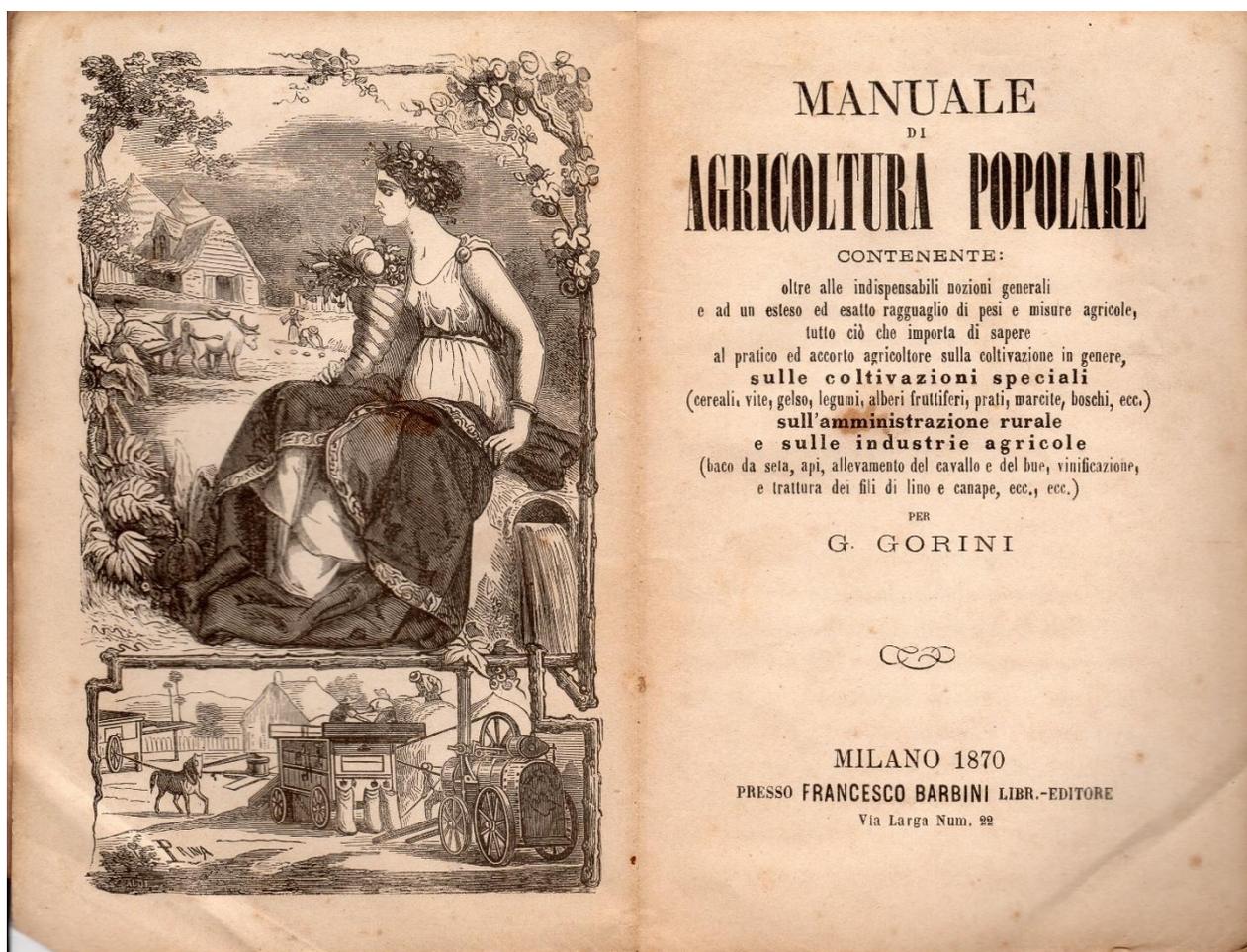


Curiosando nella biblioteca storica agraria uomini, scienza, tecnica, insegnamento e divulgazione

Rubrica a cura di Giovanni Ferrari



GORINI G. (1870) *Manuale di agricoltura popolare*. Francesco Barbini Editore, Milano

