale soggetto, esso non prende la crescita che si vede negli albicocchi spontanei, e perciò si pone lungo i muri delle case ai quali si inspalliera senza difficoltà come si fa con i limoni.

In tale situazione ei resta riparato dai venti del Nord mediante il muro, e un poco ancora dalle rugiade mediante le tettoje; ma siccome nel Genovesato questi sporgenti dei tetti non sono abbastanza avanzati per garantirlo dall'azione perpendicolare dell'aria, così all'avvicinarsi della fioritura, vi si supplisce con una copertura di paglia che sporge più della tettoja, e che lo cuopre in maniera da difenderlo dalle rugiade senza privarlo dei raggi del Sole.

Non mi dissimulo che tutte queste cure sono incomode e dispendiose, e che non possono offrire un compenso nel prodotto che assicurano, meno che nei luoghi vicini alle grandi città, dove il lusso dà un valore alle primizie, e dove perciò questo frutto che matura sulla metà di maggio, e che per conseguenza è quasi contemporaneo delle Ciliegie, e il primo ad ornare le tavole e ad annunziarvi la State, vi deve essere ricercato e caramente pagato.

In tutti gli altri paesi, e per le persone che coltivano i frutti per piacere, io consiglio di preferire la varietà tardiva, mentre, meno la precocità, si possederà in questa il medesimo frutto col vantaggio di una più sicura allegazione.

Il *Lucente tardivo* è conosciuto nel Genovesato sotto i nomi diversi di *Alessandrino di Sardegna*, *Alessandrino di Malta*, *Alessandrinetto*, e più specialmente sotto quello di *Missimin*.

Il suo fogliame è un po' meno fosco, e la sua fioritura meno abbondante, ma l'allegazione è più sicura: il frutto somiglia intieramente a quello del *Precoce*: è picciolissimo, tondo, a buccia liscia e canarina, a polpa giallognola e a mandorla dolce: non matura che sulla metà di giugno, ed è intermedio fra le *Alessandrine bianche a mandorla amara* e le *bianche a mandorla dolce*, ma le supera tutte in delicatezza ed in gusto, e sarebbe difficile il distinguerlo dal *Precoce* se si mangiassero insieme.

Io credo che questa sia la varietà che i Lombardi chiamano *Mognaga*. Essa senza dubbio è la migliore delle albicocche dopo la *Lucente Precoce*, e nei paesi di un clima medio, essa deve essere preferita a tutte per la sua bontà, e per la facilità della sua allegazione.

testo trascritto da Ivo Bertaina (Cissole, Cuneo)

ALBICOCCA SUSINA



Albicocca Susina

Albicocco Susino o Albicocco a Frutto nero

A. ARMENIACA PRUNATA *fructu mædio æstivo, epicarpo saturo nigro, sarcocarpo rubre-sanguineo carne molli nucleo adhærenti succo subacido semine amaro. Vulgo Albicocca Susina.*

L'ALBICOCCO SUSINO è un'ibrido di queste due specie, e ne porta i caratteri.

La Pianta si sviluppa con vigore, ma la corteccia, invece del greggio giallognolo dell'Albicocco, ha il liscio oscuro del Susino.

I suoi rami sono sottili come quei del Susino, ma si guarniscono di certe messe dure e puntute che gli assomigliano al selvaggiume dell'Albicocco.

Le Foglie sono oblunghe, sensibilmente seghettate e tinte di un verde carico come nel Susino, ma il loro petiolo è tondeggiato e coperto del rosso vinoso che distingue le foglie dell'Albicocco.

Il Fiore è picciolo come nel Susino, e rossiccio come nell'Albicocco.

La gemme che lo produce ingrossa in un bottone pedunculato e tondeggiante, il quale si apre in un calice il di cui color tiene in fondo al verde di quel del Susino, ma che è modificato da una velatura leggiera di rosso che lo lega all'Albicocco.

I petali sono bianchi, qualità comune alle due specie, ma sono più piccioli e più sottili di quelli dell'Albicocco, e somigliano nelle forme a quei del Susino.

Il pistillo porta un ovaio oblungo che ha più dell'Albicocca che della Susina, perchè è vellutato della peluria bianchiccia che distingue l'ovaio della prima: esso si cangia in un frutto tondeggiante che ha la forma dell'Albicocca sebbene penda da un peduncolo di Susina, e che nella maturità prende un nero atro e disteso che lo rende singolare. La polpa è molle, acquosa, senza consistenza, e aderente al nocciolo, dal quale non si separa giammai totalmente. Il suo colore è un rosso sanguigno, unico a questo frutto. Il suo gusto è mediocre, ed il sugo che è abbondante, porta sempre un acidulo che appena si rende aggradevole nella massima maturità. Il nocciolo, che è picciolo e sempre involto da un resto di polpa, contiene una mandorla bianca e amara.

Tutti questi caratteri annunziano chiaramente l'origine di questo frutto: esso è il prodotto delle due specie riunite mediante la fecondazione, e per conseguenza è un misto di ambedue.

Il seme le ha data sicuramente la nascita, ma non sò se lo riproduca. Le esperienze che ho tentate per verificarlo non mi hanno ancora dato un risultato. Qualunque però ci possa essere, sarà sempre più utile il moltiplicarlo coll'innesto, non sono per assicurarsi dell'identità della

razza, quanto ancora per averne il frutto più prontamente. Forse la prima pianta che ha dato principio alla varietà si sarà propagata di polloni, ciò che è proprio dei Susini; ma in questo momento gli individui che si coltivano non vivono che per innesto, e per conseguenza non sono suscettibili di quel modo di moltiplicazione.

L'Albicocco-Susino si innesta sull'*Albicocco spontaneo*, sul *Pesco*, e sul *Susino*. Sul primo prende assai grande, e forma degli alberi di un metro di fusto in circonferenza: sul secondo grandisce poco e languisce assai presto: sul terzo viene ad una grandezza mediocre e vive anche molto. Tutti i diversi modi di innesto si adattano a questa pianta, ma il più sicuro è quello a *marza*, che si fa di Primavera sopra piante già adulte.

L'Albicocco-Susino è una varietà ancora rara. Io ne possedo diversi individui, e se ne trovano nei frutteti degli amatori in Genova e nelle Riviere: ne ho trovate in Toscana e segnatamente in Asciano ed in Agnano, ove è coltivato da due colti amatori di frutti, i Parochi di quei luoghi.

Io non l'ho mai veduto in Francia, nè lo riconosco in veruna delle nuove Pomone Francesi; ne trovo però la descrizione in *Duhamel*, il quale dice che ne esisteva ai suoi tempi una pianta a *Trianon* chiamata col nome di *Abricot Noir*. (vedi n. 8. *Abricot Violet*. al fine dell'articolo). *Knoop* non lo annovera fra le Albicocche del Belgio, e non mi è avvenuto di ritrovarlo, nè nella *Pomona Austriaca*, nè nella *Pomona Britannica*, nè nei Fascicoli che si sono pubblicati sin'ora della *Londinese*.

Duhamel dice che il suo gusto è assai aggradevole. Io non lo presenterò agli Amatori come un acquisto prezioso per le delizie della tavola: ma, senza esser cattivo, ha delle belle forme e un colorito che lo rende singolare e meritevole di entrare nella collezione dei Pomologi.

testo trascritto da Francesca Tilesi (Vitorchiano, Viterbo)

FIORE DELL'ALBICOCCO



LA FIORAZIONE DELL'ALBICOCCO

La FIORAZIONE DELL'ALBICOCCO è di quelle che precedono la fogliazione. Le gemme fiorifere si formano in primavera nell'ascella della foglia sui nodi della messa, e maturano nell'autunno: pare che lungo l'inverno esse ricevano un tal quale aumento che le ingrossa, ma non si aprono in fiore che sul ritorno della bella stagione.

Io non ho mai veduto, nell'Albicocco, aprirsi dei fiori sulla punta dei rami o sul legno.

Le gemme terminali sono tutte destinate ai germogli fogliiferi, e questi non spuntano che quando i fiori usciti nelle laterali sono per allegare. Il legno dell'Albicocco presenta sovente il fenomeno dello sviluppo di qualche gemma avventizia che sorte sul nudo, nè si è ancora ben determinato quale ne sia l'origine. Quantunque non si possa negare che esistano anche negli internodj dei punti vitali capaci a formar delle gemme, è però sicuro che questo fenomeno è un'eccezione alla regola, e che è sempre determinato da cause straordinarie che cangiano l'ordine naturale della vegetazione. Nessuno l'ha mai veduto nei ramicelli di uno o due anni, ove le cicatrici delle foglie cadute e gli indizj dei nodi sono ancora visibili, cioè sopra internodj palpabili e determinati. Si vede solo nel legno fatto, o sia nei rami adulti che contano già molti anni di esistenza; ed io ho delle prove che il più delle volte il punto, in cui spuntano queste gemme straordinarie, ben lungi di appartenere ad un internodio, corrisponde invece ad un antico nodo obbliterato, ed è il prodotto di una gemma nodale dormente.

Qualunque sia, in genere, l'origine di queste gemme accidentali, è certo che la maggior parte delle piante ne sogliono mettere, e che è ad esse che si devono quei getti straordinariamente vigorosi chiamati *succhioni*, i quali assorbono il vigore dell'albero, e che gli agricoltori recidono quando la pianta è in buono stato, lasciandoli solo nelle piante che hanno sofferto, per ringiovenirle col sostituirli ai vecchi rami che si sopprimono.

L'Albicocco è una delle piante solita a mettere di questi getti: non tutti però prosperano, e si distendono: alcuni spuntano appena e formano un germoglietto di un solo internodio della lunghezza di poche linee finito da un nodo avente una gemma terminale quasi obbliterata, e una laterale meglio nudrita ma che sulla superficie ineguale del legno non si distingue, se non è osservata appostatamente.

È questa gemma laterale che nella primavera seguente si apre in fiore e allega un frutto che sembra sortire dal legno, tanto vi è vicino, ma che in fatto è il prodotto della gemma di un anno.

Ecco ciò che ha dato luogo all'opinione di alcuni che hanno creduto che l'Albicocco metta dei fiori sul vecchio. Io non credo che esista in

alcuna pianta esempio di fiori prodotti da gemme avventizie. Quanto all'Albicocco è certo che non ne produce che negli occhj della messa dell'anno antecedente; e quelli, che sembrano uscire dal legno, spuntano sopra un germoglio avventizio, ma in una gemma nodale, che non ha più di un anno.

Il Fiore dell'Albicocco è composto di un calice monofilo, diviso in cinque lobi ottusi e rossicci nel quale sono inseriti cinque petali bianchi tondeggianti, venti a trenta stami della lunghezza della corolla, e un ovaio sferico, vellutato, che si cangia in frutto.

È questo il misterioso laboratorio della fecondazione, ove si formano nello stato regolare delle cose le tante fisionomie che gli Agronomi hanno chiamate col nome di *Varietà*, e dove si combinano, quando le proporzioni normali vengono alterate, quei germi guazzabugliati e irregolari che si legano per l'azione delle forze di affinità, ma che si sviluppano in mostri. La maggior parte di questi esseri infecondi, i quali non si conservano che con i metodi di moltiplicazione artificiali, che possiede l'agricoltura, portano le loro mostruosità nei pericarpi del frutto. Ma se ne combinano spesso di quelli che la portano nei fiori; e nell'Albicocco la coltura ne ha conservato uno conosciuto sotto il nome di *Albicocco a fior doppio*.

È questo un fiore, in cui mancano gli stami e l'ovaio, e che porta in loro vece un numero di petali equivalente alla materia dei due organi che rimpiazzano.

I suoi caratteri sono quelli di tutti gli altri fiori muli. È infecondo, colorito di tinte più vive, e si sostiene lungo tempo aperto senza sciogliersi nè avvizzire. Ecco perchè è ricercato dall'uomo che lo conserva e lo moltiplica portandolo a vivere sopra delle altre piante di Albicocco col mezzo dell'innesto, e lo coltiva nei *giardini paesisti* per ornamento.

Io non so se gli *Albicocchi a fior doppio* che si conoscono attualmente in Europa sieno tutti provenienti da un solo individuo: ve ne possono essere di provenienze diverse, perchè, sebbene il fenomeno sia molto raro, non è però unico in natura, e si può ripetere in ogni tempo. In questo caso, essi non potrebbero essere identici, variando le combinazioni per ogni concezione, e si avrebbero degli *Albicocchi a fior doppio* con degli accidenti diversi secondo la rispettiva loro origine.

testo trascritto da Andrea Mazzuccato (Vitorchiano, Viterbo)

CILIEGIA ACQUAIOLA



Ciliogia Acquajuola

Ciliegio Acquaiolo

P. CERASUS, *fructu cordiformi parvo praecoci; epicarpo rubescente; sarcocarpo tenero acquoso, leviter sapido. Vulgo, Ciliegia Acquaiola, o Ciliegia Primaticcia.*

La CILIEGIA ACQUAIOLA è considerata dagli Agronomi come il tipo delle Ciliegie a polpa molle, perché è quella che si ottiene più frequentemente dal seme delle *Tenerine* di ogni sorta. In fatto però è una fisionomia come le altre, i di cui lineamenti dipendono dalle circostanze della fecondazione, e che varia in ogni individuo preso nel senso proprio, cioè in ogni pianta proveniente dalla seminazione.

Così vi sono delle *Acquaiole* più grosse e delle più picciole, di quelle diversamente graduate in colore e di una maturazione più o meno precoce, e ve ne sono di quelle che gareggiano in grossezza e in sapore colle stesse *Duracine*.

Tutte vengono dai semi di una medesima razza, e ogni nascita ne varia i lineamenti.

L'Agricoltura però ne ha distinte alcune che convengono di più agli interessi dell'uomo, e le ha fissate coll'innesto.

L'Acquaiola precoce è una di queste, ed è quella che abbiamo figurata nella tavola annessa alla presente descrizione.

È una Ciliegia picciola, di un colore di rosa sfumato che si carica in proporzione che aumenta la maturità, a polpa scarsa, acquosa, di poco gusto, e perciò di poco pregio; ma è la prima a maturare, e questa prerogativa la rende preziosa, perché, comparando avanti di qualunque altro frutto, rallegra le mense, nelle quali più non si vedono in quella stagione che poche mele tardive e dei frutti secchi. È quindi coltivata da tutti perché il lusso cerca le *Acquaiole* come primizie e le paga assai care.

L'*Acquaiola* si trova in tutti i paesi in Europa, e mi è sembrata in ogni luogo a press'a poco la stessa. In Italia riceve i nomi di *Acquaiola*, di *Primaticcia*, di *Lustrina*, di *Molletta*, di *Tenerina salvatica* ec. I Francesi la conoscono sotto il nome di *Cerise Precoce*, e Duhamel la figura nella tavola terza del suo *Traité des Arbres fruitiers*. È una varietà del *Merisier*, ossia del *Ciliegio proprio*, come lo è la *Guigne*, ciliegia che corrisponde alla nostra *Tenerina gentile*, e che è la migliore fra le ciliegie cordiformi, gareggiando coi *Graffioni* in grossezza, e superandoli in delicatezza e in gentilezza di gusto.

Nei paesi meridionali l'Acquaiola matura sul principio di Maggio, e in certi anni ne ho raccolte delle mangiabili negli ultimi giorni di Aprile. Essa è seguita dalla *Tenerina gentile*, che viene verso la metà del mese, e che precede sempre le *Duracine*.

È inutile il far parola della sua coltivazione: essa non ne esige alcuna particolare, e si accomoda facilmente a tutti i paesi e a tutte le esposizioni.

testo trascritto da Grazia Mendaro (Finale Ligure, Savona)

CILIEGIA DURACINA ROSSA



Ciliegio Duracino Rosso

P. CERASUS *cordiformis duracina; fructu medio, æstivo, cordato; epicarpo flavo-rubente; sarcocarpo flavo, firmo, sapidissimo. Vulgo* Ciliegia Duracina Rossa.

IL DURACINO ROSSO cresce in albero grande e dritto, raccolto nella gioventù, poi ramoso e sparso.

Le gemme a frutto spuntano, come negli altri Ciliegi, nei ramicelli corti e rigidi, che si trovano lungo i rami, e vi sono disposti a gruppetti insieme colle gemme a foglie.

La foglia è oblunga e lanceolata.

Il fiore è grande, bianco, e velato di un leggerissimo color di rosa.

I frutti ora solitarij, ora geminati, e qualche volta terni, pendono da un picciuolo lungo e flessibile, e sono spesso riuniti a piccioli gruppi sulla testa dei ramicelli fruttiferi.

La loro figura è irregolare, più alta che larga, e come cordata, mediante una sutura poco sensibile, che la taglia dalla base alla cima.

La buccia è fina, liscia, brillante, giallognola prima della maturità, e poi colorita di un rosso vivissimo, che lascia appena travedere da un lato il giallo del fondo.

La polpa, generalmente giallognola, è rotta presso la buccia da molte vene di rosso, che si sviluppano principalmente nel lato più battuto dal Sole. La sua pasta è soda, e nello stesso tempo sugosa, gentile e saporita.

Il nocciolo è ovale e bianchiccio; e chiude una mandorla amarognola e bianca.

Questa varietà succede immediatamente alla *Lustrina Gentile*, ed è la terza delle Ciliegie nell'ordine della maturità.

Essa è variata in cento modificazioni diverse, che ne formano molte razze secondarie, le quali diversificano tutte in grossezza, in grado di colorito, in epoca di maturità, in delicatezza ed in sugo; ma che conservano sempre i caratteri principali della varietà.

Quindi ne vengono i nomi di *Ciliegia Marchiana*, di *Poponcina*, di *Cocomerina*, di *Moscadella*, di *Corniola*, di *Sardina*, di *Selvatica* ecc., che riceve in Toscana, e in molti altri, che riceve nel resto dell'Italia. Questi nomi però esprimono tutti ugualmente delle *Duracine Rosse*, più o meno grosse e delicate, più o meno colorite, ma tutte distinte per la forma cordata, per la polpa soda e giallognola, e pel rosso brillante, che colora il giallo della sua buccia.

La varietà che abbiamo figurata è la più comune. Essa si trova in tutti i mercati d'Italia; e l'ho veduta egualmente in Ispagna ed in Francia.

I francesi la chiamano *Bigarreau à gros fruit rouge*; e si trova in tutte le loro Pomone: gli inglesi la distinguono col nome di *Chery Duc*: in Ispagna porta il nome di *Corazon de Cabrito*: in Toscana, ove ha molti nomi, è conosciuta più generalmente sotto quello di *Duracina Marchiana*: i Genovesi, i Piemontesi, i Lombardi e i Romani la nominano *Graffione Rosso*.

Questa pianta ama il terreno grasso ed aprico, e prospera nei climi marini egualmente bene che nei paesi mediterranei.

Il suo fiore allega facilmente, e il suo frutto, che comincia sulla metà di Giugno, continua spesso in diverse temperature sino alla metà da Luglio.

È uno dei più gustosi a mangiarsi, e gareggia col *Visciolone* per mettersi in guazzo, ossia per le composte in acquavite.

testo trascritto da Mario Zefelippo (Godiasco, Pavia)

CILIEGIA GIALLA DURACINA



Ciliegio Duracino Giallo

P. CERASUS DURACINA *fructu æstivo cordato, epicarpo flavescente, sarcocarpo firmo flavo sapidissimo. Vulgo Duracina Gialla.*

Il DURACINO GIALLO è un albero naturalmente vigoroso, e che prende molto sviluppo.

Le sue gemme sono grosse come quelle degli altri Duracini, e le foglie larghe e di un verde allegro.

Il fiore è grande e di color bianco roseo.

Il Frutto, di una grossezza mezzana, ha una forma irregolare che è resa come cordata dal solco laterale, che distingue questa specie di Ciliegie.

La buccia è liscia e di un giallo bianchiccio, che nel colmo della maturità, diventa più carico, e prende come una tinta di livido.

La polpa costantemente gialla, è soda e gentile. Nella media maturità essa conserva un poco di asprezza, senza avere però l'acidulo delle altre Ciliegie; e la perde affatto allorchè si perfeziona sull'albero, acquistando allora un dolce così vivo, che alcuni la trovano smaccato.

Il nocciolo è bislungo come nelle altre Duracine, e contiene una mandorla amarognola e bianca.

La *Ciliegia Gialla* matura nel mese di Luglio. Essa è pregevole per la sua dolcezza, e per la sua singolarità, e merita per queste ragioni di aver posto nei Pomarj.

È comune nel Pistoiese e nel Pesciatino, e rara nel resto della Toscana.

In Genova non si conosce che da pochi anni, e si pretende che vi sia stata introdotta dal Marchese Girolamo Durazzo, che ne portò una pianta da Vienna.

I Toscani la chiamano *Ciliegia Moscadella*.

Io ignoro se questa varietà sia conosciuta nel resto dell'Italia.

Essa si trova nelle Pomone Alemanne, e nei Cataloghi dei Giardinieri Tedeschi, ma non so di averla veduta nè in Duhamel, nè in veruna delle note dei *Pepinieristi* Francesi.

In Parigi mi è avvenuto di vederne una razza, che per il colore poteva confondersi con questa, ma era poi molto diversa, perchè non ne aveva nè la delicatezza nè il gusto, ed era assai piccola.

Knoop nella Pomona Belgica la descrive con molta esattezza, e chiama coi nomi di *Cerise d'Espagne blanche. Viceroi. Bigareau blanc.*

Non vi è dubbio che questa varietà è nata di seme, ed è l'effetto di una fecondazione irregolare, dalla quale è rimasta modificata l'organizzazione primitiva del germe che l'ha prodotta.

Non credo però che convenga tentare il mezzo dei semi per procurarsela. Questo deve essere lasciato al Naturalista, che cerca di scoprire i segreti della Natura, o al Pomologo, che ama di fare dei nuovi acquisti; il Dilettante deve limitarsi a procurasela coll'innesto.

testo trascritto da Rita Turchi (Firenze)

CILIEGIA NAPOLETANA



Ciliegio Napoletano

P. CERASUS DURACINA, *fructu cordato magno serotino, epicarpo obscure-rubente, sarcocarpo firmo carnosu succo sanguineo. Vulgo Ciliegia Napoletana.*

IL CILIEGIO NAPOLETANO è un *Duracino Nero* di razza mista.

La sua pianta è dritta e vigorosa come quella degli altri Duracini: essa si apre in rami, prima raccolti e poi sparsi, i quali sono vestiti di foglie larghe e oscure, e di una quantità di fiori disposti a gruppetti e coloriti di un bianco velato di rosa.

Il Frutto è grosso, cordato, ma tondeggiante, formato di una buccia liscia e diafana, che nella maturità si tinge di un rosso bruno, e che cuopre una polpa carnosu, soda, di un colore sanguigno e piena di sugo.

Questo Ciliegio matura in Luglio e dura sino a tutto il mese di Agosto. Esso è proprio della montagna, e non si vede guari nei luoghi domestici e nelle pianure.

La piazza di Firenze ne è piena sul finir della State, ma vi sono portate dal Pistoiese, o da altri luoghi alti dell'Appennino.

Se ne vedono pure in quantità all'epoca stessa sul mercato di Genova, ma non se ne trovano nei suoi contorni: esse sono tutte nei Monti-Liguri, nel Novese, in Ovada, e negli altri paesi dell'Appennino Genovese.

Quindi pare riconosciuto, che è una razza propria dei paesi montagnosi e che prospera poco al piano.

Essa si lega assai bene nella serie successiva delle diverse ciliegie, poichè ci fornisce di questi frutti quando le altre varietà sono esaurite; e siccome l'Appennino, ove alligna, offre un'infinità di gradazioni nella sua temperatura, così essa dura lunghissimo tempo, cominciando in un luogo quando è finita in un'altro.

Il Ciliegio Napoletano è un *Duracino* della specie dei *neri*, ma non è il vero *nero*.

Il suo sugo è come sanguigno, ma non ha il nero atro del *Duracino nero*, nè quel dolce rinforzato che distingue quella specie, e che la rende di un gusto smaccato. La sua buccia ha un nonsochè di trasparente, che mai si vede nel *Duracino nero*, nel quale la densità del colore assorbe tutti i raggi, e non dà luogo ad alcun gioco di ombreggio.

Pare che questa sia una razza mista, la quale è più pregiabile della pura, perchè è più grossa, e perchè il suo gusto, sebbene più dolce che nelle *Duracine rosse* e privo dell'acidulo che è proprio di quelle, è però meno mieloso che nelle nere, e ha un nonsochè di più gentile.

Le Pomone Oltramontane sono piene di questi Ciliegi, e ne descrivono un gran numero di varietà sotto nomi diversi: esse però sono tutte le stesse, non diversificando fra loro che per qualche

accidente nelle forme, nella dimensione, o nell'epoca della maturità. Se io volessi seguire tutte queste piccole modificazioni, ne potrei descrivere delle centinaia: ma dopo di essermi perduto per alcuni anni in questo laberinto, mi sono alla fine convinto che i caratteri, che formano questa varietà, sono in tutte gli stessi; e che le leggiere modificazioni a cui è soggetta, sono senza conseguenza, e che è inutile il determinarle.

testo trascritto da Santo Grammatico (Genova)

CILIEGIA PROGRESSIFLORA



Ciliegio progressifloro

P. CERASUS VISCIOLO, caule humili; ramis longioribus; flagellis deorsum pulchrependentibus; floratione foliatione succedente, in æstatem progrediente, et cum fruttificatione contemporanea; fructa parvo, spherico; epicarpo rubescente; sarcocarpo molli, aquoso, succo acido. Vulgo, Ciliegia Progressiflora.

Cerasus sativa æstate continue florens ac frugescens, *Cerise de la Toussaint, de la Sainte Martin, Tardif*. Duham. n. 9. pl. 7. p. 178.

Cerise tardive ou de la Toussaint. Cerasus sativa æstate continue florens ac frugescens. Mayer. Pom Franc.

Prunus semper florens. Decand. F. F. n. 3783.

Cerasus semper florens. *Cerisier toujours fleuri*. Nouveau Duhamel Art. *Cerisier* Tab. 9.

Giottier de la Toussaint, ou de septembre, ou tardif. B. Nouveau cours comp. d'Agric. Art. *Ceris*. p. 271.

Il CILIEGIO PROGRESSIFLORO è una delle varietà più straordinarie, che presenti la storia dei frutti.

Se si osserva il suo albero si riconosce per un *Visciolino*: il tronco picciolo e basso, i rami lunghi e sottili, la foglia minuta e ovale, tutto imita in quella pianta la fisionomia del tipo dei *Viscioli*.

Ma, nel presentare i caratteri generali, che lo assegnano a questa specie, egli ne sviluppa dei nuovi e particolari a lui solo, i quali non solamente lo distinguono dal *Visciolino*, ma lo distaccano ancora sotto molti rapporti dalle specie tutte dei nostri Ciliegi.

I Ciliegi sono piante a *fiorazione immediata*, e le loro gemme si aprono tutto o in fiori senza foglia, o in messi che non portano fiori.

Il *Progressifloro* invece porta tre sorta di gemme.

Le prime sono fiorifere e laterali, e queste sbocciano, come negli altri Ciliegi, nei nodi della messa dell'anno antecedente a lato della cicatrice della foglia caduta, e all'epoca stessa in cui si aprono quelle degli altri *Viscioli*, e perciò precedono la foliazione: esse sono poche, e producono un fiore, che allega in un frutto della forma, della grossezza, e del gusto delle *Viscioline* comuni, il quale matura al medesimo tempo di quelle, e costituisce la prima generazione di questa pianta.

Le seconde sono ramifere, e per lo più terminali; e queste si aprono in messe sempre persistente e munite di gemme dormienti e di foglie della grandezza ordinaria di quelle del *Visciolino*, e non si distinguono dalle messe di questo tipo, che per la loro straordinaria lunghezza, e per una flessibilità singolare, che le rende pendole come quelle del *Salice Babilonico*.

Le terze finalmente sono ramifere anch'esse, ma le messe in cui si aprono sono madri di una seconda generazione di fiori, che le cuoprono di frutti a tutte le età, e poi caduche.

Ed è in queste che consiste principalmente la singolarità del *Progressifloro*, e quella frondosità, che lo rende così fosco, e che fa un contrasto aggradevole col bianco de' fiori, e colle diverse gradazioni del colorito de' frutti.

Difatto, tutto è straordinario in questa terza specie di messe.

Esse escono come le prime (le fiorifere) dalle gemme laterali del ramo dell'anno precedente, ed escono presso a poco nel tempo stesso delle ramifere; ma sono più sottili e più corte delle terminali, sono divise in tre a otto nodi guarniti di fogliette più piccole di un terzo delle foglie della messa principale, e sono finite da uno o più fiori, i quali sono portati da un peduncolo sottilissimo e lungo, e si cangiano in un frutto tondo, un poco più piccolo di quello del *Visciolino*, colorito di un rosso leggiero ma totale, e contenente una polpa acquea, amarognola, acidula, e un nocciolo bianco a mandorla amara.

È raro che questi fiori si sviluppino nelle gemme intermedie della messa: essi sono ordinariamente il prodotto della gemma terminale e dell'altra atigua: e, sebben qualche volta geminati, sono per lo più solitarj.

Egli è perciò che la loro nascita e il loro sviluppo, invece di essere quasi contemporanei come negli altri ciliegi, sono successivi e progressivi come nei fichi: le messe, che gli portano, quantunque sboccino quasi allo stesso tempo, si allungano pure in proporzioni diverse; e siccome i fiori escono quasi sempre dalle gemme terminali, così essi non spuntano mai regolarmente al medesimo tempo, ma a poco a poco, e in ragione dell'allungamento di queste messe, allungamento, che continua tutta la primavera, e non finisce che sul cader della state.

Quindi questo Ciliegio offre lo spettacolo di una pianta coperta nel medesimo tempo e per più mesi di fiori e di frutti, gli uni appena allegati, gli altri coloriti del rosso-bianco che precede la maturità, ed altri finalmente del tutto rossi e maturi.

Questo spettacolo però non dura al di là del mese di luglio: all'avvicinarsi dell'autunno la sua vegetazione si rallenta, e cessa col venire dell'inverno: la pianta si spoglia allora e di frutti e di foglie, e non offre più in ottobre che dei rami nudi, e senza vegetazione sensibile.

Tali sono i veri fenomeni della *fiorazione* di questo Ciliegio, e tale è la *continuità di fioritura*, ond'ebbe il nome di *semperflorens*.

Questa fioritura però non è tale in fatto da potergli meritar questo nome nella lingua della scienza: quindi ho creduto di doverlo abbandonare come poco esatto, e vi ho sostituito invece quello di *Progressifloro*, che mi è sembrato più proprio ad esprimere la singolare vegetazione, che lo distingue.

Ma non è già questa specie di *continuazione di fioritura*, nè la sua singolare *contemporaneità colla fruttificazione*, che costituisca il carattere più straordinario di questa pianta.

Essa presenta due altri fenomeni, che sono molto più interessanti del primo.

Uno riguarda il suo *modo di fiorazione*, il quale la distacca dalla classe dei Ciliegi, e la porta in quella della *Vite*.

L'altro riguarda la natura della messe fruttifera, le quali hanno un carattere particolare, che non si vede che nei *Giuggioli*.

Gli agricoltori distinguono due *modi di fiorazione*, i quali, o si trovano separati, o si combinano uniti nelle piante, e che possono servire in Pomologia a determinare la classe a cui appartengono gli alberi fruttiferi.

Il primo modo di fiorazione è quello delle piante, che gettano i fiori nelle gemme dell'anno antecedente, come il Pesco, il Susino, l'Albicocco, il Mandorlo ec; l'altro è quello delle piante, che li portano nelle gemme, che si formano nella messa novella, come il Lazzerolo, e la Vite ec.

Ora, la fiorazione del Ciliegio è della prima classe, e quella della nostra singolare varietà e della seconda.

Nel *Ciliegio Progressifloro* le gemme, che guarniscono il ramicello, che si è formato l'anno antecedente, sono quasi tutte ramifere: le fiorifere (meno un piccolissimo numero, che appena di avverte) non si trovano che nei nodi delle messe novelle uscite in primavera; ed è da queste che provengono i frutti numerosissimi, che lo cuoprono nella state.

Il secondo fenomeno si presenta nella natura delle messe laterali, che producono i frutti nell'allungarsi. Già abbiamo osservato che nella messa della gemma terminale, e qualche volta ancora quella di alcune delle gemme contigue, è un getto fogliaceo, che si allunga in un ramicello guarnito di gemme destinate alla vegetazione futura, e che non si sviluppano mai nell'anno stesso in cui si formano: queste seguono l'andamento ordinario della messe ramifere degli altri Ciliegi: ma le messe laterali offrono un andamento tutto diverso: esse si sviluppano in un filamento sottile e legnoso, che si divide nell'allungarsi in due o più branche, guarnite di fogliette più piccole che quelle dei rami, e di gemme in parte stazionarie o dormienti, e in parte fiorifere, e che finisce in uno o più fiori terminali, che allegano e maturano gli uni prima e gli altri dopo dei laterali.

Questa produzione ramosa non ha però i caratteri propri dei rami: essa non vive che per tre, o quattro mesi; nasce, si allunga, produce dei fiori e matura dei frutti, ma, compite queste operazioni, avvizzisce, si dissecca, e cade; nè vi resta di questi falsi rami all'avvicinar

dell'autunno che la cicatrice nel punto da dove sono sbocciati.

Nessuna pianta in natura offre un carattere uguale fuori che il Giuggiolo: ed è il solo, che abbia due specie di messe, e in cui le messe fruttifere periscano ogni anno appena compita la loro destinazione; ed è il solo che abbia due specie di foglie come il nostro Ciliegio, le une più grandi, che guarniscono i rami persistenti, e le altre più piccole, che si trovano nelle messe caduche da dove sbocciano i fiori.

Certamente egli è sorprendente che un carattere così raro nella storia dei vegetabili si trovi in una varietà appartenente ad una specie così distaccata da quella a cui esso è proprio, e colla quale non ha alcuna analogia.

Quest'aberrazione capricciosa della natura, la quale però non esce dal cerchio delle leggi naturali generali alle quali è soggetta la vegetazione, è una prova dell'infinità di combinazioni, alle quali può dar luogo la diversa proporzione dei principj, che concorrono a formare l'organizzazione primitiva degli esseri.

Il Botanico però non passerà così leggermente sopra di queste messe singolari: per poco che ne esamini la forma e i caratteri emetterà forse un dubbio sulla loro natura, ed esiterà a conservarle nel rango di produzioni ramosse.

L'esilità del loro tessuto, e la natura quasi erbacea delle loro fibre sembrano avere più di analogia coi peduncoli comuni dei fiori a grappolo, che coi rami; e le fogliette, che si sviluppano all'inserzione di ogni gambo fiorifero, mostrano piuttosto i caratteri di brattee che di foglie.

Io emetto questa mia congettura come un'idea che interessa la scienza; ma non mi estendo a svilupparla perchè sarebbe un uscire dai limiti di un articolo destinato alla descrizione della varietà sotto i rapporti pomologici piuttosto che sotto le mire di fisiologia vegetale o di botanica; siccome non mi attesto neppure a determinare il significato di molte parole che ho dovuto formarmi, o di cui ho dovuto modificare il senso, rimettendo per questo i lettori al fascicolo della parte scientifica che riguarderà la *Terminologia Pomologica*.

