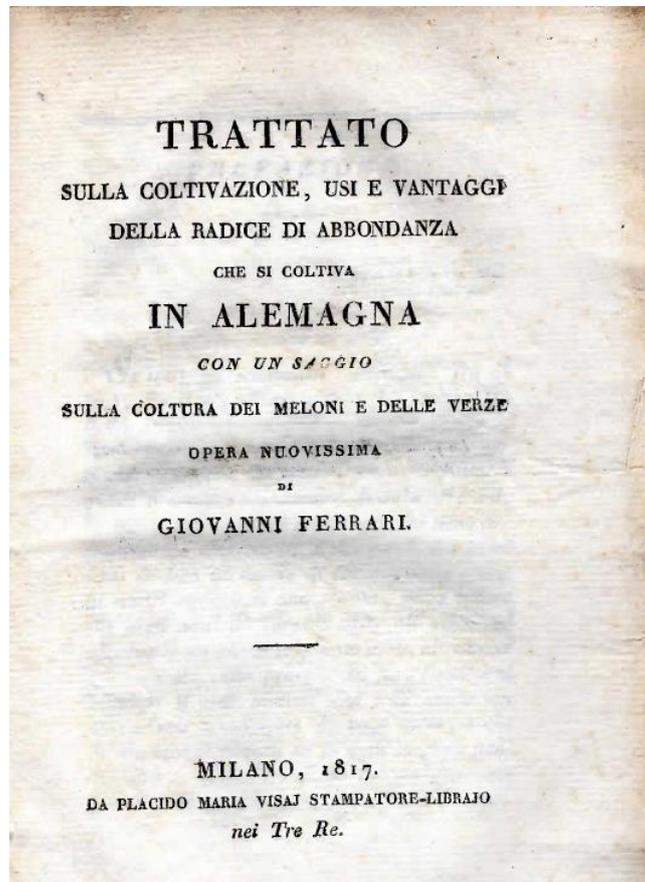


**Curiosando nella biblioteca storica agraria
uomini, scienza, tecnica, insegnamento e divulgazione**

Rubrica a cura di Giovanni Ferrari



FERRARI G. - 1817 - *Trattato sulla coltivazione, usi e vantaggi della Radice di abbondanza che si coltiva in Alemagna con un saggio sulla coltura dei meloni e delle verze.* Placido Maria Stampatore-Librario nei Tre Re

La Pubblicazione

Il volumetto del mio omonimo Giovanni Ferrari è stato pubblicato a Milano nel 1817 da Placido Maria Visaj stampatore-libraio nei Tre Re e si compone complessivamente di 88 pagine. Una scansione del libro è oggi liberamente accessibile in google books all'indirizzo <https://books.google.it/books?id=tIZAAAacAAJ>

Il testo si sviluppa in due parti: la prima riguarda il trattato sulla Radice di abbondanza di 48 pagine suddiviso in dieci capi con una prefazione; la seconda riguarda il saggio di 40 pagine suddiviso in sette capi con una introduzione unitamente ad una tavola planimetrica per le verze.

Prima parte il Trattato

Nella prefazione l'autore, oltre ad illustrare la generale coltivazione di questa radice in Alemagna e a descrivere i vantaggi di questa coltura anche nei nostri ambienti in quanto rustica, poco esigente e molto produttiva, cerca di inquadrare sistematicamente la specie senza riuscirvi. Riporta il nome in tedesco "Mangel Wersel" e lo traduce come Radice di abbondanza nel nostro idioma. In seguito scrive che in botanica la si trova descritta con il nome di "Turneps" o di "Napo" pur non afferendo a queste specie. L'autore prosegue affermando che somiglia a un napo, a una rapa, a una bietterape (barbabetola) e perfino a una specie di carotta (carota), senza tuttavia appartenere ad alcuna di queste classi e conclude con l'appartenenza ad una distinta specie o classe per le sue rilevanti e superiori caratteristiche produttive.

Nelle "Istituzioni Botaniche" di Ottaviano Targioni Tozzetti tomo II del 1813 viene elencata come "Beta pallide virens major" Bauh. 118, Tourn. 502 e nella descrizione in volgare viene denominata "Barba bietola moscadella o bianca" radice d'abbondanza, radice di carestia.