La Pubblicazione

Il volume, in formato tascabile, si compone complessivamente di 483 pagine. Nell'antiporta vi è una bellissima incisione che raffigura la Prosperità rappresentata da una giovane donna¹, seduta su una fonte di acqua, che sorregge una cornucopia traboccante di frutti della terra, e con lo sguardo rivolto a un casolare agricolo, prospiciente un terreno con una coppia di buoi e dei contadini intenti alla mietitura del frumento. Nel riquadro sottostante risulta evidente il contrasto tra la forza animale applicata ad un maneggio ed il nuovo motore inanimato, costituito dalla macchina a vapore azionante una trebbiatrice. Essa appare già strutturata e definita come le macchine utilizzate, nel Lodigiano, sino all'inizio degli anni Cinquanta del secolo scorso. L'incisione è contornata, in buona parte, ed abbellita con elementi decorativi mutuati dalla molteplice diversità vegetale. In basso a sinistra pare leggersi il nome dell'incisore: Prina.

Nella prefazione viene spiegato il significato di Agricoltura². Infatti, il termine non racchiude più, come un tempo, tutto lo scibile dell'attività umana dei campi. Ma viene ritenuto Agricoltura semplicemente l'arte di governare il terreno e le piante senza occuparsi del tornaconto. È l'Economia Rurale che racchiude le norme economiche ed amministrative per governare terreno e piante per trarre il massimo profitto. I principi

¹ Molto probabilmente è raffigurata la dea delle messi Cerere.

² Le conoscenze cominciano a specializzarsi.

generali teorici e tecnici sono desunti dalle scienze naturali e guidano l'agricoltore nelle sue scelte. Pertanto, l'Agronomia rappresenta la scienza, l'Agricoltura rappresenta l'arte e l'Economia Rurale rappresenta l'Industria. L'opera inizia con una ventina di pagine dedicate al ragguaglio di pesi e misure agricole col sistema metrico. Dati molto interessanti e utili per operare con cognizione di causa in agricoltura. Va tenuto presente che alcune misure dell'epoca sono ancora utilizzate attualmente nel mondo contadino: si pensi ad esempio alla pertica³ come misura della superficie agricola.

Il testo del manuale comincia con una buona trattazione della botanica generale⁴ per chiudere l'argomento con le principali classificazioni delle piante. La nomenclatura binomia⁵ e le chiavi dicotomiche⁶ sono pure descritte. Inoltre, viene riportato il sistema Linneano⁷ e i sistemi naturali di Jussieu e di de Candolle.

Nel prosieguo sono elencate e succintamente descritte le piante più utili all'agricoltura suddivise in famiglie: Graminacee, Ciperacee, Conifere, Amentacee, Cucurbitacee, Poligonee, Crucifere, Leguminose e Rosacee.

Altri capitoli sviluppano la chimica delle piante con argomentazioni sull'atmosfera, sui terreni coltivabili, sui concimi, sull'irrigazione e sulla fognatura. Adeguata trattazione è riservata agli edifici rurali e agli strumenti agricoli, suddividendoli in: aratorii, piantatoi e seminatori, di coltivazione, delle forze motrici. Dopo un cenno ai diversi mezzi di propagazione, vengono passate in rassegna le avversità dei semi, le piante avventizie e gli animali nocivi alle piante.

I cereali sono trattati diffusamente ed in modo particolare il frumento che all'epoca rappresentava una coltura estesamente coltivata per preparare il pane bianco⁸, seguito dal mais per ottenere la farina gialla per la polenta e per il pane di mais⁹. Non manca la trattazione sui legumi e sugli alberi fruttiferi: in particolare sulla vite¹⁰. Gli ortaggi, le foraggere (prati e marcite), i gelsi e le piante tessili (il lino¹¹). Utili notizie vengono riportate per la vinificazione, per le api e per l'allevamento del baco da seta. Non mancano le norme fondamentali per l'allevamento degli equini e dei bovini. Sono brevemente riportate alcune nozioni sulla contabilità agricola, sui boschi, sulle imprese agricole e sui capitali aziendali. Vi sono dei cenni sui miglioramenti, sul cambiamento dei coloni e sui contratti.