Passerò invece ad esaminare la storia di questo Ciliegio, e la sua coltura.

Il *Ciliegio Progressifloro* è una varietà sconosciuta agli antichi: non se ne trova il minimo cenno in Catone, nè in Plinio, nè in alcun altro dei geponici latini: lo stesso silenzio si osserva in tutti gli agronomi, che hanno scritto al di là di un secolo: Crescenzo, Aldrovandi, Carlo Stefano, Herrera, Agostino Gallo, Micheli, nessuno dice parola; ed il Mattioli, che è il primo fra tutti i moderni che sia entrato nel dettaglio delle varietà dei Ciliegi, non descrive di straordinario che le *Racemose*, le quali si riconoscono e dalla tradizione e dalla tavola, per una razza

molto diversa da questa, siccome ne sono diverse le Ciliege *fogliate* di Tournefort (*Cer. fr. ser. cum ped. long. fol.* Tourn. p. 626.) e quelle di Duhamel, (T. 1. n. 6. p. 174.) e le molte altre tardive e grappolate, che si trovano in altri pomologi.

Il primo scrittore che abbia parlato della nostra varietà è il gran Duhamel: egli registra al N. 10. pl. 7. sotto il nome volgare di *Cerisier de la Toussaint*; ma l'accompagna con una frase latina, in cui è definita con tutta la giustezza; e la descrizione, che ne fa in seguito, combina in modo colla definizione latina, e colla verità, che non lascia dubbio sulla sua identità.

Io credo bene che questo sommo pomologo, non potendo veder tutto con i suoi occhi, abbia confusa la nostra varietà con una analoga, che si conosce sotto il nome di *Ciliegio Serotino*, (*Cerisier de la Toussaint: Cerisier de la S. Martin: Cerisier tardif.* Roz. Dic. 2. p. 645. pl. 25.) poichè ne accumula insieme le proprietà, e ne registra i nomi come sinonimi. Egli cerca difatto di combinare queste diverse denominazioni col far osservare che il *Progressifloro* (*Cerasus æstate continue florens ac frugescens* Duh. n. 9. pag. 178.) quando è piantato in una spalliera esposta al nord non matura i suoi frutti che in novembre: Ma io sospetto che, essendogli state presentate delle Ciliegie in autunno senza averne veduta la pianta, le abbia credute quelle del *Progressifloro* come la varietà più tardiva che conosceva, e che perciò di due varietà ne abbia fatta una sola, poichè ne esiste in fatto un'altra, che matura i suoi frutti in autunno senza però avere alcuno dei caratteri singolari del *Progressifloro*; ed io ne ho veduta una pianta in Piacenza, alla quale ho colte della *Visciole* assai grosse ed anche aggradevoli al gusto nel mese di ottobre.

Dopo di Duhamel sembra che il *Progressifloro* sia stato per molto tempo perduto di vista.

Io non lo vedo ricomparire che nelle opere dei botanici più recenti, alcuni dei quali lo confondono, come il Duhamel, col *Ciliegio serotino*, (Nouveau Cours. d'Agric. T. 3. Art. Cerisier p. 271.) e che per la maggior parte lo registrano sotto il nome di *Cerasus semper florens*. Tutti però lo accennano appena senza entrare in alcun dettaglio sulla sua storia. Willdenow lo crede una specie ibrida nata dalla combinazione di due razze diverse, ma non ne indica la provenienza; e *Delongchamp* nel suo *Nouveau Duhamel* pare che divida la sua opinione senza dirne molto di più, e solo osserva che non si vede nei giardini, e che se ne ignora l'origine.

Nè la loro congettura è senza fondamento.

La pianta, i fiori, e i frutti del *Progressifloro*, hanno tutti i caratteri del *Ciliegio Visciolo*: non ne differiscono in altra cosa, che nella singolare proprietà di portare la massima parte delle gemme fiorifere in

una messa novella e caduca, che sviluppandole in un ordine graduato, le rende successive, e di una fioritura e fruttificazione prolungata e progressiva.

Questa proprietà, sconosciuta nei ciliegi comuni, ha qualche cosa di analogo coi fenomeni che si osservano nelle due specie affini, che i botanici conoscono sotto i nomi di *Cerasus Padus*, e di *Cerasus Mahaleb*, poichè queste piante, invece di gettare i fiori nelle gemme dell'anno antecedente, come i Ciliagi, gli sviluppano solo nelle gemme nuove, che si formano nella messa caduca dell'anno, alla quale si è dato il nome di grappolo, ma che in sostanza è un ramicello come quello di *Progressifloro*, essendo anch'essa guarnita di foglie.

Ora, la combinazione di queste due specie non potrebbe aver data origine ad una terza, avente in sè la fisionomia del *Visciolo* e la fiorazione del *Padus*?

È vero che nè il *Visciolo*, nè il *Padus* non offrono il fenomeno dello sviluppo graduato e progressivo dei questi fiori per un tempo così prolungato.

Ma queste modificazioni particolari, che distinguono la figlia dai genitori, potrebbero ben essere l'effetto naturale della complicazione dei due principj diversi dai quali riceve l'origine, essendo riconosciuto che in natura il risultato di queste combinazioni eterogenee è sempre nuovo, e presenta ordinariamente dei fenomeni di una qualità particolare, i quali non somigliano a quelli che gli hanno preceduti.

Queste osservazioni non lasciano di avere un certo grado di probabilità fondata sulla ragione: ma è egli necessario ricorrere ad una tale ibridismo per spiegare l'origine di una pianta che non si distacca dalle sue congeneri che per certi caratteri proprj, ma secondarj, che non ne cangiano la sostanza?

Io ho veduto molti di questi capricci operarsi dal solo fatto di un'organizzazione irregolare combinatasi nel germe al suo concepimento.

È certo che l'influenza di una fecondazione estranea è uno degli agenti principali, ai quali si devono queste modificazioni di organizzazione nei germi; ma, è essa la sola?

Delle osservazioni più accurate potranno col tempo decidere la questione, o almeno portare un poco più di luce sulle cause di questi fenomeni.

Frattanto io invito i botanici a tentare una, che credo di molta importanza, quella, cioè, di conoscere la natura delle piante, provenienti dai semi di questa singolarissima ibrida.

Sin ora noi non coltiviamo il *Progressifloro* che nello stato di pianta innestata. Certamente, esso è stato ottenuto di seme; e forse la prima pianta, che ha data origine a quelle che esistono, possedeva la

proprietà ordinaria del *Visciolo spontaneo*, quella cioè di moltiplicarsi per pollone: ma, o sia per mancanza di avvertenza nei primi che devono averla propagata, o per impazienza di aspettare il tardo prodotto dei polloni, essa non si trova ora nei nostri giardini che vivente sopra un piede non suo.

Tutti i Ciliegi sono adattati a ricevere l'innesto di questo *Visciolo*, e tutti i modi d'innesto sono praticabili per propagarlo, ma il più sicuro è quello dell'innesto a *marza* che si fa in primavera, e che manca di rado.

Questo Ciliegio non può presentare alcun interesse per le delizie del palato, ma tiene uno dei primi posti fra le piante di ornamento.

La disposizione dell'albero che imita così bene il Salice babilonico, e che unisce alla frondosità di tanti rami pendenti con profusione il rilievo dei fiori e dei frutti, i quali ne rompono il verde col loro colorito, e che si prolungano per tanto tempo, lo fanno figurare con distinzione in un giardino.

Nè le Ciliegie figurano meno aggradevolmente in una mensa, poichè vi rappresentano la primavera in mezzo alle uve ed ai fichi, dolci ma tristi forieri della stagione dei geli.

Tutte queste prerogative mettono il nostro Ciliegio nel numero delle varietà che devono entrare nella collezione di un Pomologo.

Sin ora pare che non dia stato coltivato che negli orti botanici ed è raro pure in questi: si potrebbe però coltivare con successo anche nei frutteti, e ne abbiamo una prova nelle bellissime piante che li vedono nella campestre delizia di Sig. Marchese Ippolito Durazzo in Voltri, e nel magnifico giardino del suo Zerbino in Genova.

Io debbo alla gentilezza del Sig. Marchese Marcello di lui figlio il bel ramo che ho fatto disegnare per la Pomona e i prosperosi individui, che abbelliscono ora la mia villa di Finale, sui quali ho avuto campo di ripetere a mio agio le osservazioni, che già aveva cominciate relativamente a questa interessantissima varietà.

testo trascritto da Alberto Olivucci (San Leo, Pesaro Urbino)

CILIEGIA SUSINA



Ciliegio susino

P. CERASUS IBRIDA, *fructu magno sferico æstivo, epicarpo glabro lucido eleganter rubente, sarcocarpo lutescente molli nucleo non adhærenti carne aquosa. Vulgo Ciliegia Susina*

IL CILIEGIO SUSINO è un Ciliegio le di cui forme sono state modificate dall'influenza del Susino.

La pianta ha nel suo insieme la fisionomia del *Ciliegio Visciolo*, sebbene nei dettagli vi si riconoscano dei caratteri misti che la dichiarano per una razza terza.

Il suo tronco è dritto, e porta una testa piena e rotonda come i *Viscioli agriotti*; ma i rami sono sottili e flessibili sul fare di quelli del *Visciolino*, a cui somigliano ancor per la foglia.

Il Fiore è bianco e picciolo come quello del *Visciolino*.

Il Frutto ha la forma di una Ciliegia, ma ha la grossezza dell'Albicocca: non è compresso come la *Visciola*, nè cordato come le *Duracine*, ma è tondo e marcato da un lato con un rudimento di sutura, che però è appena visibile.

Il peduncolo è piantato nel cavo del frutto come quello della Ciliegia, ma è corto e sottile come nelle Susine.

La buccia è glabra e trasparente come nelle Ciliegie, e il rosso di cui si cuopre è più carico che nelle *Duracine*, e meno nero che nelle *Visciole*, assomigliano piuttosto al colore di alcune Susine: essa si stacca facilmente dal pieno, siccome nelle altre Ciliegie.

La polpa è gialla come nelle *Duracine rosse*, e molle come nelle *Lustrine*, ma non è così acquosa, ed è composta di un tessuto di filamenti fibrosi che le è particolare.

Il suo gusto ha poco rilievo, e sente più della Susina, che della Ciliegia.

Il nocciolo è oblungo, schiacciato ed appuntato come quello delle Susine, e la polpa che lo avvolge vi è così attaccata che non ne resta mai spogliato: esso chiude una mandorla oblunga e leggermente amarognola.

Tale è la Ciliegia Susina che abbiamo figurata, e che ci è stata favorita dal Sig. Pecori Rettore di Agnano nel territorio Pisano, e tali sono tutte quelle che si coltivano nel Genovesato e nel Piemonte, ove ne ho vedute moltissime. In questi due paesi essa vi è conosciuta sotto il nome di *Ciliegia di Spagna*, e vi è apprezzata per la sua grossezza.

Essa forse non merita moltissimo per la sua bontà, ma il suo colorito e così vivo e così rilevato che la fa figurare benissimo sopra le mense.

Io non ne trovo cenno nei manoscritti del *Micheli*, ma si riconosce nei *Quadri della R.Villa di Castello* al N. 21. sotto il nome di *Ciliegia Susina*.

Non l'ho saputa vedere in alcuna delle Pomone Oltramontane: ne trovo bensì il nome nei cataloghi dei *Semenzisti* Francesi: resta solo a vedersi se sia la medesima.

La sua coltura non esige una grande attenzione, non essendo pianta delicata. Io non la conosco che innestata sul Ciliegio. Credo però che se ne dovrebbero trovare delle piante di pollone, poichè questo modo di moltiplicazione è proprio dei Susini, co' quali questa varietà ha tanta analogia.

testo trascritto da Eugenia Fera (Merano, Bolzano)

**FIORE di CILIEGIO GRAFIONE
O CILIEGIO PROPRIO**



LA FIORAZIONE DEL CILIEGIO PROPRIO

LA FIORAZIONE DEL CILIEGIO PROPRIO non presenta le differenze che distinguono quella del *Ciliegio Visciolo*, nè segue nelle modificazioni a cui è soggetta, i caratteri della fruttificazione.

Ad eccezione delle diversità secondarie che riguardano le dimensioni e il colorito, il fiore del *Ciliegio proprio* si ripete cogli stessi caratteri in tutte le razze che ne derivano.

Quindi noi ci limiteremo a dar la figura del fiore del *Graffione*, che è la principale di queste razze, sicuri che i Pomologi troveranno in esso tutto ciò che riguarda la fiorazione della specie.

Il *Ciliegio proprio* è diviso dagli Agricoltori in quattro diversi ciliegi, che alcuni riguardano come specie distinte, ma che in sostanza portano i caratteri di *razze costanti*, ossia di *fisionomie di famiglia*.

Le due prime comprendono le Ciliegie conosciute in Italia sotto i nomi di *Duracine* e di *Tenerine*, o più generalmente di *Graffioni* e di *Lustrine*, altrimenti dette anche *Acquaiole*.

Esse corrispondono ai *Bigareaux* e alle *Guignes* dei Francesi, e sono considerate, anche in Francia come due divisioni del *Merisier* (CILIEGIO PROPRIO).

Le *Duracine* si distinguono per la consistenza della loro polpa, che è dura, carnosa e dolcissima. Le *Tenerine* invece contengono una sostanza molle ed acquosa che è più gentile, ma che ha meno sapore. Queste qualità variano all'infinito nei diversi individui che nascono di seme, e formano una gradazione di varietà che si avvicinano nei loro estremi, ma che appartengono sempre o all'una o all'altra delle due razze principali, e che perciò sono sempre classate o fra le *Duracine* o fra le *Tenerine*: In mezzo a tutte queste modificazioni una se ne osserva, che presenta qualche importanza, e che dà luogo ad una suddivisione; è dessa il colore del frutto. In generale il rosso è il colore esteriore della Ciliegia tanto nella *Graffione* che nelle *Lustrine*, e il bianco è il color della polpa; ma esistono delle varietà nelle une e nelle altre, che sono nere all'esterno e all'interno; e sebbene ve ne sieno anche fra queste delle intermedie, il color principale però conserva sempre un certo dominio, e ne fissa la classe.

Quindi il *Ciliegio proprio* resta diviso in quattro razze conosciute sotto i nomi di *Graffioni rossi* e *Graffioni neri*, e di *Lustrine rosse* e *Lustrine nere*.

Non si può fare una classe a parte nè delle *Ciliegie bianche*, nè delle *gialle*: esse hanno la polpa bianco-giallognola come le rosse, nel mentre che le *nere* hanno nera anche la polpa e il sugo che contiene. Il color della buccia è variato nelle *bianche* dall'azione diversa del Sole, e nelle *gialle* da un'organizzazione propria originaria nel seme; ma queste

differenze non sono che intermedie fra gli estremi, e non oltrepassando i caratteri principali della razza ne formano evidentemente delle dipendenze. È questa la classificazione naturale del Ciliegio: essa è fondata sopra il frutto, perchè è il frutto che presenta dei caratteri assai costanti e assai decisi per servire di distinzione. Il fiore non vi entra per nulla: è lo stesso in tutte le razze, nè ha alcun rapporto colle differenze che distinguono i frutti: noi dunque lo esamineremo in genere.

Il *Ciliegio* è munito di due sorta di *gemme*, le une *a rami* e le altre *a fiori*. Le *gemme a rami* si svolgono in un germoglietto composto di un gruppo di foglie, il quale, se è nelle punte, si allunga in messa, ed è destinato alla continuazione dei rami, e se è nei nodi laterali ingrossa senz'allungarsi, e si lega in legno per servire alla fruttificazione futura, ma in questo caso non forma che un solo nodo e quasi senz'internodio.

Le *gemme a fiori* sono tutte laterali, e circondano il ciuffetto fogliaceo prodotto dalla gemma a rami e che termina tutte le messe dell'anno antecedente. Queste gemme si aprono in un pedicello da cui escono uno, due, tre o più fiori portati ciascuno da un picciuoletto lungo e sottile, e composti di un calice quinquefido, di una corolla divisa in cinque petali bianchi, e di un pistillo circondato da venti a trenta stami, il quale si cangia in una drupa acquosa a noce subrotonda che ne forma il frutto: esse, compita la loro destinazione, spariscono, e non lasciano che una cicatrice appena visibile nel punto in cui erano situate. Gli Agronomi Francesi ne annoverano una terza specie, che distinguono col nome di *Gemme foglifere* (BOUTONS A FEUILLES), perchè suppongono che non producano che sole foglie. Io confesso che non sono riuscito a scuoprirle, e penso che coloro che hanno creduto di vederle, abbiano preso per tali i ciuffetti fogliacei che escono dalle gemme laterali, i quali, non formando che un solo nodo, si allungano così poco, che sembrano semplici aggregati di foglie piuttosto che germogli.

Ciò che mi conferma in questa supposizione è il vedere che il Sig. Bosc, che stabilisce questa terza specie di gemme, incontra poi in un altro equivoco, il quale è appunto la conseguenza di questo. Egli asserisce che i fiori del *Ciliegio proprio* (MERISIER) si sviluppano sul legno di due anni, e che quelli del *Visciolo* (CERISIER) sortono dal legno dell'anno antecedente (NOUVEAU COURS COMPLET D'AGRICULTURE &C. ART. CERISIER).

Ora, per ammettere un tale supposto, bisogna dimostrare che il punto da cui sbucciano le *gemme a fiori* appartenga al ramo vecchio, e che non esista intermediariamente un *internodio* (*meritallo* del SIG. DU PETIT-THOUARS) appartenente all'ultima cacciata, e guarnito di un *nodo gemmifero*. Chiunque però vorrà esaminare con attenzione il

fenomeno, riconoscerà facilmente l'esistenza di questo corpo intermedio, e si convincerà che è un vero *ramicello*, quasi applicato al legno, perchè formato nell'anno antecedente dal piede del ciuffetto fogliaceo che guarniva quel nodo, avente tutti i caratteri di ramo, e portante un gruppo di gemme corrispondente alle foglie che lo coronavano.

In principio di economia vegetale le gemme di ogni sorta si formano ciascun anno nei nodi della cacciata, e si aprono poi nel successivo per compiere la loro destinazione, Questo sistema non ha eccezione nemmeno nelle piante a *fiorazione successiva*, come la Vite, il Fico, il Lazzeruolo, ec. perchè in queste, sebbene una parte delle gemme della cacciata si apra subito in *fiori* o in *feminelle*, le *gemme ramifere* però si van perfezionando nella state, nell'autunno e nell'inverno, e sbocciano poi nella primavera successiva o si accecano. Sta dunque in massima che la cacciata dell'anno è destinata a preparare quella del successivo, e che ogni gemma nasce in primavera, si perfeziona dalla state all'inverno, e si sviluppa nella primavera successiva, senza mai protrarre la sua vita come gemma al di là delle tre stagioni.

Quelle che si sviluppano, se sono *ramifere*, si stendono in *messe* e persistono, e se sono *fiorifere* o periscono subito, o si convertono in frutti che vivono: ma i nodi sui quali si erano formate, perdono intieramente la facoltà di riprodurne delle nuove in quanto alle *fiorifere*, e non conservano quella di metterne delle *ramifere* che per eccezione, e in seguito di un rigurgito di vegetazione. Sono in questo caso le gemme che producono i *rami succhioni*, e quelli che sbocciano in tutti i sensi nei rami o nel tronco quando è reciso al di sopra. Io non saprei ben determinare se questi getti sieno tutti *embrioni fissi* provenienti da *punti vitali ordinarj* che la Natura ha messi nei *nodi* e che vi restano inattivi sino a che una forza qualunque gli determini a sbucciare, o se sieno il prodotto di *punti vitali avventizj*, che si formino alla circostanza anche negli *internodj* quando i sughi riproduttivi si trovano determinati forzatamente in quel luogo. Dirò solo, che la facoltà di cui godono le piante fruttifere di svolgere delle gemme nei rami di più anni è limitata alle sole *gemme ramifere*. Ho vedute delle albicocche e delle mele situate sul tronco nudo dell'albero crescere e maturare, ma ho riconosciuto che la gemma che le aveva prodotte, era sempre figlia di un picciolo germoglio uscito l'anno antecedente dal legno, e appena visibile, perchè composto di un solo nodo e di un cortissimo internodio.

L'ulivo è fra le poche piante che conservano, *dormenti*, delle *gemme fiorifere*, perchè conserva per due anni le foglie che le alimentano, ma la loro vita non eccede che di pochi mesi quella di queste foglie; e se non si sviluppano nel secondo anno, cioè a dire, poco dopo la caduta

della foglia che le accompagnava, si obliterano, e perdono la facoltà di germogliare, Quelle poi che hanno fiorito restano cieche appena che è caduto il fiore o il frutto, e il nodo che le portava non ne mette mai più. È questo ciò che ho veduto. Lascio poi agli Agricoltori Botanici a ripetere le mie osservazioni, e a giudicarle.

Nel resto i *fiori* del Ciliegio, precedono la *fogliazione*: si aprono in Marzo, e quando le foglie cominciano a distendersi, già sono allegati, e abbandonano la loro corolla. È rarissimo che il Ciliegio manchi di *gemme fiorifere*, ed è raro che non alleghino: la sola varietà che faccia eccezione a questa regola, per ciò che riguarda l'allegazione, è il *Ciliegio a fior doppio*: ma è questo un mostro che esce dall'ordine della Natura: io mi riservo a parlarne nell'articolo del fiore di Visciolino.

testo trascritto da Roberta e Alessandro Tortonese (Sant'Olcese, Genova)

CILIEGIA VISCIOLO



Ciliegio Visciolo

P. CERASUS VISCIOLO *fructu spherico, magno, epicarpo obscure-rubente, pulpæ non adherentæ, sarcocarpo purpurescente, tenero, in ore liquescente, succo grato-acido, gustu aromatico. Vulgo, Ciliegia Visciola.*

IL VISCIOLO è una varietà del *Visciolino*, e sebbene ne differisca in alcune cose anche sensibilmente; pure i suoi caratteri specifici sono gli stessi e ne fanno una sola specie, la quale si distingue in un modo deciso da quella dei *Ciliegi-proprj*, ossia dei *Ciliegi a frutto cordato*.

La pianta è quella che presenta nel *Visciolo* una fisionomia che sembra diversificare da quella del *Visciolino*, senza però somigliare a quella del *Ciliegio*.

Invece di essere picciola, bassa, e a rami lunghi, sottili, pendoli, e sparsi di gemme molto rare, essa forma un albero, non grande, a dir vero, ma a rami grossi, dritti, raccolti, e pieni di gemme frequenti, e così raggruppate intorno alle messe, che quasi ne fanno tanti mazzetti.

Le foglie sono anch'esse diverse da quelle del *Visciolino* e in forma e in dimensione, essendo più grandi e molto larghe; ne hanno però il colore e la fisionomia, e si distinguono a colpo d'occhio da quelle dei *Ciliegi cordati*.

Il frutto poi conserva tutti i caratteri di questo suo tipo, e solo si distingue per la sua grossezza e per un poco di dolce, che, confondendosi coll'acidulo, proprio alla specie, lo corregge aggradevolmente e gli dà del rilievo.

Esso è sferico, ed ha il peduncolo più o meno lungo secondo le varietà, ma sempre più corto di quello delle *Ciliegie cordate*.

La sua grossezza è maggiore di quella delle *Viscioline*, e quasi pareggia le *Duracine*: e ve ne ha delle razze che le superano ancora.

La buccia è coperta del rosso opaco e generale, che caratterizza la specie de' *Viscioli*, e che lo distingue da quello delle *Ciliegie proprie*, che è un corallino brillante sopra un fondo giallognolo; ma nella varietà che abbiamo figurata e nelle analoghe, questo rosso è più carico che nelle *Viscioline*, e meno nero che nelle *Visciolone*. Essa però si stacca dalla polpa; e in ciò presenta uno dei caratteri che distinguono la specie dei *Viscioli* da quella dei *Ciliegi*.

La polpa è di una sostanza gentile e così tenera che si scioglie nella bocca, e il suo sugo, quantunque acidulo, ha però un sapore grazioso che le è proprio e che non si può definire; e questo sapore, mischiato forse con un poco di dolce, maschera così bene l'acidulo che ne forma il fondo, che lo rende gratissimo.

Tali sono i caratteri del Ciliegio che abbiamo figurato, e che è una delle infinite varietà che legano il *Visciolino* al *Visciolone*. Essi soffrono delle piccole modificazioni nelle diverse razze che ne possiedono i giardinieri, e che si formano continuamente dai semi; ma conservano in tutte i tratti principali della fisionomia comune, e diversificano solo negli accidenti secondarj che riguardano la direzione dei rami, la dimensione del picciuolo, e la grossezza e la dolcezza del frutto.

Quindi si vedono un'infinità di Visciole più o meno grosse, più o meno nere, più o meno dolci, ma tutte rotonde, colorite di un rosso generale e opaco, e aventi una polpa tenera che non adere alla buccia, e un sugo acidulo ma gustoso e saporito.

Tutte queste varietà sono conosciute in Italia sotto il nome generale di *Visciole*, che in alcuni luoghi è cangiato in quello di *Agriotte*, o *Griotte*, e servono egualmente tanto per le composte e per i guazzi, quanto per il servizio delle frutta nelle tavole.

La loro origine è dovuta certamente ai semi delle *Viscioline*, che ne sono il tipo, ma non si moltiplicano che per innesto, e riescono sopra qualunque Ciliegio. Esse prosperano molto nei paesi di montagna, e vi sono fecondissime; ma fruttano poco nei paesi marittimi. Io le ho trovate in abbondanza in tutte le valli dell'Appennino Settentrionale, e specialmente nelle Langhe, nei Monti Liguri, nella Val-di-Taro, e simili; ma ho osservato che nelle coste della Liguria e della Toscana, la loro fioritura sempre ricca e bellissima allega di rado, e i loro frutti sono pochi. Ne conosco alcune varietà che sono meno fallaci, e fra queste la varietà nostrale a peduncolo lungo, la quale sembra partecipare del *Visciolo* e del *Ciliegio*, avendo i rami sparsi e il frutto non affatto sferico, e poco acido. Ma non ho mai potuto avere un buon raccolto dai *Viscioli* che ho fatti venire di Francia, sebbene prosperosissimi e di fioritura pienissima. Da 20 anni che ne coltivo tre piante, esse non mi hanno mai fornito un piatto di *Visciole*: le poche che ne producono sono grosse, non affatto sferiche, a peduncolo lungo, a buccia di un rosso chiaro, e di una polpa molle e gentile, ma meno acida di quella delle nostre *Visciole*, e fanno desiderare una maggiore fecondità.

Forse che riescirebbero meglio nei paesi di montagna, e specialmente nelle valli esposte al Settentrione, ove fiorendo più tardi, sono meno esposte alle brinate di Primavera, che in Liguria bruciano i frutti a fioritura troppo precoce.

I dilettanti di questi paesi potranno decidere sulla mia congettura. Devo osservare però che anche i Francesi si lagnano di questo difetto di allegazione in molte delle loro migliori varietà di *Viscioli*, e specialmente nel *Gros Gobet*, che è il nostro *Visciolone*, al quale perciò hanno dato il nome di *Coulart* (*che non allega*).

Nessun Ciliegio è più abbondante di questo nei diversi climi di Europa. In Ispagna esso è comunissimo, e in alcuni paesi il suo frutto acquista una perfezione particolare. Gli Spagnuoli lo chiamano col nome di *Ghindas dulces*, per distinguerlo dal *Visciolone*, che nominano *Ghindas agris*.

I Francesi riuniscono tutte le razze dei *Viscioli* sotto il nome di *Cerisiers*; ma distinguono le varietà che rispondono a questa con i varj nomi di *Cerise de Hollande*, di *Griotte*, ec. Tutte queste *Visciole* si trovano descritte e figurate nel Duhamel Originale e in quello di Longchamp, ma non presentano fra di loro che delle piccole differenze difficili a determinarsi.

Il Belgio possiede ancor esso un gran numero di queste Ciliegie, e Knoop ne descrive molte varietà che distingue con i nomi di *Griotte double*, *grande*, *Griotte bleue*, *Griotte de Harlem*, *Griotte de Meaux*, *Griotte Royale*, *Griotte de Warik* ec. Egli però le riunisce egualmente sotto il nome di *Cerisier*, che i Tedeschi esprimono con quello di *Kirschen*, e gli Olandesi con quello di *Kerssen*. Ne troviamo pure una quantità in Mayer e negli altri Pomologi Tedeschi, e sembrano tutte presso a poco le stesse, che si trovano in Knoop e in Duhamel.

Le Pomone Inglesi sono forse le più ricche in questo genere, e si osserva che molti dei nomi adottati da Duhamel sono Inglesi. Ciò fa credere che le varietà di questa specie di Ciliegi si sono moltiplicate assai in Inghilterra, e che vi prosperano molto.

Io non mi estenderò sulla coltura di questo Ciliegio, perchè differisce poco da quella dell'altre specie. Osserverò solo che il *Visciolo* ama terreno umido e grasso, e che non si presta alla spalliera.

I suoi usi sono troppo noti perchè si abbiano a dettagliare: tutte le *Visciole* sono proprie ai siroppi, alle composte, ai guazzi, ed ai sorbetti. Esse si prestano pure alla seccagione, e riescono gratissime, specialmente se sono passate nello zucchero.

Nè lasciano inoltre di fornire alle tavole dei piatti di frutta freschi, che stanno a confronto, e che sorpassano ancora in delicatezza ed in gusto quelli delle *Ciliegie proprie*. Noi anderemo scegliendo le varietà più adattate a mangiarsi crude, e ne faremo diversi articoli. Per ora ci limitiamo ad osservare che oltre al *Visciolone*, che è la migliore fra le *Visciole pure*, le più graziose per la tavola sono quelle che partecipano delle due specie, cioè a dire del *Ciliegio* e del *Visciolo*, come sarebbero p. e. il *Chery-Duc* di Duhamel, la *Cerise d'Angleterre*, e in generale tutti quelli che i Francesi distinguono col nome di *Guindaux*, e che in Italia confondiamo tutti sotto il nome generale di *Visciole dolci*.

testo trascritto da Isabella Dalla Ragione (Perugia)

FIORE del CILIEGIO VISCIOLO



Fiore di Ciliegio Visciolo

LA FIORAZIONE DEL CILIEGIO PROPRIO E DEL CILIEGIO VISCIOLO

LA FIORAZIONE DEL CILIEGIO non ha nulla di singolare nelle sue circostanze, ma, a differenza di quella del Pesco e di molte altre piante, è legata alla fruttificazione e ne annunzia i caratteri.

Il *Ciliegio* in natura sembra diviso in due specie, cioè in *Ciliegio proprio*, e in *Ciliegio Visciolo*.

Queste due specie offrono nei loro estremi una seconda divisione, che è decisa nel *Visciolo*, e che è appena sensibile nel *Ciliegio*, ma è costante in ambedue. Resta ancora a sapersi se questi estremi costituiscono veramente due specie, o se sono semplicemente i due punti opposti, nei quali finisce la gradazione delle modificazioni, che distinguono le varietà nella complicità delle combinazioni dei sessi.

Io rimetterò ad un altro articolo ciò che riguarda il *Ciliegio proprio*, e mi limiterò per ora ad esaminare la questione sopra del *Visciolo*. Il *Visciolo* è un ciliegio che si distingue dal *Ciliegio proprio* non solo nei caratteri del frutto, ma in quelli ancora del fiore e dell'albero. Egli offre di più delle differenze in se stesso, che sembrano indicare una divisione subalterna in due altre specie che i Pomologi hanno distinte coi nomi di *Visciolini* e di *Viscioloni*.

Fra i molti caratteri che separano queste due sorta di *Viscioli nessuno* è così espressivo e così forte quanto quello del fiore. In ambedue ei sbuccia dalle gemme dell'anno antecedente nell'ascella di una foglia già morta, e precede la fogliazione novella. Ma nel *Visciolino* è solitario e portato da una messa sottile lunga pendola, a nodi rari, e si distende in un picciuolo lungo, esile e pieghevole. Nel *Visciolone* invece la messa che porta i fiori è grossa, corta, eretta, e guarnita di nodi alterni e spessissimi nei quali si sviluppano delle gemme squammose che si aprono in gruppetti di bottoncini fioriferi, che si distendono in un picciuolo corto e duro, portante un frutto più grosso del *Visciolino*.

Quantunque queste differenze non consistano in caratteri botanici, pure sono così forti e così costanti che lo spirito ripugna a considerarle come semplici modificazioni formanti varietà.

Le difficoltà aumentano e si fortificano quando osserviamo i salti che separano le fisionomie intermedie esistenti fra questi due estremi, mentre in vece di confondersi con una successione di gradazioni tendenti l'una verso l'altra, conservano al contrario ciascuna i loro caratteri primitivi.

Questi salti, a dir vero, non sono così forti nella scala dei frutti come in quella dei fiori, mentre tra il *Visciolino* e il *Visciolone*, si incontrano un gran numero di *Viscioli*, che sembrano intermedj fra i due, e che perciò hanno ricevuto dagli agricoltori dei nomi particolari, quali sono

quelli di *Griotte*, di *Amarenone*, e simili. Ma queste gradazioni spariscono quasi intieramente quando si esaminano i fiori, o almeno esse partono dai due punti estremi senza riunirsi; e quantunque nelle varietà che si formano dai loro semi, esse subiscono delle differenze, non si trova mai però che si mettano a contatto fra loro.

Io ho instituito molte esperienze per diciferare questo problema: ho seminato i noccioli delle *Viscioline* e quelle delle *Visciolone*. I primi hanno germogliato quasi sempre, e le piante che ne sono venute presentano quasi tutti i caratteri del *Visciolino*, quantunque variati in ciascuna negli accidenti secondarj che costituiscono la fisionomia individuale. Ho avuto dei risultati diversi dai noccioli delle *Visciolone*: essi non hanno germogliato quasi mai, e i pochi che sono nati mi hanno dato delle piante egualmente distanti dai *Visciolini* e dai *Viscioloni*: nessuna si è avvicinata ai secondi, ma neppure è rientrata nei primi: tutte si distinguono per una fisionomia propria intermedia fra i due, e quasi sempre a frutto infecondo.

Questi fatti, che si sono ripetuti più volte ne' miei semenzaj, e che posso presentare all'esame dei Fisiologi, perchè conservo nella mia villa sperimentale le piante venute dai semi di ambe le razze, sembrano dar luogo a stabilire i principj seguenti.

Il *Visciolino* e il *Visciolone* sono due fisionomie nella specie del *Visciolo*.

I *Visciolini* sono individui comuni, prodotti da una combinazione regolare dei sessi, e che perciò sono fecondi, e ripetono con poca varietà le forme e i caratteri del primo padre da cui hanno avuta l'origine.

Il *Visciolone*, è una di quelle fisionomie straordinarie che si combinano per accidente nella complicazione dei principj sessuali, e che perciò, o che è sterile per mulismo dei semi, o, se lega qualche germe, lo lega imperfetto e guazzabugliato com'esso, ma con una fisionomia propria, risultante dalla combinazione propria che lo produce. Quindi i *Visciolini* sono *tipi* o copie del *tipo*, e i *Viscioloni* sono mostri che si staccano dal *tipo*, e che formano l'estremo della scala delle gradazioni di cui è suscettibile la fisionomia specifica del *Visciolo*.