Nella "Memoria su i prati artificiali" del dott. Vincenzo Dorrucchi¹ del 1814, questa radice è perfettamente identificata come una varietà della Beta vulgaris di Linneo e volgarmente chiamata radice di abbondanza² o anche radice di penuria essendo di grande vantaggio nei periodi di carestia di altri foraggi.

La coltivazione viene avviata in semenzaio e quando le pianticelle presentano la dimensione di un dito vanno trapiantate in pieno campo³, con asporto della parte terminale delle foglie e della radice. Di questa coltura non si utilizza solo la radice ma anche le foglie. La loro raccolta inizia a fine giugno principio di luglio togliendo solo le foglie che pendono per terra e ripetendo questa operazione ogni venti giorni. La raccolta delle radici e di tutte le foglie avviene verso la metà-fine di novembre e prima dell'arrivo dei primi geli, in quanto questa pianta non resiste a temperature sotto lo zero.

Circa l'uso alimentare, questa coltura oltre per gli animali può essere utilizzata anche dagli umani tanto per le foglie⁴ quanto per la radice, essendo entrambe gradite opportunamente cucinate.

L'autore riporta, altresì, la conservazione invernale e le porzioni da somministrare al bestiame in modo particolare per l'ingrasso dei buoi. Non manca la modalità da seguire per produrre il seme, nonché un conto colturale della specie per dimostrare la validità economica della coltivazione per l'ingrasso dei buoi.

Parte seconda il Saggio

Nell'introduzione viene riportato che il melone non rappresenta solo una coltura da orto⁵ ma può benissimo coltivarci, con profitto, in pieno campo. Occorre solo tener presente la limitazione alla coltura dalla natura del terreno e dall'esposizione.

Nei capitoli successivi si parla della scelta dell'appezzamento più vocato, riguardo il tipo di terreno, l'esposizione e la possibilità dell'irrigazione. Quindi si passa alla preparazione del terreno. Esso deve essere arato e ben lavorato con la zappa e mondato dalla presenza delle radici e/o rizomi delle cattive erbe. Quindi vanno predisposte le porche o prose⁶, possibilmente, in direzione Nord-Sud e baulate⁷ in modo da modellare la superficie verso levante per far riscaldare, al mattino, più in fretta il terreno con emergenza più veloce dei semi e far godere alla coltura, specialmente nelle prime fasi, di una temperatura del terreno più elevata per accelerare il processo vegetativo. La concimazione è ben dettagliata. Le prose devono avere una larghezza di cinque palmi⁸ ed i semi vengono posti in buche⁹, distanti circa metri 1,30-1,40, in numero non superiore a cinque. All'emergenza vengono lasciate le due migliori piantine per buca, possibilmente un poco distanti tra loro. La scelta della varietà deve cadere sui tipi Cantalupo¹⁰, ritenuti dall'autore i migliori. Nel prosieguo del tempo va tenuto pulito il terreno dalle malerbe con zappettature superficiali e scerbature ed effettuando delle operazioni di potatura verde denominate "castrature"¹¹ piuttosto laboriose e ripetute. Durante la coltivazione, quasi sempre, si rende necessaria un'irrigazione per infiltrazione laterale.

Dopo una minuziosa descrizione dei caratteri dei frutti maturi si descrive la raccolta, da effettuare scalarmente man mano i medesimi frutti giungono a maturazione. Normalmente la produzione è di tre frutti

1 Autore Aquilano.

2 Detta dai Francesi Betterave jaune.

3 Con una densità simile a quella del mais dell'epoca.

4 Utilizzando le foglie più giovani.

5 Relegato in superfici ristrette a carattere familiare.

6 Präse in dialetto Lodigiano.

7 Conformazione della superficie della prosa diversa dalla piana.

8 Circa un metro più trenta centimetri per il vialetto-scolina (in dialetto Lodigiano "rüsetta").

9 Praticamente si tratta della semina a postarella.

10 Chiamato così perché in Italia è stato coltivato, per la prima volta, in un villaggio Cantalupi vicino a Roma ora in provincia di Rieti.

11 Consistono in cimature ed eliminazione di qualche germoglio indesiderato.

a buca per il consumo fresco ed eventualmente le sottomisure come anche gli scarti sono destinati a confezionare mostarde purché posseggano un buon odore.