Conclusioni

Questo lavoro risulta perfettamente in sintonia con il termine "popolare" riportato dal titolo. Da tener presente che all'epoca l'analfabetismo era molto diffuso, specialmente nelle campagne. Gemello Gorini nella compilazione del manuale si avvale di opere risalenti a qualche decennio prima della data di pubblicazione. Infatti, risulta molto strano la mancata citazione di una avversità della vite, l'oidio¹², già diffuso nella viticoltura dell'epoca. La sua opera non deriva da una conoscenza diretta dell'agricoltura Lodigiana, ma da una documentazione, non sempre aggiornata, conseguita su opere di grande respiro scritte in tempi anteriori. Infatti, nel trattare della coltura del frumento non fa alcun cenno sulla varietà *Gentilrosso* diffusissima nel nostro territorio.

È doveroso riconoscere, all'autore, lo sforzo e l'impegno profuso nello scrivere il manuale, nonché il merito di aver condensato in un solo volume ed in formato tascabile, di comoda consultazione, tutte le conoscenze utili ai lavoratori dei campi ed agli allevatori di bestiame.

³ Ogni territorio aveva la sua pertica: milanese, lodigiana, pavese, cremonese, ecc. Il Lodigiano pur avendo la sua pertica, è invalso l'uso della pertica milanese (m² 654,5179).

⁴ Circa ottanta pagine.

⁵ L'identificazione delle piante con il nome del genere e dalla specie in latino.

⁶ Servono per individuare il nome della specie botanica attraverso una procedura che prende in considerazione i caratteri morfologici del fiore e della pianta.

⁷ È trattato più diffusamente.

⁸ Alimento di base per la popolazione meno povera ed abbiente.

⁹ Due alimenti consumati dal ceto contadino e dalla popolazione povera, purtroppo, a volte, in modo esclusivo con la comparsa in molti soggetti della famosa Pellagra.

¹⁰ A quell'epoca la coltivazione promiscua della vite era molto diffusa anche nel Lodigiano: molti nomi dei campi lo ricordano, vigna, vignassa, ecc. e sono emblematici.

¹¹ La coltivazione e la lavorazione di questa pianta, in quegli anni, era generalizzata e richiedeva una grande quantità di mano d'opera.

¹² In Italia era già presente nel 1850.

L'Autore

L'autore è il fratello minore di Paolo (1813-1881)¹³, laureato in matematica e fisica a Pavia e docente nel liceo di Lodi, molto più noto e famoso a Lodi per i suoi studi sulla pietrificazione di parti anatomiche e di cadaveri, nonché sullo studio della geologia e dei vulcani¹⁴.

Gemello Gorini (1820-1880) Si laureò in medicina a Pavia nel 1843 e fu un appassionato e studioso di scienze naturali con una particolare propensione verso le applicazioni pratiche della chimica. Esercitò la medicina e fu vice-bibliotecario alla biblioteca di Brera a Milano, pubblicò numerose opere e fece anche traduzioni di diversi libri, di noti autori, dal francese. Pure noti sono le diverse edizioni di dizionari di italiano-francese e viceversa unitamente a opere di divulgazione scientifica. Inoltre, Gemello Gorini pubblicò per la collana "Manuali Hoepli" titoli di grande successo, con numerose edizioni.

In campo botanico pubblicò l'"Indice Bertolonianus" nel 1867 seguendo i criteri della classificazione Linneana. In campo agricolo troviamo un "Manuale di Veterinaria Popolare" nel 1870 in seconda edizione, e nel 1873 "Della Fabbricazione dei Formaggi". Inoltre, pubblicò numerosi articoli, di grande interesse scientifico, su diverse riviste, in particolare, sul periodico "L'Igea".

Rappresenta un autore particolarmente versato nella divulgazione scientifica, in particolar modo rivolgendosi alle popolazioni agricole per liberarle dall'atavica arretratezza fino allora dominante.

¹³ Paolo e Gemello erano figli di Giovanni (1775-1825), Professore di matematica all'università di Pavia, e di Martina Pelloli. Rimasti orfani in tenera età furono aiutati, economicamente nella vita e negli studi, dai generosi colleghi universitari del Papà, in particolare dal Chirurgo Pavese Carlo Cairoli che si interessò dei due orfani per farli entrare al collegio Ghislieri.

¹⁴ A Paolo Gorini Lodi ha dedicato un Museo, un Monumento e una Via. Il forno crematorio di Riolo a Lodi fu ideato dallo stesso Paolo. Pure il crematorio di Milano seguì il progetto di funzionamento Goriniano.