I primi sono destinati dalla Natura a conservare la specie; i secondi, nati per caso, sono destinati a vivere una vita individuale, e a perire senza riprodursi. Tale è la sorte di queste due piante in natura: ma è diverso assai nello stato di coltura.

La sterilità del *Visciolone* è compensata dalla bellezza dei suoi fiori e dalla polposità dei suoi frutti: quindi gli uomini, che apprezzano queste qualità, molto più che la fecondità, prolungano artificialmente la sua vita, e condannano i suoi fratelli fecondi a servirgli di piede e nutrirlo.

Quanto sarebbe egli più prezioso, se i vantaggi che troviamo nel suo mulismo non fossero accompagnati da un difetto gravissimo, specialmente sotto la vista del piacevole e dell'utile!

Tutti i Coltivatori si legnano che questa bella varietà, così ricercata dal lusso, non solo è condannata a non riprodursi per difetto nei semi, ma è soggetta a mancare di frutti per difetto nei fiori.

Essi, è vero, sortono in abbondanza; ma dopo di aver sfoggiata una ricchezza di petali, superiore a quella di qualunque altro ciliegio, tradiscono la speranza del coltivatore, e periscono senza allegare; ed è per questo che i Francesi lo hanno distinto col nome di *Coulard*, siccome i nostri agricoltori italiani lo distinguono con quello del *falloso*.

Il difetto dei semi è riportato dall'arte, che vi supplisce coll'innesto: ma non si è ancora riescito a trovare un rimedio per quello dei fiori.

Per sapere se sia possibile il rinvenirlo è necessario cominciare per ricercare le cause che producono il fenomeno.

Vi sono dei Pomologi che le riconoscono nell'azione degli agenti esterni che circondano la pianta; ma in logica non si può concepire come queste cause naturalmente incerte e variabili, possano avere un'influenza costante, uniforme e sicura, quale si esige per un effetto che ha tali caratteri.

Sembra più ragionevole il cercarlo nella natura stessa dei fiori. Tutto ciò che si presenta alla vista in essi, si annunzia come completo. Il calice, i petali, il pistillo, e gli stami, tutto si trova nei fiori del *Visciolone*.

Non è dunque la mancanza degli organi della generazione che risolve quest'apparato senza ottenerne l'effetto, siccome succede nei fiori doppj e in altri fiori mostruosi. Essi esistono nei fiori del *Visciolone*, ma probabilmente non sono perfetti.

Se la natura non avesse negato alla vista dell'uomo il discernere i dettagli infinitesimalmente muniti della loro organizzazione, forse ne conosceremmo le difettuosità, e troveremmo in esse la causa della loro sterilità.

Il raziocinio però può supplire sino a un certo segno alla vista, e conoscendo, come conosciamo, i principj generali che regolano il sistema della generazione, non è difficile di conoscere per induzione i processi che ne producono i fenomeni.

È noto che il pistillo non è che l'ovaio che contiene gli elementi feminei. Essi non si possono legare in germe che colla combinazione degli elementi maschili contenuti nel poline. Quando questi due concorrenti esistono e si corrispondono, la loro unione è infallibile, e ne risulta un rudimento dotato di vita, il quale anima tutto ciò che lo circonda, e lo fa crescere seco.

Ed ecco l'allegazione, ecco ciò che succede nei fiori degli individui tipi.

Ma nella quantità dei figli che produce una pianta, vi sono sempre dei mostri, cioè a dire degli individui che nella loro concezione non hanno sortita un'organizzazione perfetta, e che non sono che guazzabugli viventi, ma privi di virtù generativi.

I più imperfetti fra questi mancano di organi sessuali, e soprabbondano in compenso di qualche altra parte di vegetazione. Altri sono dotati di organi, ma non gli hanno ben conformati. In questo caso lo sviluppo degli elementi sessuali è difficile e difettoso. Le antere segregano alcune molecole maschili in mezzo a molto poline inorganizzato, e si formano nelle ovaia alcune molecole femminee in mezzo ai rudimenti di molte ova abortite.

In tale meschinità di elementi le combinazioni devono necessariamente fallire o restar difettose: se falliscono, tutto deve perire: l'ovaio non vive che in virtù della vitalità del germe che chiude: è questo il punto che lo anima, e senza questo tutto l'apparato fiorifero si disorganizza e cade. Se non falliscono, si lega un embrione nell'ovaio che è difettoso, ma che ha una vita. Ei cresce, e la sua vitalità s'imprime a tutto ciò che lo circonda. Ei chiama a sè i sughi destinati a nutrirlo, ma non gli può assorbire per mancanza omogeneità assimilativa; quindi essi si dirigono invece nel corpo paranchimatoso che l'involuppa e l'ingrossano fuor di proporzione.

È questa certamente la causa della mostruosità dei frutti muti: è questa la causa della fallosità dei fiori del *Visciolone*, della grossezza dei suoi frutti, e della sterilità dei suoi semi. Le prove di questo processo di cose stanno nel positivo dei fatti, e nel razionale delle leggi di analogia.

Io ho già dimostrato che i muli vegetali sono dovuti ad un disordinamento di elementi sessuali, e l'ho dimostrato con delle esperienze che nessuno ha ancora potuto smentire. (vedi TEORIA DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE, PISA, 1816).

Non ho bisogno di dimostrare il mulismo del *Visciolone*, perchè è visibile nei caratteri che lo distinguono nel suo tipo, e lo allontanano dallo stato normale dei tipi. Con questi due estremi, chi potrà ricusare di riconoscere la verità del solo processo capace a legarli?

I dettagli coi quali lo presento non sono che congetturali, ma sono fondati sul raziocinio e sull'analogia, e non possono essere ricusati senza cangiare le idee ricevute sulla generazione, o senza cangiare la logica.

Non è necessario di dire di più per persuadersi dell'impossibilità di riparare coll'arte al difetto di allegazione così comune nei fiori del *Visciolone*.

Il solo compenso che si possa proporre è quello di moltiplicare le piante: il frutto che danno è così pregevole che non si deve aver gran riguardo alla modicità del raccolto.

testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)

CILIEGIA VISCIOLOINA



Ciliegio Visciolino

P. CERASUS VISCIOLO, *fructu sphaerico parvo aestivo, epicarpo sature-rubente, sarcocarpo tenero rubescente, succo subacido, gusto aromatico. Vulgo Ciliegia Visciolina.*

Cerasus caeciliana. PLIN.

Cerasus Vulgaris fructu rotundo. DUHAM. N.° 3.

Ceriegie Amarine. MATTIOLI Diosc. Lib. I. Cap. I30.

IL VISCIOLO è il tipo delle specie dei Visciole.

È una pianta, che invece di elevarsi piramidalmente come gli altri Ciliegi, si allarga con una chioma rotonda, che lo rende pieno e cadente.

I suoi Rami, lunghi e sottili, sono guarniti di una quantità di messe pendenti e flessibili, che gli danno qualche rassomiglianza al Salcio piangente.

La Foglia piccola, bislunga, stretta, e più liscia che negli altri Ciliegi, e di un verde più carico.

I Fiori sono piccoli, bianchi, sovente *solitarj*, qualche volta due tre insieme. Essi allegano con grandissima facilità.

I Frutti, che son retti da penducoli corti e sottili, son piccoli, sferici, coperti di una buccia sottilissima, che si stacca facilmente dalla polpa, e che è sempre tinta di rosso vivo, ma opaco, che per altro non mai tende al nero.

La polpa, rossa come la buccia, è molle, piena di sugo fortemente subacido, che la rende ingrata nella mezza maturità, ma che si modifica in seguito, e che riesce graziosa e di un gusto aromatico.

Il nocciolo piccolo e tondo, chiude una mandorla bianca ed amarognola.

Tale è il Tipo dei Visciole, che i Fiorentini conoscono sotto il nome di *Cileigia Visciolina*, e che in molti luoghi di Toscana, ne nel resto dell'Italia, riceve i nomi diversi di *Amarena* (Genovesato), *Amarasca* (Lombardia), *Marasca Amarina* (Toscana), ed *Agriotta* (Piemonte).

Esso è conosciuto dai Francesi sotto il nome di *Cerisier*. Gli Spagnoli lo chiamano *Ghinda Agria*. In Germania è distinto col nome di *Amarellen* o *Weichseln*. Gli Olandesi lo chiamano *Morellen*, e i Belgi *Krieken*. Knoop lo descrive sotto il nome di *Griotte simple*, e Duhamel sotto quello di *Cerisier commun*. Pare che presso i Latini ricevesse il nome di *Cilegia Ceciliana*.

Il *Visciolino* è una razza preziosa sotto tutti i rapporti. La sua moltiplicazione si fa per polloni, e ne getta una quantità così grande, che se non si estirpano, riempiono in pochi anni un giardino. Essi crescono rapidamente, e fruttificano prestissimo. Sono adattissimi a

ricevere l'innesto di qualunque altro Ciliegio, e lo portano benissimo. L'alloro fecondità è prodigiosa e costante, nè vi è annata in cui si cuoprano di fiori, e che non alleghino.

Il Frutto del *Visciolino* non pare fatto per comparire sopra le mense, perchè mangiarsi crudo non può gareggiare nè con la *Visciolona*, nè colle razze intermedie, conosciute generalmente sotto il nome di *Visciole* e anche di *Agriotte*: ma è superiore a qualunque altra Ciliegia per le conserve e i gelati, e più ancora per i siroppi, nei quali esso spiega un gusto tutto proprio e un certo aroma che lo rende graditissimo.

Alcuni hanno creduto che la *Visciolina* sia la Ciliegia con cui si forma il *Maraschino* di *Zara*. Quest'opinione è stata fondata sopra il nome di questo liquore, che pare derivato da quello di *Marasca*, che è il nome della *Visciolina* nello stato Veneto e nella Dalmazia, ma sono assicurato che le *Marasche* con cui si dà il gusto al *Maraschino*, sono bensì della specie dei *Viscioli*, ma sono varietà più piccole, e di polpa più amara.

Il *Visciolino* è comune in tutta Italia. In nessun luogo però lo è tanto come nel Genovesato, ove se ne fanno sei siroppi eccellenti.

La facilità con cui getta dei polloni ha fatto trascurare la sua moltiplicazione per seme. Essa però succede sovente a caso, e ad essa sono dovute le tante varietà di *Visciole* che si coltivano.

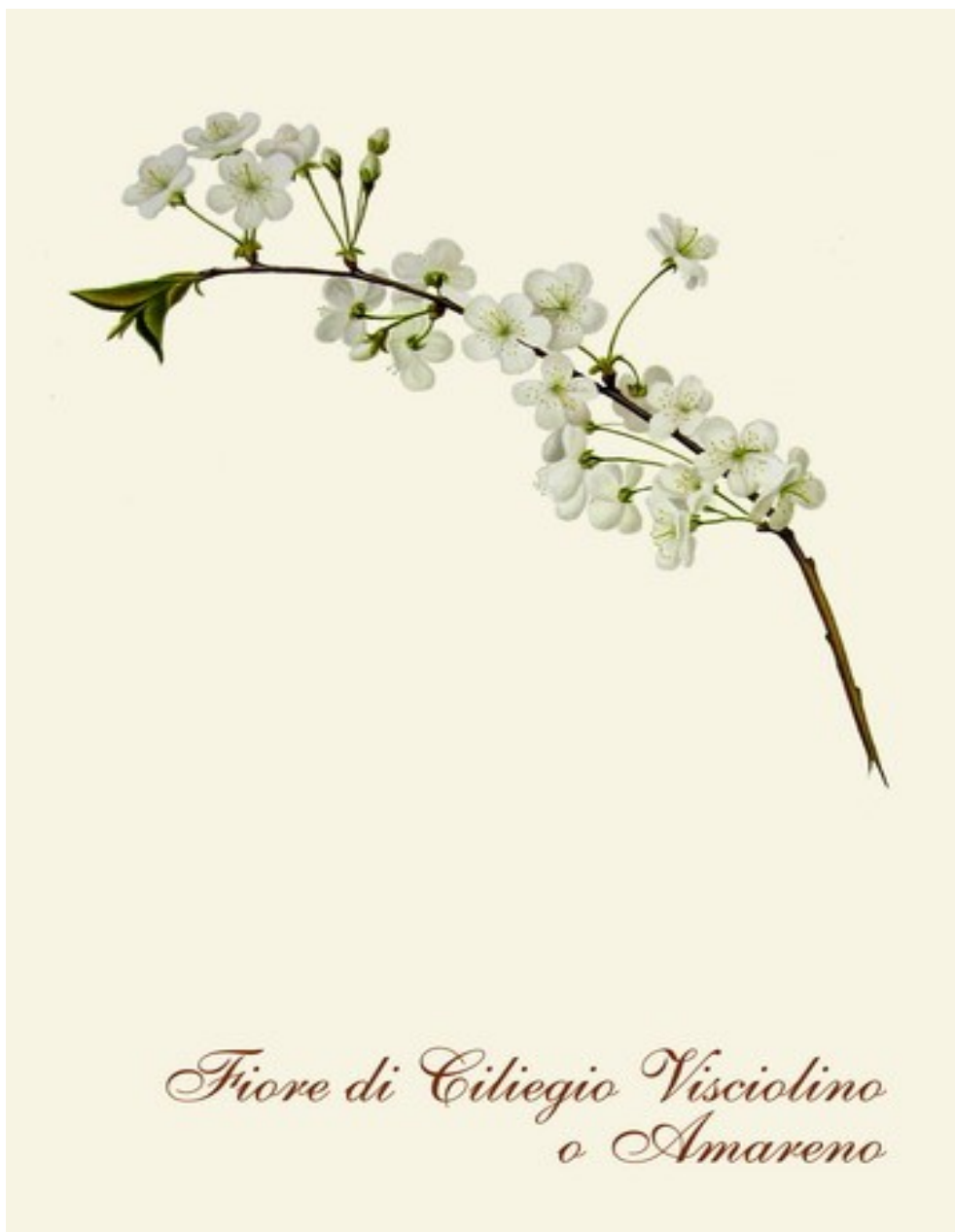
Tale è l'opinione che mi sono formata su questo punto. Non mi dissimulo però, che è un poco contrariata da un fenomeno che più volte ha fissata la mia attenzione, e che merita di fissare quella dei Pomologi.

Tutti i *Viscioli* dal *Visciolino* (*Amarasca*), sino al *Visciolone* (*Visciola a peduncolo corto*) si distinguono dalle Ciliegie, mediante dei caratteri comuni, ma si distinguono pure fra loro per un carattere particolare che è marcatissimo. I rami del *Visciolino* sono lunghi, sottili, flessibili e penduli, e quelli del *Visciolone* sono corti, grossi, rigidi e dritti. Se le varietà intermedie presentassero una certa gradazione in questa direzione di rami, il fenomeno non avrebbe nulla di strano; ma il salto è così decisivo, che sembra indicare una separazione assoluta.

Non è però questo il luogo di tale discussione. Essa sarà l'oggetto di un articolo del Trattato sul Ciliegio, e a quello io rimando i miei lettori.

testo trascritto da Rita Turchi (Firenze)

**FIORE del CILIEGIO VISCIOLINO
O AMARENO**



CILIEGIA VISCIOLONA



Ciliegia Visciolona

Ciliegio Visciolone

P. CERASUS VISCIOLO, *fructu spherico, maximo, pedunculo brevi; epicarpo nigerrime micante, pulpae non adherente; sarcocarpo purpurecente tenero delicatissimo, succo in maxima dulcedine gratae amariusculo, gustu suavissimo. Vulgo, Ciliegia Visciolona.*

Cerasus sativa fructu majori. Cerasa sativa maiora. C. B. bin. 450. n. a.

Cerasia Kispanica. Tabern. Icon. 984.

Grosse Agriote. Olivier de Serres. Th. D'Agr. p. 606.

Bisciolone, an *Cerasus sativa fructu orbiculato, nigerrime micante.*

Inst. R. H. 626. *Cerasa sativa orbiculata, fructu majori, iucundori, succu aspectuque nigerrimo micante.* K. Cathol. an *Cerasa Caeciliana Plinii. Micheli mm.* N. 8.

Bisciolona. Quadri della R. Villa di Castello n. 8.

Cerasus sativa fructu rotundo majore, acute et splendide rubro, brevi pediculo. Cerisier de Montmorency à gros fruit. Gros Gobet. Gobet à court queue. Duhamel. n. 10. pl. 8.

Il VISCIOLONE è la più preziosa fra tutte le varietà del Ciliegio, conosciuto anticamente sotto il nome di *Marasco*, ed ora sotto quello di *Visciolo*, e il di cui tipo è noto in Toscana sotto il nome di *Visciolino*.

L'albero non ha l'elevazione di quello dei *Ciliegi proprj*, ma non ha neppure la sottigliezza e la flessibilità dei rami che distinguono il *Visciolino*: i suoi invece sono dritti e corti; e le gemme, che portano, sono così approssimate fra loro, che quando fioriscono prendono l'aspetto di tanti mazzetti.

Le sue foglie hanno il verde lucido e forte di quelle del tipo, ma sono più lunghe e più corte.

I suoi fiori sono abbondanti e raccolti, e si trovano disposti in maniera che cuoprono quasi il ramo.

I frutti pendono da un picciuòlo grosso e cortissimo, e per lo più si vedono riuniti a gruppetti. Sono tondi, compressi all'inserzione del picciuòlo, rilevati appena alla cima, e più larghi che alti: la buccia, a principio rossa come nelle *Marasche*, si carica nella maturità e prende un nero purpureo, che spicca singolarmente nel lucido della sua superficie. La polpa è tenera, carnosa, delicata, colorita di un sugo come sanguigno, senza acido, ma con un amarognolo grato, che, misto al dolce che la caratterizza, forma un composto grazioso che la rende squisita. A tutte queste qualità si riunisce una grossezza che eguaglia quella delle più scelte *Duracine*, e che lo rende uno dei frutti più belli insieme, e più gustosi.

Il *Visciolone* matura in Giugno: succede immediatamente alle *Ciliegie tenerine*, ed è contemporaneo delle *Duracine*: nei paesi montuosi è più tardivo.

Io ne ho seminato dei noccioli, ma non ne conosco ancora il risultato. I coltivatori non lo coltivano che coll'innesto, e questo si fa sul *Marasco* o sul *Ciliegio*. Se si avessero delle piante spontanee forse si moltiplicherebbe di pollone.

Nei paesi montuosi il *Visciolone* è fecondissimo: lo è meno nei climi marini. La sua fioritura è da per tutto abbondantissima, ma la sua allegagione non lo è egualmente.

La *Visciolona* è la migliore delle Ciliegie. Quando è ben matura è riguardata ancora come la più sana. Non vi è varietà che l'eguagli conservata nello spirito, ed è la sola che riesca in istato di frutto secco, specialmente se passata nel siroppo.

È difficile il determinare l'epoca, e l'occasione, in cui fu introdotta questa bella varietà in Europa.

Il suo tipo (*il visciolino*) è descritto da tutti gli antichi, ma non è che in tempi più vicini a noi che cominciano a trovarlo diviso in varietà, e più tardi ancora in varietà ingentilite da potersi rapportare a questa.

Il Ruellio, e dietro di lui Carlo Stefano, che scriveva nel medesimo tempo, (1536) non dicono nulla che possa adattarsi alle *Visciolone*. Essi descrivono il loro tipo, ma le qualità che gli attribuiscono non lasciano credere che le razze conosciute ai loro tempi fossero ancora assai migliorate da potersene rapportare alcuna alle nostre *Visciolone*.

L'Herrera Spagnolo pare il primo che faccia menzione di questa varietà: egli la descrive in maniera da non poterla sconoscere; ma non vi dà un nome particolare, riportandola solo come una delle razze migliori di *Visciolo*.

Dopo l'Herrera noi cominciamo a trovarla nei nostri agronomi, ma per lungo tempo sotto il nome del tipo, e come una razza nuova.

Il Mattioli, a dir vero, non si esprime con assai precisione per poter determinare se parli del vero *Visciolone*: egli però, nel descrivere la *Ciriegia amarina*, che era allora in Toscana il nome generico di questa specie, ne distingue una razza come particolare, la quale, se non era il *Visciolone*, era almeno una varietà molto ingentilita.

Il Gallo invece, che scriveva verso il 1550, la descrive distintamente sotto il nome di *Visciola*, e la distingue così dal suo tipo, il quale sino allora non era stato conosciuto che sotto il nome di *Marasco* o *Mareno*, e si vede dalla descrizione che ne ha data che questa *Visciola* era quella di cui trattiamo; ma dichiara egli stesso, che era una varietà particolare allora *comparsa nuovamente*.

Dopo del Gallo noi la troviamo nel Porta, ma anche in questo essa è riconosciuta come una razza nuova portata in Napoli da Roma, ed è perciò che vi è chiamata col nome di *Visciola di Roma*.

Dalechamp, che scriveva in Lione pochi anni dopo del Porta, non la descrive ancora assai distintamente, ma dice che il *Cerisier* era diviso

in più razze, le une agre ed ingrate, e le altre meno acide e di un gusto piacevole. Queste seconde sicuramente indicano già delle varietà di Visciole più ingentilite di quelle di Ruellio; e forse comprendono la *Grosse Agriote* di Olivier de Serres, la quale ha tutti i caratteri della *Visciolona*, e che questo Scrittore descrive come la migliore delle *Cerises*.

Ecco dunque il nostro Visciolone coltivato in Italia e in Francia sul finire del sedicesimo secolo.

Dopo tale epoca non vi è più un Pomologo che non lo descriva. Lo troviamo in Bauchino, in Tournefort, nei manoscritti del Micheli, il quale scrive *Bisciolone* invece di *Visciolone*, ma che lo precisa in maniera da non lasciare luogo ad equivoco.

Io penso che noi dobbiamo questa varietà agli Arabi. La Spagna di fatto, ove questo popolo ha introdotti tanti dei vegetali dell'Asia, ne è abbondantissima. Io ne ho mangiato delle squisite nella Mancina ed in Cordova, ove è conosciuta sotto il nome di *Ghinda dulce*, in opposizione alle altre che si chiamano *Ghinde agrie*.

Pare che il *Visciolone* sia passato dalle Spagne a Roma da dove debb'essersi sparso nel resto dell'Italia, e specialmente in Toscana, ove in grazia della sua grossezza e delle sue qualità, esso ha preso il nome di *Visciolone*, siccome è stato dato al suo tipo quello di *Visciolino*. I Veneziani lo chiamano *Amatenone*: in alcune provincie è conosciuto sotto il nome semplice di *Visciola*, e in altre sotto quello di *Visciola a picciuòlo corto*.

I Francesi delle provincie vicino alla Spagna lo conoscono sotto il nome generico di *Guindaux*, il quale dee derivare dallo Spagnolo *Guinda*; ma i Pomologi lo distinguono con quello di *Gros Gobet* o di *Courte queue di Montmorency*, il quale corrisponde alle *Griotes doubles* dei Belgi, e alle *Chery-Duc* degli Inglesi.

testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)

IL FIORE DEI CILIEGI

Il FIORE DEI CILIEGI presenta sempre gli stessi caratteri botanici tanto nelle due specie primitive (Ciliegio e Visciolo), quanto nelle razze secondarie, che si sono formate successivamente, mediante l'azione replicata degli agenti meteorologici sopra gli elementi della concezione.

Così egli è sempre lo stesso e nelle *Duracine* e nelle *Tenerine*, nei *Visciolini* e nei *Viscioloni*. In tutti egualmente ei consiste in una corolla quinquepetala sostenuta da un calice quinquefido, nel cui centro sorge un ovaio circondato da 20 a 30 stami, il quale si cangia dopo la fecondazione in una drupa sugosa contenente un nocciolo osseo in cui si trova il seme. Le differenze che colpiscono l'occhio quando si osservano i fiori di queste piante diverse consistono nei rami o nella disposizione delle gemme.

Nel *Visciolone* i rami sono corti, duri, irti, e a nodi rapprossimati; quindi i fiori sono disposti intorno al ramo a gruppetti così vicini tra loro, che si formano come a mazzetto.

Nel *Visciolino* invece i rami sono lunghi, sottili, flessibili e divisi in nodi molto distanti gli uni dagli altri; e i fiori, restando separati dall'intervallo dei lunghi internodj, compariscono rari, e divisi. Nell'uno e nell'altro però essi conservano le medesime forme, sortono egualmente dalle gemme dell'anno antecedente, si aprono nella stagione medesima e allegano presso a poco nel medesimo tempo.

Il *mulismo* è il solo stato che porti eccezione a questa regola: i mostri che ne provengono sono tutti diversi tra loro anche nei caratteri essenziali: esseri accidentali e irregolari, combinazioni fortuite dovute al disordine, e che non si sostengono che per la sola forza di affinità, essi non svolgono nè possono svolgere che forme abbozzate e bizzarre: quindi i loro caratteri variano secondo che variano le proporzioni e gli accidenti dei principj elementari che gli combinano. Io ne ho veduti dei diversissimi, e più se ne vedrebbero se l'innesto non ne sopprimesse la massima parte.

Il *Ciliegio Progressifloro* (CERASUS SEMPER FLORENS. L.) ne offre un esempio nella singolarità della sua fiorecenza. Nelle piante in istato normale è immediata e simultanea: nel *Progressifloro* invece essa è di due sorta: i primi fiori si aprono simultaneamente in Primavera nella gemma dell'anno antecedente come in tutti i ciliegi ordinarj, ma sono seguiti da una seconda emissione di fiori più piccioli, che sortono dalle gemme di certi ramicelli singolarissimi, i quali si spiegano coi primi fiori, si allungano gradatamente, e mettono successivamente e progressivamente per più mesi dei fiori continui, che nascono e allegano in tempi e stagioni diverse, e cadono poi coi ramicelli che gli portano, i quali nella loro inserzione nel ramo sono articolati come le

foglie. È questa una mostruosità di una natura ben strana, ma è una mostruosità individuale, che si moltiplica solo per suddivisione col mezzo dell'innesto, e che è accompagnata ordinariamente dalla sterilità.

Molti altri esempj e sempre varj ne presentano i Ciliegi a fiore mostruoso: ho veduto delle piante che producevano i fiori a corolla verde, formata di petali numerosi diseguali e quasi fogliacei, portanti pochi stami di grandezza maggiore degli stami ordinarij e un ovaio informe; e ne ho vedute delle altre, i di cui fiori consistevano in una molteplicità di petali bianchi, occupanti tutto il disco del calice senza alcuno stame e senza pistillo.

Il Sig. Turpin, nel descrivere i Ciliegi a fior doppio che ornano i giardini di Parigi, dice che presentano nel *Ciliegio proprio* (Merisier) in luogo di pistillo due foglie libere, laminate, dentate, verdi, e la di cui nervatura mediarìa nell'allungarsi al di là del disco rappresenta lo stilo, e termina con uno stigma obliquo laterale ed esteriore. Nel *Visciolo* invece (Cerisier) l'individuo di Parigi si mostra più complicato, e sembra appartenere alla classe dei fiori proliferi, mentre spiega nel mezzo un articolo assifero finito in due foglie riunite, intorno alle quali sortono degli stami rudimentali e dei petali spiegazzati, e nel cui centro s'innalza un secondo articolo che produce una sola foglia terminata come la prima da uno stigma.

Diverse ancora sono le mostruosità del *Cerasus polygyna*, del *Multiplex*, del *Persicifolia*, del *Sessiliflora* descritte da Decandolle nel suo *Prodromus*, e diverse saranno sempre quelle che andranno comparando di tempo in tempo se si moltiplicheranno le piante di seme.

Tutti questi capricci, che non sono proprj nè al *Ciliegio* nè al *Visciolo*, e che possono svolgersi indifferentemente nell'uno e nell'altro, sono tutti individuali e diversi fra loro, perchè non sono caratteri appartenenti alla specie, ma forme fortuite dovute alla mostruosità originaria del germe da cui proviene la pianta che le svolge. Ed ecco una delle difficoltà che imbarazzano di più nel sistema delle *trasformazioni per eccesso di nutrizione*, egualmente che in quello delle *trasformazioni per spossamento o per tendenza a ritornare alla loro prima destinazione*.

Se i fiori tutti fossero l'effetto di una *sorte di spossamento necessario ai fini che la Natura si propone negli estremi germogli*, mediante il quale gli stessi organi che si sviluppano in messe ed in foglie, si cangiano poi in petali, in stami, in pistilli, e sopra gli stami, *per uno spossamento ancora maggiore in antere*, come lo pretende il mio illustre amico, il Sig. Turpin, nella sua bella Opera dell'*Iconografia Vegetale*; e se le mostruosità che si sviluppano in questi fiori fossero dovute alla tendenza naturale che hanno i due sistemi di organi che

costituiscono il fiore a ridivenir quelli che compongono le gemme dei germogli di continuità (Icon. Veg. p. 112 e 113), queste trasformazioni, invece di essere sempre diverse, sarebbero al contrario uniformi e regolari, e seguirebbero delle leggi determinate.

Ma noi vediamo che le piante nate perfette sviluppano tutte costantemente i germogli da una determinata sorte di gemme, e i fiori da un'altra sorte diversamente conformata, e gli sviluppano sempre con caratteri uniformi, regolari e simmetrici, nel mentre che invece le piante nate mostruose gli sviluppano ciascuna con un sistema proprio e di forme diverse più o meno capricciose, ma sempre confuse e irregolari.

Mi rincresce di non poter essere d'accordo in questo punto con un Botanico così distinto; ma la mia ragione non giunge a concepire come mai un organo, le forme del quale sono determinate primigeniamente, possa cangiarle nel prolungarsi. Se è accordato, come credo, che la prolungazione che ha luogo nella vita vegetale, mediante la nutrizione, altro non è che un'assimilazione di elementi omogenei ai moduli già esistenti nel punto di prolungamento, come mai si potrà concepire che possa questa prolungazione svilupparsi in forme nuove che non hanno alcun principio? Sono idee che implicano contraddizione; nè si intenderà mai da alcuno come nello stato normale *per la sola forza di una nutrizione soprabbondante* (Turp. p. 113, 114) *le fogliole del calice di certe rose si sviluppino in foglie composte somiglianti a quelle situate al di sotto nei rami, e che i filetti degli stami, allargandosi ed affamando le antere, di cui producono l'aborto* (e ciò per eccesso di nutrizione), *divengono altre foglie corollari chè doppiano i fiori*: ma si intenderà facilmente, come nella concezione, una sproporzione degli elementi sessuali possa alterare la combinazione normale di un germe, e ridurla ad una composizione mostruosa legata solo dalle forze di affinità, e i di cui prodotti di loro natura mostruosi egualmente, non svolgono nè possono svolgere che delle forme capricciose, diverse sempre in ciascuna combinazione, e quasi sempre accompagnate dalla sterilità.

Si sono già create tante ipotesi per ispiegare questo mistero, e se ne potranno crear delle nuove; ma, in ultima analisi, dopo aver errato di sistema in sistema bisognerà finalmente posarsi nella teoria del *mulismo*. (1)

Quand'ancora essa non si riconoscesse ridotta ad una verità matematica dalle esperienze che ho istituite a questo proposito, e che ho esposte nella prima parte del mio Trattato sul *Citrus*, essa resterebbe sempre una verità razionale, perchè è la sola che presenti una connessione regolare di cause e di effetti, la quale soddisfa l'intelletto, e lega insieme i fenomeni con i principj.

(1) Il sistema delle mostruosità *per eccesso di nutrizione* era stato adottato dai Fisiologi, e si trova consecrato in molti articoli del *Nuovo Corso completo di Agricoltura* stampato da Deterville a Parigi nel 1809, il quale contiene il deposito delle cognizioni umane sulla fisiologia vegetale a quell'epoca; ma, dopo la pubblicazione della mia *Teoria del Mulismo*, ei pareva abbandonato; e i più illustri Botanici hanno chiamata l'attenzione dei Fisiologi sulle mie idee, siccome apparisce specialmente da diversi articoli inseriti nel *Nuovo Dizionario di Scienze Naturali* stampato a Parigi, e da un'osservazione che il più grande de' Botanici, il Sig. Decandolle, ha inserita a questo proposito nella sua *Teoria della Botanica* (pag. 199).

Il signor Turpin è stato fra i pochissimi che hanno persistito nell'antica opinione; e nella sua *Iconografia Vegetale* l'ha complicata con una teoria tutta nuova, senza combattere la mia, quantunque non gli fosse ignota, avendogli io fatto omaggio del mio libro quando lo pubblicai, ed essendosi trovato presente nel 1810 quando ebbi l'onore di sviluppare le mie idee all'Istituto di Francia.

Più generosa è stata la condotta di un illustre fisiologo Italiano, che ha persistito egualmente nella sua opinione. Il Sig. Professore Pollini, dissentendo dei miei principj, gli ha combattuti francamente in una Lettera che ha diretta al nostro comune amico, il Conte Rizzo Patarol di Venezia, e che fu pubblicata nella *Biblioteca Italiana* di Milano. Egli ha fondati i suoi raziocinj sopra l'esempio di alcune piante a fior doppio che ha osservate nei luoghi ove erano state fatte delle carbonaie; e vedendo un effetto vicino ad una causa, ha creduto di poterli legare insieme senza riempire l'intervallo che gli separava, e senza far calcolo delle altre cause e degli altri effetti che vi si incontrano uniti.

Se avesse potuto asserire che i fiori della maggior parte delle piante che vegetano presso le carbonaie diventano doppj, e che ciò non ha luogo giammai nelle piante che vivono in luoghi sterili, il suo argomento, sebbene di semplice induzione, avrebbe potuto avere una qualche forza: ma non solo egli si è limitato a restringere il fenomeno a pochi casi, ma non ha detto mai di aver verificata la natura dei fiori che avevano preceduti i doppj nelle piante ove li aveva osservati, per poter essere sicuro, che prima dell'eccesso di nutrimento che avevano ricevuto da quel carbone, esse gli sviluppassero semplici. Senza provare questo stato di normalità anteriore della pianta, è impossibile lo stabilire la pretesa trasformazione, o per meglio dire, la sostituzione dei doppj a quelli che sino a quell'epoca erano usciti semplici. Le piante osservate, potevano essere nate con quella disposizione alla mostruosità, e aver dati i fiori doppj prima che fosse fatta la carbonaia vicina; e in quel caso il carbone non ne sarebbe stato la causa.

Io non so cosa si possa rispondere a questo ragionamento, nè come si possa declinare dalla grande obbiezione che presenta l'inefficacia degli ingrassi i più concentrati, che l'industria dei giardinieri impiega giornalmente colle piante di ornamento senza che mai si sia ottenuto con questo mezzo un solo fior doppio, nel mentre che tanti se ne sviluppano anche senza coltura.