Questo saggio si completa con la trattazione della coltura delle verze. Le medesime vengono coltivate in consociazione con i meloni. Dopo che il terreno della melonara è abbastanza coperto dai tralci dei meloni, sistematicamente, guidati dal contadino, si provvede al trapianto delle piantarole (piantaröle)¹². Dette pianticelle sono messe a dimora lungo i bordi della prosa. In questo modo il terreno viene completamente sfruttato per l'intero anno fino alla fine di novembre.

Come nel caso della radice di abbondanza anche per la coltura del melone e delle verze viene riportato un conto colturale a dimostrazione della validità economica delle colture, nel quale tuttavia qualcosa non torna circa il numero dei cavoli raccolti. Nel testo si parla infatti di 60.000 piantarole messe a dimora in un campo di 18 pertiche e di 60.000 verze vendute, senza distinzioni tra verze con testa e verze che non si chiudono¹³. Invece nella tecnica colturale odierna riferita a una coltura esclusiva e non in consociazione - trapiantata a fine luglio e in cui su mira ad ottenere oltre il 90% di teste da vendere perché tutto il resto risulta scarto da lasciare sul campo - si impiegano non più di 2200 piantaröle a pertica che moltiplicate per 18 fanno 39.600, cioè oltre il 30% in meno di quelle dichiarate dall'autore. Probabilmente all'inizio dell'ottocento i consumatori si accontentavano di verze con teste di dimensioni ridotte o anche di verze con teste non ancora perfettamente formate, altrimenti non si spiega un investimento così elevato.

Conclusioni

L'autore espone gli argomenti da persona competente, in modo dettagliato ed accurato. La pubblicazione rappresenta una fonte rilevante di notizie pratiche, molto utili per i coltivatori. Non poche informazioni sono utili ed applicabili anche al giorno d'oggi.

L'Autore

Purtroppo non mi è stato possibile reperire notizie biografiche sulla figura di questo agronomo il quale pubblicò a Milano, un anno prima del lavoro qui recensito, cioè nel 1816¹⁴, un opuscolo Teorico-Pratico¹⁵ sul "Modo di migliorare le fabbriche del formaggio" con un piccolo saggio sulla coltivazione dei prati. Anche questo testo è oggi disponibile in google books (<https://books.google.it/books?id=qz1RAAAAcAAJ>) e presenta un contenuto molto puntuale e preciso, che ne fa uno dei primissimi testi che trattano concretamente la tecnologia della fabbricazione del grana e dello stracchino realizzati nel Lodigiano. Va anche ricordato che il testo sul grana uso lodigiano di Agostino Bassi¹⁶ è posteriore¹⁷. Di sicuro Giovanni Ferrari è Lombardo¹⁸ e con molta probabilità Milanese o Lodigiano¹⁹. Inoltre sicuramente era anche un agricoltore, per la descrizione nei più minuti particolari delle operazioni agricole da eseguirsi. Il Ferrari era altresì dotato di una cultura superiore e profonda in campo agrario in quanto cita e conosce delle figure storiche di studiosi di cose rustiche come Tull, Mitterpacher e altre personalità del mondo agronomico, nonché l'Accademia dei Georgofili. Un autore sfortunatamente sconosciuto ma con un fine molto concreto da perseguire: il miglioramento delle produzioni agricole e delle condizioni di vita e di lavoro dei contadini.

12 Nome in dialetto Lodigiano dato alle piantine del semenzaio quando sono pronte per trapianto.

13 Sono i famosi "brotui" in dialetto Lodigiano ed un tempo prevalentemente utilizzate per preparare i pastoni per i polli, specie per le galline in modo da stimolare la deposizione di uova durante i mesi invernali.

14 Nella tipografia di Francesco Pulini, Corsia delle Cinque Vie.

15 Di pagine 179.

16 Nato a Mairago LO (1773-1856).

17 "Sulla fabbrica del formaggio all'uso lodigiano" (1820).

18 Nella sua pubblicazione sul "Modo di migliorare le fabbriche dei formaggi", precedentemente citata, nella prefazione a pagina 3 ed a pagina 175 si esprime con "... nostra Lombardia": dichiara, in pratica, di essere di questa regione.

19 Questo lo si può ipotizzare sulla base di molte parole impiegate nei suoi scritti che appartengono o derivano dal lessico del dialetto Lodigiano e, presumo, anche Milanese come ad esempio: Piantarole, Castratura, Pertica, Bietterape, Ranza, Andane, Bulla, Piantoni, Piane, Albera, Quartirola, Stracchino, Formaggia, Caldara, Butiro, Casoni.