Quando si passa dall'esame dei fatti all'esame dei raziocinj la questione diventa ancora più semplice. Per metterla nel suo vero giorno bisogna distinguere l'idea di *aumento in sviluppo* da quella di *sostituzione di organi*. L'eccesso di nutrizione può produrre il primo, e in questo caso un fiore di un millimetro di dimensione potrebbe acquistarne due, continuando però a sviluppare lo stesso numero di petali, la stessa quantità di stami e il suo pistillo; tutte queste parti ne risentirebbero dell'aumento di nutrizione, e si avrebbe un fiore di una grandezza straordinaria, ma non cangerebbe però di natura, e sarebbe sempre semplice. Il fenomeno della doppiezza presenta invece una vera sostituzione di un organo ad un altro: gli stami e il pistillo spariscono in tutto o in parte, e sono rimpiazzati da un'emissione di tessuto vegetale che varia in ogni individuo, e che per lo più prende la forma di petali. Ora, la *surrogazione* di un

corpo, avente un'organizzazione determinata, ad un altro tutto diverso, non può essere chiamata col nome di *sviluppo*, nè può esser mai attribuita ad un aumento di nutrizione.

Se il sistema della *nutrizione* non regge nè in fatto nè in raziocinio, tanto meno potrà sostenersi quello dello *sposamento*, e meno ancora quando si presentano riuniti, come nelle opere del Signor Turpin (*Annales du Museum d'Hist. Nat. et Iconographie Vegetale*).

Il ripetere tutte le forme possibili da un unione di glandolette similari, (*la globuline*) e pretendere che queste si trasformino, senza esservi condotte da una legge di natura determinata e attiva, in tanti organi tutti diversi, cangiando sempre senza regola, o per *eccesso di nutrizione*, o per *sposamento*, o per *caso*, è un dare un'anima alla materia, è un attribuirgli una potenza organizzatrice che Iddio non ha accordata nemmeno agli esseri intelligenti.

Se ciò potesse aver luogo, la Natura tutta sarebbe un mostro, e non vi sarebbe più nè specie, nè generi, nè caratteri determinati nel regno organico.

Per evitare questo disordine il Creatore ha limitata la causa delle mostruosità alle combinazioni irregolari degli elementi sessuali, e ha condannati i suoi prodotti alla sterilità: è questo uno dei tratti che mostrano più particolarmente la saviezza della creazione, e l'ordine ammirabile che regna nelle sue operazioni.

testo trascritto da Mimma Pallavicini (Donato, Biella)

FICO ALBO



Fico Albo

Il Fico Albo

FICUS CARICA *sativa bifera, folio magno vix-lobato, lobis amplis obtusis; Grosso medio campaniformi fœmineo sterili, cortice intense luteo, pulpa albescente dulci: Ficu minori, petiolato, globoso, in vertice compresso, cortice flavescente, pulpa alba, molli, melliflua, maturatione præcoci. Vulgo, Fico Albo.*

Albiceratae (Ficus) Collum. in Hort. Albaque, quæ servat flavæ cognomine ceræ.

Albiceratae. Plin. De Ficis gen. e. 18. p. 264.

Gentilium. (Ficus carica) Aldrov. Dendr. p. 430.

Bianchetta, vel Biancoletta. Porta. Pomar. p. 128. ove: Macrobius adhuc Albulam nominat, fortasse quod albescenti colore insigniatur, Neapoli nascitur, pristinoque nomine potitur, nam Bianchetta, vel Biancoletta dicitur, ex albo pallescit metescitque Augusto.

Albi primaticci. N. 5. Albi. N. 1. Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 1.

Fico Albo. Mich. Magaz. V. Ficus carica luteus. Aldr. Mich. Ficum Album. Palad. Targ. Diz. Bot. It. Art. Fico p. 59.

Albicello. Toscana al di qua della Magra.

Mattaro. Lunigiana.

Fico Dorato. Oltrepò Pavese.

Biancolini. Vogherese, Milanese, etc.

Fichi d'oro. Piacentino, etc.

Fico Moscadello. Como, etc.

Fico Zentil. Veronese.

Fico Gentile. Bolognese.

Il FICO ALBO è una delle poche varietà che figurano ugualmente tanto lungo le coste del Mediterraneo, quanto in tutto il pendio dell'Appennino Lombardo.

Sulla costa del Mezzogiorno Italiano, esso vi è pregiato per la sua precocità, e per una delicatezza di polpa che lo rende leggiero ed innocuo.

Sul pendio dell'Appennino Lombardo, egli aggiunge a questi pregi quello di fornire una quantità grande di fioroni, i quali non annebbiano come lungo il Mediterraneo, e che sono sommamente grati e gentili.

La pianta del *Fico Albo* cresce ad un'altezza mediocre: le sue gemme son belle e vigorose, e le sue foglie, più pubescenti di quelle degli altri fichi, sono larghe e di un bel verde.

I suoi fioroni hanno la forma hanno la forma di una campana: compressi alla corona, si restringono in un collo grosso e largo che si attacca al ramo presso la cicatrice della foglia caduta.

La loro buccia è sottile, e colorita di un giallo canarino così vivo, che lo distingue da tutti gli altri fichi. Non escluso il *Gentile*, che è il più giallo che si conosca.

La polpa è bianchiccia, involta in un miele giallognolo che appena la vela, leggiera, gentile, e di un sapore grazioso e senza caustico.

Questo fiorone matura dei primi, e nei paesi ove abbonisce, continua in abbondanza sino alla fine di Luglio.

Il *Fico Settembrino* conserva i caratteri del *fico estivo*: egli si distingue per la precocità della sua maturazione, e per la delicatezza della sua polpa, che non ha punto del caustico proprio ai fichi, e che rivaleggia in leggerezza con quelle del *Pissalutto* medesimo.

La sua forma diversifica da quella del fiorone e in volume e in figura: è più piccolo, piuttosto tondeggiante che campanulato, senza collo, e pendente da un picciolletto legnoso, che si vede di rado nei fichi, e che in questo forma carattere sebbene con delle eccezioni.

La buccia è gentile quanto quella del fiorone, ma il giallo che la colorisce è meno carico, e può quasi dirsi bianco. La polpa è biancognola, e nuotante in un miele di un giallo chiarissimo, che si scioglie in bocca senza pungerla e senza impastarla, ma che non ha molto sapore.

Il *Fico Albo* matura in Toscana sul principio di Agosto, e si lega cogli ultimi fioroni del *Fico Gentile*. In questa stagione bruciata egli è ben più adatto a comparire sulle tavole che i fichi sostanziosi e saporiti che riscaldano il palato e lo stomaco, e che non diventano innocui che dopo le piogge di Settembre, o colle brine autunnali.

Nello stesso modo che è il primo a maturare, ci finisce ancora assai presto, ed è raro che la pianta ne conservi in Autunno degli immaturi.

La sua coltura in genere è quella che si deve agli altri fichi. Ama di preferenza i luoghi freschi e un terreno sostanzioso, ma leggero. Le piogge lo offendono, e lo rendono insipido, ma la sua precocità lo garantisce per lo più da quest'inconveniente. Sembra che si dovrebbe poter disseccare con facilità, maturando in una stagione che pare propria a quest'operazione: pure io non l'ho mai veduto destinato a quest'uso: sia che maturando pel primo, trovi uno spaccio più lucroso nello stato di fico fresco, sia che la sua estrema delicatezza lo renda poco proprio a ricevere questa preparazione, sia finalmente perchè la sua polpa non si trovi abbastanza grassa e sostanziosa per conservare la morbidezza necessaria ai frutti secchi, il fatto sta che non si usa di disseccarlo. Esso è destinato unicamente a provvedere le tavole nell'intervallo che passa fra i fioroni e i fichi Autunnali.

Il *Fico Albo* non è conosciuto nè in Ispagna, nè in Provenza, e lo credo ignoto ancora nel Genovesato, ove appena comincio io ad averne qualche pianta portata di Toscana. Esso si trova nella Lunigiana, ove è coltivato sotto il nome di *Fico Mattaro*. Sul Massese ci prende il nome di *Fico Albicello*, e lo cangia poi nell'entrar nel Pisano in quello di *Fico Albo* che è il nome generale che riceve in tutta la Toscana, e il nome con cui si trova nel Micheli e nei Quadri della R. Villa di Castello. Non

so se continui nello Stato Romano e nel Regno di Napoli. So che si trova in abbondanza nella Maremma Toscana, e nel Senese.

L'Appennino Lombardo è pieno di questi fichi, e si estendono ancora in tutto il pendio meridionale delle Alpi, e nei colli dello Stato Veneto.

Si trova in abbondanza nella bella catena delle colline che cingono l'Oltrepò Pavese da Voghera a Piacenza, e vi riceve i nomi di *Fico dorato*, di *Biancolino*, e di *Fico bianco*. Nel Piacentino è conosciuto col nome di *Fico d'oro*, e vi è molto pregiato. Egli continua nel Parmigiano e nel Modenese, e si rende poi generale e pregiatissimo in tutte le colline del Bolognese, ove è distinto col nome di *Fico Gentile*, da dove ne scendono in quantità prodigiosa nel mercato della città in cui l'ho veduto costantemente sino al 30 di Luglio. Passata Bologna l'ho ancora trovato in Imola ed in Cesena, ma non mi è più riuscito di vederlo nel resto della Romagna, nè sulle coste della Marca sino ad Ascoli.

Egli è il Fico descritto da Aldrovandi sotto il nome di *Gentilium*; ed è ben diverso dal *Gentile unifero* che si coltiva lungo le coste del Mediterraneo, e che ho ritrovato pure in quelle dell'Adriatico sotto il nome di *Fico Ammannato*, varietà che non porta che fioroni, ma che ne fa in maggior abbondanza, e di un sapore infinitamente più grazioso di quelli dell'*Albo*.

Il *Fico Albo* si vede in quantità sul mercato di Pavia e di Milano sotto il nome di *Biancolino*, e di *Moscatello*, e vi è portato non solo dalle colline di Casteggio e della Stradella, ma dai giardini della città, e dalle rive del Lago Maggiore, ove è noto sotto il nome di *Biancolino*. Egli continua sul Lago di Como, e nel Bergamasco col nome di *Fico Moscadello*, e l'ho trovato quasi in tutto il paese Veneto, e specialmente nel Veronese, ove riprende il nome di Fico Gentile, *Figo Zentil*.

Da per tutto egli gode di una certa riputazione che è minore o maggiore, secondo che il clima o la località lo rendono più o meno soggetto all'annebbiamento.

testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)

FICO BRIANSOLO



Il Fico Brianzolo

FICUS *carica sativa, unifera, serotina, ficu minori cucurbitiformi fæmineo, sterili; cortice virescente, polpa intense rubente, melliflua, sapidissima. Vulgo, Fico Brianzolo. Fico Passin.*

Il BRIANZOLO è il fico privilegiato del Milanese, ed è uno dei migliori fra i fichi Lombardi. È picciolo, cucurbitiforme, a buccia verde e a polpa del colore del vino: matura nel mese di Settembre e appassisce sulla pianta, circostanza che gli ha fatto dare in molti luoghi il nome di *Passin*, o di *Passet*. Quando è ben maturo è morbido e saporito, e si trova delizioso anche dalle persone nate nei paesi del mezzogiorno.

La Brianza è piena di questi fichi, e ne provvede la città di Milano ove si trova in grande abbondanza. Ha il vantaggio di resistere al trasporto perchè ha la buccia dura e la polpa assai concentrata: quindi egli è pregiato non solo come un frutto gustoso, ma ancora come un oggetto di commercio.

Alcuni ne fanno seccare al Sole, e li conservano per l'Inverno come si fa nel mezzogiorno, e riescono buonissimi, ma il clima del Milanese è troppo morbido per poter dare una qualche importanza a questa speculazione.

La Lombardia possiede alcune altre varietà di fichi che somigliano a questo, ma che non lo pareggiano; il migliore è il *Verdino* del Pavese, che da alcuni è detto ancora *Passin*, perchè anch'esso appassisce alla pianta, e in questo stato regge al trasporto, e dura assai. È coltivato insieme a molte altre varietà nelle colline dell'Oltrepò Pavese e nei colli di San Colombano, e provvede le città di Lodi e di Pavia, e i loro contorni.

Il Novarese ha anch'esso dei *Verdini*, che non sono senza pregio, e che hanno dell'analogia con quelli della Brianza. Io ne ho trovati degli eccellenti in tutta la catena de' monti di Val-di-Sesia, e nelle falde delle Alpi del Vercellese e del Biellese.

Il *Brianzolo* però mi è sembrato il più polposo e il più delicato di tutti, e credo che si guadagnerebbe col sostituirlo alle tante razze mediocri che si coltivano in tutta questa regione, ove il riparo delle Alpi, e l'esposizione al mezzogiorno modifica così felicemente l'influenza della latitudine.

Il disegno è stato eseguito da un artista distinto in Milano, sopra un esemplare preso da me nella Brianza, e spero che il Pubblico non lo troverà indegno degli altri.

testo trascritto da Eugenia Fera (Merano, Bolzano)

FICO BROGIOTTO BIANCO **o BROGIOTTO GENOVESE**



Il Fico Brogiotto Bianco

FICUS CARICA *sativa, unifera, serotina; folio amplissimo, trilobato, sæpe integro. Fico magno, oblongo, superius compresso, fæmineo, sterili, cortice lutescente, irregulariter lacero, pulpa rosea, melliflua, delicata, suavissima. Vulgo, Brogiotto Bianco o Brogiotto Genovese.*

Il BROGIOTTO BIANCO è il re dei Fichi. La sua pianta eguaglia le quercie, e i suoi rami, grossi e brancuti, portano delle foglie di una larghezza straordinaria, per lo più trilobate, spesso intere, e sempre vegete, e di un verde tendente al giallognolo.

Il Fico è grosso, compresso alla corona, degradante verso il peduncolo, ma quasi senza collo. La buccia, verdastra nella prima maturità, si tinge di un giallo slavato quando il frutto è maturo, e si apre irregolarmente in una quantità di picciole screpolature che lasciano vedere il bianco del parenchima interiore: è molle, sottile, e così poco aderente alla polpa, che se ne stacca solo che rotta alla punta inferiore si tiri leggermente colla mano. Regolarmente non si mangia, e nelle tavole si suol sempre levare; ma non è ingrata nè al gusto, nè al senso, e vi sono molti che mangiano i *Brogiotti* senza sbucciarli, spogliandoli solo della corona che per lo più ha un poco di caustico. La polpa è abbondante, e il parenchima bianco che l'avvolge è carnoso e saporito: i fiorellini che ne compongono il pieno sono polposi e delicati, e nuotano in un miele che unisce alla delicatezza dei fichi i più leggieri un sapore gentile che supera quello di qualunque altro frutto.

Il *Brogiotto Fiorentino* è il solo fico che rivaleggi col *Bianco*. La sua polpa è forse ancora più dolce, ma i palati fini la trovano meno gentile. La superiorità del *Bianco* è sensibile se si trovano ambidue in paesi situati presso del mare, ma se si mangiano nelle località più interne, i gustaj restano indecisi e spesso si determinano per il *Nero*. Nel resto il *Nero* ha il vantaggio di essere più precoce, e il *Bianco* ha quello di riescire infinitamente migliore in istato di frutto secco.

Il *Brogiotto Bianco* mette dei fioroni, ma non gli matura che rarissimamente. In venticinque anni d'osservazioni non ne ho veduto che tre volte e pochi. Nel 1816, due piante mi offrirono questo fenomeno, e ne seguii con attenzione le fasi: le gemme del ramo vecchio gettarono nella primavera alcuni di questi frutti: la maggior parte giunti ad una certa grossezza ingiallirono, diventarono flosci e caddero: alcuni pochi si mantennero duri e persistenti. La loro crescita però fu lenta, e invece di maturar nella state, come succede agli altri fioroni, essi precedettero solo di una quindicina di giorni i fichi serotini, dai quali non si distinguevano nè per la forma, nè pel volume,

nè pel gusto. Ho osservato la medesima cosa nel 1826, e mi ha presentate le stesse circostanze.

Il Fico Autunnale è il vero prodotto del *Brogiotto Bianco*. Spunta sul cadere di Maggio nella messa nata in Aprile, cresce lungo la state, e comincia a maturare secondo le esposizioni dalla metà di Agosto ai primi di Settembre.

Il mese di Settembre è il periodo della maggiore raccolta dei *Brogiotti Bianchi*, ma continuano a maturare eccellenti sino alla metà di Ottobre, e mediocri sino alla metà di Novembre. In quest'ultimo periodo la loro buccia s'indurisce, e la polpa perde il suo gusto naturale e prende un poco del caustico proprio ai fichi poco maturi.

Malgrado un così lungo corso di maturazione, i freddi autunnali ne sorprendono una gran quantità nello stato di acerbità, e tali rimangono all'albero.

Se l'inverno è rigido, essi vanno cadendo poco a poco lungo il Dicembre e nel Gennajo; ma se la stagione viene mite, essi reggono malgrado le piogge, e al ritorno della primavera riprendono una talquale vegetazione, e giungono ad una certa maturità. Bisogna però convenire che questo fenomeno, che non è raro, lusinga piuttosto la curiosità, di quello che serva al gusto, poichè questi frutti *svernati* (così si chiamano nel dialetto Genovese dai Coltivatori) ancorchè mangiabili, sono però insipidi, e piuttosto fatti per ornare una tavola di lusso che per deliziare il palato.

Non è solo in istato di frutto fresco che il nostro *Brogiotto* primeggia fra tutti i fichi. Esso tiene il primo posto anche fra i fichi secchi. La sua polposità e il miele di cui è pieno si mantengono nella dissecazione, e gli danno una morbidezza che non è superata nè dal *Dottato*, nè dal *Pissalutto*, nè da alcun altro dei fichi che si celebrano nel commercio.

È osservabile che questa polposità non si trova nei *Brogiotti* maturati col processo dell'ogliazione. In questo caso essi restano vuoti, cartilaginosi, e senza sostanza. Pare che l'irritazione di quell'untura, accelerando il fermento vegetativo che ammorbidisce la fibra del frutto e gli dà la *maturità pomologica*, non ne acceleri in proporzione l'elaborazione, e che il suo miele, egualmente grato al momento, rimanga nel concentrarsi meno sostanzioso e meno consistente.

Oltre il pregio della bontà il *Brogiotto* secco ha quello dell'utile, giacchè non vi è pianta che produca un'abbondanza eguale di frutti, e gli produca così costantemente, e senza che siano soggetti ai guasti delle meteore ordinarie. Ho veduto degli alberi di *Brogiotto Bianco* fornire sino a 20 rubbi di fichi seccati, ciò che equivale nel Genovesato ad una somma di fr. 50. Questo prodotto non è costante, perché dipende dalla stagione che favorisce, o disturba la seccagione secondo che viene più o meno asciutta, o piovosa; ma l'albero produce sempre la

stessa quantità di frutti, e se è in buon terreno gli nutre e gli matura senza esaurirsi, e senza che le nebbie gli danneggino mai.

Il *Brogiotto Bianco* è il gigante dei Fichi. Nessun altro nella specie può gareggiare con esso in grandezza e in fecondità, e forse pochi fra gli altri alberi fruttiferi dell'Europa potrebbero starvi al confronto. Ne esistono nel Genovesato delle piante di una dimensione sconosciuta in Italia. In Finale se ne vedono tre straordinarie: una è in un orto dei Sigg. Alizzeri fuori della Città, e ha un tronco della circonferenza di due metri e tre quarti vicino a terra, e di metri due e un quarto all'altezza di due metri e mezzo sopra terra dove comincia a dividersi in rami; una seconda è in un altro orto situato poco lontano dal primo nella strada che conduce in Piemonte per le Carcare, e ha un tronco della circonferenza di metri due e un quarto; una terza è nella mia Villa di Monticello, e ha una circonferenza di due metri e un quinto. L'altezza di questi alberi non è proporzionata alla grossezza, perchè non sono più nel loro stato florido, e perchè il Brogiotto si distende più all'intorno di quello che non vada in alto. Il mio s'innalza a metri $10 \frac{1}{3}$, e il suo giro è di metri 40 circa sopra un diametro di metri $13 \frac{1}{6}$. Ne ho veduto uno in Noli il di cui giro era di metri $48 \frac{1}{3}$. È questo il Fico che produceva sino a rubbi 20 di Fichi seccati.

Molti altri egualmente grandi si trovano nel resto del Territorio, o nei vicini paesi di Pietra e Borzi. I Padri Domenicani di Finale ne hanno uno alto metri $12 \frac{1}{2}$, e il Sig. Francesco Sciora ne ha un altro nella sua Villa di Calice, che è alto metri 16. Il giro dei rami di questa gran pianta ha un diametro di metri $18 \frac{1}{2}$, e il tronco ha la circonferenza di metri due e qualche linee. Quello del Sig. Pietro Basadonne della Pietra ha un tronco, la di cui circonferenza è di metri 2,21 vicino a terra, di metri 2,15 all'altezza di un uomo, e di metri 2,3 sotto al punto in cui si divide in rami, cioè a due metri circa sopra la terra. Il maggiore di questi rami, che sono in numero di cinque, ha la circonferenza di metri 1,16; l'altezza dell'albero non è che di metri 9; ma il diametro del giro dei rami, che scendono sino a terra e la cuoprono, è di metri $16 \frac{3}{4}$, ciò che corrisponde ad un'area di circa metri 50 di circonferenza.

Il *Brogiotto Bianco* è di sua natura una pianta vigorosissima, e dotata d'una fecondità particolare; ma, appunto per questo, è avidissimo di nutrimento, ed esige un'esposizione ed un suolo adattato. I terreni magri ed asciutti non sono fatti per esso. Le sue località favorite sono gli orti all'aspetto del mare, i cortili delle case tanto in Città quanto in collina, e in generale la vicinanza delle abitazioni, perchè in tali siti getta le sue radici nell'interno dei fabbricati sotto le stalle e nelle cantine, ove trova l'umidità necessaria per sostenersi.

La massa delle sue messe, delle sue foglie e dei suoi frutti è tanto grande, che suppone una quantità proporzionata di radici e di nutrimento.

Difatto è difficile l'immaginare la quantità di questi organi di succione e la loro estensione. Io ne ho un albero in una Villa, le di cui radici traversano un orto di metri 60 di larghezza, e passata la strada che lo confina vanno a bere nelle rive del fiume l'umidità dell'acqua che vi corre.

Niente può opporsi al loro passaggio. Esse traversano i muri, penetrano negli scogli, e scendono nelle grotte e nelle peschiere, forzando le pietre o le muraglie in un modo straordinario.

Egli è certo che si deve attribuire a questa sorprendente attività vegetale la quantità prodigiosa di materia organica che questa pianta produce ogni anno senza riposo e senza esaurirsi.

Ma non è sola la grassezza del suolo e l'umidità che sieno necessarie alla prosperità del Brogiotto. Egli ama ancora una temperatura calda insieme e umida.

L'albero prospera anche lungi dal mare, purchè abbia un terreno morbido e grasso; ma la maturazione dei frutti esige l'aria marina. Le colline che bordeggiano il Mediterraneo, e le valli che le frammezzano maturano nella loro apertura dei Brogiotti squisiti. Ma ad una certa distanza dal litorale la maturazione è ritardata, e inoltrata la stagione essa non si fa più perfettamente.

Quindi il Brogiotto non è più così buono anche nel Genovesato quando s'interna molto nelle valli; ed ho osservato che più non maturava a Pontremoli ove il suolo è adattissimo ai fichi, e dove prosperano tanto i Dottati, i Bezzosi, i Paradisi e molti altri: ve ne ho veduta una pianta nella Villa dei Sigg. Galli, che si caricava di frutti, ma non maturavano mai.

Il Brogiotto Bianco è una varietà Genovese. Io credo che sia originario della Siria, e credo che provveda i belli e squisiti fichi secchi che il commercio porta da Smirne, e dal resto della costa dell'Asia minore. Forse è un acquisto dovuto alle Crociate, e forse è repetibile dal lungo soggiorno che i Genovesi hanno fatto in quei paesi nel tempo della loro floridezza. Ciò che posso dire per sicuro si è, che in Italia il Brogiotto Bianco non è coltivato sin'ora che nel solo Genovesato. Io sono stato sorpreso di non trovarlo al di là della Magra. Il Pisano, che è un paese fatto per i fichi, non conosce questa varietà. Essa non si trova nel Senese, nel Pistoiese, nel Fiorentino. L'Umbria e la Sabina non la possiedono, e l'ho ricercata inutilmente e dentro le magnifiche Ville di Roma e nelle deliziose colline di Tivoli, di Frascati, e di Albano. Tra pochi anni non si potrà più dire la stessa cosa, giacchè se ne coltiva ora una pianta nel Giardino Pontificio di Monte Cavallo ove è stata mandata

da Genova da S. E. il Cardinal Rivarola. Io l'ho veduta nel mio ultimo viaggio di Roma, e vi ho colti dei Fichi che ho trovati squisiti e perfettamente eguali a quelli di Genova. Ma è una pianta di fresca data, e la sola sin'ora che sia in quei contorni. Nei viaggi antecedenti vi aveva trovati dei Fichi col nome di *Brogiotti Bianchi*, ma aveva verificato che non erano gli stessi di quelli del Genovesato e che non ne avevano la delicatezza e il gusto.

Napoli stessa è priva del nostro Brogiotto. Non solo non mi è riuscito vederlo nei deliziosi contorni della Città e nei territorj di Salerno e di Capua ove ho trovato il *Brogiotto Fiorentino*, ma non ho potuto riconoscerne idea presso i dilettanti e i coltivatori, nè ho trovato nei Fichi del Porta una descrizione che vi si possa riferire.

Non ho visitata la Sicilia, nè gli ameni giardini delle Calabrie e del Golfo di Taranto, ma dalle relazioni che ho avute da molti dei nostri Marini che frequentano quelle coste, credo poterne inferire che il *Brogiotto Bianco* non entra nel numero dei Fichi di quelle regioni.

Esso non si trova nella costa Italiana dell'Adriatico. Io l'ho visitata colla più grande attenzione nella stagione dei fichi dai confini dell'Abruzzo sino a Rimini, e ho mangiato dappertutto dei fichi eccellenti specialmente a San Benedetto, a Grott'-a-mare e a Pesaro, ma in nessun luogo ho trovato un fico che possa riferirsi al *Brogiotto Bianco*.

Si dica lo stesso del Veronese, del Vicentino, del Padovano, e del resto della costa sino a Trieste.

In questi paesi ho trovati dei fichi eccellenti, e fra questi il *Brogiotto Fiorentino*, ma non vi ho trovato il *Genovese*.

Il Territorio di Nizza unisce il *Brogiotto Bianco* al *Nero*, ma non credo che il primo s'inoltri in Provenza e in Linguadoca.

Io almeno non l'ho potuto vedere nè a Marsilia, nè a Montpelier, nè a Perpignano.

È inutile il dire che non si coltiva nell'Appennino Lombardo, nel Milanese, e nel Piemonte. Il clima di questi paesi non si presta alla sua indole che ama le località calde e l'aria di mare, e ho già osservato che in Pontremoli, che è nel pendio meridionale dell'Appennino a 20 miglia dal mare, i suoi frutti più non maturano.

Ne ho mangiato nel 1798 a Cadice, e maturava in Ciclana, in Porto S. Maria, e luoghi vicini, ma vi era rarissimo, ed era riguardato come un fico forestiere portatovi recentemente dai Genovesi. Esso non è conosciuto in Valenza, paese felicissimo ove il Fico prospera tanto, ed ove il terreno ed il clima sarebbero così proprj a questa varietà.

Forse non sarà per lungo tempo così: certamente egli merita d'essere propagato e l'Italia contiene moltissime località proprie alla sua cultura.

È questa così semplice che non può mettere ostacolo alla sua propagazione. Un ramo che si ponga in terra dal Marzo al Maggio basta per dare in pochi anni una pianta magnifica. Bisogna solo aver cura di scegliere nel piantarlo una buona località, e un terreno umido e grasso ove possa godere di un ambiente dolce e di un nutrimento abbondante.

testo trascritto da Flavio Menardi (Finale Ligure, Savona)

FICO BROGIOTTO NERO
o BROGIOTTO FIORENTINO



Il Fico Brogiotto Nero

FICUS *Carica, unifera, serotina; folio trilobato, aliquando integro, lobis obtusis; ficu magno, spherico, in vertice compresso, faemineo, sterili, cortice nigro-violaceo, polline albo asperso, in maturitate lacero, pulpa crassa, rubescente, melliflua, gustu gratissima. Vulgo Brogiotto nero Fiorentino.*

Ficos Africanas ... CAT. cap. 8. p. 11.

Africanæ (Fici). VARR. *Sic genera ficorum ... Africana*. De Re Rust. I. 1. e 41. p. 66.

Africanæ (Fici) COLUMELLA. *Serendæ sunt autem precipue... Africanæ*. DE RE RUST. I. 5. e. 10. n. 199.

Fici Africani. PLIN. lib. 15. e. 18.

Brogiotti. CELID. *Brogiottorum (species) quos ita dictos crederem prae summa sui dulcedine ab ambrosia. Deorum cibo, quasi ambrosiottos, et conveniunt cum Eumoniis Athenæi*. ALDROV. p. 430.

Bruschiotti. TANARA in Aldrov. p. 431.

Brigiotti. MATHIOLI. Sopra Diosc. lib. 1 cap. 146.

Brogiotti. MICHELI. MANUSC. n. 298. e 363. *Ficus sativa fructu maiori, turbinato, sessili, purpure-rubente, cute lacera, intus rubente*.

Brogiotti. QUADRI DI FRUTTI della R. Villa di Castello n. 21.

Brugiotti Neri. TRINCI Agric. Sperim.

Brogiotti. *Ficus spherico-plano fructu maiori, cortice admodum crasso, latuco, bresilici seu moscati coloris, veluti polline asperso albo punctato, carne granata rubra*. CUPAN. HORT. CATHOL.

Grosse Bourjasotte. *Ficus sativa. Fructu atro-rubente, polline caesio asperso*. TOURNEF. I. R. H. p. 662.

Grosso Figo Barnisoto, ou Bouriansoto. GARID. HIST. DES PLANT. p. 176.

Figue Barnissote, ou Grosse Bourjassote. BERN. I c. T. 1. p. 68.

Figue Barnisote. ROZ. Dict. 4. p. 623.

Grosso Figo Barnissoto, ou Bourjansoto. Ficus sativa, foliis trilobis, margine undulatis, lobis obtusis; fructibus sphærico-planis, atro-rubentibus. NOUV. DUHAM. VAR. 17. pl. 59.

IL BROGIOTTO NERO FIORENTINO è uno dei Fichi i più conosciuti e i più pregiati.

Dotato di una vegetazione vivacissima ei forma uno degli alberi più grandi nella specie dei Fichi. I suoi rami tortuosi e brancuti portano un gran numero di messe che si allungano poco, ma che si cuoprono di nodi rapprossimati, e guarniti di un fogliame ricchissimo. Questa disposizione particolare gli dà una testa piena ed estesa, che non si eleva molto, ma che si dilata assai all'intorno, e scende talora sino al suolo.

Le foglie, di una grandezza mezzana, sono spesso intere, e i loro lobi, regolarmente terni, sono sempre corti ed ottusi. Esse si tingono di un verde bruno-cinereo, che le distingue da quelle delle altre ficaie.

I frutti sbocciano nell'estate dalle gemme della messa novella in proporzione che si formano, e maturano continuamente e

successivamente in Autunno dal principio di Settembre sino a tutto l'Ottobre.

La loro grossezza è quella dei Fichi più belli. Compresi alla corona, e rilevati dal lato opposto in un collo appena sensibile, in cui è impiantato il picciolo, offrono una forma larga ed appiattita, ma aggraziata.

Prima di maturare, la loro buccia è di un verde cinereo, ed è listata da una quantità di coste rilevate, che la tagliano dalla base alla cima quasi come una canocchia: esse spariscono a poco a poco nell'avvicinarsi alla maturità, e la buccia, che diventa bruno-violacea, quasi si eguaglia; conservandone appena una traccia leggiera in alcune striscie verdastre, che però non sono continuate e che muoiono a poche linee di lunghezza.

Questa buccia, che non si mangia, sebbene composta di un tessuto di fibre carnose che sono tenere e saporite, avvolge la membrana grassa e delicata che forma la polpa del fico e che chiude i filetti polposi e il miele rosso e denso, che ne costituiscono il pieno: essa si screpola nella maturità, e lascia comparire il bianco della polpa interiore, il quale lista il frutto a striscie longitudinali ed ineguali.

È difficile colle parole il dare un'idea della squisitezza di questo frutto: essa non può essere rappresentata che dal palato. Noi osserveremo solo che il *Brogiotto Fiorentino* sarebbe il migliore dei Fichi, se non gli fosse disputato il primato dal *Brogiotto Genovese*.

I palati più ricercati sono ancora divisi fra queste due varietà. Esse sono egualmente polpose, egualmente delicate, e il loro mele è così dolce, che niente lo può eguagliare: ma nel *Nero* questo mele è più saporoso, e la sua dolcezza è più vellicante. Quella del *Bianco* invece pare più gentile, e di un gusto più delicato. Il *Nero* sodisfà più facilmente, e il *Bianco*, di cui si può mangiare con più d'intemperanza, lascia nel palato meno sazietà. Questa differenza di qualità lascia divisi fra loro i golosi, i quali si dividono fra l'uno o l'altro, secondo la natura dei loro gusti. Coloro che amano uno zuccherino più concentrato pendono pel Fiorentino, e quelli che preferiscono un sapore men vellicante ma più gentile, danno la palma al Genovese.

Pare che questa disputa esistesse già ai tempi di Plinio. Il Naturalista Latino dice che i *Fichi Africani*, i quali rispondono ai nostri *Brogiotti neri*, erano da molti preferiti a tutti i Fichi d'allora; ma osserva che la cosa era ancor contrastata: *De africanis quas multi preferunt cunctis, magna quaestio est*: e sebbene non c'indichi quali fossero i loro rivali, pure si deve credere che altri non potessero essere che i *Brogiotti bianchi* descritti da Plinio sotto forma di *Pompeiiani*, e dipinti come i migliori tra i Fichi.

Il Brogiotto Fiorentino è conosciuto in quasi tutti i Paesi ove il clima si presta alla coltura dei Fichi. Gli antichi lo chiamavano *Fico Africano*. Catone lo mette fra i migliori Fichi dei suoi tempi, e dopo di lui è vantato da Varrone e Columella. Plinio dice che da molti è giudicato il migliore di tutti i Fichi, e aggiunge che essendo stato portato in Italia dall'Africa vi ha ricevuto il nome dal paese donde è venuto.

Esso si trova vantato egualmente da tutti gli scrittori moderni, ma nella sovversione generale delle lingue e delle cose esso ha cangiato di nome come tutti gli altri frutti.

Il suo nuovo nome non si trova ancora in Crescenzo, ma ciò non deve sorprendere perchè quest'Agronomo non è disceso alla distinzione delle varietà. Si trova però in Aldrovandi, che è stato il primo in Europa ad immaginare una Pomona, e che lo celebra come uno dei Fichi più squisiti, derivandone il nome dall'Ambrosia dietro l'autorità di un Geoponico Inedito Bolognese, di cui rapporta le parole (*Celidonium*). Nè può esservi equivoco nell'identità della razza, poichè essa si trova anche adesso in Bologna sotto il medesimo nome, e che il Tanara, citato dall'Aldrovandi suddetto, lo adottò egualmente, e solo con una leggera alterazione di ortografia che lo cambia in *Bruschiotto*. Il Mattioli, che lo annovera tra i migliori Fichi della Toscana, lo chiama *Brigioto*; e il Micheli, nel suo Libro de' Frutti, che si servivano a'suoi tempi alla tavola del Granduca, lo dice *Brogiotto*. Esso si trova figurato nei Quadri di frutta, di cui il Granduca Cosimo III. avea ornata la R. Villa di Careggi, i quali si conservano ora nella sala della R. Villa di Castello, e vi è notato col nome di *Brogiotto*; nome che conserva nell'*Agricoltore sperimentato* del Trinci, il quale scriveva in Pistoja sulla metà del Secolo XVIII, e nell'Orto Cattolico del Cupani stampato in Napoli nel 1696.

Nessuno di questi Autori gli dà l'epiteto di *Fiorentino*, ma questo ora è adottato da tutti i coltivatori Italiani per distinguerlo da alcune altre varietà, che hanno usurpato nell'uso il nome di *Brogiotto Nero*, e che sono molto mediocri.

Anche i Francesi hanno estesa nelle loro Provincie meridionali la coltura di questo Fico. Tournefort lo registra fra le varietà della Provenza sotto il nome volgare di *Grosse Bourjassotte*, e lo rapporta a quello del Cupani: Garidel dopo di lui lo descrive con molta esattezza, e gli dà il nome volgare di *Grosso Figo Barnisotto*, o *Bourjansoto*. Rozier e Bernard ne parlano anch'essi come di un Fico molto pregiato, e il nuovo Duhamel ne dà egualmente la descrizione e la figura.

È vero che non si trova nel Duhamel originale, nè in alcuna delle Pomone oltramontane; ma quei scrittori non si occupano che di Fichi di paesi ove questa specie è esotica affatto, e dove vive in uno stato artificiale. Quindi non potevano parlare del *Brogiotto Fiorentino*, il

quale non vive e non si perfeziona che nei climi di una temperatura moderata.

L'Italia è piena di questi Fichi. Essi riescono a perfezione in tutta la Riviera di Genova, e vi maturano dei frutti squisiti.

Continuano nella Toscana, e si distinguono in Pisa e nei piani di Firenze.

Ne ho mangiati degli eccellenti nell'Umbria e specialmente in Foligno, e gli ho trovati in Roma, e nella Sabina: gli credo conosciuti anche nel Regno di Napoli, e nella Sicilia, trovandoli descritti dal Cupani nel Catalogo delle Piante del Principe della Cattolica in Palermo.

Finalmente essi passano al di là dell'Appennino, ed io gli ho trovati nell'Abruzzo, nelle Marche, nella Romagna e nelle Legazioni sino a Bologna, ove però cominciano a perdere della loro bontà, e dove maturano difficilmente.

Io credo che si coltivino ancora nello Stato Veneto; ma non gli ho mai veduti nel Milanese, nel Parmigiano, nel Monferrato, nel Piemonte, e nel pendio settentrionale dell'Appennino Ligure. Il clima di tali paesi è già troppo freddo per questo Fico.

Il *Brogiotto Fiorentino* si accomoda a tutti i climi di una temperatura media: ma ama il suolo grasso e fresco e pare che preferisca i paesi e le località umide ai luoghi secchi e asciutti.

Esso intristisce nella collina, e vi produce dei frutti piccioli, magri e di un sapore caustico; ma se è posto nei giardini e presso le case, ei lussureggia di una vegetazione straordinaria, e fa dei frutti squisiti e grossissimi.

Non vi è forse pianta che abbia meno bisogno di Sole di questa. Posta nei cortili, ove appena vi penetra qualche raggio, essa cresce bellissima, e vi matura dei frutti eccellenti.

La sua cultura è semplicissima. Essa consiste tutta a sceglierle un suolo discretamente leggero, e provvisto di umidità nella state; nel resto, questo Fico non esige alcuna concimatura poichè le sue radici, estremamente vivaci ed attive, vanno a cercarsi il nutrimento sotto le case, sotto il suolo delle strade, e sino nei fiumi. Io ne ho trovate in un torrente che era alla distanza di cinquanta metri dalla pianta a cui appartenevano.

Nella maggior parte dei paesi marittimi il Brogiotto non è mai sottoposto a potatura. Alcuni vi levano qualche ramo interiore, e altri vi rompono in Autunno le messe minori, che circondano la messa principale del ramo. Questa pratica non è malintesa, poichè concentrando il nutrimento di tre a quattro messe in una sola, ne migliora i frutti, e ne facilita lo sviluppo e la maturazione. Vi sono dei paesi nei quali si usa scapezzarlo quando comincia ad invecchiare, per

farli gettare dei nuovi rami che hanno più forza e fanno dei frutti migliori; ma quest'uso, che riesce in certi luoghi, è pericoloso in genere, perchè qualche volta la pianta soffre il rigurgito dei sughi, e perisce.

Il *Brogiotto Nero* non produce fioroni. Una sol volta io ne ho veduto uno, il quale avea questo carattere, essendo uscito dalla gemma dell'anno anteriore; nella forme però era eguale ai Fichi autunnali.

Il Fico del *Brogiotto Nero* è eccellente a mangiarsi fresco, ma perde le sue qualità e si dissecca. In questo stato, esso non conserva punto di polpa, e rimane vuoto come i Fichi maturati coll'olio. È difficile lo spiegare questo fenomeno.

Nel resto, noi rimandiamo i lettori ai dettagli sulla coltura della specie, che si troveranno nel Trattato del Fico.

testo trascritto da Alessandra Guigoni (Elmas, Cagliari)

FICO DATTERO o VEZZOSO



Il Fico Dattero

FICUS CARICA SATIVA, *unifera, folio quinque-lobato, lobis angustis acutis. Ficus medio campaniformi, foemineo, sterili, cortice ex-luteo-albescente, pulpa alba, malliflua, saccharata. Vulgo, Fico Dattero o Fico Vezzoso.*

Fichi Datteri. Q. della R. Villa di Cast. Quadro 1. N. 19.

Il FICO DATTERO non è un fico da tavola, ma da commercio, perchè è facile a disseccarsi, e in questo stato è uno dei migliori fichi che si conoscono.

La pianta del Dattero non viene alta, ma si allarga assai, e i suoi rami, che si stendono lateralmente molto bassi, cuoprono il terreno sino a toccarlo.

Le sue messe sono rare e grosse. Le foglie sono tagliate in cinque lobi molto sottili e divisi da una incavatura profonda, circostanza che ne forma il carattere, e che lo distingue da quasi tutte le altre Ficaie.

Il frutto è di una grossezza media. La sua dimensione comunque è quella degli individui figurati nella tavola annessa a questo articolo, ma è spesso più grosso, specialmente se vive in terreno umido e grasso. Ha la forma di campana, ed è attaccato immediatamente sul legno, nell'ascella della foglia senza picciolo.

La buccia è carnosa, e delicata, e colorita di un misto di bianco e giallo, velato da una leggiera sfumatura di rosso. Si screpola nella maturità, e cuopre un pieno abbondante composto di un gruppo di filetti polposi e bianchi, involti di un mele giallognolo, grasso, dolcissimo che non ha il piccante degli altri fichi, ma che non ne ha il caustico.

È per ciò che questo fico non è molto pregiato per mangiarsi fresco, perchè il suo dolce è troppo mieloso; ed è invece stimatissimo quando è disseccato, perchè in questo stato egli conserva una morbidezza di polpa che lo rende delicato e pastoso, e un zuccherino che piace, senza che vi si senta il coriaccio ordinario della buccia, la quale in questa varietà s'immedesima, dirò così, col pieno, e non è quasi sensibile.

Quindi il *Dattero* secco gareggia col *Troiano* dei Napoletani, col *Dottato* dei Toscani, col *Pissalutto* dei Genovesi, e col *Marsigliese* dei Francesi. Egli ha di più il vantaggio di prestarsi più di qualunque altro a questa preparazione, vantaggio dovuto egualmente e alla natura della sua polpa, che è densa e di una maturazione facile, e alla morbidezza della sua buccia che si dissecca senza indurirsi, e più di tutto alla stagione ancora calda e asciutta in cui matura, che lo assicura contro la corruzione e ne facilita il disseccamento.

A questo riguardo il *Dattero* è la più utile di tutte le Ficaie, perchè è quella che dà un maggiore prodotto per la vendita.

Ne ho veduto delle piante che cuoprivano un'area di terra di un'estensione straordinaria. In *Santo-Stefano* nella *Lunigiana* ne mostrano una che dà sino a 20 rubbi di fichi secchi, o siano 500 libbre.

Ciò che sembrerà più singolare si è, che questa ricchezza di prodotto è dovuta precisamente alla scarsezza della sua fruttificazione.

È un paradosso che non si verifica forse che in questa pianta. I suoi rami sono corti, ma spessi. Le gemme sono rare e non mettono che un fico ciascuna, ma questa matura sempre, e matura nel primo autunno, che è la stagione che si presta di più alla seccagione, sicchè non se ne perde un solo nè pel guasto delle piogge, nè per quello dei freddi, che nella maggior parte delle ficchie arrestano la maturità della metà dei frutti. È quindi fra tutti i fichi quello che ne produce di meno, e di cui se ne raccoglie più.

Il Fico *Dattero* non produce *Fioroni*. Questa circostanza contribuisce anch'essa alla perfezione dei fichi autunnali, e alla precocità della loro nascita e della loro maturazione.

Ha una vita lunghissima e frutta nella vecchiezza anche più che nella gioventù. Ne ho osservate sovente delle piante che parevano secche, tanto erano decrepite; e i pochi rami, che conservavano verdi, continuavano a dare ogni anno dei frutti bellissimi.

Il *Dattero* è raro in Toscana, nè mi è riuscito di vederlo nel Regno di Napoli e nello Stato Romano. Differisce dai *Dattilini* del Pisano, e da alcune altre varietà conosciute in Toscana e altrove sotto questo medesimo nome. Sembra lo stesso del *Donicale* del Pistoiese, ed è certo il medesimo che il *Bezzoso* della Lunigiana, il *Cortese* del Levante Ligure, e il *Coasco* della Riviera di Ponente. È specialmente in questi tre paesi che è coltivato in abbondanza, e che forma un ramo di produzione importante per la consumazione e pel commercio.

Io credo d'averlo trovato anche al di là dell'Appennino. Certamente si coltiva nel Piacentino sotto il nome di *Fico Vezzoso*. Egli ha una grande analogia col *Fico Madama* dei Bolognesi, che si coltiva in tutta la Lombardia sotto un'infinità di nomi diversi, e che vi è pregiatissimo. Ma il *Fico Madama* produce molti fioroni, e il *Dattero* non ne fa mai.

Il *Dattero* si suddivide in due varietà, in bianco, e in nero. Esse sono coltivate ambedue in tutta la costa da Sarzana a Nizza, e presentano gli stessi caratteri, ma il bianco è più campaniforme e più grosso. Quindi è il più comune.

Anche nel Piacentino il bianco è il preferito, e vi è distinto col nome di *Vezzoso biondo*, epiteto che risponde meglio al suo vero colore. Il *Vezzoso nero* vi è più raro.

Il lettori gli troveranno ambedue nella tavola che accompagna quest'articolo. Il bianco col ramo, e il nero isolato, perchè la differenza che li distingue non è che nel frutto.

testo trascritto da Rossana Monti (Pieve Ligure, Genova)

FICO DATTO



Il Fico Datto

FICUS CARICA *sativa bifera, folio quinquelobato, lobis angustis acutis, grosso maximo, cucurbitiformi, fæmineo, sterili, cortice ex-flavo-rubescente, pulpa dulci melliflua, Ficu magnitudine minori, campaniformi, pulpa suavissima. Vulgo, Fico Datto.*

Il FICO DATTO è una ficaia propria dell'Italia settentrionale. La sua pianta si distingue per la lunghezza delle messe, che sono sottili e a nodi distanti, e per le foglie divise in cinque lobi straordinariamente piccioli e lunghi.

Il Fiorone, o il Fico estivo è il più grosso dei fichi di quelle regioni: ha una forma tutta particolare: è quasi cilindrico, colla testa rotonda poco più grossa del corpo e col collo quasi nullo. La buccia è gialla, sfumata di un rosso marrone tutto suo proprio: la polpa consiste in una massa di fiorellini oblonghi, polposi, e di un bianco brillante, che traspare fra il rosso della sostanza mielosa in cui è avvolta. Quando matura bene è un fico dolce e delicato, ma è soggetto a restar annebbiato, e allora perde il suo miele. Il Fico autunnale è più picciolo ed ha della forme diverse. È corto, irregolare, largo alla corona e quasi piatto: il colore della buccia è un verdastro velato di rosso: la polpa è bianchiccia, delicata e mielosa: non teme le nebbie come il fiorone, e matura meglio.

Il Fico *Datto* si trova quasi da per tutto dai piedi dell'Alpe sino ai confini della Romagna e dello stato Veneto. I Milanesi lo conoscono sotto il nome di *Fico Madama rosso*. Nel Pavese è distinto col nome di *Fico Genovese*, nome che conserva sulle rive del Lago Maggiore, a Intra, e nei monti del Comasco. La sua coltura si estende da quella parte sino a Bergamo, ove prende il nome di *Fico della Madonna*, e lo conserva nel Piacentino, nel Modanese e nel Bolognese, alternato sovente con quello di *Fico Madama*. I Vogheresi lo chiamano *Fico Rossetto*. Nell'Alessandrino è detto *Fico Lardè*. I contadini della collina di Torino lo chiamano *Fico Avarengo*, e *Fico Datto*, per abbreviazione di *Datilo*. Io l'ho trovato nel Canavese, a Pinerolo, a Saluzzo e nell'Astigiano. Da per tutto è un fico stimato sia pel fiorone che pel fico autunnale, ma non da per tutto ei riesce egualmente buono, nè la pianta vegeta colla medesima forza. Nelle località meridionali essa prende molto sviluppo, e i fichi autunnali prevalgono sopra i fioroni, ma nei paesi freddi, come il Piemonte, il fiorone è il solo che acquisti una maturità completa. È questa una delle ragioni per cui ho prescelto quest'ultimo per rappresentare la varietà.

Il disegno che offro al Pubblico è lavoro di una pittrice che non è più, e che piango come amica e come collaboratrice. La Sofia Giordani, nota

a tutti i Torinesi per le sue virtù e per i suoi talenti pittorici è quella che lo ha ritratto sotto i miei occhi sopra un originale colto nella bella collina di Torino. Quanto ha perduto la Pomona colla perdita di un'Artista di tanto merito! Il Pubblico ne giudicherà dalla tavola che accompagna il presente articolo.

testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)

FICO DOTTATO



Il Fico Dottato

FICUS CARICA SATIVA *unifera serotina aliquando bifera, Grosso medio foemineo sterili regulariter caduco radium eduli cortice flavescente pulpa violacea melliflua, Ficu magno oviformi foemineo sterili cortice glabro et flavo pulpa grassa flavescente melliflua gustu suavissima. Vulgo Fico Dottato.*

Ficus carica PLIN. Lib. 5. c. 19.

Fico Grascello. MATT.

Fico Dottato. MAGAZ. Colt. Tosc. 36. MICHELI M. p. 376. QUADRI della R. Villa di Castello. N. 6. e 20.

Fico Ottato. TRINCI, e PORTA.

Ficus Sativa fructu intus et estus flavescente. Inst. R. H. 662.

IL DOTTATO è uno dei Fichi i più pregiati in Italia, e i più conosciuti. La sua pianta si distingue per una vegetazione florida e vigorosa.

I suoi rami sono dritti e forti, e le sue messe vegete, grosse, e a nodi rapprossimati.

Le foglie sono grandi, e siccome per lo più non hanno che tre lobi, e che questi sono ottusi e poco sensibili, così esse compariscono sovente quasi intiere: questo carattere, unito al suo colore che è più carico che nelle altre Ficaie, e alla sua peluria che le velluta, dà loro una fisionomia che distingue la varietà.

Il suo Fiorone è ordinariamente caduco, ma qualche volta prende la consistenza dei Fioroni *muli*, e perviene allo stato di *maturità pomologica*: esso non è mai più grosso del Fico serotino, eccezione rarissima e forse sola: la sua buccia, liscia come quella del Fico settembrino, è colorita di un verde giallognolo, e chiude una polpa che sembra appartenere ad una varietà affatto diversa, essendo tinta di un paonazzo qualche volta sparuto, ma per lo più vivissimo. Il miele che racchiude è di un giallo chiaro, ma prende un poco del paonazzo della polpa, e lo comunica in parte anche ai fiorellini che involupa e che ne formano il pieno. Questi fiori sono polposi come quelli del fico serotino e sono tutti feminei, ma il granellino che chiudono non contiene il seme, circostanza che si osserva anche in quelli individui che avvizziscono senza impinguarsi, e nei quali i fiori e i loro pedicelli restano asciutti e pellicolari come nei Fioroni secondi, ma non sono mai maschili.

La polposità e la squisitezza di questi Fioroni farebbe desiderare che allegassero in abbondanza, ma ciò non succede che raramente, e solo nei terreni ben pingui e nei luoghi un poco umidi. In generale la pianta del Dottato ne produce moltissimi e li porta anche ad una certa grossezza, ma quando la buccia comincia a cangiare essi avvizziscono e cadono. La loro maturità è così rara nei paesi marittimi che quasi non vi sono conosciuti, e il Dottato non vi è considerato che come una Ficaia

unifera. Questo fenomeno è meno raro nei paesi mediterranei, perchè il terreno è più umido e il clima meno bruciato; ma anche in questi, quando un Dottato matura una o due dozzine di Fioroni, il raccolto è riguardato come abbondante.

Il Fico serotino è il vero prodotto del Dottato: è uno dei fichi più grossi e di forme più eleganti: è oblungo, ovato nella cima, degradante insensibilmente verso il peduncolo, e tornito con molta grazia: la sua buccia, prima verdastra e poi tinta di un canarino chiaro, è coperta di un'epidermide che ha un liscio particolare, il quale le dà come un lucido, proprio a poche varietà, e che risalta specialmente nel frutto immaturo. Questa prima buccia chiude un secondo involuppo, all'esteriore cotonoso e nell'interno carnoso, nel quale sono impiantati i pedicelli polposi che ne formano il pieno, e che nuotano in un miele giallognolo che loro dà il suo colore. Questi pedicelli formano la parte più delicata del Fico, e chiudono un granellino vuoto, il quale perciò è sempre infecondo.

Tale è il Fico Dottato: esso è uno dei più apprezzati per la sua fecondità, per la carnosità delicata della sua polpa, e per la dolcezza del miele che chiude; ma il suo merito principale consiste nella facilità con cui si presta alla seccazione, e nella morbidezza che conserva in questo stato.

I Toscani amano mangiarlo fresco e lo riguardano come il migliore dei *Fichi da tavola*. Nel Genovesato invece non si coltiva che come Fico da seccare, nè osa comparir sulle mense quando sono fornite di *Brogiotti*, di *Pissalutti* o di *Rubadi*. Il dolce mieloso che lo distingue riesce certo gratissimo nello stato di disseccazione a cui si presta così bene; ma molti lo trovano smaccato nello stato di frutto fresco, e perciò certi palati preferiscono quei fichi più gentili, i quali senza essere insipidi, hanno un sapore meno forte e una polpa meno pastosa.

Io credo che questa diversità di opinioni dipenda dal diverso grado di sviluppo, che questo Fico prende nei suddetti due paesi, poichè nel mangiare i Dottati del Fiorentino, il mio palato mi fa spesso inclinare al parere dei Toscani, senza però accordar mai al Dottato la preferenza sopra i due Brogiotti.

Ad ogni modo il Dottato è sempre senza contrasto uno dei Fichi i più preziosi, sia per la bellezza delle sue forme che per la morbidezza e lo zuccherino della sua polpa; ed ha il doppio vantaggio di essere un buon frutto da tavola, e di fornire colla sua seccazione un prodotto lucroso che ne fa una pianta di rendita.

In alcuni luoghi esso è destinato anche alle confetture, ed io ne ho mangiate in Piacenza delle eccellenti, sia nel siroppo che secche.

Questo Fico presenta sovente il fenomeno della superfetazione: essa si spiega nella riunione di due fichi che sbocciano insieme amalgamati

in un solo, il quale ora si apre in due teste ed ora in una abbracciata all'altro, o confusa con quello in modi diversi. È da questa singolarità, frequentissima in tale Ficaia, che deriva il nome *Binello* (Gemello) che il Dottato riceve in molti luoghi del Genovesato.

Il Dottato è una delle varietà più estese, e più anticamente coltivate. I Latini lo conoscevano sotto il nome di *Ficus Carica*, e Plinio lo vanta come uno dei più proprj a seccare: egli dice che è stato portato di Sorìa da Lucio Vitellio nella sua Villa di Alba, quando era Legato in quella Provincia, negli ultimi anni dell'Imperatore Tiberio.

In Toscana ha preso il nome di Fico *Dottato*. Questo nome non si trova nel Mattioli, il quale pare che lo descriva sotto quello di Fico *Grascello*; ma si trova nel Micheli, nel Magazzini, e nei Quadri di frutta fatte dipingere dal Granduca Cosimo terzo, e che si conservano nella Real Villa di Castello presso Firenze, nei quali esso vi è figurato e in istato di Fico, e in istato di Fiorone.

Quindi esso deve essere antichissimo in questo paese, sebbene vi sieno dei luoghi ove è cangiato in quello di *Brogiotto Bianco* (nel Pistoiese).

Il nome di *Dottato* si estende nello Stato Romano e nel Regno di Napoli, ove è modificato in quello di *Ottato*. Esso arriva dalla parte di ponente sino a Sarzana e a Pontremoli nella Lunigiana, ove questo Fico è abbondantissimo, e dove produce assai, matura bene, e secca a perfezione.

Il Genovesato è pieno di questi Fichi. Essi vi sono conosciuti sotto molti nomi diversi. Sono detti *Dottati* a Sarzana, *Binelloni* dalla Spezia a Chiavari, *Binelli* e *Fichi di Napoli* in Genova, *Gentili* in Voltri, *Napoletani* in Finale, *Fichi di Calabria* e *Dattaresi* nel resto della Liguria occidentale.

Io non ho trovato questo Fico nè in Piemonte nè nel Milanese, ma ne ho mangiati a Novi sulle falde settentrionali dell'Appennino Ligure, ove è conosciuto sotto il nome di *Gentil-Napoli*, e dove è abbondante e gustoso.

Esso continua in tutte le Colline dell'Appennino Lombardo da Voghera sino a Bologna, e vi è distinto col nome di *Fico della goccia*, o *Fico della goccia d'oro*.

In Piacenza si coltiva ancora nei giardini in Città e nei cortili, e vi produce dei frutti squisiti, i quali rivaleggiano con i *Verdecci* della collina, che sono i Fichi prediletti di tutti quei paesi.

Non so se si ritrovi in Provenza, ove non mi è mai avvenuto di vederlo: So però che non si trova nel nuovo Duhamel, in cui sono descritti e figurati i migliori fichi della Francia meridionale.

Ne ho mangiato in Malaga ed in Alicante, ove sono buoni ed abbondanti, ma non mi rammento il nome che vi ricevono.

Questo Fico è comune nel Levante, ove fornisce l'immensa quantità di Fichi secchi che si vedono nel Commercio.

Esso è il Fico della *Caria* da dove anticamente ne venivano tanti in Grecia, ciò che ha dato luogo al nome *Carica* con cui è distinta la specie del Fico Europeo.

Nel Genovesato se ne coltiva una varietà a frutto picciolo, che non è senza pregio: essa è conosciuta sotto il nome di *Binelletto*, perchè suol gemellare come il Dottato. Le sue forme sono ovate-oblonghe, la sua buccia è liscia e lucente, e la sua polpa gialla, grassa, e zuccherina; ma il suo volume è di metà più piccolo di quello del Dottato, e la sua maturazione è un poco più precoce.

La Ficaia del Dottato ama i luoghi grassi, ma soleggiati, e pare che si presti più che qualunque altra ai climi mediterranei: essa produce moltissimi Fichi e li matura bene. In alcuni paesi, come in Lunigiana, si usa di sbucciare il Fico quando è maturo e passato per pochi minuti al forno si fa disseccare al sole: in altri luoghi, come il Genovesato, si espone al sole senza sbuciarlo e senza passarlo al fuoco. Il sistema della Lunigiana è preferibile nei paesi lontani dal mare o quando l'autunno è umido: quello dei Genovesi è più adatto ai climi caldi e alle stagioni asciutte.

La moltiplicazione del Dottato si fa per *pollone*, per *ramo*, o per *innesto*: il primo di questi metodi è il preferito del Fiorentino: il secondo è il più usitato nei paesi marittimi: il terzo non conviene che quando si hanno delle cattive ficaie in buoni terreni. Questa pianta ama essere rinnovata col taglio: è una pratica proscritta nel Genovesato, ma molto in uso nei paesi della Toscana. Io non entrerò per ora nell'esame dei suoi vantaggi e dei suoi inconvenienti; ma osserverò, che in seguito ai fatti che mi sono caduti sotto gli occhi ho dovuto convincermi, che con questo mezzo si ringioviniscono le piante e si ottengono dei frutti migliori.

_____ *testo trascritto da Isabella Dalla Ragione (Perugia)*

FICO FETIFERO
o **FICO DALL'OSSO**



Il Fico Fetifero

FICUS CARICA *sativa, bifera, folio sæpius quinque-lobato, Grosso oblongo pyriformi fæmineo sterili, cortice partim ex-rubro nigricante, partim virescente, sæpe in se ipso confuse reflexo, monstuoso, Ficu aliquando simplici aliquando grossis simili, magnitudine minori, pulpa dulci melliflua. Vulgo, Fico Fetifero, o Fico dall'Osso.*

Il FICO FETIFERO è un frutto che riunisce alle qualità di un buon fico, uno dei fenomeni più curiosi del *mulismo*.

La pianta è bifera. Sul cominciar della primavera le gemme che si sono formate nel ramo dell'anno antecedente, si aprono parte in messe e parte in frutti.

Le messe si allungano in rami, e si guarniscono nei nodi di nuove gemme e di piccioli fichi che vanno a maturar nell'autunno. I frutti invece ingrossano subito, e maturano dei fichi estivi, ossia dei *floroni*.

Il *Fiorone* del *Fico dall'osso* è un frutto più grosso del *fiorone* del *Fico nero*, e più picciolo di quello del *Datto*: è oblungo, campaniforme, terminato da una coda lunga e sottile, coperto di una buccia nericcia, rigata longitudinalmente da una quantità di coste rilevate, e contenente dentro di sè un corpo carnosio, della stessa natura del fico, spuntante fuori della corona, e che sembra un fico che sta per uscire dall'altro.

È questo il ricettacolo stesso del *fiorone*, che si ripiega al didentro, ove cresce, e cerca di svilupparsi, ma che, potendolo, vi forma come un fico spiegazzato e irregolare, il quale si mostra all'orifizio della corona, che in questo caso è straordinariamente grande, e come aperto.

La polpa di questo *fiorone* è composta, come negli altri fichi muli, d'un involuppo carnosio pieno di miele, e impiantato internamente all'intorno di una quantità di filetti polposi, portanti in punta un granellino vuoto: è dolce e saporita, e fornisce in Agosto dei frutti pregiati quanto i *Fichi neri* e i *Dotti*.

I secondi Fichi non si distinguono dai primi che per la grossezza, che è sempre minore di quella dei *floroni*. Nel resto essi hanno le medesime forme e il medesimo gusto, e presentano gli stessi fenomeni.

Il più singolare fra questi è quello di dare dei frutti di due sorta: gli uni sono semplici, campaniformi, coperti di una buccia verde-giallognola, e striata di violaceo: gli altri sono divisi in due, uno dei quali sembra uscire dalla bocca dell'altro, e aventi perciò due colori diversi. Gli uni e gli altri sono privi di corona sull'occhio, cioè a dire, mancano di quel giro squamoso che distingue in quasi tutte le varietà l'occhio del fico, e così questo resta come aperto, e forma quasi un buco nel quale si distingue un ripiegamento interno della parte carnosia del ricettacolo, la quale in alcuni è internata nel buco, e vi forma come un

concavo, e in altri si contropiega e si mostra all'orifizio dell'occhio quasi un secondo fico che stia per sbocciare dal primo.

I Fichi semplici sono più piccioli, e non annunziano alla vista il fenomeno che contengono, a meno che non si osservino dalla parte dell'occhio: ma i fichi doppi lo annunziano colla loro forma che offre l'aspetto di due fichi, uno sbocciato dal seno dell'altro e lo contengono poi come i semplici nell'incavatura dell'occhio, ossia della corona.

La prima porzione del ricettacolo, che comincia al picciuolo, e termina alla metà del frutto, è del colore del fico semplice, verdastro-giallognolo e screpolata, e finisce con un giro squammoso che abbraccia la seconda porzione, e che sembra un'espansione delle squamme della corona.

La seconda porzione, che comincia dalla metà del frutto, e termina coll'occhio, è più grossa, rigonfia verso la cima, ove s'appiattisce, e coperta di una buccia nero-violacea, che fa un contrasto grazioso con quella dell'altra porzione.

Tali sono all'esteriore i caratteri dei due Fichi che compongono il *Fico Fetifero*: essi si somigliano ancora di più nell'interno. Quando si aprono, si trova che esiste in ambedue sotto dell'occhio un corpo carnosio, che è una prolungazione del ricettacolo ripiegato al didentro, e rivolto in maniera che la sua parte esterna, ossia la buccia, resta interiore, e ne forma il concavo, e la parte interna che contiene la polpa resta rovesciata, e ne forma l'esteriore.

Non è, come si è creduto, un secondo fico che sbuccia dal primo, ma una prolungazione del primo ripiegata entro se stessa, e che, tendendo a crescere e a svilupparsi, e non potendolo, forma come un fico spiegazzato e irregolare, e sembra un aborto.

La polpa di questo corpo informe, che è rivolta al di fuori, si combacia con quella del resto del ricettacolo, ed è quasi priva di granelli, e poco polputa, ed è della stessa natura di quella del resto del frutto. I filetti che la compongono sono sottili, delicati, involti in un miele rossiccio che gli cuopre, e gli rende morbidi, dolci e saporiti.

Non tutti però questi fichi sono sempre mostruosi, nè la proporzione fra i mostruosi e i semplici è sempre la stessa: essa varia di ramo in ramo, e di anno in anno; e lo stesso ramo che in un'annata si cuopre di *Fichi Fetiferi*, non produce nell'anno seguente che dei *Fichi semplici*.

Così si osserva una grande varietà anche nelle forme: tanto il fico esteriore quanto l'interno, presentano in quasi ogni individuo delle combinazioni particolari che si somigliano tutte, ma che non sono mai identiche, variando continuamente o nella proporzione fra l'uno e l'altro, o nel modo con cui si abbracciano, o negli altri accidenti della loro complicazione.

Ecco i veri fenomeni che presenta il *Fico dell'osso*, e che si vedono ancora in alcune altre piante. Essi non erano mai stati osservati con esattezza, e perciò erano stati rappresentati diversamente da quello che sono, e avevano ricevuti dei nomi improprij.

In generale, il corpo carnoso formato nel fico dal ripiegamento del ricettacolo in se medesimo, era stato preso per un altro fico rinchiuso nel primo, e così era stato chiamato col nome di *Fico fetifero*, nome che si dava dagli agronomi a tutti i frutti, che presentano una mostruosità consimile tanto negli agrumi che in altre piante. Io ho verificato che non ve ne è alcuno che contenga realmente un frutto dentro dell'altro, e che in tutti, il fenomeno è semplicemente apparente e prodotto sempre da un'espansione straordinaria del pericarpo, che ripiegato entro se stesso per effetto di un'organizzazione difettosa, e non potendosi estendere, si guazzabuglia confusamente, e vi svolge un corpo informe e spiegazzato che ha l'apparenza di un frutto abortito.

Tale si trova in alcuni Cedri Muli dei così detti *Cedri della China* (CITRUS MEDICA CEDRA FRUCTU MONSTRUOSO. GALL. N. 5) nei limoni descritti dal Volcamerio e dal Ferraris sotto il nome di *fetiferi* e in molti altri. (HESPERIDES J. B. FERRARJ, pag 403. VOLCAMERIUS, HESP. NORIMBERG, etc.)

In tutti si riconosce un'esuberanza di materia vegetativa organizzata irregolarmente e procedente dalla natura del germe che ha data origine alla pianta.

In nessuno si scuopre la concezione di un germe dentro dell'altro, nè la fusione di due germi distinti in una sola massa composta, siccome si è creduto da alcuni fisiologi. (SAGERET, POMOLOGIE PHYSIOLOGIQUE. p. 564. 570. 571. seg.) Sono questi fenomeni, di cui non si ha esempio nella storia dei frutti, e ai quali però non si possono assegnare le piante in questione. La vera causa di queste mostruosità sta nella sproporzione delle molecole elementari sessuali che si combinano nella concezione del germe. Niente di più naturale che un fiore, composto di un ovaio ricco di molecole elementari feminee e rigurgitante di vigore, assorba con avidità le molecole elementari del maschio che si presentano al suo contatto. Se queste gli pervengono con esuberanza, e di *forme e dimensioni* non interamente consimili, le proporzioni della natura ne devono restar alterate, e non si può più far luogo a combinazioni regolari. Si legano allora delle molecole senza una corrispondenza intiera e si legano confusamente: le forze dell'affinità le combinano in tutti i punti, nei quali combaciano; ma essendovene ancora di quelli che non combinano, l'incastro non può aver luogo in tutte le parti, e ne risulta un guazzabuglio che si apre alla vita a malgrado della mostruosità della sua composizione, ma che non può combinare le parti sessuali, e che perciò ha sempre per carattere la

mancanza di fecondità, e per conseguenza un'esuberanza di sostanza vegetativa che tende a svolgersi in qualunque maniera, e che si svolge a capriccio.

Il frutto della Ficaia si presta più di qualunque altro a tali deviazioni dell'ordine normale della generazione. Il talamo di questa specie di frutto è un ricettacolo chiuso nel quale si contiene una quantità grande di fiori di ambi i sessi che non possono dissiparsi all'esterno. Egli nel medesimo tempo può ricevere il poline dei fiori di un altro ricettacolo, perchè la Natura vi ha praticato sulla cima un occhio pel quale si introducono con facilità gli insetti, e con essi il poline dei ricettacoli dai quali sortono.

Ed ecco riunite tutte le condizioni le più proprie per far luogo alla combinazione di un germe mostruoso, il quale poi, confidato alla terra, deve spiegarsi e si spiega in una pianta *mula* che sorprende colle sue anomalie e coi suoi capricci.

Le esperienze che io ho fatto sui fiori, e che ho pubblicate nella mia *Teoria della riproduzione vegetale* non lasciano dubbio sulla verità di questi fatti; e il sistema che ne risulta spiega in un modo luminoso il *mulismo* dei fiori e dei frutti e i fenomeni che lo accompagnano, e così quelli del *Fico fetifero*. Resta solo a spiegarsi l'irregolarità di questi fenomeni e la loro incostanza.

Si concepisce con facilità come i principj elementari dei sessi destinati per la loro *forma* rispettiva ad incastrarsi gli uni negli altri e a fare un solo tutto si perdino senza combinazione ogni qual volta sieno alterate le proporzioni necessarie pel perfetto loro combaciamento.

Si concepisce come, nel caso che queste proporzioni non sieno alterate che leggermente, e solo *in quantità o in dimensione*, il loro incastro avendo luogo in gran parte, si possano ancora combinare degli esseri organici capaci di vita sebbene mostruosi.

Si concepisce ancora come in questa combinazione sforzata ed imperfetta, gli organi della generazione, sia perchè si compongano di molecole proprie esigenti un'omogeneità totale, sia per altre cagioni, debbano essere i più ritrosi a legarsi e perciò i più frequenti a mancare.

Si concepisce finalmente, come, mancando gli organi della riproduzione, la sostanza destinata ad esservi elaborata e ad esserne emessa debba sfogarsi in qualche altro modo, e svolgendosi in altre parti contigue, formi la doppiezza dei fiori e la mostruosità dei frutti e altri scherzi simili.

Ma non si comprende come un germe concepito in questo modo e portante un'organizzazione mostruosa, possa produrre dei fiori e dei frutti di forme fra loro diverse, e variarli e alternarli a capriccio, e sospenderne e riprenderne la produzione ad intervalli lunghi ed indeterminati. È questo un mistero che la sagacità e le meditazioni del

filosofo non giungeranno forse a spiegare giammai. Pure tali fatti si presentano sovente ai nostri occhi, ed è ben certo che sono sempre compagni del *mulismo* e che perciò devono essere prodotti dalle medesime cause.

Così l'*Arancio di Bizzaria* (CITRUS AURANTIUM INDICUM LIMOCITRATUM. GALL. n. 29.) produce dei *cedri* puri, (CITRUS MEDICA CEDRA ETC. V. GALL. n. 1.) delle *Arancie-forti* pure (CITRUS AURANTIUM INDICUM VULGARE FRUCTU ACIDO. GALL. n. 17.) e dei miscugli dei due variati in cento forme diverse, e gli produce senza regolarità, sbocciando nei medesimi rami un fiore di cedro dalla messa ove è uscito il fiore d'Arancio o di Bizzaria, e così viceversa cangiando ogni anno di produzione e di capriccio.

Ho osservato lo stesso disordine nei *Limoni cornicolati* (AURANTIUM CORNICOLATUM. GALL. p. 169.) nell'*Arancio violetto* (CITRUS AURANTIUM INDICUM ... FRUCTU VIOLACEO. GALL. p. 27.) e in due Bizzarie singolari che ho ottenute di seme, cioè nel *Limone tubercolato* e nella *Melarosa fetifera*. Così nei fiori di giardino si vedono spesso variare da un anno all'altro i colori, i quali ricompariscono in seguito o restano stazionarij per molti anni, e che qualche volta si spiegano ancora in modo diverso in due fiori contemporanei usciti sul medesimo ramo.

Ciò succede spessissimo nelle Viole o Garofani e nelle Ortensie, che alcuni giardinieri hanno preteso di render cerulee con delle inaffiature artificiali, ma che lo vengono da se medesime cangiando il ceruleo in rosso e il rosso in ceruleo e nelle sue gradazioni senz'alcun artificio, e solo in virtù dell'organizzazione primitiva che ha ricevuta questo *mulo* nella sua concezione e in certe date località e circostanze.

Anche la *doppiezza*, ossia la trasformazione delle parti sessuali in petali, è soggetta a delle variazioni. Io che l'ho ottenuta tante volte in diverse specie di fiori, cumulando una quantità di polini diversi in un solo ovaio, ho osservato che neppure essa è costante, vedendosi qualche volta delle piante, che hanno dati per molti anni dei fiori doppij, insemplificare improvvisamente e darne dei semidoppij, o anche degli intieramente semplici: ma ho rimarcato che appunto dalle ovaie di questi semplici straordinarij, e più ancora dai semidoppij si ottengono colla cumolazione dei polini i semi più singolari di varietà stradoppie, e specialmente i *proliferi*. Ora, se quest'incostanza di organizzazione e di forme è sempre compagna delle mostruosità che produce la sproporzione degli elementi sessuali, essa ne deve essere egualmente un effetto.

Vi sono dei Fisiologi (SAGERET, POMOLOGIE PHYSIOLOGIQUE, pag. 565 etc.) che la deducono dal principio dell'*Atavismo*, e credono che certi caratteri che si manifestano improvvisamente nella fruttificazione di una pianta che non gli aveva mai offerti

antecedentemente, siano dovuti allo sviluppo di una qualità propria ad un avo o a bisavo *restata occulta sino a quel momento, ma conservata intatta a traverso di tante generazioni.*

È questa una teoria che a priva vista ha qualche cosa di specioso: ma se si mette alla prova di un'analisi severa, si riconosce facilmente che non può essere conciliata colla ragione.

È difficile il concepire cosa sia questa sostanza *avita*, e come possa esistere occulta, e perciò in istato di non combinazione in un germe che non passa tutto fatto di pianta in pianta, ma che si concepisce *ex novo* ogni volta per una combinazione di principj elementari determinati, e molto meno come si svolga poi e si assimili all'embrione, modificandolo nella sua essenza, e ritorni a sparire e ricomparire a capriccio. Sono idee che lo spirito non può cogliere, perchè implicano contraddizione.

Se però si spogli l'ipotesi di simili astrazioni, e si riduca a termini più semplici e più conformi alla vera teoria della generazione, allora l'*atavismo* può essere ammesso, e sino ad un certo segno anche spiegato.

Due sono le sorta di piante alle quali si è applicato tale sistema, le *varietà* cioè, e le *ibride*.

Noi intendiamo per *ibride* le piante che provengono dalla combinazione di due specie diverse nella concezione, come sono fra gli animali il prodotto del cavallo e dell'asino, e fra i vegetali il *Pesco Mandorlo*, l'*Arancio di Bizzaria*, e forse alcuni altri.

In queste, perchè si faccia luogo all'*atavismo*, bisogna che si diano delle *ibride* di *ibride*, nè credo che ve ne sia ancora alcun esempio: se ne esistessero, la seconda generazione porterebbe il miscuglio di quattro diversi caratteri, perchè esistenti già tutti quattro nei due autori *ibridi*; e quest'*atavismo* costante e uniforme, si perpetuerebbe colle medesime leggi in tutte le generazioni senz'interruzione e senza capriccio.

È dunque nelle *varietà* che bisogna esaminar l'*atavismo*.

Io intendo per *varietà* gli individui di una medesima specie che si producono in ogni generazione, mediante l'unione de' sessi, e che non si conservano nè si moltiplicano che con i mezzi artificiali che la natura ha lasciati a disposizione dell'arte.

Le differenze, che distinguono le *varietà* o sono regolari, e si riducono a semplici fisionomie, o sono mostruose, e allora sono irregolarità di cui si può cercare la causa, ma che non possono essere dimostrate, perchè ciò che è fuori regola, non può essere spiegato colle regole.

L'*atavismo* nelle fisionomie pare riconosciuto da tutti: esso però non è che la disposizione naturale di un corpo organizzato a ripetere nella generazione dei figli le combinazioni che hanno avuto luogo in quella

del padre o dell'avo, senza però ch'esse possano essere mai nè necessarie nè identiche.

Così le proporzioni dei principj sessuali che si combinano nel fiore di un Fico bianco, dal quale in regola non nascono che delle ficaie a frutto bianco, possono dar esistenza a una ficaia a frutto nero o rosso, e differente dal padre in molti accidenti.

Questa nuova fisionomia combinata in questo nuovo individuo, si ripete ordinariamente nei figli, senza risentirsi di quella dell'avo, ma può pure variare per effetto di una nuova proporzione negli elementi della concezione, e può ritornare ai colori del padre e a quelli dell'avo, o distaccarsene ancora maggiormente, o mischiarsi col colore di un fratello o di un cugino, e formar dei composti più o meno nuovi secondo che il caso e le circostanze ne dispongono le proporzioni.

In questi casi è probabile che i principj elementari che combinano i germi, omogenei in tutti gli individui di ogni specie nella *sostanza* e nelle *forme*, si distinguano poi in ciascuno per le *dimensioni*, e concorrano con tale differenza a quella varietà infinita di combinazioni che caratterizzano gli esseri organici.

Quando si verifica il concorso di questa seconda causa di complicazioni, l'organizzazione del padre può avere una grande influenza sopra le differenze di dimensione nei principj elementari che combinano il figlio, e per esso in quei del nipote, e conservare così delle fisionomie di famiglia, e dar luogo poi coi loro incrociamenti a quella specie di falso *ibridismo* che è stato confuso col vero, prendendo le *razze* per *specie*, e di cui abbiamo degli esempj interessantissimi nelle belle e delicate esperienze del Sig. *Duchesne* sulle Fragole, del Sig. *Kochreuther* sulle Nicotiane, del Sig. *Sageret* sui Meloni, e dei Sigg. *Knight* e *Herbert* sopra altre piante.

Tutto questo però esclude l'esistenza nel germe o nella pianta che ne proviene, di una sostanza qualunque isolata o di qualunque qualità occulta, e riduce il fenomeno ai veri principj.

I mostri escono di loro natura da queste teorie, perchè essendo effetto del disordine, non possono essere ricercati nell'ordine; ma è dimostrato che dipendono tutti o dall'alterazione delle proporzioni fra i sessi nella loro concezione, o da *differenza di forme* nei principj elementari quando si tratta di *specie diverse*, o da *differenza di dimensioni* quando si tratta di *varietà*.

Sono queste le tre vere cagioni di questi fenomeni. Non mi tratterò a confutare l'opinione di coloro che attribuiscono le mostruosità vegetali a cause estranee alla loro organizzazione originaria, quali sono *l'epoca della seminazione, e i differenti processi della coltura* (SAGERET, POMOL. PHYSIOL. p. 559).

Io ho già dimostrata la debolezza di tale sistema nel mio Trattato sulla riproduzione vegetale, e ho stabilita la mia nuova teoria in un modo decisivo coll'applicazione che ne ho fatta agli agrumi nel mio Trattato sul *citrus*, e al Fico nella parte scientifica della Pomona.

È vero che malgrado l'evidenza dei miei raziocinj, l'opinione contraria si riproduce ancora da uomini dotti e nel seno di Società scientifiche di prima sfera, e che vi si riproduce con un apparato più scientifico, sostituendo al sistema della fecondazione quello *meno romantico di un estensione di tessuto di una madre che precede*, e spiegando la mancanza di organi sessuali, e la soprabbondanza di altre parti colla creazione di *una suscettibilità al cambiamento tendente a far divenir gli organi suddetti quello che sono in fondo, cioè delle foglie sforzate (reduites), e delle gemme terminali prodotte per estensione dai tessuti proprj della pianta madre.* (Si veda ANNALES D'HORTICULTURE DE PARIS, LIVRAISON 37, SETTEMBRE 1830, pag. 144, 152, 153, etc.). Ma è vero pure che nessuno sin ora si è accinto a confutare quanto ho pubblicato io su questo argomento. Sino a che non si distrugga la verità dei fatti che ho esposti, e che formano la base dei miei principj, il mio sistema resterà sempre il più semplice, e il solo capace a spiegare i misteri delle mostruosità vegetali.

Il *Fico fetifero* è conosciuto in Piemonte sotto la denominazione di *Fico dall'osso*: ei deve questo nome alla durezza della porzione ripiegata al di dentro, la quale, essendo formata per la maggior parte di buccia, e non acquistando mai la maturità del resto del frutto, ha dato luogo a vedervi una certa analogia col nocciolo dei frutti, il quale nella lingua volgare, riceve il nome di *osso*.

Il fenomeno che presenta questa pianta, può avere influito ad estenderne la coltivazione presso i curiosi, ma vi hanno avuto parte ancora sicuramente le sue qualità, come frutto. Malgrado la sua mostruosità ei contiene una polpa gentile e saporita, e gareggia coi migliori fichi del Piemonte. Si trova quasi da per tutto sul pendio meridionale delle Alpi, e specialmente in Saluzzo, da dove io ho avuta la pianta che coltivo in Finale.

Il *Beccafico* (MOTACILLA FICEDULA. LIN.) si piace in tutti i fichi, e non credo che abbia alcuna preferenza per il *fetifero*. Ciò non ostante, avendo trovato uno di questi uccelli sopra i suoi rami, quando ne faceva eseguire il disegno, ho profittato della circostanza per farvelo dipingere. Dopo di aver fatto conoscere gli insetti che vivono su questa pianta, era ben giusto che dicessi una parola di un uccello che se ne pasce senza gran danno, e che ha preso il nome dal suo gusto per i fichi.

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

FICO GENTILE



Il Fico Gentile

FICUS CARICA SATIVA *Unifera Præcox, ficu medio campaniformi fæmineo sterili, cortice nitido lutescente, pulpa subflava melliflua, gustu suavissimo. Vulgo Fico Gentile.*

Ficus Tiburtina. PLIN. lib. 5. c. 18.

Gentilium. ALDROV. p. 430.

Gentili sublutei. TANAR. *presso Aldrov.*

Fichi Gentili Bianchi. MICHELI M. p. 140.

Gentili. QUADRI della R. V. di Castello n. 10.

Fichi Dori. TRINCI.

IL FICO GENTILE è una Ficaja che merita veramente il nome che porta.

La sua Pianta viene assai grande, e le messe, che non ingrossano molto, sono dritte, brancute e raccolte.

La Foglia è larga e tribolata, e il suo verde prende una tinta di giallognolo che l'assomiglia a quella del *Brogiotto Genovese* e del *Sanguinello di Pisa*.

Il suo Fiorone è oblungo, ovato alla cima, rigonfio nel corpo, e degradante appena presso al peduncolo ove finisce quasi senza collo.

La sua buccia è sottile, di un bel canarino, quasi liscia come quella del *Dottato*, screpolata longitudinalmente nella maturità e facile a staccarsi dal pieno.

La polpa è grassa, mielosa, di un giallo sfumato di roseo, e di un gusto squisito: essa non ha punto di caustico, ma è fina, gentile, e ha quasi la leggerezza di quella del *Pissalutto*.

Il Fico Gentile non matura che de' Fioroni, ma ne getta moltissimi, e li porta tutti a perfezione: essi succedono ai *Bitontoni*, ed ai *San-Pieri*, e provvedono le tavole per quasi due mesi, maturando tutti successivamente sino al più picciolo.

Io non conosco Fiorone alcuno che lo eguagli in fecondità, in bellezza, in delicatezza, ed in sapore: esso si può chiamare il *Brogiotto d'estate*, perchè primeggia fra i Fioroni come il *Brogiotto* primeggia fra i Fichi.

Il Fico Gentile è unifero, ma non perciò lascia di gettare dei fichi serotini: essi spuntano in Luglio sulle gemme delle messe novelle, ma vengono appena dalla grossezza di un *Fico Datilino*, e poi si sconciano, avvizziscono, e cadono: questi frutti consistono in una buccia fongosa che forma come una borsa, ma vuota di polpa e di miele, e solo coperta nella parete interiore di una peluria bianchiccia composta di filetti sottilissimi che sono i rudimenti dei fiori che abortiscono.

Egli è a lato della cicatrice lasciata da questi aborti caduchi, che si forma la gemma dei Fioroni dell'anno seguente, la quale ingrossa in

autunno, si perfeziona nell'inverno, e sboccia in primavera colle messe novelle per maturar nella state.

Tale è il Fico Gentile: esso è abundantissimo nel Regno di Napoli, nello Stato Romano, e nella Toscana, e riceve dappertutto il medesimo nome. In alcuni luoghi è conosciuto ancora sotto il nome di *Fico d'oro*, come nel Lucchese, nel Pistoiese, e nella Lunigiana.

È una cosa ben singolare che questa varietà non passi al di là della Magra. Il Genovesato non conosce ancora questa Ficaja: ve ne sono ora alcune piante in Genova nella Villa Giustiniani-Cambiaso in Albaro, e nei poderi del March. Ipolito Durazzo, sommo conoscitore delle Scienze Botaniche e grande Pomologo, ma non è che un acquisto recente. Il Fico Gentile è sconosciuto nelle due Riviere e nella Provenza, nè mai ne ho veduto in Malaga e in Cadice, ove mi sono trovato nella stagione dei Fioroni: esso però è passato al di là dell'Appennino, e si trova in abbondanza nel Bolognese e nei paesi vicini, e vi riceve egualmente il nome di *Fico Gentile*.

Io non lo trovo con questo nome nel Mattioli, ma lo trovo in Aldrovandi, nel Tanara, nel Porta, nel Trinci, nel Micheli, e nei Quadri della R. Villa di Castello.

Pare che sia il *Fico Tiburtino* di Plinio, il quale dice che è uno dei più primaticci e dei più pregiati.

Ama un terreno grasso e fresco, e preferisce il piano alla collina. Si moltiplica di *Talea* come gli altri fichi, ma è facile l'averlo di *Pollone*, perchè ne getta moltissimi.

Io ho osservato in questo Fico un fenomeno singolarissimo, il quale ha dell'analogia con quello della *Proliferazione*. (vedi Teoria della Rip. Veget. p. 112. e Trattato sul Fico pag. 26.)

Stavo scegliendo in una pianta il ramo che ho fatto figurare nella tavola annessa, quando mi si presentò un Fiorone maturo, che pareva come coronato: mi affrettai di farlo disegnare ancor esso, e di farne la descrizione.

Ecco quale l'ho veduto nell'esame che ne feci.

Il Fico conteneva nel suo interno un pieno di fiori feminei polposi, e involuppati del solito miele; ma ne aveva una zona sotto dell'occhio, che era senza miele, e della natura di quella del Fico selvatico.

I pedicelli floriferi, che formavano questa zona, e che vi componevano un cerchio immediatamente intorno dell'occhio, sviluppavano in quest'individuo una forza di vegetazione così straordinaria, che invece di pendere verso del concavo del frutto, si ritorcevano all'insù; e sbocciando fuori dell'occhio, che si allargava, vi formavano come un ciuffetto, che lo coronava in un modo grazioso.

Questi pedicelli, che nel Fico Caprifico sono pellicolari e portano il fiore maschio, e che nei Fichi Muli sono polposi e feminei, offrivano in

questo Fiorone un'organizzazione indeterminata, che non annunciava verun sesso, ed erano privi della polposità propria del Fico Mulo, sviluppandosi in tanti filetti gialli e pellicolari somiglianti a quelli dei Caprifichi.

Io ho avuto occasione in seguito di osservare lo stesso fenomeno nel Caprifico, e con delle circostanze anche più singolari.

Il Lettore ne troverà la descrizione nel Trattato sul Fico.

testo trascritto da Grazia Mendaro (Finale Ligure, Savona)

FICO MELOGRANO o San Germano



Il Fico Melograno

FICUS *carica sativa unifera serotina, folio-ter-quinquelobato; Ficu medio, ovato, fæmineo, sterili; cortice irregulariter lacero e viridi violaceo; pulpa rubente, melliflua, gustu dulci. Vulgo, Fico Melagrano, o Fico di san Francesco.*

IL FICO MELOGRANO è un fico di second'ordine, ma ha delle qualità particolari, che lo raccomandano al coltivatore.

L'albero prende molta estensione, e si allarga più che non s'innalza: la foglia è grande, per lo più trilobata e a lobi corti ed ottusi.

Non produce fioroni, ma è fecondo di fichi Autunnali, che si distinguono dal comune dei fichi per la bellezza, per la bontà, e per la proprietà di maturare tutti.

Sono ovati, della grossezza dei Dottati, ma un poco meno distesi, coperti di una buccia verde-violacea, che si screpola in tutti i sensi, e che nella maturità sembra screziata da una quantità di righe irregolari, che compariscono bianche, perchè lasciano trasparire il paranchima interiore che avvolge la polpa. Queste righe sono rilevate e rilevano reciprocamente il violaceo vivo, che cuopre l'epidermide, il quale si carica in proporzione che arriva al massimo della maturità.

La polpa è grassa, formata di filetti minutissimi, involta di un mele denso, il cui colore rosso sanguigno s'assomiglia al rosso del melagrano, e ha un gusto vivo e saporito.

Il *Fico Melagrano* comincia a maturare sulla fine di Agosto, ed è nella massima produzione in Settembre: ordinariamente sul cadere di questo mese non gli resta più alcun frutto, perchè quelli che mette maturano tutti in 15 a 20 giorni: se il tempo corre morbido e caldo, essi acquistano un grado di perfezione, che li mette al pari di qualunque altro fico, all'eccezione dei due *Brogiotti*, del *Pissalutto* del *Dottato* e dell'*Albo*. Se poi le piogge si succedono con frequenza, allora esso si apre prima di acquistare la maturità, ed è perduto. Quando però è favorito dalla stagione, non solo riesce un buon fico da tavola, ma secca assai bene e conserva in tale stato una morbidezza e un pastoso che gli è particolare.

Il *Fico Melagrano* non è conosciuto nell'interno dell'Italia, se pure non è lo stesso che il *Fico Papale* dei Romani .

Si trova in abbondanza nella Riviera occidentale di Genova, e vi riceve dei nomi diversi. In Finale è noto sotto il nome di *Fico Unico*: in Alassio è detto *Fico di Spagna*: gli Albinganesi lo chiamano *Fico Robado*, nome che si estende fino alla valle dell'Arossia: ritorna a ricevere quello di *Unico* al Porto-Maurizio, e prende in seguito quello di *Fico Melagrano*: i Nizzarda lo distinguono col nome di *Fico di San Francesco*: ei conserva il medesimo nome in Antibo e in parte della

Provenza: forse è la *Figue Cordeliere* della Linguadoca: nel Regno di Valenza ne ho veduta una varietà che lo somiglia molto, e che potrebbe essere lo stesso.

La coltura che esige è comune a tutti i fichi: ama un terreno grasso e morbido, e una temperatura umida e dolce. Senza queste condizioni i suoi frutti non maturano, o maturano male.

testo trascritto da Eugenia Fera (Merano, Bolzano)

FICO MONACO
o FICO DELLA LUNIGIANA



Il Fico Monaco

FICUS *carica sativa, bifera, folio magno vix-lobato, lobis amplis obtusis; grosso oblongo, ovoidali, fæmineo sterili, cortice virescente, albisque maculis punctato; pulpa violacea, melliflua, gustu suavissimo; Ficu minori, campaniformi, in vertice compresso, cortice virescente, pulpa intense-rubente, crassa, dulcissima, maturatione serotina. Vulgo, Fico Monaco.*

Il MONACO è il Fico privilegiato della Lunigiana, e merita per tutti i riguardi di tenere uno dei principali posti fra i Fichi Italiani. La pianta è bifera, ed è una delle più grandi dopo quelle dei due Brogiotti: le foglie sono larghe, appena lobate, e a lobi ottusi: le messe grosse, diritte, e a nodi spessi e rilevati: i frutti mediocri abbondanti e squisiti.

Quelli che si sviluppano nella messa dell'anno al suo formarsi sono sessili, campaniformi, compressi alla corona come i Brogiotti, e maturano nell'Autunno.

La loro buccia è verdastra, dura, e solita ad avvizzire nella maturità, come quella dei Robadi: la polpa è densa, colorita di un rosso acceso, dolcissima, ma di un dolce caustico, ossia col sapore del latte di fico. Maturano tardi ed esigono un'esposizione calda e un buon autunno, senza di che non acquistano tutta la loro perfezione: quando l'ottengono, figurano bene sulle mense come fichi freschi, ma riescono anche meglio disseccati al sole, conservando in questo stato della morbidezza e del pastoso.

Tali sono i fichi autunnali del Monaco: essi escono in abbondanza nella cacciata dell'anno, ma non maturano che nelle prime gemme: le ultime o non ne mettono, o li abbandonano prima che ingrossino: esse invece producono nell'anno successivo i fichi estivi, conosciuti col nome di *Fioroni*, e sono quelli che formano il pregio principale di questa varietà.

Il Fico estivo del *Monaco* è oblungo, ovale alla corona, allungato al collo, e quasi sessile: la sua buccia è verdastra, punteggiata di bianco, e di un tessuto molle e carnoso che si colora di violaceo nell'interno come nel fiorone del *Dottato*. La polpa, fina, mielosa, delicata, e di un sapore squisito, non la cede in bontà che al *Gentile*. Poche Ficaie sono così abbondanti di fioroni quanto il *Monaco*, ma quest'abbondanza è maggiore nei paesi interni che sulle coste marittime. In Pontremoli il *Monaco* fornisce una quantità di fioroni quasi eguale a quella dei *Gentili*, e matura pochi fichi: in Finale i Fichi sono più abbondanti che i fioroni. Io non ho veduto il *Monaco* che nella Lunigiana: pare che sia originario di quel paese. Ora però si va estendendo, ed io ne possiedo già molte piante. Quella che ha fornito il campione pel disegno, che accompagna questa descrizione, vive in Genova nella villetta Cambiaso,

ai Cappuccini, ove è stata piantata dal Cardinale Spina, che la fece venir di Sarzana.

testo trascritto da Flavio Menardi (Finale Ligure, Savona)

FICO PARADISO



Il Fico Paradiso

FICUS CARICA BIFERA, *grosso, oblongo, cortice virescente, polpa circum violacea interne ex-albo-rubente melliflua suavissima, Ficu parvo aenophoriformi, cortice lutescente, pulpa molli insipida. Vulgo, Fico Paradiso*

Il FICO PARADISO è una ficaia pregiata per i Fioroni. L'albero è mediocre. I suoi rami sono sottili, e hanno i nodi così distanti fra loro che compariscono lunghi e nudi, ciò che dà alla testa della pianta un aspetto irregolare e sparso che la somiglia a quella del *Caronchino* e la distingue da quasi tutte le altre Ficaie.

I fioroni sono lunghi e di una grossezza mediocre: la loro buccia è verde, picchiettata di bianco. Il paranchima che circonda la polpa e il giro esterno della polpa medesima sono violacei come quelli del fiorone del *Dottato*: l'interno della polpa è bianco, velato di un leggerissimo rosso e involto da un miele delicato e soave che gli rende squisiti. Essi somigliano tanto a quelli del *Monaco*, che staccati dalla pianta quasi non si distinguono.

I Fichi autunnali hanno una forma diversa: sono piccioli fiaschiformi, di buccia sottilissima, colorita di un bel giallo cereo, di polpa bianca appena sfumata di rosso, molle, dilicata senza caustico ma di poco sapore. Essi somigliano un poco al *Fico Troiano*, ma sono più gialli e più lunghi: alla vista si prenderebbero per *Pissalutti*. Maturano in Settembre e durano poco.

Il *Fico Paradiso* è un Fiorone Napoletano: è passato nel Genovesato da poco tempo. Se ne vedono nella Valle di Bisagno presso Genova, e specialmente nella *Villa Imperiali* all'*Albero d'oro*, e vi sono conosciuti sotto il nome di *Paradisi*.

Sono rari nelle due Riviere, e non l'ho veduti che al Porto-Maurizio, ove ricevono il nome di *Fichi di Berio*. Gli credo sconosciuti in Francia, nel territorio di Nizza e in Toscana.

La forma dell'albero lo rende di poco prodotto, perchè i suoi rami sono così radi e così sparsi che occupano molto spazio e portano poche messe.

A malgrado di tale difetto è una varietà da coltivarsi perchè i suoi fioroni non mancano mai e sono squisiti.

I *Gentili* sono forse i soli che gli superino in bontà e i *Monaci* e i *San-Pieri minori* (*Fichi Mori*, o *Moreni* dei Genovesi) i soli che gli pareggino.

Non valuto in questo confronto quegli del *Dottato* e quelli del *Caronchino bianco* perché ne portano di rado e non si possono considerare come piante a frutto estivo. Tutte le altre Ficaie di questa classe non vagliono il *Fico Paradiso*.

testo trascritto da Vitaliano Biondi (Reggio Emilia)

FICO PISSALUTTO



Il Fico Pissalutto

FICUS CARICA SATIVA *unifera serotina, Ficu medio cucurbitiformi fæmineo sterili, cortice nitido tenuissimo eleganter lutescente, pulpa rubente melifua delicatissima gustu suavissimo. Vulgo Fico Pissalutto.*

Serendæ sunt autem præcipue Livianæ. COLUM. l. 5. c. 10.

Ficus Liviana PLIN.

IL PISSALUTTO è il più gentile dei Fichi.

La sua Pianta prende una grandezza mezzana, e i suoi rami sono raccolti e vigorosi, sebbene non sieno nè così grossi nè così brancuti come quelli del *Dottato*.

Le foglie, per lo più trilobate, hanno i lobi pronunziati, ma larghi ed ottusi: il loro verde, vivace nei terreni freschi, si scolora nei luoghi aprichi, e prende una tinta di pallido, che dà nel giallognolo, e che in ciò le assomiglia a quelle del *Brogiotto-bianco*.

Il frutto è bislungo, ovato sulla cima, degradante verso la coda, la quale si allunga in un collo molto aggraziato, e che lo foggia a zucchetta; la sua grossezza è all'incirca la metà di quella del *Dottato*.

La buccia è sottile, nitida, e tinta di un verdastro slavato, il quale nei luoghi aprichi si cangia in un canarino chiaro, proprio del Pissalutto, e che ne forma il carattere.

Essa si conserva nitida e tesa sino alla piena maturità, ma se il Fico passa il suo punto, si avvizza allora al colore del Sole, e prende una tinta di livido scuro che la rende meno elegante, ma che è l'annuncio di quella concentrazione della sostanza mielosa che rende questo frutto come candito: in questo stato essa non si stacca più dalla polpa con cui s'immedesima: se poi si coglie il frutto nel punto di una giusta maturità, allora la buccia si presta a separarsi malgrado la sua sottigliezza, e il pieno, che resta appena velato dallo strato leggerissimo di paranchima bianco che vi rimane ad avvolgerlo, si conserva ciò non ostante intiero ed unito.

La polpa è gialla del miele in cui nuota: questo però è di una sostanza così leggiera, e i pedicelli che avvolge sono di un tessuto così gentile, che essa si scioglie entro la bocca, senza impastarla, e solletica graziosamente il palato senza irritarlo.

Non è perciò che manchi di sapore, ma questo è grazioso, e non sente punto del caustico proprio dei fichi, nè di quel dolce rinforzato che produce al palato una certa vellicazione che chiamiamo *calore*. In somma il Pissalutto è il più leggero di tutti i fichi, ed è quello che sazia di meno, e di cui si possa mangiare con più intemperanza senza pericolo.

Il colore della polpa è un rosso vinoso che la somiglia un poco a quella del *Rubado*; e questa circostanza è ben singolare, poichè in generale l'intensità del colore nei Fichi risponde alla forza del gusto, sicchè i più bianchi sono sempre i più gentili, e i più coloriti sono i più caustici.

La maturazione del Pissalutto comincia sulla fine di Agosto, e continua tutto il Settembre. È uno dei Fichi i più precoci ed uno dei primi a finire, perchè teme i freddi autunnali: quindi esso è quello che fornisce le tavole dopo dell'*Albicello*, del *Binelletto*, e di alcuni altri di poco pregio, ed è seguito dal *Dottato*, dal *Rubado*, e dai due *Brogiotti*.

Il Pissalutto non è solo un Fico da tavola: è ancora uno dei fichi i più squisiti in istato di frutto secco, ed uno dei più proprj a ricevere questa preparazione, sia per la stagione in cui matura, sia ancora per la polposità e la dolcezza del suo pieno, e per la sottigliezza della buccia la quale appena vi si riconosce.

Il Pissalutto secco gareggia col *Fico Marsigliese*, col *Dottato*, col *Brogiotto bianco* del Genovesato, e coi *Donicàli*; esso è ricercatissimo per le tavole di lusso, ma non è abbondante, e si trova poco nel commercio. Il paese che ne fornisce di più, e che ha fama di fornirli migliori, è il Ventimigliese nella Liguria Occidentale.

Il Pissalutto è comunissimo in tutto il Genovesato, e non è conosciuto in Toscana. Il primo paese ove si trovi è il Sarzanese, da dove poi continua lungo la Riviera orientale sino a Genova, e di là sino a Nizza, conservando sempre il medesimo nome, ed aumentando di pregio e di bontà in proporzione che si avvanza verso i paesi più caldi: esso forma in tutto quel littorale un oggetto importante di prodotto, e pel consumo interno e pel commercio.

La coltura che domanda questo Fico è presso a poco la medesima di quella che conviene al *Dottato*. Il Pissalutto però pare più delicato e più amante dell'aria di mare: se è in luogo basso, o internato, i suoi frutti restano insipidi, ma se è posto in luogo aprico e sul littorale, essi acquistano un sapore che li rende squisiti: bisogna però che alla situazione aperta e marittima vi si unisca un terreno grasso e sostanzioso, perchè in caso contrario la mancanza di nutrimento produrrebbe il medesimo effetto che la mancanza di calore.

Il Pissalutto è sempre unifero: è rarissimo il vederlo gettare dei Fioroni, e, se ne getta, essi annebbiano, o per meglio dire non allegano, e cadono prima di prendere un mezzo sviluppo.

Egli invece matura a perfezione i Fichi serotini, meno quei pochi che sono sorpresi dai freddi autunnali, i quali li rendono insipidi, o ne arrestano la maturità.

Questa varietà è abbondante nell'Isola di Corsica e nella Sardegna, e vi porta il nome di *Pissalutto*: io la credo coltivata nello Stato Romano e

nel Regno di Napoli, sebbene con un nome diverso: gli Antichi la conoscevano sotto il nome di *Fico Liviano*. Columella l'annovera fra le razze le più pregiate dei suoi tempi, e Plinio dice che il suo frutto è uno dei più propri a seccare.

Il Pissalutto merita di essere propagato, ed io credo che riuscirebbe a perfezione nelle calde regioni del Pisano, e in tutta la Toscana marittima.

Nel Genovesato se ne coltiva una varietà chiamata *Pissalutto nero*. È questo un fico che ha la medesima grossezza e quasi le medesime forme del *Bianco*, ma è un poco meno allungato: la sua buccia nitida e sottile, è violacea e screpolata, e la sua polpa leggiera e gentile, ha un poco meno di zuccherino. Anche questo è un fico di molto pregio.

testo trascritto da Giacomo Nervi (Toirano, Savona)

FICO PORTOGHESE



Il Fico Portoghese

FICUS *carica sativa unifera præcox, folio mædio regulariter quinque-lobato, Ficu magno ænophoriformi fæmineo sterili, cortice ex viridi-rubescente in maturitate lacero, pulpa crassa candida roseo melle natante, floribus maximis carnosis. Vulgo, Fico Portoghese.*

IL FICO PORTOGHESE è una delle varietà più feconde tra i fichi estivi.

La pianta è di una grandezza mezzana, le messe corte e sottili, le foglie piccole, e per lo più quinque-lobate.

I Frutti sono grossi, oblonghi, fiaschiformi, e terminati da un collo lungo e sottile.

La loro buccia, verde-giallastra nel fondo e velata da una sfumatura di violaceo rosso, è listata longitudinalmente da alcune piccole screpolature, che lasciano apparire il colorito del pieno, il quale fa un contrasto grazioso con quel della buccia, e che spicca singolarmente. Essa è molle, sottile, e si distacca con facilità.

La polpa, avvolta in un paranchima carnoso e delicato, presenta una quantità di fiorellini straordinariamente grossi e polposi, i quali biancheggiano entro di un miele fluidissimo, colorito di un rosso assai vivo, e che riceve del risalto dal candore dei pedicelli del calice.

L'abbondanza di questa polpa, la grossezza e la carnosità dei fiorellini, che la compongono, e la fluidità del miele, in cui nuotano, dà a questo Fiorone una morbidezza che lo rende gentile e gradito, ma che non è accompagnata da un sapore abbastanza rilevato per farlo gareggiare coi Fioroni di primo rango. Non lascia però di essere pregevole e per la sua precocità, maturando fra i primi in Luglio, e per l'abbondanza del suo prodotto, che non fallisce quasi mai, e che matura a perfezione.

Questa pianta di sua natura estiva, getta ancora dei fichi, ma essi non prosperano; e nell'avvicinarsi dell'autunno poco dopo la maturazione dei Fioroni si sconciano e cadono senza maturare.

Il Fico Portoghese è uno dei più comuni in Toscana, e specialmente nel Fiorentino. Esso figura nei quadri della R. Villa di Castello al N. 17 sotto il nome di *Lampas Portoghese*.

Io non l'ho veduto nell'appennino Lombardo, nè sul Milanese, e non l'ho saputo riconoscere fra le Ficaie che ho osservate nella Romagna, nell'Umbria, e nei contorni di Roma. Esso è sconosciuto nel Genovesato ed in Provenza. Il solo paese, ove mi è sembrato di trovarlo, è il Padovano. A dir vero non ho potuto ben esaminare la varietà a cui sembra che possa rapportarsi per determinarne l'identità; ma è certo

che il Fiorone, che i Padovani conoscono sotto il nome di *Brogiotto*, ha una somiglianza così grande con questo che fa illusione.

In ogni modo il Fico Portoghese merita di essere propagato, e non producendo che Fioroni, è da credere che debba prosperare non solo nei paesi marittimi come il Genovesato e la Romagna, ma ancora sui laghi della Lombardia, sulle belle colline del Piacentino, del Milanese e dello Stato Veneto.

testo trascritto da Mimma Pallavicini (Donato, Biella)

FICO REGINA



Il Fico Regina

FICUS CARICA SATIVA, *unifera, serotina, folio quinque-lobato, Fico magno, oblongo, ovoidali, fæmineo sterili, cortice partim virescente partim violaceo, pulpa crassa, purpurea, melliflua, gustu suavissima. Vulgo, Fico Regina.*

IL FICO REGINA è una varietà propria al territorio di Roma, e merita d'essere estesa a tutti i paesi ove prospera il Fico.

La pianta s'innalza molto, e più forse che non si distende, offrendo un tronco alto, coronato da una testa frondosa, ma sospesa.

È una razza unifera che non mette fioroni, o che li produce caduchi.

Il suo frutto sbuccia in Maggio, e matura in Settembre: è grosso, oblongo, ovato alla corona, rilevato nel centro, e poi leggermente degradante sino a sotto il picciolo, vicino al quale qualche volta finisce, ed altre volte continua, impicciolendosi in un collo carnoso, ma corto e tornito con molta grazia.

La buccia è coperta di un verde schiarito, che degrada nel bianco, e che è rotto a riprese da una velatura di violaceo, che lo somiglia al *Fico Unico* della Riviera del Ponente Ligustico.

La polpa è grassa, composta di filetti grossi e carnosì, involti in un miele abbondante, colorito di un rosso di melagrano, e di gusto gentile: quando l'eccesso d'umidità la gonfia di troppo, la buccia si screpola, e talvolta ancora si apre alla corona: ordinariamente però essa non presenta che delle fenditure laterali sulla cima, le quali lasciano travedere il rosso corallino della polpa, e gli danno del risalto.

Il mercato di Roma è pieno di questi Fichi, e vi sono apprezzati al confronto dei *Dottati*, dei *Brogiotti neri*, e dei *Verdoni*, ec. Essi vengono dai giardini della città, e dalle vicine colline di Albano, di Frascati e di Tivoli: forse saranno coltivati nel resto dello Stato Romano sul Mediterraneo: non si conoscono però nel littorale Romano dell'Adriatico, da Ascoli sino a Pesaro, siccome sono sconosciuti in Napoli, nella Toscana, nel Genovesato, e nella Lombardia.

È da desiderarsi che si propaghino in tutti questi paesi, ove il clima si presta, come quello di Roma, alla loro coltura, e dove giungerebbero certamente a tutta la perfezione.

Io ne possedo una pianta, che mi ha fornito il campione pel disegno, che accompagna quest'articolo, e che procede da un ramo di un grand'albero, che esiste in Roma nel giardino del Papa a Monte-Cavallo.

Ne aveva fatto fare un altro a Roma sopra un ramo colto nella pianta medesima, ma non vi riconosceva il pennello maestro del Sig. Del Pino. Quindi ho ritardato di alcuni anni la pubblicazione di quest'articolo, per farlo rifare da questo superiore Artista.

Quanto alla coltura del Fico Regina, essa non differisce da quella dei *Brogiotti*, e dalle altre varietà gentili. Perciò mi riservo a parlarne nel secondo Fascicolo del Trattato sul Fico, che ho preparato, e che si pubblicherà fra poco.

testo trascritto da Laura Cirioni (Roma)

FICO RUBADO



Il Fico Rubado o Fico Cuore

FICUS CARICA SATIVA, *unifera, serotina; folio parvo, regulariter trilobato; Ficu mædio, cordiformi, fæmineo, sterili, cortice virescente in maturitate livido, pulpa intense-rubente sapidissima. Vulgo, Fico Cuore.*

IL FICO CUORE è una varietà, che è molto pregiata dove il clima si presta alla sua maturità, ma che non riesce in tutti i paesi.

La pianta non viene grande, e i suoi rami sono rari e sottili.

La foglia è picciola, per lo più trilobata, ma di un verde carico.

I suoi frutti, tutti autunnali, sbocciano nella state dalle gemme della messa nuova, e maturano gradatamente in Agosto e Settembre. Sono oblungi, larghi sulla corona, appuntati presso al peduncolo ed imitanti la forma di una campana, o piuttosto di un cuore, ciò che gli ha fatto dare il nome di *Fico Cuore*, o *Fico del Cuore*.

La buccia dura, compatta, e difficile a staccarsi dal pieno, a cui adere fortemente, è tinta di un verdastro cenericcio, che è spesso alterato dall'azione del Sole, e che, nella massima maturità, prende, nei punti che vi sono più esposti, una tinta di secco.

La polpa è rossa, e di un rosso vinoso assai carico. I fiorellini che la formano sono numerosi e sottili, e il miele che gli avvolge è denso e concentrato. Il suo gusto è dolce ma caustico, e non è che nella massima maturità che perde quel pungente proprio dei fichi, il quale lascia nella bocca una specie di bruciore.

Il fico Cuore

Questo Fico è molto stimato come frutto fresco, e vi sono dei palati che lo mettono in primo rango fra i fichi da tavola. Esso di fatto è uno dei più saporiti, ma non unisce al gusto nè la delicatezza dei *Pissalutti*, nè il mieloso dei *Dottati*, nè la morbidezza gentile e graziosa dei due *Brogiotti*. Dopo di questi però ei può forse gareggiare colle varietà più ricercate.

Nè si deve considerare solamente come un fico da tavola: egli si presta ancora alla seccagione e riesce assai buono; ma la sua buccia è tanto compatta, che resta dura, e la polpa non è nè assai mielosa, nè in abbondanza sufficiente per conservare il pastoso che si ricerca nei fichi secchi; quindi sebben non cattivo, non conviene però il coltivarlo a quest'oggetto, poichè non può gareggiare coi *Dottati*, coi *Pissalutti*, coi *Donicali*, e con molti altri, che offrono d'altronde un raccolto più abbondante e più precoce.

Il *Fico Cuore* esige un clima umido e caldo, e un terreno forte e grasso. Se non è secondato da un'esposizione favorevole, i suoi frutti maturano difficilmente, e, sorpresi dai freddi autunnali, finiscono per restare nella massima parte acerbi alla pianta. Essi maturano per

eccellenza dove sono favoriti dalla località; e in questo caso la loro maturità giunge al punto dell'avizzamento sopra la pianta, ciò che ne concentra il sapore e li rende dolcissimi.

Questo Fico è uno dei più pregiati e dei più comuni in tutte le Marche, nell'Umbria, nella Sabina, e nei contorni di Roma. Esso è sconosciuto in Piemonte, nel Milanese, in tutto l'Appennino Lombardo, e nella Romagna. Non mi è riuscito mai di vederlo in Toscana; e solo ne ho trovata una pianta in Pisa nel giardino Lomellini, ove è stata portata da Genova. Esso ricomparisce nel Genovesato, ove cangia il nome di *Fico Cuore* in quello di *Fico Rubado*, e riesce a perfezione nei contorni di Genova, ove il clima è umido, il terreno pastoso ed aprico, e dove giunge alla maturità prima dei freschi autunnali. In questo paese ei vi riesce tanto buono quanto in Fermo, in Macerata, in Ancona, e in altri luoghi dello Stato Romano, ove figura fra i Fichi i più squisiti.

Nelle due Riviere Liguri esso è meno pregiato, nè vi matura così bene come in Genova, e perciò non è coltivato che dai dilettanti.

Io non l'ho mai veduto nè in Provenza nè in Ispagna.

testo trascritto da Giacomo Nervi (Toirano, Savona)

FICO SAN PIERO



Il Fico San Piero

F. CARICA SAN-PIERO *sativa bifera, Grosso æstivo sterili eduli, cortice atro-violaceo rimis albis notato, pulpa rubente melliflua: Grosso autumnali simili minore.* Vulgo, Fico San-Piero

IL FICO SAN-PIERO è un albero con fusto elevato e ramoso, foglie larghe, a lobi grandi ed ottusi, e di un verde carico.

Il *Fiorone* è grosso, lungo, coperto di un epidermide bruno-violacea, che nella maturità diventa quasi nera, formandocisi due o tre screpolature longitudinali, le quali lasciano travedere il bianco della membrana interiore.

Questa Membrana cuopre una polpa leggera e carnosa, esternamente bianchiccia, internamente rossa, delicata e dolcigna, cui sono attaccati i gambetti polposi grassi e saporiti, portanti tutti alla loro cima dei granellini sempre vuoti, che consistono in una scorza giallognola cartilaginosa e croccante.

Questi gambetti sono involuppati da una sostanza fluida, densa e rossiccia, che riempie tutta la cavità, e che forma un miele dolcissimo, grato e nutritivo.

Il *Fiorone* matura sul principio di Luglio, e continua in tutto il mese secondo le diverse località.

È uno dei più abbondanti tra i Fioroni neri, e forse il più gustoso, ma non ha mai la delicatezza dei bianchi, e malgrado l'abbondanza del miele che racchiude, ci conserva sempre un poco di quel caustico proprio del Fico, che è così forte nei Fichi acerbi e che nei Fichi neri sparisce di rado affatto, anche nella massima maturità.

Dopo del *Fiorone*, la Ficaia del San-Piero porta un Fico, che matura in autunno, e che si conosce sotto il nome di *San-Piero Serotino*. Il *Fiorone* è il prodotto delle gemme dell'anno antecedente, e per lo più spunta nel nodo terminale della messa vecchia a lato della messa nuova; ma il *Fico Serotino*, che in sostanza è il vero Fico precoce, perchè è il primo prodotto della messa, spunta nell'ascella delle foglie a lato alla gemma a rami, e nel nodo medesimo dove nella Primavera successiva de espuntare il *Fiorone*.

Il *San-Piero Serotino* somiglia quasi intieramente al Fiorone che lo precede, o per parlare più giustamente, che gli debbe succedere. È bislungo, nero, screpolato longitudinalmente nella grande maturità, composto di una buccia carnosa e saporita, e contenente una quantità di gambetti bianchicci, divenuti polposi per effetto della loro sterilità, ed involuppati di un miele rossiccio, denso, e dolce, che li colora in rosso. Esso sarebbe confuso col *Fiorone* se non fosse più piccolo.

Il *Fiorone* del *San-Piero* serve all'uso delle mense nella Estate, e si mangia in alcuni paesi in sulla fine del pranzo, ed in altri, come nel Genovesato, è servito prima della minestra.

Il *Fico Serotino* non suol essere ammesso alle tavole, perchè nel tempo in cui matura esse sono fornite di fichi molto migliori; ma è eccellente per farlo seccare, essendo pingue, carnoso, e sufficientemente grosso.

Il *San-Piero* è una Ficaia vigorosa e ferace, e per conseguenza ama i terreni grassi e sostanziosi. Si può dir sicuro il suo prodotto estivo, e per lo più si può contare sopra un Fiorone per ogni ramo.

I Fichi serotini sono ancora più copiosi, uscendone uno da quasi ogni gemma, ma è raro che maturino tutti. I freddi autunnali sorprendono quelli delle ultime gemme, e ne arrestano la maturità; quindi essi rimangono ancora per qualche tempo sulla pianta, e poi cadono immaturi.

Il *Fico San-Piero* è dovuto originariamente ad un seme. Ma siccome è una *varietà mula*, così non si moltiplica che di Pollone o di Piantone. In Toscana si segue di preferenza il primo metodo; il secondo è preferito nel Genovesato. Il Pollone deve essere distaccato sulla fine dell'Inverno. Il Piantone si pone in Aprile ed in Maggio, e per poco che il terreno sia umido, abbarbica con molta facilità. Cresce in poco tempo, e se sia ben coltivato, fruttifica in cinque o sei anni.

Il *San-Piero* è comune in Toscana, e vi riceve molti nomi diversi.

I Fiorentini lo distinguono col nome di *San-Piero*.

A Pescia riceve il nome di *Fico Corbo*, e lo conserva in Pistoia ed in Prato.

A Pisa, e specialmente nella Collina, ove abbonda moltissimo, è chiamato *Fico*

Piombinese.

A Massa prende il nome di *Fico nero*.

A Carrara egualmente che a Sarzana, ed in tutta la Lunigiana ov'è molto abbondante,

chiamasi *Fico Rubicone*.

Nel Genovesato, dove è comune, si conosce sotto il nome di *Fico Arbicone*.

In Sardegna è distinto col nome di *Fico Nero*, ed in alcuni luoghi con quello di *Pittilonga*.

In Sicilia riceve il nome di *Minna* (poppa) *di schiavo*; e nell'Abruzzo quello di *Fico*

Fallagiana.

Io l'ho veduto nel Padovano e nel Vicentino, e l'ho trovato in Provenza ove si conosce

sotto il nome di *Aubique noire*.

Questa varietà di fico non si estende in Italia al di là dell'Appennino settentrionale, e Provenza e della Linguadoca.

In Spagna è molto comune, e vi riceve il nome *Breva negra*.

Non credo che si coltivi in Inghilterra, né in alcun altro paese del Nord, avendola cercata inutilmente a Parigi ed in Vienna, ove però si hanno dei Fioroni che maturano nella stagione dei Fichi, e che sono il solo prodotto di queste piante.

Io non entro nei dettagli della sua coltura, perchè questa materia deve essere uno degli oggetti del Trattato sul Fico, che si pubblicherà sul quarto fascicolo.

testo trascritto da Roberto Del Tufo (San Colombano Certenoli, Genova)

FICO TROIANO



Il Fico Troiano

FICUS CARICA SATIVA *unifera, serotina, fico medio, ænophoriformi, petiolato, fæminio, sterili, cortice tenuissimo ex luteo albescente, pulpa alba roseo melle leviter velata, delicatissima, gustu suavissimo. Vulgo, Fico Troiano.*

Ficus Livia. Colum.

*At gravis Arcturi sub sydere parturit arbor. Livia...*Colum. In hort.

Sunt et auctorum nomina iis Livia siccata haec in annuos usus aptissima.

Macrobius Livianam vocat. Nobis Fico Troiana dicitur,

*Serotina est, sapore jucundo, ad siccandum inter ceteras altissima ...*Porta, Pomar.

Il Troiano è il Fico favorito de' Napoletani, e pare che sia una varietà ancora esclusiva a quel paese.

L'albero è vigoroso, ma non prende la grossezza dei nostri *Brogiotti*. Le foglie sono in generale trilobate, più ottuse che lunghe, e d'una grandezza mediocre, ma non hanno cosa che le distingua sensibilmente.

Il frutto è di una grossezza media, fiaschiforme, somigliante al nostro *Pissalutto*; ma un poco meno allungato, e pendente da un picciolletto legnoso, uguale affatto a quello del *Fico Albo*, con cui ha pure nel resto moltissima analogia.

La sua buccia è di un giallo-bianco, quasi uguale a quella del *Fico Albo*, e di un tessuto gentile, che si stacca facilmente dal pieno quando il frutto è maturo.

La polpa è biancastra, velata di un leggerissimo colore di rosa, e composta di una quantità di filetti carnosì, sottili, involti in un miele fluido e trasparente che la rende sugosa e saporita, e insieme leggiera e delicata. Essa è più colorita di quella del *Fico Albo*, ma non ha il rosso vivo di quella del *Pissalutto*. Il suo gusto è più forte che nel primo, e ha meno sale che nel secondo: E' un medio fra questi due, nè saprei a quale via si avvicini.

Il *Troiano* non produce fioroni, o li produce caduchi. Il suo fico è uno degli ultimi a maturare, e si mangia in abbondanza in Settembre e in Ottobre resistendo alle piogge, le quali non lo guastano, malgrado la gentilezza della buccia. Egli ha sopra la maggior parte de' fichi la proprietà di produrne moltissimi, e di maturarli tutti; circostanza che gli ha meritata la preferenza nei giardini del Napoletano, e specialmente in quelli che avvicinano la capitale, ove è coltivato quasi esclusivamente, ed in grande abbondanza.

Così egli cuopre quasi solo le piazze di Napoli per più di un mese e mezzo, cioè dalla metà di Settembre alla fine di Ottobre, e vi è ricevuto e pregiato anche in confronto del *Brogiotto nero* e dell'*Ottato*. Venendo

da Roma si comincia a trovare il *Troiano* nel territorio di Gaeta. La sua coltivazione cresce avvicinandosi a Capua, ove se ne formano dei *Ficheti* come nei contorni di Napoli, ponendo un gran numero di piante riunite, siccome si fa degli ulivi. L'ho trovato a Salerno misto coi *Brogiotti neri*, cogli *Ottati*, cogli *Albaneri*, coi *Gentili*, e coi *Paradisi*, ma sempre in quantità dominante.

Nei paesi lontani dalla capitale, ove non vi è il comodo di smerciarlo fresco, esso è destinato ad essere disseccato, e pare che si presti a tale preparazione più di qualunque altro.

Forse a questa proprietà si debba la preferenza di cui gode sopra gli altri fichi nel regno di Napoli, siccome si deve attribuire alla sua fecondità e alla facilità di maturare anche in Ottobre la preferenza di cui gode nella capitale.

Tale ce lo dipinge anche il Porta nel suo Pomario, dicendo che è *tardivo, di sapore grazioso, e fra tutti il più adatto a seccarsi*.

Con delle qualità così preziose non so intendere come non sia stato introdotto nel resto dell'Italia meridionale, e specialmente nelle coste dello Stato Romano che confinano col Napoletano, e nella Liguria, ove il commercio ha portato quasi tutti i frutti di quei paesi.

Credo certo che riuscirebbe a meraviglia nei nostri climi, e consiglio i dilettanti a non perderlo di vista. Io dal canto mio mi propongo di aggiungerlo alla mia Collezione, ove penso potrà figurare anche in confronto di molte varietà che coltiviamo come eccellenti.

testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)

FICO VERDECCIO



Il Fico Verdeccio

FICUS CARICA *sativa, unifera, serotina, bononiensis; ficu minimo, compresso, fæminio, sterili, cortice luride virente, pulpa, e luteo-albescente, melliflua, maxime saccharata, sere maturescente. Vulgo, Fico Verdeccio.*

Fico Verdecchio. Tanara

Fici Verdecchij. Aldrov. 431.

Fico Verdichio. Fig. Verdec. Dialetto Bolognese.

Fico Verdolino. Fig. Verdolin. Dial. Piacentino.

IL FICO VERDECCIO è una delle varietà più stimate del Bolognese, e di quella parte di Lombardia che resta fra la Romagna e il Po'.

È una pianta piccola, direi quasi tendente al nano. Il tronco s'innalza poco, i rami sono corti e sottili, le foglie piccole, per lo più quinquelobate e a lobi sovente sublobati e profondi, e il frutto picciolissimo.

La forma del Fico è piriforme, ma compresso alla corona e con un collo che non è quasi sensibile. Ei pende da un picciuolo legnoso, più lungo che nella generalità dei fichi, e circondato di squamme aventi la forma di brattee.

Nello stato di acerbità è verde, lunghetto, e rigato longitudinalmente da una costatura che lo lista tutto in giro, e che mette capo alla corona come a centro comune.

In proporzione che si avvicina alla maturità egli si allarga, e la costatura si rende meno sensibile. Il verde della buccia degrada in un verdastro giallognolo, e finisce per prendere il colore dei fichi cotti dal Sole: allora egli avvizza, ma non si screpola.

La polpa, composta di una quantità di fiorellini sottilissimi, legati da un miele denso e concentrato, è verdognola presso della buccia, e giallo-chiara nel mezzo. Essa è morbida, gentile e saporitissima.

La maturazione di questo fico è tardiva. Si mangia fino alla fine di Settembre, ed è sempre migliore, perchè la sua buccia, che resiste all'umidità e non si screpola, lo garantisce dal guastarsi, e lo dispone a quella maturazione lenta che dà luogo allo sviluppo graduale dei sughi, e alla perfetta formazione della parte zuccherina.

Il *Verdeccio* dei Bolognesi che molti scrivono, e pronunziano ancora *Verdichio*, non ha nulla di comune nè coi *Verdini* della Toscana, nè coi *Verdoni* del Veronese, nè coi *Verdipassi* del Genovesato, nè coi diversi *Verdini* del Milanese; ma mi è sembrato lo stesso del *Verdolino* dei Piacentini. Esso ha ancora una grande analogia col *Zigarino Verde* dei colli Euganei, che è tanto stimato dai Padovani.

La sua coltura è quella che esigono in generale i Fichi. Io credo che questo ami di preferenza i luoghi aprichi, e non l'ho trovato che nelle colline. Forse riescirebbe bene anche nei climi più meridionali, e chi sa che non maturasse più presto.

Io ne ho una pianta, dono del mio amico l'illustre Professore d'Intaglio Sig. F. Rosaspina, ma non fruttifica ancora.

Il disegno che accompagna questa descrizione è dovuto alle sue cure, ed è stato eseguito in Bologna da un disegnatore di somma abilità.

Certo non si potrebbe rappresentare con maggiore verità e il frutto e lo spaccato, ed io gli ho messi al confronto coll'originale, e li ho trovati della massima rassomiglianza.

testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)

FICO VERDONE
o VERDONE ROMANO



Il Fico Verdone

FICUS CARICA *sativa unifera serotina; folio ter-quinque-lobato; Ficu magno, oblongo, foemineo sterili; cortice obscure virente; pulpa crassa, melle rubente convoluta, gustu dulci. Vulgo, Fico Verdone.*

IL VERDONE ROMANO è una varietà propria dei paesi che restano sul Mediterraneo fra la Toscana e il Regno di Napoli, e specialmente del territorio di Roma.

È un albero grande e fecondo che non produce che dei fichi autunnali. La sua foglia è larga, qualche volta trilobata, ma più sovente divisa in cinque lobi. Il Fico è lungo e ben tornito, tondeggiante alla corona e attaccato ad un peduncoletto legnoso che si trova di rado nei fichi dei paesi marittimi. La buccia è verde, ma di un verde sudicio: la polpa è grassa, morbida, dolcissima, composta di filetti sottilissimi, involti in un miele denso e saporito, che la colora di rosso.

Essa si mostra sovente alla corona, ove la buccia si apre quando è troppo imbevuta di umido dalle piogge, ma non apparisce mai nei lati, perché la buccia è forte, e non si screpola come succede nella massima parte de' Fichi gentili.

Il *Fico Verdone* abbonda in tutto il territorio Romano situato sul Mediterraneo. Io l'ho trovato a Foligno, a Bolsena, a Viterbo, e in Amelia, luogo famoso per l'eccellenza dei suoi frutti, e più ancora sulle piazze di Roma. Da per tutto vi è stimato assai, e merita difatto la riputazione di cui gode.

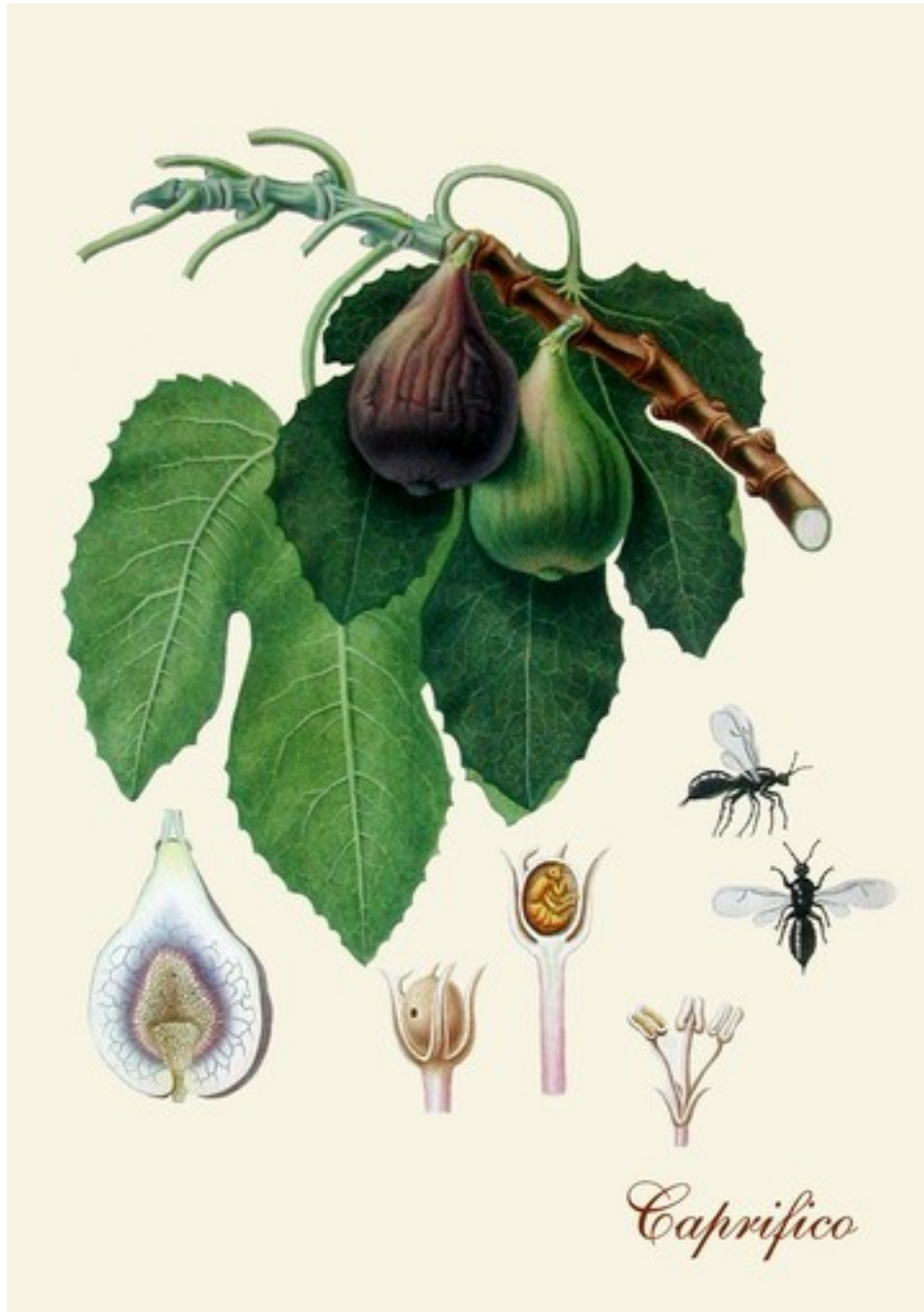
Il campione su cui si è lavorato il disegno della presente Tavola è stato colto nel 1825 da una pianta che vive nel Giardino del Papa al Quirinale.

Non credo che si coltivi in altri paesi in Italia: non l'ho mai veduto in Napoli, in Toscana e nel Genovesato.

Da per tutto vi sono dei Fichi, il nome de' quali deriva dal verde, che colora la buccia. I Toscani vantano i loro *Verdini*, i Bolognesi il loro *Verdeccio*, i Genovesi il *Verdepasso*, i Padovani il *Verdolino*, e i Veronesi il *Verdone*: nessuno di questi ha che fare col *Verdone Romano*, e ardisco dire, che nessuno lo pareggia in delicatezza ed in sapore. Il *Verdone* dei Veronesi è quello che gli somiglia di più; ma non è lo stesso. Io non ardirò decidere quale sia il migliore dei due. Non ho mai avuto occasione di mangiarli insieme, e la reminiscenza del palato tradisce sovente quando i paragoni sono istituiti sopra oggetti divisi da un lungo intervallo di tempo. Dirò solo, che sono le due varietà che ho trovate migliori fra tutte quelle che ricevono il nome dal verde della loro buccia, e che meritano ambedue di essere introdotti nei paesi che non li conoscono.

testo trascritto da Piero Belletti (Torino)

CAPRIFICO



Il Fico Caprifico

F. Carica CAPRIFICUS *unifera praecox*, Grosso *foecundo oblongo androgyno non eduli*, cortice dilute-violaceo, *pulpa exsucca vinosa*. Vulgo, Fico Salvatico.

IL CAPRIFICO è il Tipo della specie. È una *Ficaja*, che nasce spontanea e che è abbandonata senza cultura sulle strade o nei muri, perchè il frutto che porta non è proprio al nutrimento dell'uomo: essa è conosciuta sotto il nome di *Fico Salvatico*.

I suoi fiori, incompleti, staminei e pistilliferi, sono chiusi in un corpo carnosio chiamato *Fico Fiorone*.

I suoi frutti, che hanno la forma di un granolino giallognolo, allegano entro di questo *Fiorone*, e chiudono un seme fecondo, che germoglia con facilità, ma che non è di alcun uso per l'uomo.

Il Caprifico nasce dal seme del *Fiorone*. Se è ben nutrito ingrandisce assai presto, ed acquista in pochi anni la consistenza della pubertà. Le sue messe sbocciano in Aprile: esse escono da una gemma conica ed appuntata che si forma in Estate all'ascella della foglia, ingrossa in Autunno e si perfeziona durante l'inverno. La messa del *Caprifico* è tenera, vetrina, coperta di una corteccia verde-chiara, interrotta a corti intervalli da dei nodi rilevati che portano foglie alterne, ed è terminata da una gemma conica e squamosa che ne forma la cima. La messa cresce e si consolida durante l'estate, e sul cadere di questa stagione spuntano nella ascella delle foglie due boccioline che sono l'embrione della produzione futura.

La prima di queste boccioline è la gemma destinata a sviluppare la messa dell'anno seguente, e questa è piccolissima, conica, appuntata e coperta da un involuppo squamoso, che difende i rudimenti delle tenere foglie.

La seconda è la gemma destinata alla fruttificazione, e questa è rilevata ovale, liscia, e verdastra.

Il mese d'Aprile è il tempo fissato dalla Natura allo sviluppo di questi due embrioni. Essi sbocciano contemporaneamente, e compiscono nell'estate seguente la diversa loro destinazione.

La *gemma a rami* rinnova la testa dell'albero e prepara la fruttificazione dell'anno seguente.

La *gemma a frutto* si sviluppa in un corpo carnosio, conosciuto sotto il nome di *Fico Precoce*, o di *Fiorone*.

Il *Fiorone* è un involucro carnosio, piriforme, concavo internamente, ombelicato in cima, ove è quasi chiuso da dei strati di piccole squame appuntate e addossate le une sull'altre, e che formano una corona chiamata *l'occhio del Fico*, che si apre nella maturità per la dilatazione delle squame. Egli è poi coperto da una buccia liscia, sottile, e violacea.

Il *Fiorone* racchiude un gran numero di Fiori pedicellati, che cuoprono la parete interna in cui sono impiantati, e che si dividono come in due zone. La zona superiore, che è la parte del concavo prossima all'occhio, è destinata ai fiori maschili. La zona inferiore, che occupa il rimanente della concavità, è destinata ai fiori feminei.

Il fiore maschile è portato da un pedicello membranoso e sottile, e consiste in un calice diviso in tre o cinque lacinie lanceolate, diritte, e ineguali. Gli stami, ordinariamente in numero di tre o di cinque, e qualche volta di uno, di due, di quattro e di sei, hanno i filamenti liberi e sottili, della lunghezza del calice, e portano ciascuno un'antera a due lobi, e qualche volta a tre.

Il Fiore femminile consiste in un calice diviso in cinque lacinie lanceolate, acuminate, con un ovario superiore, sormontato da uno stilo ricurvo, terminato da due stimmi acuti, ritorti ed ineguali.

Questo fiore, quando è ben fecondato, allega un frutto piccolissimo, quasi rotondo, compresso, abbracciato dai denti del calice, e composto di una scorza coriacea, e dura, e di un grano formato di un perispermo carnoso e di un embrione.

Questo frutto è il padre delle numerose varietà dei *Fichi*, che cuoprono le nostre campagne.

Quando la fecondazione del fiore femineo succede secondo le leggi regolari della natura, la *Ficaja* che ne nasce è un *Fico Fecondo*, e non presenta altre variazioni nei suoi modi di essere, se non quelle che riguardano la grandezza, la forma, o altri accidenti non essenziali nelle foglie o nei ricettacoli.

Quindi ne vengono i *Caprifichi Uniferi*, che non producono che dei soli *Fioroni*; i *Biferi* che producono dei *Fioroni* e dei *Fichi*, ed i *Triferi* che producono dei *Fioroni* e due successioni di *Fichi*. In tutti però il *Fico* è un puro aborto senza oggetto, e privo di organizzazione perfetta, e il *Fiorone* è un prodotto completo portante dei fiori fecondi e dei frutti perfetti.

Quando poi la fecondazione del fiore femineo è accompagnata da circostanze straordinarie che riuniscono in un sol embrione una soprabbondanza di azione maschile o un miscuglio di pollini, e che producono delle superfetazioni; allora si operano nella concezione del germe delle combinazioni irregolari e capricciose, che le imprimono un'organizzazione particolare, la quale tende quasi sempre al *Mulismo*; e da questi germi provengono le *Ficaje sterili*, che noi conosciamo sotto il nome di *Fichi* domestici.

Queste offrono altrettante varietà quanti sono i semi che le producono, e diversificano tutte in forma, in colore, in epoca di maturità, in successione di produzioni, ed in altri accidenti; ma si distinguono tutte dal *Caprifico* per il loro *Mulismo*, ossia per la sterilità

dei loro fiori, e per l'impinguamento del ricettacolo, il quale diviene più polposo e pieno di un miele squisito ma non contiene che dei grani abortiti e incapaci di riproduzione.

Quindi il *Fico Mulo* è il Fico destinato dalla Natura al nutrimento dell'uomo, e il *Caprifico* è il Fico destinato alla conservazione della specie.

Il primo si distingue per una *maturità di convenzione*, che consiste nello sviluppo di una gran quantità di materia polposa e zuccherina, che ingrossa il ricettacolo, e lo rende più delicato, e che impingua, o involuppa le parti della fruttificazione obliterate da questa sostanza.

Il secondo non giunge mai a questa *falsa maturità*, ma acquista invece la *maturità vera*, che consiste nella perfezione del granolino che esso racchiude. Egli si mantiene in uno stato di durezza e di acerbità sino al momento della fecondazione; ed appena questa è compita, esso invizzisce, si disorganizza, e cade.

Tale è il *Caprifico* che noi abbiamo figurato, e tali presso a poco sono pure tutti i *Fichi a Fiore fecondo*.

Ma la Natura che non ha fatta cosa alcuna d'inutile, e che ha collegati tutti gli esseri con dei rapporti reciproci, ha dato anche al frutto dei *Caprifico* una destinazione particolare, che lo fa concorrere alla conservazione del Regno Animale.

Il seme del *Caprifico* è stato destinato a ricevere ed a nutrire un insetto, che i Naturalisti hanno chiamato *Cynips Psenes*, assai noto come l'agente della *Caprificazione*.

Io mi riservo ad esporre la storia di questa operazione nel *Trattato sul Fico*, che dee far parte del Testo della POMONA, e mi limito per ora alla semplice esposizione di ciò che ho osservato nel *Caprifico* che si è descritto.

Questo esemplare è stato colto in *Agnano*, il 10 Agosto 1816, e mi è stato favorito dal Sig. Pecori Rettore di quella Parrocchia, ed amatore distinto di Agricoltura. Esso corrisponde perfettamente ad altri rami colti anteriormente in Pisa, entro di un Orto situato presso la Porta Fiorentina, i quali presentarono l'istesse particolarità.

Il ramo portava nella messa dell'anno precedente i *Fioroni* come son rappresentati nella tavola, in cui n'è dato anche lo spaccato; e la messa dell'anno presentava all'ascella delle foglie, due bottoncini uniti, o per meglio dire un bottoncino avente due teste, una tondeggiate che si annunciava per un piccolo Fico, e l'altra appuntata che si annunciava per una messa.

I *Fioroni* contenevano, come si è detto, fiori di due sessi diversi. I fiori maschj erano sul punto di emettere il loro polline bianchiccio, proprio ad imprimere la vita ai germi dei fiori feminei.

Ma pare, che pochi tra questi fossero in caso di profittare della polvere fecondatrice che gli circondava, poichè il nucleo del seme era già divorato dal suddetto insettino sviluppato, del quale ecco la descrizione: *Cynips Psenes nigra, capite flavescente, macula triangolari atra inter oculos, antennarum articulo tertio lateraliter elongato-acuminato.*

Il *Capo* di quest'Insetto è gialliccio, cogli occhi neri di mediocre grandezza, tra i quali vi è, sopra la testa, una macchia triangolare nera. Tutta la testa è coperta di piccoli peli.

Le *Antenne* sono composte di sette articoli. Il primo, quadrato dalla parte superiore e cuneiforme in avanti: il secondo, minore, rotondato, piantato obliquamente sul lato interno del primo è in linea cogli altri: il terzo è globoso, allungato, e ristretto in cima, con una appendice cuneiforme dalla parte superiore esterna. Gli altri anelli sono quasi eguali fra loro, ciliati, ed eguali alla metà del terzo anello.

Il *Torace* è rotondato, nero, lucente.

Le *Ali* sono ciliate, appuntate, col nervo radiale grosso, scuro, ondolato, bifido.

L'*Addome* è ovale, nero, lucente, terminato da un astuccio di due pezzi, nel quale è racchiuso l'aculeo, piantato un poco sotto l'apice dell'*Addome*.

Le *Gambe* sono piccole, tutte nere, e le due coppie estreme con le coscie ingrossate.

L'Animale, quando cammina, tiene le ali erette. In stato di quiete le ha soprapposte, come i maschi e le femmine delle formiche.

Tale è l'insetto che ho trovato nel *Caprifico* Pisano, e che ho fatto figurare nella tavola che rappresenta questo frutto.

I Naturalisti lo hanno messo nel genere *Cynips*, ma io credo che debba essere portato nel genere *Chalcis*, a cui lo richiama il nervo radiale ondolato che lo distingue. Quando io l'ho osservato, la sua metamorfosi era compiuta: ma è certo che quando è in stato di *Larva*, esso è un piccolo verme, che si schiude nel nucleo dei semi del *Fiorone*, i quali a causa dell'irritazione prodotta dall'uovo che vi è depositato, crescono più dell'ordinario. Ivi esso subisce la sua metamorfosi, ed esce dipoi per un foro ch'ei fa accanto all'attaccatura dello stilo.

Io credea che nel gran numero di tali insetti, osservati con cura, avrei trovati degli individui dei due sesso; ma la presenza dell'aculeo, che ho riconosciuto costantemente in tutti, mi ha convinto che non vi erano che femmine.

Ho avuta poi occasione di osservare un altro piccolo animaletto giallo-scuro, abitatore ancor esso dei granolini del *Caprifico* non occupati dal *Chalcis*.

Ecco la descrizione di questo secondo animale.

Il *Capo* è giallo-scuro, con due occhi lucenti, neri, molto piccoli.

Le *Antenne* sono composte di tre articoli: il primo grosso ed ovale: il secondo piccolo e globoso: il terzo simile al primo.

Il *Torace* è rotondato, dalla parte superiore di ugual larghezza del capo, dalla parte inferiore poco distinto dal corpo.

L'*Addome* dalla parte superiore è della grossezza del Torace, ma poi si restringe molto, e viene a formare all'altra estremità una specie di coda.

Le *Gambe* sono piccole: le due coppie estreme hanno le coscie molto grosse, e la copia di mezzo le ha molto sottili.

Questo insetto è affatto privo di *Ali*.

Io non l'ho veduto che in tale stato. L'aveva già osservato il Sig. *Bernard* di Marsiglia, e l'autore dell' *Enciclopedia Entomologica*, ne riporta la descrizione mandatagli da quel naturalista, ma non ne dice nulla di più. Egli presume che sia la *Ninfa* di un piccolo *Imenottero* che convive col *Cynips Psenes*; (Encyclop. Method. Insect. T. 2. p. 791), ma varie circostanze che ho avuto luogo di osservare nell'esame del *Caprifico*, mi fanno invece pensare che possa essere il maschio del *Chalcis Psenes*. Una certa somiglianza in tutto l'insieme dell'animale, e l'analogia che si vede tra le sue gambe e quelle del *Chalcis*, danno della probabilità a quest'ipotesi. È vero che gli altri caratteri portano a pensare il contrario, tanto più che avendo esaminati molti *Caprifichi* contenenti un gran numero di questi animali di ambo le razze, non ne ho mai veduti che paressero essere accoppiati. Dall'altra parte però sembra che questi *insetti apteri* vadano in cerca del *Chalcis*; poiché mi è accaduto, nell'aprire un *Caprifico*, di trovare uno di questi animaletti *apteri* che era coll'addome fuori di un seme, e colla testa dentro, e pareva che si agitasse, e aperto il seme, vi riconobbi un *Chalcis Psenes* pronto a svilupparsi. Fu quello il solo che trovai in tal situazione, ma ne vidi molti altri che parevano occupati a forare altri semi, i quali probabilmente contenevano anch'essi dei *Chalcis*.

Ora bisogna concludere o che quest'insetto è un nemico del *Chalcis Psenes* e che va a cercarlo nei semi per divorarlo, o che è un amico e l'ajuta a uscir fuori. Ma in questo caso non sarebbe più sensato il presumerlo un maschio, che andasse a cercare la femmina per accoppiarsi?

Finisco questo articolo col dichiarare che mi accorgo di essere uscito dai limiti di una *Pomona*. Essa, in rigore, non dovrebbe contenere che la storia dei frutti mangiabili. Ma, trattandosi del *Fico*, era importante il far conoscere bene il *Tipo della Specie*, perchè questa cognizione, sulla quale esistono ancora delle oscurità molte, è la chiave del sistema con cui deve essere sviluppata la storia Agronomo-bottanica di questa bella famiglia.

Quindi io mi lusingo che non sarà sgradito quest'articolo, e che mi sarà perdonata la digressione, a cui ha dato luogo. -----

testo trascritto da Paolo Belloni (Milano)

COCCINIGLIA DEL FICO
COCCUS FICUS CARICÆ. LIN.



La Cocciniglia del Fico

Tutte le piante hanno i loro insetti destinati a vivere in esse, e a pascersi del loro prodotto.

Il *Cactus* è l'abitazione della *Cocciniglia*, l'*Arancio* del *Coccus Hesperidum*; l'*Ulivo* ne mantiene più specie; e il *Fico*, destinato a nutrirne due, provvede all'uno coi sughi della corteccia e delle foglie, e all'altro col seme che si chiude nel frutto.

Nel nostro trattato sul *Fico* abbiamo fatta la storia di ambidue, e nell'articolo del Caprifico abbiamo descritto quello del frutto, e ne abbiamo data la figura. Restava a rappresentare quello che vive sui rami, e che si nutre dei sughi che circolano nella pianta. I lettori lo riconosceranno nella tavola che accompagna il presente articolo.

Essa presenta un ramicello di *Fico* coperto di questi insetti, con alcuni di essi separati, altri al loro stato naturale, altri ingranditi col microscopio.

Il Sig. Dott. Carlo Passerini, Conservatore dell'I. Museo di Storia Naturale di Firenze, e dottissimo Ornotologo, ha gentilmente prestato l'opera sua, come naturalista, onde facilitare alla Sig. Isabella Bozzolini l'esatta esecuzione di questa tavola, ch'essa ha disegnata da un ramicello di *Fico Dottato*, colto nel Giardino del Sig. Profess. Gazzeri nel 1825.

Non ripeterò quanto ho già detto su questo proposito nella parte scientifica. I lettori avranno osservato in quell'articolo, che la *Cocciniglia del Fico* è un insetto proprio di questa pianta, e che non esiste che in essa. Avranno veduto che la madre, che vive attaccata al ramo del *Fico*, mette fuori in Maggio le sue ova che si schiudono in altrettanti insettini, i quali si spargono sopra tutta la pianta, vi si fissano, la succhiano, vi si riproducono e moiono.

Aggiugnerò ora che la morte di una madre è rimpiazzata da centinaia di figli; e così di generazione in generazione con tanta fecondità, che in pochi anni tutta la superficie dell'albero ne resta coperta. Quando si arriva a questo punto è difficile il praticare il rimedio, che suggerisce la natura, di fregare i rami con un pannolano per ammazzarli. È un'operazione dispendiosa e quasi impraticabile, perchè non è possibile il poter giungere cola mano a passare i rami più lontani, specialmente se si tratta di piante grandi e distese.

Il rimedio dello scapezzamento dell'albero, che è il solo che resti in questa estremità, priva il coltivatore del prodotto di molti anni, ed è pericoloso per la pianta, e spesso mortale. Quindi il ripiego il più prudente è quello di prevenire il progresso della malattia, diradando i rami del *Fico* quando principia ad esserne infetto, e liberandolo dai

pochi insetti che cominciano a distinguersi prima che vi si moltiplichino troppo. Quando si trascura questa precauzione, il male fa dei progressi spaventosi; esso si rende estremo in due a tre anni, e si attacca ancora alle piante vicine.

Io ho cercato di scoprire il modo con cui questi insetti passano da un albero all'altro, nè mai ho potuto conoscerlo. Suppongo che i maschi sieno provvisti di ali come in altre specie, e che vadano girando per l'albero a fecondare le femmine; ma queste sono fisse sulla corteccia. Quando l'uovo si schiude, i figli si muovono e corrono lungo i rami per prendervi un posto: una volta però che si sono attaccati in un punto, più non si staccano: ivi si nutrono, crescono, sono fecondati, e depositano le ova, che si schiudono sul luogo medesimo sotto la coperta della madre, che muore riducendosi in una pellicola arida, e rinnovano poi le rivoluzioni delle generazioni precedenti.

In seguito a questo sistema di vita e di propagazione è difficile concepire come possa aver luogo il passaggio da una pianta infetta alle altre intatte. Forse che, in mezzo a tante femmine fisse, la natura ne ha creato qualcheduna fornita di ali come i maschj. Forse che qualche ovo, che cade nel suolo, schiude delle *Cocciniglie*, che trovandosi fuori del luogo ove possono vivere, si strascinano a poco a poco al piede d'una pianta vicina ove si stabiliscono stipiti di nuove generazioni. Tutte queste sono congetture; ma il fatto del passaggio è sicuro, e la natura deve aver provveduto al modo di farlo succedere. Esso era necessario per la conservazione della specie. Senza il passaggio da un albero all'altro vi sarebbe stato pericolo di vederla estinta, sia per la guerra che prova per parte dell'uomo, sia per un effetto naturale del deperimento degli alberi nei quali ha cominciato. Con questo trapasso essa si conserva e si moltiplica. Ma nel facilitare questa moltiplicazione, la natura avrebbe ella preparata invece la distruzione dei Fichi?

Chi ha avuto luogo di osservare la rapidità con cui si propaga quest'insetto una volta che si è stabilito in un albero, e il modo con cui lo succhia, deve essere sorpreso che a quest'ora non abbia invaso quante piante esistono in natura. Ma Iddio nella sua infinita sapienza ha provveduto alla conservazione di tutto

Dopo un certo periodo di stagioni propizie agli insetti, ne comparisce sempre qualcheduna che gli distrugge. Nella state del 1826, la massima parte dei fichi in molti luoghi della Toscana e del Genovesato erano coperti di *Cocciniglie*. L'inverno del 1827, le ha distrutte in maniera che più non se ne distinguono. I geli si sono uniti alle piogge, e le madri, che avevano sfuggito nell'inverno il rigore del freddo, hanno veduto una parte dei teneri figli staccati dalla corteccia e portati via dalle acque dirotte e frequenti della primavera.

Con questa alternativa di contrarietà e di favore la natura mantiene

nel mondo fisico quel giusto equilibrio, mediante il quale tutti gli esseri vivono gli uni alle spese degli altri senza distruggersi mai, e senza eccedere quella savia proporzione stata determinata nel principio dall'infinita sapienza del Creatore.

testo trascritto da Marco Chiletti (Calci, Pisa)

MANDORLA DEL DIAVOLO



Mandorlo del Diavolo

A. COMMUNIS NAXEA, *fructu maximo mamillato, epicarpo virente in latu rubescente, sarcocarpo crasso coriaceo non eduli, endocarpo lignoso et fragili, semine magno gustu gratissimo. Vulgo Mandorla del Diavolo.*

Amigdalus Naxea. PLIN.

Il MANDORLO DEL DIAVOLO è una varietà che si distingue per la grossezza del frutto.

La sua Pianta grandisce assai, e se è in buon terreno si cuopre di messe forti e distese.

La Foglia ha le forme comuni a tutti i mandorli, ma è un poco più grande.

Il Fiore si distingue egualmente per la dimensione dei suoi petali i quali sono grandi e coloriti di una sfumatura di rosso.

Questo carattere di grossezza, che si mostra un poco in tutta la pianta, si pronunzia poi nel frutto in un modo straordinario.

La Mandorla di questa varietà è per lo meno il doppio più grossa delle mandorle comuni, ed è da questa grossezza che è venuto il nome di *Mandorla del Diavolo*.

Le sue forme non differiscono in genere da quelle delle altre mandorle, ma la sua cima è finita da una mammelletta ritorta, che vi esprime come una punta, e che la distingue.

La sua buccia, sempre verdognola, è colorita da un lato da una velatura di rosso che le dà del risalto: essa cuopre, come nelle altre mandorle, una sostanza spessa, dura, carnosa, la quale è il vero pericarpo di questo frutto, ma che non è mangiabile. Dentro di questo pericarpo si trova il secondo involuppo, o sia il guscio, il quale non è fragile come quello della *Mandorla Gentile*, ma non ha la durezza della *Mandorla a guscio duro*: esso contiene un seme di una grossezza proporzionata al pericarpo, e la di cui polpa è dolce e delicata.

I Rustici Latini parlano di molte varietà di Mandorli stimate più delle altre, ma le descrizioni che ne danno non offrono in generale dei dati sufficienti per farne un'applicazione esatta alle razze conosciute da noi. Pare però da alcune analogie che il nostro Mandorlone possa riportarsi alla *Mandorla di Nasso*.

Io non trovo parola di questa varietà, nè in Mattioli, nè in alcun altro Agronomo Italiano: essa non si riconosce neppure fra le varietà descritte da *Knoop*, nè in quelle del *Duhamel*, e dei Pomologi Inglesi.

I soli paesi ove mi sia avvenuto di vederla sono il Genovesato e la Toscana. Io ne possiedo alcuni individui nella mia Villa di Finale, e so che se ne trovano in quantità nel territorio di Noli. Ne ho vedute delle bellissime in Pisa nel Giardino del Palazzo Scotti e in altri luoghi.

L'individuo che ha servito di campione alla tavola della Pomona mi è stato favorito dall'egregio Sig. Cav. Vaccà, il quale riunisce ai rari talenti di Esculapio un gusto squisito per l'agricoltura e il genio per i frutti.

Questo Mandorlo si moltiplica col mezzo dell'innesto. Credo però che si otterrebbe anche spontaneo col mezzo del seme.

testo trascritto da Vitaliano Biondi (Reggio Emilia)

MANDORLA A GUSCIO TENERO
o MANDORLA PREMICE



Mandorlo a guscio tenero

AMIGDALUS VULGARIS MOLLUSCA *semine dulci, sæpissime duobus nucleis dittato, epicarpo pubescente, viridi, sarcocarpo duro, carnosio, ineduli, endocarpo exilissimo, fragili, flavescente. Vulgo, Mandorla a guscio tenero. Mandorla premice. Mandorla mollusca, o molluscia.*

MOLLUSCIE (Amygdale) putamine rumpentes. *PLIN. Nunc Tharsiae et Albenses celebrantur et Tarentinarum duo genera, fragili putamine ac duro. PLIN. Hist. Nat. lib. XV. c. 24.*

MOLLUSCÆ. *Quæ sine strepitu franguntur quia fragile putamine est. Harum maximus in Italia proventus esse dicitur. ARDUIN in PLIN. n. 29.*

MOLLUSCIE. (Mandrole). *Hoggi le thasie e quelle d'Alba sono in prezo, et le due specie di tarentie, di duro guscio e di tenero ... Iten le Mollusce le quali rompono il guscio. LANDI. Traduzione di PLINIO. lib. XV.*

AMYGDALUS COMMUNIS PUTAMINE MOLLIORI. *BAUH. PIN.*

AMYGDALUS CASTELBONENSIS, *virescente fructu medio tum recenti digitis compresso, tum sicco, triato, nucleum emittente. Casteliboni. MENDULA MUDISA. CUPANI Hort. Cath.*

MANDORLE MODDESI O MOLLESI (dialetto Siciliano), *le quali avendo una scorza molle e soffice facilmente, o col semplice tatto di dente, oppure colle dita si rompono, e schiacciansi. SESTINI. Viaggi in Sicilia.*

MANDORLO PREMICE O STIACCIA-MANO. *MICH. v. Amygdalus Communis fructu digitis frangibili. MICH. TARG. Diz. Bot. It. GALLIZ. Elem. Bot. Agr.*

AMANDIER A NOJAU TENDRE: AMANDIER DES DAMES. *DUHAM. Arbr. Fruit.*

Il MANDORLO è una pianta il di cui frutto non è utile all'uomo che per il suo seme. Il pericarpo, che nella maggior parte dei frutti è quello che ne forma il pregio, è in questo un *mallo* legnoso composto di tre membrane, tutte inmangiabili e che l'uomo rigetta. Pure è in una parte di questo *mallo*, distinta nella lingua sociale col nome di *guscio*, che si spiegano quelle modificazioni fisonomiche le quali hanno ricevuto il nome di *varietà*, e quelle alterazioni organiche, che costituiscono i *mostri* (1).

Noi le divideremo in cinque classi:

Le prime tre comprendono le varietà *tipiche*, le varietà semplicemente *normali*, e le *Razze*. Le altre due costituiscono le varietà *mostruose* o *Ibride*.

Le varietà *tipiche* sono quelle, che conservano un ravvicinamento massimo ai caratteri del *tipo*, ossia della prima pianta che ha dato origine alla specie.

Esse però si confondono colle varietà semplicemente *normali*, perchè non ne possono differire che per leggiere modificazioni fisonomiche che non ne alterano la sostanza: così esse formano insieme la generalità delle piante che coltiviamo, perchè nel Mandorlo, la perfezione pomologica ricercata dall'uomo consistendo nel seme, combina esattamente colla perfezione della Natura.

Le *razze* costituiscono la terza classe delle *varietà*, e sono quelle piante nelle quali le modificazioni fisionomiche hanno ricevuto tutta la latitudine lasciata dalla Natura alle combinazioni normali della concezione, e che la conservano abitualmente nelle nuove combinazioni sessuali.

Io non so se il Mandorlo ne presenti veruna. La sola che potrebbe considerarsi sotto questo aspetto, sarebbe la *Mandorla a seme amaro*. In teoria pare riconosciuto che il sapore dei pericarpi e quello dei cotiledoni possono variare nelle diverse concezioni, e che perciò non sono propri a fornire un carattere specifico.

Dietro questa massima il *Mandorlo a seme amaro* non formerebbe che una *razza*, resa permanente da circostanze non ancora ben conosciute.

Ma dall'altra parte una lunga esperienza ha dimostrato che il seme del mandorlo dolce non dà mai piante di mandorla amara, nè viceversa; e siccome la *riproduzione di seme è il criterio della legittimità* (Savi. Ins. Bot.), così ne verrebbe per conseguenza che il mandorlo a seme amaro sarebbe una *specie* distinta, e non una *razza* del mandorlo volgare.

Questo fenomeno però esigerebbe un seguito lungo di prove per diventare certo e decisivo, siccome ha osservato uno dei nostri più illustri Botanici, il Savi, perciò io invito i coltivatori filosofi a ripetere e moltiplicare le esperienze onde decidere con fondamento la questione.

Le *varietà annormali* sono ancora più equivoche nel mandorlo che le *razze*. Sin ora non si conoscono che pochi esempi di queste aberrazioni dallo stato naturale della specie.

Il primo è il *Mandorlo a fior doppio*, e questo è una vera varietà mostruosa. È il prodotto di una concezione nella quale la sproporzione dei principj sessuali ha combinato un'embrione imperfetto, incapace di sviluppare gli organi della generazione, e nel quale per conseguenza la sostanza destinata a sfogarsi in essi, si porta invece sul punto ove dovevano aprirsi e vi si svolge in petali.

Il secondo è il *Mandorlo nano* (*Amigdalus nana*. Pers.), e questo può procedere egualmente che il primo da una concezione annormale, ma potrebbe ancora appartenere alle *razze*. Bisognerebbe sottoporlo alla prova della riproduzione di seme e seguirne i fenomeni, e allora gli si potrebbe assegnare un posto.

Il terzo è il *Pesco-Mandorlo*: ma è ancora una questione se questa pianta sia un'ibrida del Pesco e del Mandorlo, o se sia una varietà del mandorlo stesso, o ancora se costituisca una specie a parte.

Io ho fatto un cenno di queste diverse opinioni in una nota n.° 12, dell'articolo *Pesco-Ibrido* Fascicolo 39 di questa Opera, e ho data la descrizione del frutto nel Fascicolo 18 e 19, ma mi riservo a riesaminare la questione con più diffusione nel trattato del Pesco.

Le varietà normali nello stato attuale della coltura sono di due sorte. Le prime consistono nel diverso volume del frutto, le seconde negli accidenti del pericarpo.

Il frutto del Mandorlo consiste in una membrana a due strati ripiegata in se stessa, la quale, chiudendosi per le due labbra laterali, forma due lobi i quali abbracciano una capsula legnosa dentro di cui è chiuso il seme.

L'insieme di questi involucri, uno dei quali ha ricevuto nella lingua sociale il nome di *mallo*, e l'altro quello di *guscio*, e che i Botanici distinguono con quello generico di *Carpella*, è composto di tre parti distinte cioè 1.° di una cuticola verde, velutata, sottile, e così aderente alla parte carnosa che si confonde con essa, e che è conosciuta nella lingua tecnica sotto il nome di *epicarpo*. 2.° Di una membrana verde-giallognola di un tessuto fitto e carnoso, il quale risulta dal *plexus* delle fibre vascolari intrecciate col tessuto cellulare e formante la parte che i Botanici distinguono col nome di *Sarcocarpo* o *Mesocarpo*. 3.° Finalmente da un'altra membrana coperta di una sostanza bianco-giallognola, che in alcune varietà si indurisce e fa corpo con essa, e in alcune altre si scioglie e si sfarina, e che in tutte costituisce il *guscio* o *nocciolo*, chiamato dai Botanici col nome di *endocarpo*.

Le due prime parti non diversificano abbastanza nei differenti individui per costituire *varietà*: Esse non si distinguono che per il volume, e questo è proprio del frutto intero compreso il seme. Quindi ne vengono le varietà che riguardano il frutto in genere, cioè quelle a frutto grosso e quelle a frutto piccolo, delle quali la coltura conta una lunga serie graduata, cominciando dalla *Mandorla di Santa Caterina*, (o Mandorla del Diavolo) sino alla *Premice gentile* ossia all'*Amandier des Dames* di Duhamel.

È nei caratteri della terza parte della *Carpella* ossia nell'*endocarpo* (guscio) che hanno luogo le differenze, sulle quali i coltivatori fondano le varietà.

Quando la sostanza paranchimitosa che cuopre il nocciolo si addensa e si immedesima colla membrana interna, allora egli acquista una durezza quasi eguale a quella del nocciolo delle pesche, e la varietà è distinta col nome di *mandorla a nocciolo duro*. Quando poi questa sostanza si scioglie e lascia nuda la membrana interiore che cuopre il seme, allora il nocciolo si riduce ad una capsula legnosa, gialla, sottilissima, che si rompe colle dita, e la varietà riceve il nome di *Premice*.

Il modo con cui succede il fenomeno potrebbe a prima vista dar a sospettare che vi abbia parte l'influenza degli agenti esterni, ma se bene si esamina si riconosce che non è dovuto che all'organismo individuale della pianta. La sostanza che forma lo strato superiore del nocciolo non nasce in rudimento colla membrana che ne forma lo strato

interno. Essa si svolge sopra lo stesso dopo che questo è pienamente formato, e pare che sia prodotta da un superfluo di sugo rigettato dal seme dopo che ha acquistata la maturità botanica.

In alcuni individui questa sostanza comincia a comparire in giugno, e continuando a svilupparsi e a crescere finisce per acquistare in settembre la solidità del legno. In altri essa non comparisce che in luglio o in agosto; e così, quando il resto del pericarpo è maturo e si apre, essa non ha ancora acquistata la consistenza necessaria per indurirsi, e resta una specie di polpa molle, che si cangia disseccando in una materia friabile e farinosa che si scioglie e sparisce.

Questo corso di vita è costante nell'individuo che lo spiega, nè mai è modificato dalle circostanze del suolo, o dalle vicende atmosferiche alle quali può andare soggetta. Esso è dunque inerente all'individuo, e dipendente dalla sua organizzazione speciale.

Il seme che chiudono queste diverse varietà non si distingue gran cosa, nè per la grossezza, nè per il gusto, e ben sovente si incontrano delle *Premici* che hanno un frutto grosso siccome ve ne sono che lo hanno picciolissimo. Quanto al gusto, e alla delicatezza si trova variare ancor essa senza tenere al carattere del nocciolo; così la loro importanza è tutta in quello. Le *Mandorle a guscio duro* sono destinate al commercio e si rompono per ispedirsi all'estero: Le *Premici* invece si servono intiere sulle mense di lusso, dove fanno una bella figura pel giallo del loro guscio, e dove, prestandosi ad esserne spogliate senza sforzo colla sola pressione delle dita, si offrono più fresche e sono di comodo ai convitati. Esse di più hanno il vantaggio che si conservano meglio, restando nel guscio sino al momento in cui sono mangiate, nel mentre che quelle a guscio duro, dovendone essere spogliate prima, nel commercio per l'economia nel trasporto, e sulle tavole per non dover ricorrere al martello, si risentono sempre dell'azione dell'aria, e prendono più facilmente il rancido.

Gli Agronomi citano molte varietà di *Mandorle Premici*; il Duhamel ne descrive due a seme dolce, e una a seme amaro; il Nicosia e gli altri Italiani ne contano un numero molto maggiore; e il Capani che ha raccolte nell'Orto del Principe della Cattolica in Palermo tutte le varietà della Sicilia, ne annovera nove e forma di queste una delle quattro classi nelle quali divide il Mandorlo.

Esse potrebbero andar a migliaia se si tenesse conto di tutte le piante che nascono di seme. Ogni fiore contiene una concezione, e ogni concezione forma una combinazione distinta. Così ogni pianta nata di seme ha la sua fisionomia propria. Nello stesso semenzaio ne nascono delle dure e delle premici, altre a frutto grosso e altre a frutto picciolo, e questi frutti variano poi all'infinito e nelle forme esteriori, e nella densità degli strati pericarpiali, e finalmente nel numero degli embrioni

o semi che contengono, mentre le mandorle gemellano spesso, e forse anche più di frequente quando sono premici.

Non vi è che l'innesto che conservi queste fisionomie. Se non si ricorre a un tal mezzo, l'individuo nato di seme cresce, invecchia e muore, e periscono con lui i caratteri lineamentali che ha spiegati nella nascita. I suoi figli non gli ripetono mai esattamente, e spesso ne spiegano degli oppostissimi. Il solo innesto o le talee che ne sono un'equivalente possono conservarli identici, e così è coll'innesto (poichè le talée nel Mandorlo non riescono) che si perpetuano le varietà fine del Mandorlo Premice. Tra le molte che ne possiede la coltura abbiamo scelto per figurarle nella tavola che accompagna quest'articolo quella che io coltivo a Firenze, e ne ho fatto dipingere due, una intiera e l'altra rotta, onde rappresentare la sottigliezza del suo guscio. Essa corrisponde all'*Amande des Dames* di Duhamel, ed è coltivata in grande in molti luoghi del Genovesato e specialmente nel Comune di *Verezzi* presso Finale, da dove le Mandorle sono mandate a Genova, e in molti altri paesi, e dove è conosciuta sotto il nome volgare di *Sciaccarella*, il quale nel dialetto Genovese risponde a quello di *Premice*. Il ramo appartiene al Mandorlo comune non potendosi riconoscere differenza in ciò fra le due varietà, e i due frutti che lo accompagnano sono ambi della varietà a frutto duro.

testo trascritto da Fabrizio Bottari (Santo Stefano d'Aveto, Genova)

(1) Vedi Pomona. Fascicolo 39, Art. Pesco. Nota (5).

FIORE di MANDORLO



FIORAZIONE DEL MANDORLO

Abbiamo già osservato che le piante fruttifere godono di due modi diversi di *fiorazione*, designati coi nomi di *Fiorazione immediata*, e di *Fiorazione successiva*. (Vedi FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO).

Queste due maniere di emettere i fiori formano certamente carattere, e dividono le piante in due classi distinte.

Difatto: come non ravvisare una differenza di organizzazione fra una pianta che prepara i suoi fiori nelle gemme di Primavera, e gli cova tre intere stagioni per svolgerli poi nell'anno seguente prima che il risveglio della vegetazione abbia sviluppata la fogliazione, e una pianta che, nel vestirsi di un giro completo di rami che la rinnovano, non prepara per l'anno successivo che dei germogli, e svolge poi i suoi fiori nelle gemme nuove che si formano *successivamente* in essi in proporzione che si allungano e perciò dopo la fogliazione?

Ma questa differenza non è la sola che colpisca il fisiologo nell'osservare l'economia della fiorazione.

L'epoca dell'emissione dei fiori varia ancor essa in un modo sensibile, e presenta dei fenomeni secondarj che meritano di essere rilevati.

In generale la Primavera è il tempo della fiorecenza. Pare che in quella stagione la vegetazione riceva un impulso straordinario, il quale mette in movimento i sughi delle piante, e ne risveglia la vita.

È questo un fatto che si osserva in tutte le specie, qualunque ne sia la natura e la patria. Se però l'epoca del movimento vitale nella vegetazione è generale, quello della fiorecenza è soggetto a delle eccezioni.

Vi sono delle piante che fioriscono nel cuor dell'Inverno, come il *Nocciolo*, l'*Alno*, il *Corbezzolo*, l'*Alloro*, il *Ginepro*, ec. Ve ne sono di quelle che mettono i fiori in Autunno come il *Carobbo*: Altre gli sbucciano nella State come il *Giuggiolo*.

Il *Mandorlo* non appartiene ad alcuna di queste classi, ma la sua fiorecenza ha però qualche cosa di singolare che la distingue da quella della maggior parte degli alberi da frutto. È vero che quando i suoi fiori cominciano a sbocciare, già i suoi sughi hanno sentito l'impulso della Primavera, e hanno principiato quel movimento di discesa e di ascesa, che mette in consenso le radici e le gemme, e che fa luogo agli *innesti a sugo ascendente*; ma è vero ancora che questi fiori precedono il risveglio generale della vegetazione, e lo sviluppo stesso dei suoi germogli. Questi non si aprono che molto più tardi, e il fiore che si sbuccia prima di loro, si conserva vegeto e vivo sino all'epoca del pieno loro svolgimento.

In ciò il *Mandorlo* si accosta alle piante di fiorecenza vernina come l'*Alloro* e il *Corbezzolo*, i quali portano i fiori più mesi senza temere le offese della stagione.

Quelli del *Mandorlo* resistono in una maniera straordinaria ai venti ed ai freddi, e allegano in mezzo a tali meteore.

In questo modo, a malgrado della precocità della loro uscita, non si cangiano in frutto che nella Primavera avanzata; e l'espansione dei sughi fra il libro e l'alburno, che segue il compimento della nuova cacciata, e che fa luogo agli innesti a *linfa travasata*, si pronunzia anche nel *Mandorlo* nel mese di Giugno. La ripetizione però di questo movimento di travaso che suole aver luogo nell'Autunno, anticipa nel *Mandorlo*, e riesce quasi insensibile, perchè in quella stagione egli è già da lungo tempo senza frutto e quasi senza foglie; nè vi può essere travaso di sughi senza una cessazione improvvisa di assorbimento per cui sieno forzati a dirigersi in un altro senso.

Tali sono i fenomeni della *fiorecenza* del *Mandorlo* nei paesi ove è indigeno, e in quelli ove è naturalizzato. Essi però soffrono delle modificazioni in ragione dei climi nei quali ei vive; e, nei paesi freddi la sua *fiorecenza* ritarda sino presso alla Primavera, e la maturazione dei frutti si protrae sino quasi all'Autunno, e allora i movimenti della *linfa ascendente* e della *linfa travasata* ritardano egualmente.

Il *Fiore del Mandorlo* consiste, come quello delle altre piante della classe delle Icosandrie Monoginie, in un calice quinquefido che sostiene un pistillo circondato da circa venti stami, e porta una corolla quinquepetala di un bellissimo bianco velato di un leggero colore di rosa.

I Giardinieri coltivano una varietà di *Mandorlo* che porta i fiori doppij: è un mostro dovuto alle combinazioni della concezione, il quale si moltiplica coll'innesto, e fa un bellissimo effetto nei giardini paesagisti.

testo trascritto da Fabrizio Bottari (Santo Stefano d'Aveto, Genova)